



**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO**  
**INSTITUTO FEDERAL DO ACRE**

**INTEGRADO**

**CAMPUS XAPURI**



**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 ALIMENTO**

Curso criado e aprovado pela Resolução nº xxx-CONSU/IFAC,  
publicada no Boletim Extraordinário Ano nº xx de xxxx.

XAPURI - ACRE

2021



**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

**JOEL BEZERRA DE LIMA**  
Diretor Geral

**DYEGO DA COSTA SANTOS**  
Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

**ROSANA PEREIRA LUZ DA SILVA**  
Diretora de Administração, Manutenção e Infraestrutura



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Acre



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

## **COMISSÃO DE FORMULAÇÃO**

**EMERSON ZAMBRANO LARA**

**GENILDO CAVALCANTE FERREIRA JÚNIOR**

**JOEL BEZERRA LIMA**

**JOSICLEIA ARAÚJO RIBEIRO DE CASTRO**

**MARIA APARECIDA DA SILVA COSTA ARAÚJO**

**RAIMUNDA ROSINEIDE DE MOURA E SILVA**

---

**Portaria IFAC/CXA nº X, de XXXXXX de 202X.**





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.....	06
2. INFORMAÇÕES DO CURSO.....	06
3. CONTEXTO EDUCACIONAL.....	07
3.1 Histórico da Instituição.....	07
3.2 Justificativa de oferta do Curso – Aspecto econômicos e sociais do território de abrangência.....	08
4. OBJETIVOS DO CURSO.....	12
4.1 Objetivo Geral.....	12
4.2 Objetivos Específicos.....	13
5. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO.....	14
6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	14
7. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	18
7.1 Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão.....	18
7.2 Políticas de apoio aos Estudantes.....	19
7.2.1 Assistência estudantil.....	19
7.2.2 Educação Inclusiva.....	21
8. ATIVIDADES DO CONSELHO DE CLASSE.....	24
9. PRÁTICAS PROFISSIONAIS E PPIS.....	25
10. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	27
10.1 Perfil do Egresso.....	27
10.2 Avaliação do processo Ensino e Aprendizagem.....	28
10.3 Expedição do diploma.....	30
10.4. Organização Curricular.....	30
11. REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS.....	34
11.1 Matriz Curricular do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio e Alimentos.....	35
12. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO.....	37-40
13. INSTAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS.....	41
13.1 Biblioteca.....	41
13.2 Áreas de Ensino Específicas.....	41
14. ANEXOS.....	41
14.1 Ementário e componentes obrigatórios.....	44
14.2 Ementário e componentes optativos.....	107
REFERÊNCIAS.....	115



**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

<b>CNPJ: 10.918.674/0006-38</b>
<b>Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ACRE</b>
<b>Nome fantasia: IFAC</b>
<b>Esfera administrativa: FEDERAL</b>
<b>Endereço: Rua Coronel Brandão, nº 1622, Centro</b>
<b>Telefone: (68) 3542- 2083 e 3542 - 2073</b>
<b>E-mail: cxa.diren@ifac.edu.br</b>

## 2 INFORMAÇÕES DO CURSO

<b>Denominação do Curso: Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos</b>
<b>Forma de oferta: Integrado</b>
<b>Modalidade: Presencial</b>
<b>Eixo Tecnológico: Produção alimentícia</b>
<b>Ato de criação do curso: XXXXXX</b>
<b>Quantidade de vagas: 40</b>
<b>Turno de oferta: Diurno</b>
<b>Regime Letivo: Anual</b>
<b>Regime de matrícula: por série anual</b>
<b>Carga horária total do curso: 3.240 horas</b>
<b>Tempo de duração do curso: 3 anos</b>
<b>Tempo máximo de duração do curso: (não se aplica para os Cursos Técnicos Integrados)</b>
<b>Periodicidade de oferta: Anual</b>
<b>Local de oferta: Campus Xapuri</b>



### 3 CONTEXTO EDUCACIONAL

#### 3.1 Histórico da Instituição

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre (IFAC), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC) e Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), instituída pela Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e *multicampi*, possuindo natureza jurídica de autarquia, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades e níveis de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos no desenvolvimento das suas práticas pedagógicas.

O Instituto Federal do Acre foi concebido para formar e qualificar profissionais no âmbito da educação 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.

O Instituto Federal do Acre iniciou sua instalação em 2009, ocupando salas cedidas pela Universidade Federal do Acre e pelo Instituto Dom Moacyr, na capital, e no interior, mais especificamente nos municípios de Sena Madureira e Cruzeiro do Sul, em prédios cedidos pelas prefeituras municipais e Governo do Acre.

Em meados de 2010, o IFAC iniciou seus trabalhos oferecendo cursos de Formação inicial e continuada e de formação técnica de nível médio com ênfase nos eixos tecnológicos de Recursos Naturais, Ambiente, Saúde e Segurança e Informação e Comunicação. Posteriormente, em 2011, iniciou-se a oferta dos cursos de graduação, ampliando o número de matrículas de 400 (quatrocentas) para 1.170 (mil cento e setenta) em 2011.

Com a expansão da estruturação dos *campi* e o acréscimo do número de servidores, a instituição ampliou significativamente a oferta de vagas, oferecendo 25 (vinte e cinco) cursos distribuídos em 06 (seis) eixos tecnológicos, além dos programas especiais do governo federal, Mulheres Mil, PRONATEC, CERTIFIC e EaD, bem como a pós-graduação, que possibilitaram





a democratização do ensino e o acesso de cerca de 3.000 discentes, distribuídos nas unidades de Cruzeiro do Sul, Rio Branco, Sena Madureira e Xapuri.

Desde 2013, o IFAC vem atuando nas 5 (cinco) microrregiões do Estado do Acre, trabalhando de forma regionalizada com eixos que fortalecem as potencialidades locais, sendo constituído por 07 (sete) unidades, sendo elas: 1) Reitoria com sede em Rio Branco; 2) Campus Rio Branco; 3) Campus Rio Branco Avançado Baixada do Sol; 4) Campus Xapuri; 5) Campus Sena Madureira; 6) Campus Tarauacá; 7) Campus Cruzeiro do Sul.

O IFAC tem suas atividades norteadas pela 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, com foco para o empreendedorismo, ética e responsabilidade social, contribuindo, dessa forma, para o desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

Nessa perspectiva, a instituição desenvolve a formação e a qualificação de profissionais no âmbito da educação básica, técnica e tecnológica, realizando também pesquisa aplicada e inovação tecnológica, em articulação com os setores produtivos e a sociedade local e regional, para o desenvolvimento de novos processos, produtos e serviços, além de oferecer mecanismos para a educação continuada.

Para cumprir com suas finalidades e objetivos, o IFAC atua na oferta da educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados; oferece cursos superiores, conforme prevê a Lei n.º 11.862, de 2008; ministra cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores; realiza pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade; desenvolve atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica.

### **3.2 Justificativa de Oferta do Curso - Aspectos Econômicos e Sociais do Território de Abrangência**

No cenário produtivo nacional ao longo dos ciclos econômicos, 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.

As atividades econômicas nos municípios do Estado do Acre estão baseadas na agricultura e na pecuária, as quais tornaram-se, com o passar dos anos, dois dos principais motores da economia. A produção agrícola no estado tem aumentado consideravelmente. A maior produtividade do estado é a mandioca, com 939 mil toneladas em 2011, seguida pela cana-de-açúcar, com 179 mil toneladas. Dentre as frutas, as mais produzidas são a banana e a laranja, e verifica-se potencial muito grande na produção agrícola, que apresentou crescimento de 63% entre os anos de 2007 e 2011 (BRASIL, 2013).

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária do Acre (Embrapa – Acre), o estado 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. "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 (EMBRAPA, 2016).

As cadeias de peixe, suinocultura, aves e madeira fecharam o ano de 2015 fortalecidas, com a inauguração de espaços industriais de beneficiamento, gerando emprego e aumento da renda, ultrapassando inclusive o eixo da capital acreana. Se em abril de 2015 a produção diária de filetado e peixes congelados inteiros do frigorífico da Peixes da Amazônia era de 2.500 quilos por dia, no final de 2015 a produção saltou para 8.500 quilos (SUINOCULTURA, 2016).

Considerado pela Associação Brasileira de Suínos como o mais moderno em tecnologia do Brasil, o frigorífico Dom Porquito, em Brasileira, a 60 Km de Xapuri, iniciou suas atividades em novembro de 2015, gerando 300 empregos diretos, podendo chegar a mais de mil quando alcançar o auge. A indústria já tem contratos fechados com Hong Kong, Peru, Bolívia e Vietnã, além do mercado local. A mercadoria será exportada pela BR-317, conhecida como Rodovia Transoceânica (SUINOCULTURA, 2016).

Quanto à produção leiteira nos municípios do estado, observa-se o crescimento acentuado do número de vacas ordenhadas e da produção de leite, a partir de 1998, o que





coincide com o estabelecimento pelo governo do estado de políticas consistentes de apoio à pecuária bovina, com ênfase para a pecuária de leite, desenvolvida predominantemente pelos pequenos produtores (MDA, 2007), sendo uma viabilidade de renda para as comunidades rurais.

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.

Estudos recentes mostram também 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 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.

O Município de Xapuri, segundo o Zoneamento Ecológico e Econômico do Estado do Acre, apresenta uma grande área utilizada por populações extrativistas tradicionais, cuja subsistência baseia-se no extrativismo e, complementarmente, na agricultura familiar de subsistência. Sua economia é basicamente voltada para o setor primário e a pecuária, destacando-se o extrativismo vegetal. A borracha e a castanha ainda são os principais produtos do município. Atualmente, a cidade vive uma tendência para a industrialização de produtos da floresta (borracha, castanha e madeira). Em 2008, foi criada na cidade a primeira fábrica de preservativos naturais do planeta, a NATEX, que utiliza a borracha natural retirada das reservas extrativistas da região para a fabricação dos preservativos.

Em 2011, o Município de Xapuri possuía 8% do rebanho bovino do Estado do Acre. Em 2013, o município ocupou o quinto lugar no ranking de produção leiteira do estado, com produção de 3.197 litros, respondendo por 7% da produção estadual, perdendo apenas para os





municípios de Plácido de Castro, Acrelândia, Senador Guimard e a capital, Rio Branco (BRASIL, 2013). Esses números refletem o potencial produtivo do município, apesar da distância dos centros urbanos mais desenvolvidos, fornecedores de insumos (BRASIL, 2013).

Apesar de acanhada, a produção agrícola xapuriense tem grande potencial, tendo em vista a grande extensão de terra cultivável e com baixa taxa de utilização. Deve-se levar também em consideração o perfil socioeconômico e cultural do município, no que concerne a seu histórico de lutas de preservação ambiental. Tem como referência Chico Mendes, seu mais ilustre filho, reconhecido mundialmente pelas lutas contra o desmatamento, em prol da manutenção dos seringueiros e pequenos produtores rurais em suas propriedades. Podemos destacar, ainda, o reconhecimento histórico do município, que recebeu o título de “Princesinha do Acre” devido, sobretudo, ao período áureo de produção da borracha, na primeira metade do século XX.

Esse histórico socioeconômico e de lutas pela preservação ambiental contribuiu para a criação de leis municipais, estaduais e federais, inclusive para a criação de reservas extrativistas, que limitam o desmatamento para grandes agriculturas. Como a agropecuária ainda é praticada de forma modesta, cria-se a necessidade de ampliação do mercado de trabalho, o que, de certa forma, pode ser executado pelo incentivo dos agronegócios.

Nesse contexto, a criação de um Curso Técnico na área de Alimentos facilita a expansão do agronegócio. O empoderamento do conhecimento de industrialização da matéria-prima vegetal e animal, por parte da população, possibilita 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.

A oferta de um Curso Técnico em Alimentos visa formar 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 consequente agregação de valor e, com isso, contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região.

Objetivando imprimir densidade à justificativa da oferta do curso em pauta, é válido ponderar os seguintes aspectos:





- Necessidade de profissionais qualificados para o acompanhamento e a avaliação dos processos de industrialização de alimentos, orientando cada uma das etapas do processo, com foco nos alimentos oriundos da floresta;
- Insuficiência de profissionais para a atuação nas áreas de conservação, controle de qualidade de produtos e processos industriais do ramo;
- Carência de profissionais para atuarem na coordenação de programas e trabalhos nas áreas de segurança alimentar, organização e cuidados na indústria de alimentos;
- Necessidade de investimento nos aspectos cognitivos que possibilitarão a formação de tecnólogos também para a pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias;
- Necessidade de criação de competências para as análises e determinação do valor nutricional dos alimentos.

À frente dessa iniciativa, o IFAC Campus Xapuri ainda oferece os cursos Superiores de Tecnologia em Agroindústria e Licenciatura em Química. Os profissionais desses cursos, assim como o profissional Técnico em Alimentos, são considerados “profissionais da Química”, segundo as Resoluções Normativas n.º 36, de 25/4/1974, e n.º 137, de 27/08/1993, do Conselho Federal de Química (CFQ). Essa afinidade entre os cursos possibilita a progressão do concluinte do curso Técnico em Alimentos de forma vertical no ensino.

O curso de Tecnologia em Agroindústria está em funcionamento desde 2013.2, contando com uma turma formada e com duas turmas em processo de formação, enquanto o curso de Licenciatura em Química está em funcionamento desde 2011, contando com 3 turmas formadas e uma em formação.

## 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 qualidade na área de processamento e manipulação de alimentos;
- Transdisciplinarizar as noções fundamentais de empreendedorismo, responsabilidade ambiental e função social do técnico em alimentos no mundo do trabalho;
- Aplicar as ferramentas da qualidade na produção de alimentos saudáveis, nutritivos e seguros aos consumidores;
- 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;
- Elaborar, orientar e acompanhar projetos na área de alimentos com análise crítica dos elementos que interferem na configuração dos processos produtivos com a introdução de tecnologias inovadoras;
- 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 Xapuri, está em conformidade com a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT - (Resolução CNE/CEB nº 02/2020), foi elaborado em observância aos princípios contidos no Projeto Pedagógico Institucional e fundamentado nos seguintes dispositivos legais e normativos:

**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 5.524, de 5 de novembro de 1968** - Dispõe sobre o exercício da Profissão de Técnico Industrial de Nível Médio.

**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.

**Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990** - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.





**Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996-** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

**Resolução CNE/CEB n.º 4, de 8 de dezembro de 1999-** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

**Lei n.º 10.048, de 08 de novembro de 2000-** Dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e dá outras providências.

Resolução CNE/CEB n.º 2/2001, de 11 de setembro de 2001 - Institui Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica.

**Lei n.º 10.436, de 24 de abril de 2002-** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências.

**Decreto n.º 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 4.560, de 30 de dezembro de 2002 –** Altera o decreto n.º 90.922, de 6 de fevereiro de 1985, que regulamenta a Lei n.º 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.

**Portaria n.º 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.

**Lei n.º 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.

**Decreto n.º 5.154, de 23 de julho de 2004-** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

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

**Decreto n.º 5.626, de 22 de dezembro de 2005-** Regulamenta a Lei n.º 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei n.º 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

**Lei n.º 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 n.º 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.

**Lei n.º 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.

**Resolução n.º 03, 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 n.º 4/99.

**Decreto n.º 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.

**Parecer CNE/CEB n.º 7, de 07 de abril de 2010-** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

**Resolução CNE/CEB n.º 4, de 13 de julho de 2010-** Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

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

**Parecer CNE/CEB n.º 5, de 04 de maio de 2011-** Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

Decreto n.º 7.611, 17 de novembro de 2011 - Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

**Resolução CNE/CEB n.º 2, de 30 de janeiro de 2012-** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

**Resolução CNE/CP n.º 1, de 30 de maio de 2012-** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.





**Parecer n.º 11, de 04 de setembro de 2012** - Trata sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

**Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20 de setembro de 2012-** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

**Lei n.º 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 n.º 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

**Decreto n.º 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.

**Lei n.º 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 n.º 13.146, de 6 de julho de 2015 - Estatuto da Pessoa com Deficiência-** Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência.

**Portaria n.º 400, de 10 de maio de 2016** - Dispõe sobre as normas para funcionamento do Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica – SISTEC;

**Medida Provisória n.º 746, de 22 de setembro de 2016** - Institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e a Lei nº 11.494 de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, e dá outras providências.

**Resolução n.º 001, de 15 de janeiro de 2018** - Dispõe sobre a Organização Didática Pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IFAC.

**Resolução n.º 18/2019/CONSU/IFAC, 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 CFT n.º 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 CNE/CEB n.º 2, de 15 de dezembro de 2020** – Atualiza e aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e





as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012.

## 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 programas e projetos de 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 acadêmicas 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, através da Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil – DSAES está voltada exclusivamente para o aluno priorizando a permanência e conclusão de cursos técnicos, tecnológicos e superiores. Por isso, são desenvolvidas ações capazes de dar suporte pedagógico, psicológico e de assistência social, visando promover a inclusão e a formação profissional e cidadã dos discentes, consolidando os pilares da Educação Profissional, Científica e Tecnológica dos Instituto Federais de Educação.

Nesse sentido, o instituto trabalha com o Programa de Apoio Socioeconômico, na modalidade de auxílio permanência, que consiste em um repasse financeiro mensal aos discentes que estão em situação de vulnerabilidade socioeconômica, para que através deste sejam supridas as demandas no tocante ao custeio do transporte, alimentação e compra de material didático. Os Programas desenvolvidos são:

**Auxílio Permanência:** Tem o objetivo de viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico. Deverá prover assistência





adicional aos estudantes em condição de vulnerabilidade socioeconômica, através de auxílio financeiro, de modo a subsidiar o acesso ao transporte, alimentação e material didático. O acesso ao programa se dá por meio de seleção por edital e análise socioeconômica, realizada pela equipe de Assistência Estudantil do Campus.

**Esporte, Cultura e Lazer:** Tem o objetivo de implementar projetos cujas atividades visam contribuir para o desenvolvimento de habilidades cognitivas, corporais, sociointeracionais e culturais dos estudantes, de modo a proporcionar melhor desempenho estudantil e qualidade de vida. O acesso ao programa se dá por meio de seleção por edital específico.

**Monitoria:** Tem como finalidade promover a cooperação mútua entre discentes e docentes e a vivência com o professor e com as suas atividades técnico-didáticas, contribuindo para o fortalecimento dos cursos ofertados no IFAC. Além disso, tem como objetivo estimular a participação dos alunos no processo educacional e nas atividades relativas ao ensino e à vida acadêmica; promover atividades para superação das dificuldades de aprendizagem, visando à permanência exitosa dos alunos; oportunizar crescimento pessoal e profissional; possibilitar a socialização de conhecimentos por meio da interação entre estudantes; favorecer a cooperação entre docentes e estudantes, visando à melhoria da qualidade do ensino.

Para o desenvolvimento dessas ações, cada campus possui o Núcleo de Assistência Estudantil (NAES), vinculado à Direção de Ensino (DIREN) e à Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil (DSAES) do IFAC que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

O NAES é responsável ainda pela execução dos Programas de Assistência Estudantil e pelo desenvolvimento de ações educativas e preventivas voltadas ao acompanhamento dos estudantes e famílias. O acompanhamento se dá por meio de atendimentos psicossociais, atendimentos psicológicos, visitas domiciliares, realização de palestras e outras atividades, apoio a movimentos estudantis (Grêmios e Diretório Central dos Estudantes – DCE).





### 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 – LDBEN 9394, 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 10.098, de 2000, que visa à eliminação de barreiras; já o atendimento prioritário é assegurado pela Lei 10.048, de 2000. A regulamentação de ambas as leis surge a partir do Decreto 5.296, de 2004, que define que o atendimento deve ser diferenciado e imediato e implementa as formas de acessibilidade arquitetônica e urbanística, aos serviços de transporte coletivo, à informação e comunicação e ajudas técnicas.

Através do Decreto Legislativo 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 n.º 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 n.º 13.146, de 2015, confirma os direitos à acessibilidade, à igualdade, à não discriminação, ao atendimento prioritário. Além desses, assegura os direitos 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 n.º 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 n.º 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.

**NAPNE:** Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas. 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 – ODP e especifica, no Título VI, 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 n.º 145, de 12 de julho de 2013. Reformulado através da resolução nº 18/2019/CONSU/IFAC, de 17 de maio de 2019, que 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 que prevê, dentre suas competências, realizar ações para o atendimento a partir de:

- Identificação e acolhimento do educando com necessidades educacionais específicas;
- Disseminação da cultura de inclusão através de palestras durante a Jornada Pedagógica;
- Orientação aos professores para adequação dos conteúdos;
- Estabelecimento de parceria com a família para orientações, quando necessário;





- Disponibilização de tradutores intérpretes de Libras para alunos surdos;
- Oferta de curso de Libras para capacitação de professores, servidores, familiares e comunidade;
- Ampliação de material didático para alunos com baixa visão;
- Adoção de medidas individualizadas que maximizem o desenvolvimento acadêmico;
- Participação em conselho de classe para dirimir situações relativas a pessoas com deficiências ou necessidades específicas.

**NEABI:** Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, do Campus Xapuri, foi constituído por meio da Portaria n.º 380, de 01 de abril de 2016. Assim foi composta a Comissão de Criação e Implantação do NEABI no Campus Xapuri, com intuito de ser um instrumento propositivo e consultivo que estimula e promove ações de ensino, pesquisa e extensão orientadas à temática das identidades e relações étnico-raciais, especialmente quanto às populações afrodescendentes e indígenas, no âmbito da instituição e em suas relações com a comunidade externa, visando promover a conscientização de forma a diminuir e/ou superar discriminações e preconceitos raciais.

Composto por docentes e técnicos administrativos, o núcleo teve a sua atuação voltada para a implantação de ações afirmativas e em especial para a área do ensino sobre África, Literatura Africana, Cultura Negra e História do Negro no Brasil, normatizado na Lei n.º 10.639, de 2003, e das questões Indígenas, Lei n.º 11.645, de 2008, que regulariza a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas.

Para a implementação da legislação citada, o núcleo tem como atribuição a promoção de ações de ensino e extensão como debates, cursos, oficinas, seminários, conferências, simpósios, palestras, exposições de trabalhos, intercâmbios, e atividades artístico-culturais, entre outros encontros de reflexão e capacitação de servidores e comunidade, desenvolvendo programas, projetos e pesquisas em temas sobre relações étnico-raciais em todas as áreas do conhecimento.

Essas atividades e ações têm como finalidade conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Campus Xapuri nos aspectos étnico-raciais e, a partir deste diagnóstico, implementar as Leis n.º 10.639, de 2003, e n.º 11.645, de 2008, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da







História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Tais diretrizes estão pautadas em estudos, pesquisas e ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

De modo geral, o NEABI – Campus Xapuri busca desenvolver ações educativas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão ligadas às questões étnico-raciais. Pretende-se inserir a temática do Ensino da História, da Literatura Africana, Cultura Afro-Brasileira e Indígena em ações multidisciplinares e que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica. Das temáticas sugeridas para as pesquisas na modalidade de capacitação e extensão, temos os seguintes eixos temáticos: História das Áfricas; História da escravidão no Brasil; Literatura Africana; Literatura afro-brasileira; Produção literária feminina na África; Produção literária feminina na Literatura afro-brasileira; Comunidades Indígenas no Brasil e no Acre; História do Indígena no Estado do Acre; Culturas Africanas; Culturas Indígenas; Identidades étnico-raciais; Inserção sociocultural e econômica do negro e do indígena no Brasil; Inclusão socioeducativa do negro e do indígena no Brasil; A cultura e a religiosidade nas comunidades negras remanescentes de quilombos; A cultura e a religiosidade nas comunidades indígenas; O território e o meio ambiente nas comunidades negras remanescentes de quilombos; O território e o meio ambiente nas comunidades indígenas.

## **8 ATRIBUIÇÕES DO CONSELHO DE CLASSE**

O Conselho de Classe do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre – IFAC, regulamentado pela Resolução IFAC nº 146, de 12 de julho de 2013, é o órgão responsável pelo acompanhamento do processo pedagógico e pela avaliação do desempenho escolar das turmas dos Cursos Técnicos Integrados, Subsequentes e PROEJA de nível Médio, considerando:

- I. O nível de participação e de interesse nas atividades escolares;
- II. O aproveitamento escolar global;
- III. O aproveitamento por componente curricular.

O Conselho de Classe é constituído por:

- I. Diretor de Ensino ou seu representante;





- II. Coordenação Técnico Pedagógica da Assistência Estudantil do Campus (COTEP-AE), preferencialmente o Pedagogo;
- III. Docentes de turmas;
- IV. Um representante do Registro Escolar.

O art. 3º define as competências do Conselho de Classe quanto à avaliação da aprendizagem e aos critérios de promoção:

- I. Proceder à análise e emitir parecer sobre o descrito no artigo 1º deste Regulamento;
- II. Apresentar informações sobre a frequência do aluno para fins de aprovação, reprovação e caracterização da perda ou da desistência da vaga, visando ao acompanhamento psicopedagógico e/ou social desse aluno;
- III. Decidir sobre a situação de cada aluno quanto aos estudos de recuperação, à aprovação e à reprovação, respeitado o parecer final do professor;
- IV. Decidir sobre as situações escolares quando, por motivo justificado, o aluno e/ou professor não tiverem concluído o processo de avaliação, garantindo ao aluno o direito de cumprir todas as etapas previstas da avaliação;
- V. Decidir sobre a necessidade de o aluno receber acompanhamento e atendimento psicopedagógico e/ou social por parte da Coordenação Técnico Pedagógica da Assistência Estudantil do Campus.

O Conselho de Classe (CoC) de cada turma instalar-se-á, em caráter ordinário, ao final de cada bimestre letivo e ao término do período regular destinado aos estudos de recuperação final, segundo as datas previstas no calendário escolar.

## 9 PRÁTICAS PROFISSIONAIS INTEGRADAS - PPIs

As Práticas Profissionais compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigações sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

Concebem-se as Práticas Profissionais como parte indissociável de cada área do conhecimento. Estas são a integração entre a teoria e as práticas de trabalho que ocorrerá





durante toda a vivência acadêmica do discente do Curso Técnico. É nas Práticas Profissionais Integradas (PPIs) que o discente consolidará o trabalho em equipe e a ampla discussão de problemas locais e regionais sob a ótica do pensar estratégico.

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos do IFAC, Campus Xapuri, se propõe a disponibilizar um curso cuja metodologia esteja fundamentada no “aprender fazendo”, por isso as práticas profissionais estão presentes na grade curricular em todas as disciplinas.

As Práticas Profissionais Integradas estão previstas no Art. 21, da Resolução n.º 6, de 2012, do Conselho Nacional de Educação, que orienta:

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integra as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional de técnico e correspondentes etapas de qualificação e de especialização profissional técnica de nível médio” (BRASIL, 2012).

As Práticas Profissionais Integradas do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, do IFAC Campus Xapuri, serão adicionadas às cargas horárias teóricas das disciplinas da matriz curricular, integrando a carga horária do curso. As PPIs 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 PPIs para o período corrente. As propostas das PPIs 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 PPIs 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.

A participação dos discentes será computada pelo professor da disciplina, no diário da turma no sistema SIGA-A. A carga horária das PPIs será somada à carga horária teórica da disciplina.

Importante ressaltar que nas PPIs 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, entre outros, bem como outras temáticas que demandem discussão no decorrer do curso.

As avaliações das atividades desenvolvidas nas PPIs 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 Xapuri 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;
- 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 Xapuri, deverá, ainda, ser capaz de:

- 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;
- 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;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
- 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 e posicionar-se criticamente frente às inovações tecnológicas;
- 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.

## 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 n.º 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.

De acordo com o art. 145 da Organização Didático-Pedagógica do IFAC, as notas bimestrais serão registradas no SIGA-A, 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. Não há amparo legal ou normativo para o abono de faltas a estudantes que se ausentem regularmente dos horários de aulas devido às convicções religiosas.

O regime de exercícios domiciliares, instituído pelo Decreto-Lei nº 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 nº 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, 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.

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos possui três anos de duração, com carga horária total de 3.240 horas. Para o cumprimento da carga horária do curso, além das 6 aulas diárias de segunda a sexta-feira, deverão ser cumpridos (02) dois dias semanais de contraturno, a partir do 1º ano, bem como alguns sábados letivos, distribuídos nos dois semestres do ano letivo.

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.

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 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 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.

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.

A carga horária total do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, como mencionado acima, é de 3.240 horas-relógio e 3.888 horas-aula de 50 minutos, composta pela soma das cargas horárias dos três núcleos, que são: 1.830 horas-relógio para o Núcleo Básico, 375 horas-relógio para o Núcleo Politécnico e 1.035 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 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 os Núcleos como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), Núcleo de Assistência Estudantil (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 n.º 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 n.º 26/CONSU/IFAC, de 14 de agosto de 2020, ou outra que venha a substituí-la por órgãos superiores, referente a essas situações.





## 11 REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS DOS NÚCLEOS DE FORMAÇÃO

### PRÁTICAS PROFISSIONAIS INTEGRADAS

1º ANO

Língua Portuguesa e Literatura  
Matemática  
História  
Geografia  
Biologia  
Física  
Arte  
Educação Física  
Filosofia  
Sociologia

Informática Básica  
\*Libras  
\*\* Língua Estrangeira-  
Espanhol  
Segurança do trabalho  
Língua Estrangeira  
Moderna - Inglês

Química I  
Tecnologia de cereais,  
massas e panifício  
Introdução a Tecnologia  
de Alimentos  
Higiene na Indústria de  
Alimentos

### PRÁTICAS PROFISSIONAIS INTEGRADAS

2º ANO

Língua Portuguesa e Literatura  
Matemática  
História  
Geografia  
Biologia  
Física  
Arte  
Educação Física  
Filosofia  
Sociologia

Ética  
Relações Interpessoais  
Língua Estrangeira  
Moderna - Inglês  
\*Libras  
\*Língua Estrangeira-  
Espanhol

Tecnologia de Vegetais  
Química e Bioquímica de  
Alimentos  
Química II  
Princípios de Conservação  
de Alimentos  
Controle de Qualidade  
Gestão ambiental e  
tratamento de Resíduos  
Microbiologia de Geral  
Embalagem de alimentos

### PRÁTICAS PROFISSIONAIS INTEGRADAS

3º ANO

Língua Portuguesa e Literatura  
Matemática  
História  
Geografia  
Biologia  
Física  
Arte  
Educação Física  
Filosofia  
Sociologia

Língua Estrangeira Moderna  
- Inglês  
\*Libras  
\*Língua Estrangeira-  
Espanhol

Tecnologia de Carnes e  
derivados  
Química III  
Análise Físico-Química de  
Alimentos  
Desenvolvimento de Novos  
Produtos e Análise  
Sensorial  
Tecnologia de Leite e  
Derivados  
Microbiologia de alimentos  
Empreendedorismo e  
Inovação

Legenda:

Núcleo Básico

Núcleo Politécnico

Núcleo Tecnológico

\*Disciplinas Optativas





11.1 Matriz Curricular do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Quadro 01 – Matriz curricular com carga horária das disciplinas

ANO	CURSO TÉCNICO INTGRADO AO ENSINO MÉDIO EM ALIMENTOS				
	DISCIPLINAS	TOTAL DE AULAS SEMANAIS		CARGA HORÁRIA	
		2º Semestre	1º Semestre	Hora/relógio	Hora/aula*
1º ANO	Língua Portuguesa e Literatura	4	4	120	144
	Matemática	4	4	120	144
	História	2	2	60	72
	Geografia	2	2	60	72
	Biologia	2	2	60	72
	Física	2	2	60	72
	Arte	2	1	45	54
	Educação Física	1	2	45	54
	Filosofia	2	1	45	54
	Sociologia	1	2	45	54
	Informática Básica	2	2	60	72
	*Libras	1	1	30	36
	*Língua Estrangeira-Espanhol	1	1	30	36
	Segurança do trabalho	1	1	30	36
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	1	1	30	36
	Química I	3	2	75	90
	Tecnologia de cereais, massas e panifício	2	2	60	72
	Introdução a Tecnologia de Alimentos	1	2	45	54
	Higiene na Indústria de Alimentos	2	1	45	54
	<b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>1.035</b>	<b>1.242</b>
2º ANO	Língua Portuguesa e Literatura	3	3	105	126
	Matemática	3	3	105	126
	História	2	2	60	72
	Geografia	2	2	60	72
	Biologia	2	2	60	72
	Física	2	2	60	72
	Arte	1	1	30	36
	Educação Física	1	1	30	36
	Filosofia	1	1	30	36
	Sociologia	1	1	30	36
	Ética	2	2	45	54
	Relações Interpessoais	1	1	30	36
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	1	1	30	36
	*Libras	1	1	30	36
	*Língua Estrangeira-Espanhol	1	1	30	36





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

36

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

	Tecnologia de Vegetais	2	3	75	90
	Química e Bioquímica de Alimentos	3	2	75	90
	Química II	2	2	60	72
	Princípios de Conservação de Alimentos	2	2	60	72
	Controle de Qualidade	1	2	45	54
	Gestão ambiental e tratamento de Resíduos	2	1	45	54
	Microbiologia Geral	1	1	30	36
	Embalagem de alimentos	1	1	30	36
	<b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>1.125</b>	<b>1.350</b>
<b>3º ANO</b>	Língua Portuguesa e Literatura	3	3	105	126
	Matemática	3	3	105	126
	História	2	1	45	54
	Geografia	1	2	45	54
	Biologia	2	2	60	72
	Física	2	2	60	72
	Arte	1	2	45	54
	Educação Física	2	1	45	54
	Filosofia	2	1	45	54
	Sociologia	1	2	45	54
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	2	1	45	54
	*Libras	1	2	45	54
	*Língua Estrangeira-Espanhol				
	Tecnologia de Carnes e derivados	3	2	75	90
	Química III	2	2	60	72
	Análise Físico-Química de Alimentos	2	2	60	72
	Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise Sensorial	2	2	60	72
	Tecnologia de Leite e Derivados	2	2	60	72
	Microbiologia de alimentos	1	2	45	54
	Empreendedorismo e Inovação	1	1	30	36
<b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>1.080</b>	<b>1.296</b>	
<b>Carga Horária total das disciplinas</b>				<b>3.240</b>	<b>3.888</b>

\* Disciplinas optativa

**Quadro 2 – Resumo da carga horária do curso**

Carga horária núcleo básico	<b>1.830 horas-relógio</b>
Carga horária núcleo politécnico	<b>375 horas-relógio</b>
Carga horária núcleo técnico	<b>1.035 horas-relógio</b>
Somatório das cargas horárias dos núcleos politécnico e técnico.	<b>1.410 horas-relógio</b>
Carga horária total do curso	<b>3.240 horas-relógio</b>
Práticas Profissionais Integradas I, II e III serão distribuídas em todas as disciplinas em 10% e/ou a mais a depender da disciplina, suas cargas horárias, (h/r) 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.

**Quadro 03 - Corpo Docente**

Nome	Formação inicial	Titulação	Área de atuação	Regime de trabalho
Adão Araújo Galo Júnior	Licenciado em Ciências Sociais	Mestrado	Sociologia	DE
Alana Chocorosqui Fernandes	Tecnologia em Gestão Ambiental	Mestrado	Meio Ambiente	DE
Allison Carlos Assunção Silva	Licenciado em Ciências Biológicas	Doutorado	Biologia	DE
Anselmo Gonçalves da Silva	Bacharel em Administração	Mestrado	Administração	DE
Arabiana Mayane Costa do Nascimento	Licenciada em Letras	Especialista	Libras	20 horas
Armando Cezar da Silva Pompermaier	Licenciado em História	Mestrado	História	DE
Bartolomeu Lima da Costa	Licenciado em Geografia	Mestrado	Geografia	DE
Cássio Almeida da Silva	Licenciado em Letras	Mestrado	Língua Portuguesa	DE
César Claudino Pereira	Bacharel em Direito	Mestrado	Direito	DE
Claudia Adriana Macedo	Licenciada em Letras	Mestrado	Língua Inglesa	DE
Davair Lopes Teixeira Junior	Bacharel em Agronomia	Mestrado	Agronomia	DE
Deimisson Gomes da Silva	Licenciado em Arte	Especialista	Arte	DE
Drielly Campos da Silva Quichabeira	Licenciada em Química	Mestrado	Química	DE
Dyego da Costa Santos	Bacharel em Tecnologia de Alimentos	Doutorado	Alimentos	DE
Emerson Zambrano Lara	Licenciado em Química	Mestrado	Alimentos	DE
Francileide Lopes do Nascimento	Bacharel em Ciências Econômica	Mestrado	Economia	DE
Francisco Marinho de Oliveira	Licenciado em Matemática	Especialista	Matemática	DE

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO****38**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

Genildo Cavalcante Ferreira Júnior	Licenciado em Ciências Biológicas	Doutorado	Alimentos	DE
Givaldo Souza da Silva	Licenciado em Química	Mestrado	Química	DE
Iolanda Lourdes Ribeiro	Licenciada em Psicologia	Mestrado	Psicologia	DE
Isaias Fernandes Gomes	Licenciado em Física	Especialista	Física	DE
Janiffe Peres de Oliveira	Bacharel em Agronomia	Doutorado	Agronomia	DE
Jefferson Henrique Tiago Barros	Engenheiro de Alimentos	Mestrado	Alimentos	DE
Joel Bezerra Lima	Licenciado em Filosofia	Mestrado	Filosofia	DE
Jonas Lima Nicácio	Licenciado em Pedagogia	Mestrado	Pedagogia	DE
José Marcio Malveira da Silva	Agronomia	Doutorado	Agronomia	DE
Josinele Cunha Dantas	Licenciado em Geografia	Especialista	Geografia	DE
Joy Braga Cavalcante	Licenciado em Educação Física	Mestrado	Educação Física	20 horas
Juliélmo de Aguiar Correa	Bacharel em Agronomia	Mestrado	Meio Ambiente	DE
Junior da Costa Moreira	Tecnólogo em Rede de Computadores	Especialista	Informática	DE
Sandra Sales de Oliveira	Licenciada em Letras	Mestrado	Língua portuguesa	DE
Leylane Ferreira Hadad de Oliveira	Licenciada em Matemática	Mestrado	Matemática	DE
Luciana Rufino de Souza	Bacharel Administração	Especialista	Administração	DE
Lucinéia Maria Araújo da Silva	Licenciada em Letras	Especialista	Língua Espanhola	DE
Maria Aparecida da Silva Costa Araújo	Licenciada em Filosofia	Mestrado	Filosofia	DE
Maria Eliene Maia Braga Candido	Licenciada em Ciências Biológicas	Mestrado	Biologia	DE
Moezio Lima Rodrigues	Licenciado em Matemática	Mestrado	Matemática	DE
Najara Vidal Pantoja	Licenciada em Química	Mestrado	Química	DE
Poliana Domingos Ferro	Bacharel em Gestão Ambiental	Especialista	Meio Ambiente	DE
Raimunda Rosineide de Moura e Silva	Licenciada em Letras	Mestrado	Língua Portuguesa	DE





Raphael dos Santos Gomes	Bacharel em Zootecnia	Doutorado	Zootecnia	DE
Ricardo Kind Lopes	Licenciado em Química	Mestrado	Química	DE
Sérgio Luiz Pereira Nunes	Licenciado em Física	Mestrado	Física	DE
Sileno Dias	Tecnólogo em Gestão Ambiental	Especialista	Meio Ambiente	DE
Tatiane Loureiro da Silva	Licenciado em Ciências Biológicas	Doutorado	Biologia	DE
Thays Mara Almeida do Carmo	Licenciado em Arte	Especialista	Arte	DE
Uiara Mendes Ferraz de Pinho	Licenciado em Química	Mestrado	Química	DE
Uilson Fernando Matter	Bacharel em Agronomia	Doutorado	Agronomia	DE

**Quadro 04 - Corpo Técnico Administrativo em Educação**

Nome	Formação	Área de atuação	Regime de trabalho
Alan Ferreira do Nascimento	Bacharel em Administração	Assistente em Administração	40h
Andrei Christian Pereira Lima	Engenharia Florestal	Assistente de Aluno	40h
Carlos Afonso Pedrosa Rodrigues	Economia	Assistente em Administração	40h
Catarina Pinto de Assiz	Ensino médio	Auxiliar de Biblioteca	40h
Cleilson Rezende da Silva	Especialista – Educação especial	Técnico de Laboratório Área Recursos Naturais	40h
Cristiano Bastos dos Santos	Especialização – Ciência da informação	Arquivista	40h
Suelene Rodrigues Pereira	Administração	Técnica de Arquivo	40h
Cristiano Conceição da Silva Santos	Médio profissionalizante	Técnico de Tecnologia da Informação	40h
Daniela Maria da Silva Vale	Ensino Médio	Tradutor Intérprete de Linguagens Sinais	40h
Edilheno de Souza Gomes	Especialista em Planejamento e Gestão Escolar na Educação Básica	Pedagogo	40h
Edinilson Medeiros de Brito Filho	Especialista em Ciência da Informação	Bibliotecário-documentalista	40h
Eliana Pereira De Oliveira	Licenciada em pedagogia	Pedagoga	40h



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO****40**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

Eliardo da Costa Vasconcelos	Graduado em Ciências Contábeis.	Técnico em Contabilidade	40h
Emison Valdivino de Oliveira	Bacharel em ciências econômicas	Revisor de Texto Braile	40h
Gualco Santa Maria Pinheiro da Conceição	Ensino Médio	Assistente em Administração	40h
Janilce da Costa Moreira	Licenciada em Química	Assistente em Administração	40h
Josicléia Araújo Ribeiro de Castro	Mestra	Pedagoga	40h
Lissandro Augusto da Costa Serra	Licenciado em geografia	Auxiliar em Administração	40h
Luiz Felipe Pereira Nunes	Especialista em Ciência da Informação	Bibliotecário-documentalista	40h
Maria Josiane Alves de Souza	Nível Médio Profissionalizante	Auxiliar em Administração	40h
Milton Soares dos Santos	Mestre	Tec. Laboratório Área Ciências da Natureza	40h
Mizael Ferreira da Silva	Graduação Tecnologia da Informação	Auxiliar de Assuntos Educacionais	40h
Ortemisa Ribeiro da Silva	Especialista - História	Técnica em Assuntos Educacionais	40h
Paulo Rodrigues de Souza	Licenciado em pedagogia	Tradutor Intérprete de Linguagens Sinais	40h
Rannife Augusta Carvalho Mastub de Oliveira	Mestra	Psicóloga	40h
Roberval Nascimento de Melo	Graduação - Direito	Assistente em Administração	40h
Ronald da Costa Castro	Especialista em Tecnologia da Informação e Comunicação	Técnico em Tecnologia da Informação	40h
Ronete Pavão de Oliveira Calixto Silva	Especialista em Educação de Jovens e Adultos	Técnico em Assuntos Educacionais	40h
Ronildo Rezende da Silva	Mestre	Assistente em Administração	40h
Rosana Pereira Luz Da Silva	Bacharel em Ciências Econômicas	Economista	40h
Salomão Campos de Souza	Nível Médio Profissionalizante	Técnico de Laboratório Informática	40h
Sandro Vargas de Mesquita	Bacharel em Administração	Administrador	40h
Santos Oliveira da Silva	Especialista em Educação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável	Técnico em Assuntos Educacionais	40h
Vandoi de Araújo Cosmo	Graduado – Gestão Ambiental	Assistente de Aluno	40h
Vânia Maria Magalhães de Lira Teixeira	Mestra	Técnica em Química	40h





## 13 INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

O IFAC Campus Xapuri 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 nos itens a seguir:

### 13.1 Biblioteca

O Instituto Federal do Acre Campus Xapuri, dispõe de uma biblioteca com 08 computadores com acesso à internet, 02 salas de estudo e 10 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: biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado; laboratório de informática com programas específicos; planta piloto de processamento de frutas, hortaliças, carnes e pescados e plantas piloto de laticínios, panificação e bebidas; além de laboratórios de Análises Microbiológicas, Físico-químicas e Sensoriais.

#### Quadro 05 – Espaço Físico

<b>Espaço físico geral</b>	<b>Quantidade</b>
Salas de Aula com 40 cadeiras e condicionadores de ar	11
Auditório com espaço para 280 lugares, caixa de som e microfones	01
Banheiro	14
Biblioteca	01
Sala de Coordenações	12
Sala de docentes	03





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

42

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

Sala de Registro Escolar	02
Sala da Direção Geral	01
Sala da Direção de Ensino	01
Sala da Coordenação Técnico-Pedagógica	01
Instalações Administrativas	01
Almoxarifado	04
Depósito	04
Sala de música	01
Posto de vendas	01

**Quadro 06 – Laboratórios**

<b>Laboratórios</b>	<b>Quantidade</b>
Laboratório de Informática	01
Laboratório de Física	01
Laboratório de Química	01
Laboratório de Biologia	01
Laboratório de Microbiologia	01
Laboratório de Solos	01
Laboratório de Sementes	01
Laboratório de Processamento de Alimentos	01
Laboratório de Análise Sensorial	01
Laboratório Móvel de Processamento de Pescado*	01
Laboratório de Microbiologia	01

\* Este laboratório é *multicampi*– ficando locado em Rio Branco

**Quadro 07 - Áreas de esporte e convivência**

<b>Esporte e convivência</b>	<b>Quantidade</b>
Quadra poliesportiva	01
Espaço de Convivência	01

**Quadro 08 - Área de atendimento ao estudante**

<b>Atendimento ao estudante</b>	<b>Quantidade</b>
Sala da coordenação do Curso	01
Assistência estudantil, contando com 1 psicóloga 1 assistente social	01
Sala do NEABI	01
Sala do NAPNE, contando com 2 intérpretes libras e 1 coordenador	01



**Quadro 09 – Equipamentos**

<b>Itens</b>	<b>Quantidade</b>
Computadores dos laboratórios de informática	41
Projektor Multimídia	23
Notebooks	03
Lousa digital interativa	00
Computadores para manutenção	30
Kits para manutenção de computadores e rede	01
TV 50 polegadas	01
Impressoras	18
Turbo forno elétrico 8 telas	01
Forno Micro-ondas	01
Balança analítica de alta precisão, com divisão de 0,1 mg (0,0001 g)	01
Balança semi-analítica capacidade total de aproximadamente 320g	01
Banho maria, ajuste digital	02
Caixa de som	01
Chapa assadeira/fritadeira, material aço inoxidável	01
Data show	03
Descascador legumes, material aço inoxidável, capacidade 10 kg	01
Potenciômetro portátil para medida de pH	01
Tacho para fritura elétrico 18L	01
Desidratador de alimentos tipo: residencial	01
Destilador de água	01
Equipamentos para vídeo conferência	01
Estufa de crescimento de pão com 20 esteiras	01
Estufa de secagem e esterilização modelo 315 SE	01
Estufa para secagem e esterilização	02
Fogão 4 bocas	01
Fogão 4 bocas com forno	01
Freezer horizontal. (220 volts);	01
Frigobar, capacidade 120l, altura 84cm, largura 52,70cm	01
Geladeira	01
Geladeira <i>frostfree</i> , com controle eletrônico	01
Micro computador	30
Nobreak para computadores desktop.	01
Refratômetro de bancada	01
Refratômetro portátil	01
Liquidificador industrial, copo em aço inox com capacidade para 10 L.	02





## 14 ANEXOS

### 14.1 Ementário e componentes curriculares obrigatórios

1º ANO			
<b>Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura</b>			
<b>Carga Horária:</b>	<b>120</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>1º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
<p>Prática de leitura, análise textual-discursiva e produção de diferentes gêneros textuais, orais e escritos, multimodais, literários e não literários (de diferentes esferas da atividade humana e de circulação dos discursos, inclusive em meios digitais). Linguagem e interação: Língua, cultura e sociedade, linguagem verbal, não verbal e multimodal; norma culta e variedades linguísticas; preconceito linguístico; diferenças entre oralidade e escrita; graus de monitoramento linguístico no texto oral e no escrito. Texto e discurso: textualidade; intertextualidade: paráfrase e paródia; coerência e coesão; condições de produção, circulação e recepção do texto; universo de referência; unidade semântica; progressão do tema; intenção comunicativa. Fonologia e fonética: convenções da modalidade escrita: ortografia, acentuação e pontuação. Morfologia: estrutura e formação das palavras, classes de palavras. Estilística: denotação e conotação; figuras de linguagem. Funções da linguagem. Semântica: sinonímia, antonímia, heteronímia, polissemia e ambiguidade. Literatura: conceito e funções da Literatura; texto literário e não literário; a plurissignificação da linguagem literária; gêneros literários. Estilos de época: Trovadorismo, Humanismo e Classicismo; Quinhentismo; Barroco; Arcadismo. Literatura comparada: literaturas africanas, afro-brasileiras e textos de temática e autoria indígena.</p>			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Prática de leitura e escrita. Linguagem e interação. Convenções da modalidade escrita. Literatura.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Arte:</b> Arte Renascentista; Arte Barroca; Arte Indígena; Arte afro-brasileira. <b>Língua Estrangeira Moderna - Inglês:</b> Estratégias de leitura e interpretação de textos simples.			
<b>Bibliografia Básica</b>			





BECHARA, Evanildo. **Moderna Gramática Portuguesa**. 37. Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. Ed. São Paulo: Ática, 2012.

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

### Bibliografia Complementar

ALVES, Roberta Hernandez; MARTIN, Vima Lia. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016.

\_\_\_\_\_. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016, vol. 2.

\_\_\_\_\_. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016, vol. 3.

ANTUNES, Irandé. **Análise de textos: fundamentos e práticas**. São Paulo: Parábola, 2010.

KOCH, I.G.V. **Ler e compreender os sentidos do texto**. 3. Ed. São Paulo: Contexto, 2012.

### Componente Curricular: Matemática

**Carga Horária:**

**120**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa

Conjuntos (Revisão de conceitos fundamentais; Conjuntos numéricos; Intervalos; Resoluções de situações-problema). Funções (Definição; Gráficos de funções; Crescimento e decréscimo; Domínio e imagem dos intervalos; Função composta; Tipos de funções: sobrejetora, injetora e bijetora; Função inversa). Função polinomial do 1º. Grau (Definição; Gráficos; Zero da função e equação do 1º grau; Construção de gráficos, tabelas, quadros, utilizando informações sociais). Função polinomial do 2º. Grau (Definição e gráficos; Zeros da função e equação do 2º. Grau; Estudo da parábola). Inequações (Aplicações e operações com inequações). Geometria plana (Revisão de ângulos; Semelhança de triângulos; Relações métricas num triângulo retângulo; Áreas de superfícies planas; Estudo dos polígonos regulares; Estudo da circunferência). Sequências e progressões (Aritmética; Geométrica; Cálculo de Fibonacci).

### Ênfase Tecnológica





Conjuntos. Funções. Função polinomial do 1º. Função polinomial do 2º grau. Inequações. Geometria plana. Sequências e progressões.

### Áreas de Integração

**Arte:** Desenhos bidimensionais, tridimensionais, observação, perspectiva. Geometria plana.

**Geografia:** Localização; princípios básicos da cartografia. Razão e proporção

**Física:** Cinemática (movimento uniforme e movimento uniformemente variado). Função do 1º e 2º grau.

### Bibliografia Básica

CHAVANTES, E.; PRESTES, D. **Quadrante Matemática 1**. São Paulo: SM, 2016.

DANTE, L. R.; VIANA, F. **Matemática: Contexto & Aplicações**. 4. Ed. São Paulo: Ática, 2019.

IEZZI, G. *et. al.* **Matemática: Ciência e Aplicações**. 9. Ed. - São Paulo: Saraiva, 2017.

### Bibliografia Complementar

DANTE, L. R. **MATEMÁTICA**. Vol. Único. São Paulo: Ática, 2011.

GIOVANNI, J. R. *et al.* **Matemática - Uma Nova Abordagem**. 3. Ed. São Paulo: FTD, 2013.

IEZZI, Gerson. **Fundamentos da matemática elementar**. Conjuntos, funções. 9. Ed. São Paulo, 2013.

MODERNA, Org. Editora. **Conexões com a Matemática**. 2. Ed. São Paulo: Moderna, 2013.

SOUZA, J. R. **Novo Olhar Matemática**. São Paulo: FTD, 2011.

### Componente Curricular: História

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa

A origem da epistemologia ocidental e o conceito de história; os tempos históricos; a relação entre o trabalho e a evolução humana; as primeiras civilizações complexas do oriente e ocidente; a antiguidade clássica; os povos pré-colombianos; sociedade, economia e política no mundo medieval; diversidades culturais das várias américas, europas, áfrias, árias e oceanias.

### Ênfase Tecnológica





Epistemologia ocidental e tempos históricos. Trabalho e evolução humana. Civilizações complexas. Mundo antigo e medieval. Diversidade cultural.

### Áreas de Integração

**Geografia:** A relação entre o trabalho e a modificação do espaço geográfico.

**Arte:** A relação entre o trabalho e a evolução humana; as principais características da arte do Período Paleolítico à Idade Média.

**Educação Física:** A relação entre o trabalho e a evolução humana.

**Filosofia:** Os filósofos gregos clássicos e a origem da epistemologia ocidental.

**Sociologia:** Diversidade cultural.

### Bibliografia Básica

AZEVEDO, G; SERIACOPI, R. **História:** passado e presente. São Paulo: Ática, 2016.

CAMPOS, Flávio; PINTO, Júlio Pimentel; CLARO, Regina. **Oficina de História.** 2.ed. São Paulo: Leya, 2016.

VAINFAS, Ronaldo; FARIA, Sheila; FERREIRA, Jorge; SANTOS, Georgina dos. **História.** 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

### Bibliografia Complementar

JUNIOR, Hilário Franco. **A Idade Média:** nascimento do Ocidente. 2.ed. São Paulo: Editora Brasiliense. 2001.

KOSHIBA, Luiz; PEREIRA, Denise Manzi Frayze. **Américas:** uma introdução histórica. São Paulo: Editora Atual, 1992.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura:** um conceito antropológico. 14.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

PINSKY, Jaime. **Modos de Produção na Antiguidade.** São Paulo: Global, 1986.

SANTIAGO, Theo (Org). **Do Feudalismo ao Capitalismo:** uma discussão histórica. 3.ed. São Paulo: Contexto, 1992.

### Componente Curricular: Geografia

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa







Categorias de análise de 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:** Análise de gráficos e tabelas.

**História:** Relação entre o trabalho e a modificação do espaço geográfico.

**Biologia:** Ecologia e biomas terrestres.

### Bibliografia Básica

BOLIGIAN, Levon; ALVES, Andressa. **Geografia espaço e vivência**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

RIGOLIN, Tércio & MARINA, Lúcia. **Fronteiras da Globalização**. 2.ed. São Paulo: Editora Ática, 2013.

SENE, Eustáquio de & MOREIRA, João C. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização** 3.ed. São Paulo: Editora Scipione, 2017.

### Bibliografia Complementar

ACRE, Governo do Estado do. Programa Estadual de Zoneamento Ecológico-Econômico do Estado do Acre. Zoneamento Ecológico-Econômico do Acre Fase II: documento Síntese – Escala 1:250.000. Rio Branco: SEMA, 2006.

AYOADE, J. O. **Introdução à climatologia para trópicos**. 13.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. 2003.

MAGNOLI, Demétrio. **Geografia para o Ensino Médio**. 2.ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2013.

MOREIRA, João Carlos. SENE, Eustáquio de. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2007.

VESENTINI, José William. **Geografia: o mundo em transição**. São Paulo: Ática. 2009.





<b>Componente Curricular: Biologia</b>			
<b>Carga Horária:</b>	<b>60</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>1º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
Introdução ao estudo da biologia. Teorias sobre a origem da vida. Teoria celular e composição química das células: componentes inorgânicos e orgânicos (macromoléculas). Células eucarióticas e procarióticas e componentes celulares. Metabolismo energético: fotossíntese, quimiossíntese, respiração celular e fermentação. Divisões celulares (mitose e meiose). Formas de reprodução. Embriologia e histologia animal.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Origem e evolução da vida. Citologia, embriologia e histologia.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Língua Portuguesa:</b> Leitura e produção textual. <b>Química:</b> ligações químicas, energia, matéria e suas transformações. <b>Química e Bioquímica de alimentos:</b> macromoléculas e metabolismo energético. <b>Microbiologia geral:</b> introdução à microscopia.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. <b>Fundamentos da biologia moderna</b> . São Paulo: Moderna, 2018. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F.; PACCA, H. <b>Biologia Hoje</b> . São Paulo: Ática, 2016. LOPES, S. <b>Bio</b> . 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2014.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
MACHADO, S. <b>Biologia: de olho no mundo do trabalho</b> . São Paulo: Scipione, 2005. OGO, M. Y.; GODOY, L. <b>Contato Biologia</b> . São Paulo: Quinteto Editorial, 2016. PAULINO, W. R. <b>Biologia</b> . São Paulo: Ática, 2007. ROSSI-RODRIGUES, B. C.; GALEMBECK, E. <b>Biologia: aulas práticas</b> . Campinas: Editora Eduardo Galembeck, 2012.			





SADAVA, D. *et al.* **Vida:** A ciência da Biologia. Porto Alegre: Artmed, 2009.

**Componente Curricular: Física**

<b>Carga Horária:</b>	<b>60</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>1º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

**Ementa**

Operações Unitárias: Noções de Análise dimensional e Conversão de Unidades: Unidades e Dimensões; Sistema e análise dimensional, SI (Sistema Internacional de Unidades); Notação Científica; Prefixos Gregos e conversões de unidades; Cinemática: Conceitos Fundamentais; Movimento Uniforme; Movimento Uniformemente Variado; Vetores; Movimento Circular Uniforme; Dinâmica: Leis de Newton; Trabalho, Potência; Energia; Impulso e Quantidade de Movimento; Estática: Equilíbrio da partícula e do corpo extenso; Hidrostática (Operações Unitárias): Noções de Elementos de Mecânica dos Fluidos: Noções de Hidrostática; Elementos da Hidrostática; Noções da Hidrodinâmica; Elementos da Hidrodinâmica; Tipos de Viscosidade; Princípio de Bernoulli.

**Ênfase Tecnológica**

Sistema Internacional. Cinemática. Dinâmica. Estática. Hidrostática.

**Áreas de Integração**

**Matemática:** Função polinomial do 1º e Função polinomial do 2º Grau.

**Bibliografia Básica**

BONJORNO, J. R. *et al.* **Física:** mecânica. 3. Ed. São Paulo: FTD, 2016.

RAMALHO, F.; J. NICOLAU, G. F.; TOLEDO, P. A. S. **Os Fundamentos da Física.** 10. ed. São Paulo: Moderna, 2012.

YAMAMOTO, K.; FUKU, L. F. **Física para o ensino médio.** 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

**Bibliografia Complementar**

BISCUOLA, G. J.; DOCA, R. H.; VILLAS BÔAS, Newton. **Tópicos de Física.** 18.ed. São Paulo: Saraiva, 2012.





CREMASCO, M.A. **Operações Unitárias em Sistemas Particulados e Fluidomecânicos**. São Paulo. Blucher, 2012.

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

GUIMARÃES, O.; PIQUEIRA, J. R.; CARRON, W. **Física 1**. São Paulo: Ática, 2014.

HEWIT, P. G. **Física Conceitual**. 12.ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

### Componente Curricular: Arte

<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>1º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa

Conceitos de arte; História da arte: abordagem das principais características da arte no decorrer da história (arte rupestre, arte egípcia, arte greco-romana, arte gótica, arte renascentista, arte barroca); Os movimentos de vanguarda e suas rupturas com a arte tradicional; Gramática visual: cor, forma, linha, textura, ritmo, figuração, abstração; Desenho bi e tridimensional: perspectiva, volume, proporção, espaço; Desenho de observação; Arte Indígena; Arte afro-brasileira.

### Ênfase Tecnológica

Conceitos de Arte. História da Arte. Gramática Visual. Desenho. Arte Indígena. Arte afro-brasileira.

### Áreas de Integração

**Língua Portuguesa e Literatura:** Estilo de época: Trovadorismo, Humanismo e Classicismo; Quinhentismo; Barroco; Arcadismo; Leitura comparada das literaturas africanas, afro-brasileiras e de textos de temática e autoria indígena.

**Matemática:** Geometria plana

**História:** A relação entre o trabalho e a evolução humana; as principais características da arte do Período Paleolítico à Idade Média.

**Filosofia:** Os períodos cosmológico, antropológico e sistemático do pensamento filosófico na Antiguidade Clássica.

### Bibliografia Básica





COSTA, Cristina. **Questões de arte:** belo, a percepção estética e o fazer artístico. São Paulo: Moderna, 2004.

FERRARI, Solange dos Santos Utuari., *et al.* **Arte por toda parte.** 2.ed. São Paulo: FTD, 2016.

GOMBRICH, E.H. **A história da arte.** Rio de Janeiro: LTC, 2008.

### Bibliografia Complementar

ADORNO, Theodor. **Experiência e Criação Artística.** Lisboa: Edições 70, 2003.

CASTRO, Rossini de Araujo. **Ambiente amazônico:** a arte vivencial do artista Hélio Melo. Rio Branco: [s.n], 2013.

FERNANDES, Evandro *et al.* **Da África aos indígenas do Brasil.** Porto Alegre: UFRGS, 2016.

FERRARI, Solange dos Santos Utuari. **Encontros com arte e cultura.** São Paulo: FTD, 2012.

KOK, Glória e MARTINS, Alberto. **Roteiros visuais no Brasil:** Artes indígenas. São Paulo: Claro Enigma, 2014.

### Componente Curricular: Educação Física

**Carga Horária:**

**45**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa

Introdução à Educação Física. Saúde, Beleza, Qualidade de vida. Dimensões Sociais e Classificação do Esporte: Educacional, Participação e Rendimento. História, regras e fundamentos técnicos do Futsal. História, regras e fundamentos técnicos do Voleibol.

### Ênfase Tecnológica

Conceitos de Educação Física e Atividade Física. História da Educação Física.

### Áreas de Integração

**Arte:** Arte rupestre; Arte Greco-romana

**História:** A relação entre o trabalho e a evolução humana

### Bibliografia Básica

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. **Educação Física na Escola:** implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.





DARIDO, S. C. (Org.). **Educação Física Escolar**: compartilhando experiências. São Paulo: Phorte, 2011.

GHIRALDELLI JÚNIOR, P. **Educação Física Progressista**: a pedagogia crítico – social dos conteúdos e a educação física brasileira. 9. Ed. São Paulo: Loyola, 2004.

### Bibliografia Complementar

GONÇALVES, A.; VILARTA, R. **Qualidade de Vida e Atividade Física** – Explorando teorias e práticas. Barueri: Manole, 2004.

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.

NAHAS, M. V. **Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida**. Londrina: Midiograf, 2003.

PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. **Esporte para a vida no ensino médio**. São Paulo: Cortez, 2012.

SHONDELL, D. S. **A Bíblia do Treinador de Voleibol**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

### Componente Curricular: Filosofia

**Carga Horária:**

45

**Período Letivo:**

1º Ano

### Ementa

O que é, e para serve filosofia. Mitologia Grega. Pré – socráticos. Introdução aos clássicos – Sócrates, Platão e Aristóteles. Sofistas. Contextualização e formação do pensamento filosófico helenístico.

### Ênfase Tecnológica

Pré – socráticos. O pensamento de Aristóteles.

### Áreas de Integração

**Arte**: Os períodos cosmológico, antropológico e sistemático do pensamento filosófico na Antiguidade Clássica.

**História**: Os filósofos gregos clássicos e a origem da epistemologia ocidental.

**Sociologia**: Pensamento racional

### Bibliografia Básica







CONTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. **Fundamentos de filosofia**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

JUVENAL FILHO, Savian. **Filosofia e filosofias**: Existências e sentidos. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética**. 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

### Bibliografia Complementar

BOFF, Leonardo. **Saber Cuidar**. 19.ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

DROIT, Roger-Pol. **Filosofia em cinco lições**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira Participações S.A, 2013.

MARCONDES, Danilo. **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, Miguel. **Introdução à filosofia**. 4.ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

### Componente Curricular: Sociologia

Carga Horária:

45

Período Letivo:

1º Ano

### Ementa

A sociologia como ciência da sociedade; As relações entre indivíduo e sociedade; Estratificação e desigualdades sociais; Marcadores sociais de diferença: gênero, sexualidade raça/etnia e classe; Sociedade e religião.

### Ênfase Tecnológica

Ciência. Relações sociais. Desigualdade social. Diversidade social

### Áreas de Integração

**Arte**: Arte indígena e Arte afro-brasileira **História**: Diversidade cultural

**Filosofia**: Pensamento racional

### Bibliografia Básica





ARAÚJO, Silvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. **Sociologia**: volume único: ensino médio. 2.ed. São Paulo: Scipione, 2016.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para jovens do século XXI**. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

### Bibliografia Complementar

DIAS, Reinaldo. **Introdução à Sociologia**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

MARTINS, Carlos Benedito. **O que é sociologia**. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

OLIVEIRA, Pêrsio Santos. **Introdução à Sociologia**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2011.

SELL, Carlos Eduardo. **Sociologia clássica**: Marx, Durkheim e Weber. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

SILVA, Afrânio, et al. **Sociologia em movimento**. São Paulo: Moderna, 2013

### Componente Curricular: Informática Básica

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa

Conceitos básicos de computação e Informática. Conceitos básicos sobre aplicativos e sistemas operacionais. Uso de softwares aplicativos para edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides. Internet básica.

### Ênfase Tecnológica

Computação e Informática. Aplicativos e sistemas operacionais. Softwares. Internet básica.

### Áreas de Integração

Empreendedorismo e Inovação: Empreendedores e a Internet

### Bibliografia Básica

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

NORTON, Peter. **Introdução à informática**: São Paulo: Makron Books, 1997.





VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática**: conceitos básicos. 8.ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2011.

### Bibliografia Complementar

CAPRON, H. L.; JHONSON, J. A. **Introdução à Informática**. 8. ed. São Paulo: Pearson, 2004.

LAMBERT, Joan; COX, Joyce. **Microsoft Excel 2013**: passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2014.

\_\_\_\_\_. **Microsoft Power Point 2013**: passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2014.

\_\_\_\_\_. **Microsoft Word 2013**: passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2014.

TORRES, Gabriel. **Montagem de Micros**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Terra, 2016.

### Componente Curricular: Segurança do trabalho

**Carga Horária:**

**30**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa

Introdução à segurança do trabalho. Acidentes de trabalho e doenças ocupacionais; Riscos ambientais (riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômico e de acidentes); Mapa de risco; Equipamentos de proteção individual; Equipamentos de proteção coletiva; Sinalização de segurança; Proteção contra incêndios; Riscos das principais atividades da área de alimentos.

### Ênfase Tecnológica

Riscos ambientais e equipamentos de proteção.

### Áreas de Integração

**Introdução à Tecnologia de Alimentos.** Máquinas e equipamentos utilizados na indústria de alimentos; operação e cuidados. Introdução à Indústria de Alimentos. Higiene na Indústria de Alimentos

**Química I:** Boas práticas no laboratório de Química. Tabela periódica.

**Português:** Desenvolvimento de técnicas de leitura, interpretação e compreensão textual, expressão oral e escrita na modalidade culta e formal do português.

**Informática básica:** Uso de ferramentas de edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides. Internet básica.





### Bibliografia Básica

BARBOSA FILHO, A. N. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. 2. ed. São Paulo: LTR, 2000.

SALIBA, T. M. **Curso básico de segurança e higiene ocupacional**. 5. ed. São Paulo: LTR, 2013.

### Bibliografia Complementar

ABIA, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. Disponível em:<  
<https://www.abia.org.br/vsn/>> Acesso em: Abril de 2020.

ATLAS. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 52. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **Segurança do trabalho: guia prático e didático**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2018.

PADOVANI, A. **Segurança do Trabalho em Indústrias Alimentícias: Uma Abordagem Geral**. Goiás, GO: Sobes, 2009.

SESI. **Segurança e Saúde para trabalhadores da Indústria da Alimentação**. Brasília:SESI, 2008.

### Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna – Inglês

**Carga Horária:**

**30**

**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 Estrangeira – Espanhol:** Gêneros textuais. Leitura e interpretação de textos.

**Língua Portuguesa:** Prática de leitura e escrita de diferentes gêneros textuais, orais e escritos.

### Bibliografia Básica

MURPHY, Raymond. **English Grammar In Use Book With Answers & Interactive E-book.** 5.ed. Cambridge: 2019.

SOUZA, *et al.* **Leitura em língua inglesa:** uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005.

YATES, Jean. **Practice Makes Perfect:** english conversation. United States of America: Mac-Hill Education LLC, 2016.

### Bibliografia Complementar

AMORIM, José Olavo de; SZABÒ, Anna. **Longman gramática escolar da língua inglesa.** São Paulo: Longman, 2004.

PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e. **Ensino de língua inglesa no ensino médio:** teoria e prática. São Paulo: SM, 2012.

SANTOS, Denise. **Ensino de língua inglesa:** foco em estratégias. Barueri, SP: DISAL, 2012.

WHITE, N. M. **Unlock 1 – Listening, Speaking, and Critical Thinking Student Book.** Cambridge, 2018. (A1)

YATES, Jean. **Practice Makes Perfect English Vocabulary for Beginning ESL Learners.** 3.ed. Mac-Hill Education LLC: United States of America, 2017.

### Componente Curricular: Química I

**Carga Horária:**

**75**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa

Princípios de Química Geral e Inorgânica: Estruturas da matéria e suas propriedades. Substância pura e mistura. Modelos atômicos. Estrutura Atômica, Distribuição eletrônica. Tabela periódica e propriedades. Ligações químicas atômicas e moleculares. Funções: ácido base, sal e óxido. Reações químicas. Estequiometria. Transformações químicas do/ no cotidiano e suas propriedades. Cálculos químicos. Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos. Química no sistema produtivo, industrial. Práticas de laboratório, preparo de soluções e diluições. Segurança e instrumentação em laboratório de química, Ficha de Informações de Segurança de Produto Químico. Operações Unitárias: Mistura de Sólidos, Mistura de Líquidos, Mistura de Sólidos com Líquidos, Misturadores de Gases e de Líquidos com Gases.





### Ênfase Tecnológica

Segurança e instrumentação em laboratório de química. Funções inorgânicas. Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos. Educação ambiental: constituição das substâncias e seus efeitos no meio ambiente, nos alimentos e organismo humano.

### Áreas de Integração

**Higiene na Indústria de Alimentos:** Compostos inorgânicos utilizados em higiene e sanitização.  
**Tecnologia de Cereais Massas e Panifício:** Aditivos químicos utilizados na indústria de alimentos.

**Segurança do Trabalho:** Boas práticas no laboratório de Química.

### Bibliografia Básica

FONSECA, Martha Reis Marques. **Química Integral**. São Paulo: FTD, 2013.

NÓBREGA, Olímpio Salgado. **Química**. 3.ed. São Paulo: Ática, 2010.

SARDELLA, Antônio. **Química**. 4.ed. São Paulo: Parma Ltda., 2000.

### Bibliografia Complementar

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos da Química. Volume único**. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2005.

RUSSELL, J. B. **Química Geral**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 2004.

SILVEIRA, A. F. **Química geral**. São Paulo. FTP. 1991.

FOUST, A. S.*et. al.* **Princípios das operações unitárias**. 2.ed. Rio de Janeiro, 1982.

SOLOMONS, T. W. Graham. **Química Orgânica**. 8.ed. São Paulo, 2006, v. 2.

### Componente Curricular: Tecnologia de cereais, massas e panifício

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**1º Ano**

### Ementa

Amidos. Composição química, armazenamento, limpeza e seleção de cereais, raízes e tubérculos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Produtos de panificação e massas alimentícias. Controle







de qualidade e legislação. Operações Unitárias: Tamisação, Análise Granulométrica, Fundamentos da Classificação. Principais Operação de Separação entre sólidos e líquidos: Introdução a Cristalização, Agitadores e Refrigeração.

### Ênfase Tecnológica

Conhecer as características do amido, amido modificado. Conhecer os tipos de farinhas de trigo e o processamento de macarrão, pães, bolos e biscoitos.

### Áreas de Integração

**Higiene na Indústria de Alimentos:** Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos.

**Química I:** Aditivos químicos inorgânicos.

**Segurança do Trabalho:** Cuidados no manuseio e operação de equipamentos industriais.

### Bibliografia Básica

CANELLA-RAWLS, S. **Pão, arte e ciência**. São Paulo: SENAC, 2008.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da panificação**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2009.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

### Bibliografia Complementar

ALMEIDA NETO, A.C. **A história da panificação brasileira**. São Paulo: MAXXI FOODS, 2008.

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

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

CREMASCO, M.A. **Operações Unitárias em Sistemas Particulados e Fluidomecânicos**. São Paulo. Blucher, 2012.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

### Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos





<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>1º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
Tipos de indústrias de alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Noções de higiene e boas práticas de fabricação. Introdução a conservação de alimentos. Principais matérias primas de alimentos e aditivos alimentares. Principais equipamentos utilizados na indústria de alimentos. Principais Operações Unitárias na indústria de alimentos; Noções de Balanço de Massa.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Fornecer conhecimento necessário sobre os tipos de agroindústrias e a cadeia produtiva de diferentes alimentos. Informar sobre perfil profissional do técnico em alimentos e como ele está inserido dentro do mundo do trabalho.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Higiene na Indústria de Alimentos:</b> Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. <b>Química I:</b> Aditivos químicos inorgânicos. <b>Segurança do Trabalho:</b> Cuidados no manuseio e operação de equipamentos industriais.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . 2.ed. São Paulo: Artmed, 2006. ORDÓÑEZ, J. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
ANDRADE, N. J. <b>Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos</b> . São Paulo: Varela, 2008. BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2010. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009.			





OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

SILVA J, E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

**Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos**

**Carga Horária:**

45

**Período Letivo:**

1º Ano

**Ementa**

Condições para qualidade da água. Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de higienização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Operações Unitárias aplicadas ao setor: Operações de Manutenção: Perda da eficiência; limpeza; limpeza a vapor; limpeza mecânica; inversão de fluxo; limpeza química; vazamentos.

**Ênfase Tecnológica**

Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos.

**Áreas de Integração**

**Química I**- substâncias inorgânicas utilizadas na sanitização de equipamentos;

**Tecnologia de Cereais Massas e Panificação:** Boas Práticas de Fabricação (BPF) na indústria de alimentos;

**Segurança do Trabalho:** Cuidados no manuseio e operação de equipamentos industriais.

**Bibliografia Básica**

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. de. V. **Vigilância Sanitária:** tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

ANDRADE, N. J. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa: CPT, 2008.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011.





### Bibliografia Complementar

BEZERRA, L.P.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. **Manipulação segura de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

CAMPOS, V. F. **TQC - Controle da Qualidade Total**: no estilo japonês. 8. ed. Minas Gerais: INDG, 2004.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

SILVA J, E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

TONDO, C. E.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Editora Sulina, 2009.

### 2º ANO

### Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura

<b>Carga Horária:</b>	<b>105</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	------------	------------------------	---------------

### Ementa

Prática de leitura, análise textual-discursiva e produção de diferentes gêneros textuais, orais e escritos, multimodais, literários e não literários (de diferentes esferas de atividade humana ou de circulação dos discursos, inclusive em meios digitais). Teoria da narrativa: elementos fundamentais da narrativa ficcional; tipos de discurso. Modos de organização do discurso: estrutura do parágrafo dissertativo-argumentativo – parágrafo padrão e outros procedimentos: enumeração, comparação, confronto, citação de exemplos, razões e consequências. Análise sintática: frase, oração, período; estrutura da oração; o núcleo nominal e suas expansões; o núcleo verbal e suas expansões; conectores vocabulares e oracionais e recursos expressivos. Revisão das produções textuais: emprego da ortografia oficial; valor expressivo dos sinais de pontuação; revisão das regras de acentuação gráfica e de concordância verbal e nominal básicas. Literatura: Romantismo; Realismo; Naturalismo; Parnasianismo; Simbolismo. Literatura comparada: literaturas africanas, afro-brasileiras e textos de temática e autoria indígena.

### Ênfase Tecnológica





Gêneros textuais. Leitura, interpretação e produção textual. Linguagem e interação. Convenções da modalidade escrita. Literatura.

### Áreas de Integração

**Arte:** Elementos básicos da composição teatral; *Performance*; Leitura, apreciação e análise de produções nacionais e locais.

### Bibliografia Básica

BECHARA, Evanildo. **Moderna Gramática Portuguesa**. 37.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2012.

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

### Bibliografia Complementar

ALVES, Roberta Hernandez; MARTIN, Vima Lia. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016.

\_\_\_\_\_. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016, v. 2.

\_\_\_\_\_. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016, v. 3.

ANTUNES, Irandé. **Análise de textos: fundamentos e práticas**. São Paulo: Parábola, 2010.

KOCH, I.G.V. **Ler e compreender os sentidos do texto**. 3.ed. São Paulo: Contexto, 2012.

### Componente Curricular: Matemática

**Carga Horária:**

**105**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

### Ementa

Análise combinatória (Princípio fundamental da contagem; Permutações; Arranjos; Combinações). Probabilidade (Espaço amostral e evento; Evento certo, impossível e mutuamente exclusivo; Cálculo de probabilidades). Razões trigonométricas (Seno, cosseno e tangente; Lei dos senos; Lei dos cossenos; Circunferência trigonométrica). Relações trigonométricas (Relações trigonométricas fundamentais; Equações trigonométricas; Inequações trigonométricas). Funções trigonométricas (Função seno; Função cosseno). Geometria Espacial (Conceitos intuitivos de





geometria espacial; Paralelismo e perpendicularismo no espaço; Projeção ortogonal). Poliedros (Relação de Euler; Prismas; Princípio de Cavalieri; Pirâmides; Cilindros; Cones; Esferas). Matrizes (Definição e tipos de matrizes; Adição e subtração de matrizes; Multiplicação de um número real por uma matriz; Matriz transposta; Multiplicação de matrizes; Matriz inversa; Determinante de uma matriz).

### Ênfase Tecnológica

Análise Combinatória. Probabilidade. Razões Trigonométricas. Relações Trigonométricas. Funções Trigonométricas. Geometria Espacial. Poliedros. Matrizes.

### Áreas de Integração

**Biologia:** Leis de Mendel. Probabilidade.

**Física:** Óptica. Relações trigonométricas

### Bibliografia Básica

CHAVANTES, E.; PRESTES, D. **Quadrante Matemática 2**. São Paulo: SM, 2016.

DANTE, L. R. **Matemática: Contexto & Aplicações**. 5.ed. São Paulo: Ática, 2011.

IEZZI, G., *et. al.* **Matemática: Ciência e Aplicações**. 7.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

### Bibliografia Complementar

GIOVANNI, J. R. *et al.* **Matemática: Uma Nova Abordagem**. 3.ed. São Paulo: FTD, 2013.

IEZZI, Gerson. **Fundamentos da matemática elementar**. Trigonometria. 9.ed. São Paulo, 2013, v.3.

\_\_\_\_\_. **Fundamentos da matemática elementar**. Complexos Polinômios e Equações. 8.ed. São Paulo, 2013, v.6.

MODERNA, Org. Editora. **Conexões com a Matemática**. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2013.

SOUZA, J. R. **Novo Olhar Matemática**. São Paulo: FTD, 2011.

### Componente Curricular: História

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

### Ementa







Conceito de modernidade; os Estados Nacionais; a expansão marítima europeia; a colonização da América; o escravismo colonial; a Reforma Protestante; o Renascimento Cultural; o projeto iluminista de sociedade; as revoluções burguesas nos séculos XVIII e XIX; a crise do sistema colonial e processo de independência do Brasil; a formação do Estado Nacional Brasileiro; a Abolição da Escravatura; Proclamação da República.

### Ênfase Tecnológica

Modernidade. Expansão marítima. Colonização da América. Reforma Protestante. Renascimento. Iluminismo. República.

### Áreas de Integração

**Língua Portuguesa:** O Estado Nacional Brasileiro; a Abolição da Escravatura; o Iluminismo

**Geografia:** A expansão marítima europeia e a internacionalização do capital.

**Arte:** Cultura indígena e afro-brasileira.

**Filosofia:** A transição do pensamento medieval para o moderno.

**Sociologia:** Modernidade e Estados Nacionais.

### Bibliografia Básica

AZEVEDO, G; SERIACOPI, R. **História:** passado e presente. São Paulo: Ática, 2016, v. 2.

CAMPOS, Flávio; PINTO, Júlio Pimentel; CLARO, Regina. **Oficina de História.** 2.ed. São Paulo: Leya, 2016, v. 3.

VAINFAS, Ronaldo; FARIA, Sheila; FERREIRA, Jorge; SANTOS, Georgina dos. **História.** 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2017, v.2.

### Bibliografia Complementar

BERMAN, Marshall. **Tudo que é sólido desmancha no ar:** a aventura da modernidade. São Paulo: Cia das Letras, 1989.

BUENO, Eduardo. **A Viagem do Descobrimento: a verdadeira história da expedição de Cabral.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1998.

DIMENSTEIN, Gilberto; GIANANTI, Álvaro César. **Quebra-cabeça Brasil: Temas de cidadania na História do Brasil.** São Paulo: Ática, 2000.

HOBSBAWM, Eric. **A Era das Revoluções (1789 – 1848).** 8.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1991.





LOPEZ, Luiz Roberto. **História do Brasil colonial**. 8.ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.  
RODRIGUES, Jaime. **O tráfico de escravos para o Brasil**. São Paulo: Ática, 1997.

**Componente Curricular: Geografia**

**Carga Horária:**

**60**

**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.

**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:** A expansão marítima europeia e a internacionalização do capital.

**Filosofia:** Sexualidade e crescimento demográfico.

**Sociologia:** Globalização, conflitos sociais.

**Bibliografia Básica**

BOLIGIAN, Levon; ALVES, Andressa. **Geografia espaço e vivência**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

RIGOLIN, Tércio & MARINA, Lúcia. **Fronteiras da Globalização**. 2.ed. São Paulo: Editora Ática, 2013.

SENE, Eustáquio de & MOREIRA, João C. **Geografia Geral e do Brasil – Espaço Geográfico e Globalização**. 3.ed. São Paulo: Editora Scipione, 2017.

**Bibliografia Complementar**





IANNI, Octavio. **A era do globalismo**. 11.ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011.

LUCCI, ElianAlabi. **Território e sociedade no mundo globalizado: Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: Editora Saraiva, 2005.

MAGNOLI, Demétrio. **Geografia para o Ensino Médio**. 2.ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2013.

MOREIRA, João Carlos. SENE, Eustáquio de. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2007.

VESENTINI, José William. **Geografia: o mundo em transição**. São Paulo: Ática. 2009.

**Componente Curricular: Biologia**

<b>Carga Horária:</b>	<b>60</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

**Ementa**

Sistemática e classificação biológica. Introdução ao estudo dos seres vivos. Características gerais dos vírus. Reino Monera. Reino Protista. Reino Fungi. Reino Plantae: Morfologia, histologia e fisiologia vegetal. Reino Animalia: Anatomia e fisiologia humana (Sistemas tegumentar, locomotor (esquelético e muscular), nervoso, endócrino, circulatório, respiratório, imunológico, digestório, urinário e reprodutor).

**Ênfase Tecnológica**

Diversidade de seres vivos. Morfologia e fisiologia dos vegetais. Fisiologia humana.

**Áreas de Integração**

**Educação Física:** Exercícios e Saúde (Riscos e Benefícios).

**Química e Bioquímica de Alimentos:** Microrganismos responsáveis pela deterioração de alimentos

**Princípios de Conservação de Alimentos:** Diversidade de bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos.

**Microbiologia Geral:** Morfologia dos microrganismos.

**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. 158 p. Disponível em: <<https://econtents.bc.unicamp.br/omp/index.php/ebooks/catalog/book/978-85-901261-5-7>>. Acesso em: 23 abr. 2020.

SADAVA, D. *et al.* **Vida**: A ciência da Biologia. Porto Alegre: Artmed, 2009.

### Componente Curricular: Física

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

### Ementa

Termologia: Termometria, Dilatação Térmica, Calorimetria, Mudança de Fases, Transmissão de Calor, Funcionamento de sistemas de refrigeração e troca de calor, Gás Ideal e Termodinâmica. Óptica: Introdução ao Estudo da Óptica, Sistemas Ópticos, Reflexão da Luz, Espelhos Esféricos, Refração da Luz, Lentes Esféricas e Instrumentos Ópticos. Ondulatória: Movimento Harmônico Simples, Ondas, Fenômenos Ondulatórios, Acústica

### Ênfase Tecnológica

Termologia. Ondulatória. Óptica

### Áreas de Integração

**Matemática**: Relações Trigonométricas.

**Arte**: Fotografia.

**Química II**: Estudo dos Gases.

### Bibliografia Básica





BONJORNO, J. R. *et. Al.* **Física**: terminologia, óptica, ondulatória. 3. ed. São Paulo: FTD, 2016, v. 2.

RAMALHO, F.; J. NICOLAU, G. F.; TOLEDO, P. A. S. **Os Fundamentos da Física**. 10.ed. São Paulo: Moderna, 2012, v. 2.

YAMAMOTO, K.; FUCE, L. F. **Física para o ensino médio**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2011, v. 2.

### Bibliografia Complementar

ALVARENGA, B.; ANTONIO, M. **Física**. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2010.

BISCUOLA, G. J.; DOCA, R. H.; VILLAS BÔAS, Newton. **Tópicos de Física**. 18. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

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

GUIMARÃES, O.; PIQUEIRA, J. R.; CARRON, W. **Física 1**. São Paulo: Ática, 2014.

HEWIT, P. G. **Física Conceitual**. 12.ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

### Componente Curricular: Arte

**Carga Horária:**

**30**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

### Ementa

História da Música. Gêneros e estilos musicais. Música e Paisagem Sonora em diferentes contextos e culturas. Música como produção de conhecimento estético, social e cultural. Processos produtivos relacionados com o fazer musical. Apreciação, execução e composição como forma de interação com o conhecimento musical. Música e inovação tecnológica.

### Ênfase Tecnológica

Processos produtivos relacionados com o fazer musical. Música e inovação tecnológica.

### Áreas de Integração

**Língua Portuguesa:** Prática de leitura e escrita de diferentes gêneros textuais;

**História:** Renascimento Cultural; música e movimentos socioculturais no Brasil e no mundo contemporâneo.

### Bibliografia Básica





FERRARI, Solange dos Santos *et al.* **Arte por toda parte**. 2.ed. São Paulo: FTD, 2016.

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

SWANWICK, Keith. **Ensinando Música Musicalmente**. São Paulo: Moderna, 2003.

### Bibliografia Complementar

CERVEIRA, R. B. **O ensino de música e a humanização dos processos de educação escolar**. Disponível em: <<https://www.marilia.unesp.br/Home/Eventos/2015/jornadadonucleo/o-ensino-de-musica-e-a-humanizacao.pdf>> Acesso em: 25 de abr. 2020.

FRANÇA, Cecília Cavalieri; SWANWICK, K. **Composição, apreciação e performance na educação musical: teoria, pesquisa e prática**. Porto Alegre: Em pauta, 2002.

HUMMES, J. M. **Por que é importante o ensino de música? Considerações sobre as funções da música na sociedade e na escola**. Porto Alegre: Revista da ABEM, v. 11. Pg. 17-25, set. 2004. Disponível em: <http://www.abemeducacaomusical.com.br/revistas/revistaabem/index.php/revistaabem/article/view/343/273> Acesso em 25 abr. 2020.

MOREIRA, R. L. S. **Representações Sociais: caminhos para compreensão da apreciação musical?** I Simpósio Brasileiro de Pós-Graduandos em Música. XV Colóquio do Programa de Pós-Graduação em Música da UNIRIO, Rio de Janeiro, 2010.

SCHAFER, Muray. **O ouvido pensante**. São Paulo: Unesp, 1991.

### Componente Curricular: Educação Física

Carga horária:

30

Período Letivo:

2º Ano

### Ementa

Elementos da cultura corporal do movimento: ginástica, dança. Qualidades físicas. Exercícios e Saúde: Riscos e Benefícios. Aspectos multidisciplinares para o ensino e treinamento do futebol. História, regras e fundamentos técnicos do Handebol I. História, regras e fundamentos técnicos e táticos do Basquetebol. Atletismo: História, regras, corridas, saltos, arremessos.

### Ênfase Tecnológica

Conceitos da cultura corporal do movimento. A importância do exercício físico para a saúde.

### Áreas de Integração

**Arte:** Elementos básicos da dança.







### Bibliografia Básica

DARIDO, S. C. **Para ensinar educação física: possibilidades de intervenção na escola.** Campinas: Papirus, 2007.

\_\_\_\_\_. **Educação Física Escolar: compartilhando experiências.** São Paulo: Phorte, 2011.

SOLER, R. **Brincando e aprendendo com os jogos cooperativos.** 2.ed. Rio de Janeiro, 2008.

### Bibliografia Complementar

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. **Futebol: Aspectos Multidisciplinares para o Ensino e Treinamento.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

GUISELINI, M. **Aptidão Física, Saúde e Bem-Estar: Fundamentos teóricos e exercícios práticos.** São Paulo: Phorte, 2004.

NAHAS, M. V. **Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida.** Londrina: Midiograf, 2003.

NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. **Esporte para a vida no ensino médio.** São Paulo: Cortez, 2012.

TENROLLER, C. A. **Handebol: Teoria e Prática.** Rio de Janeiro: Sprint, 2004.

### Componente Curricular: Filosofia

<b>Carga Horária:</b>	<b>30</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa

Patrística e Escolástica – Santo Agostinho e Tomás de Aquino. Introdução a filosofia moderna. O sentido da Existência – a felicidade, a amizade, e a sexualidade como força vital. As diversas formas de conhecimento. Maquiavel. As teorias-contratualista de Hobbes, Locke e Rousseau.

### Ênfase Tecnológica

Filosofia cristã-medieval. O sentido da Existência. O conhecimento. Teorias contratualista.

### Áreas de Integração

**História:** A transição do pensamento medieval para o moderno.

**Geografia:** Sexualidade.

**Sociologia:** Estado Moderno





### Bibliografia Básica

CONTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. **Fundamentos de filosofia**. 2.ed. São Paulo: 2013.  
JUVENAL FILHO, Savian. **Filosofia e filosofias**: Existências e sentidos. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.  
VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética**. 36.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

### Bibliografia Complementar

BOFF, Leonardo. **Saber Cuidar**. 19.ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2013.  
DROIT, Roger-Pol. **Filosofia em cinco lições**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira Participações S.A. Rio de Janeiro: 2013.  
MARCONDES, Danilo. **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, Miguel. **Introdução à filosofia**. 4.ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

### Componente Curricular: Sociologia

<b>Carga Horária:</b>	<b>30</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa.

Democracia, cidadania e direitos humanos; Movimentos sociais; O Estado moderno; Globalização; Sociedade e violência.

### Ênfase Tecnológica

Democracia. Direitos Humanos. Movimentos Sociais. Estado. Globalização. Violência

### Áreas de Integração

**Filosofia:** Estado Moderno.

**História:** Modernidade e Estados Nacionais.

**Geografia:** Globalização. Tensões e conflitos mundiais.

**Ética:** Direitos humanos





### Bibliografia Básica

OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para jovens do século XXI**. 3.ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.

MACHADO, Igor José de Renó; AMORIM, Henrique; BARROS, Celso Rocha de. **Sociologia Hoje: ensino médio**, volume único. 2.ed. São Paulo: Ática, 2016.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

### Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Silva Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. **Sociologia**: volume único: ensino médio. 2.ed. São Paulo: Scipione, 2016.

COSTA, Cristina. **Sociologia**: introdução à ciência da sociedade. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2011.

MANZINI-COVRE, Maria de Lourdes. **O que é Cidadania**. 3.ed. São Paulo: Brasiliense, 1998.

SILVA, Afrânio, *et al.* **Sociologia em movimento**. São Paulo: Moderna, 2013.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Iniciação à Sociologia**. 2.ed. São Paulo: Atual, 2000.

### Componente Curricular: Ética

<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa

Origens, conceituação e diferenças entre ética e moral. Ética e moral na história. Ética, cidadania e direitos humanos. A experiência religiosa em suas diversas facetas. Relação ética e tecnologia. Bioética e avanço biotecnológico. Problemas contemporâneos da bioética (Saúde pública, clonagem, transgênicos, testes animais, aborto). Bioética e sustentabilidade. Cuidar, preservar todas as formas de vida. A terra como morada dos seres humanos.

### Ênfase Tecnológica

Ética, moral e direitos humanos. Bioética e biotecnologia. Problemas contemporâneos da Bioética, saúde pública, testes com animais, meio ambiente.

### Áreas de Integração

**Relações Interpessoais:** autoconhecimento. Vida social e profissional.





**Sociologia:** direitos humanos.

### Bibliografia Básica

JUVENAL FILHO, Savian. **Filosofia e filosofias:** existências e sentidos. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

PESSINI, Leo; BARCHIFONTAINE, Christian de P. **Problemas atuais de Bioética.** 11.ed. São Paulo: Loyola, 2014.

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética.** 36.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

### Bibliografia Complementar

BOFF, Leonardo. **Saber Cuidar.** 19.ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2013.

CONTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mina. **Fundamentos de Filosofia.** 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

DURAND, Guy. **Introdução geral à bioética.** História, conceitos e instrumentos. 5.ed. São Paulo: Edições Loyola, 2014.

HOLLAND, Stephen. **Bioética: enfoque filosófico.** São Paulo: Loyola, 2008.

OLIVEIRA, Fátima. **Bioética: uma face da cidadania.** São Paulo: Moderna, 2008.

### Componente Curricular: Relações Interpessoais

**Carga Horária:**

**30**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

### Ementa

A personalidade e seus componentes. Relação intrapessoal: autoconhecimento. Relações Interpessoais na vida social e profissional. Comunicação, percepção e ferramentas de competência interpessoal. Habilidades Sociais. Inteligência Emocional e as Inteligências Múltiplas. O indivíduo e o grupo. Formação, características e fases de grupo. Importância e aspectos do trabalho em equipe. Liderança/líder, conceito e suas principais características. Convivência. Motivação. Conflitos e emoções. Redes Sociais e aspectos básicos de Saúde Mental.

### Ênfase Tecnológica

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Agropecuária (Alimentos) é um curso profissionalizante, portanto, sua formação está no âmbito de referenciais técnico-científicos, mas





é notório que a formação precisa transcender esse paradigma, o que exige que sua grade formativa seja composta de conteúdos que promovam competências voltadas às relações humanas, esta é a ênfase da Disciplina Relações Interpessoais, que tem como objeto principal possibilitar ao discente que ele atue como profissional que agencie mudanças na sociedade de forma crítica e reflexiva, motivado por um processo de transformação individual, profissional e social.

### Áreas de Integração

**Filosofia. Sociologia.**

### Bibliografia Básica

MINICUCCI, A. **Relações Humanas: Psicologia das Relações Interpessoais**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

PRETTE, A. D; PRETTE, Z. A. P. D. (Orgs). **Habilidades Sociais: intervenções efetivas em grupo**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2011.

\_\_\_\_\_. **Psicologia das Relações Interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. 10.ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

### Bibliografia Complementar

BORDIGNON, Cristina; BONAMIGO, Irme. **Os jovens e as redes sociais virtuais**. pesquisas e práticas psicossociais, vol.12 no. 2 São João del-Rei abr./jun. 2017. Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/ppp/v12n2/06.pdf>.

BRUNETTA, Nádia. **Relações Interpessoais: Recursos humanos**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009.

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos na organização**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

PEREIRA, Marília do Nascimento. **A superexposição de crianças e adolescentes nas redes sociais: necessária cautela no uso das novas tecnologias para a formação de identidade**. IN 3º Congresso Internacional de Direito e Contemporaneidade: mídias e direitos da sociedade em rede da UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, 27 a 29 de maio de 2015 - Santa Maria / RS. Disponível em: <http://www.ufsm.br/congressodireito/anais>.

PRETTE, A. D; PRETTE, Z. A. P. D. **Psicologia das Habilidades Sociais: diversidade teórica e suas implicações**. Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

### Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna - Inglês

<b>Carga Horária:</b>	<b>30</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------





### 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.

### Ênfase Tecnológica

Estudos de estruturas léxico-gramaticais básicas (A2). Elementos de coesão e coerência.

### Áreas de Integração

**Língua Portuguesa:** Estudo das características estruturais, funcionais e de linguagem de diferentes gêneros textuais.

**Língua Estrangeira – Espanhol:** Introdução à leitura e interpretação de textos científicos. Léxicos e contextos de uso.

**Libras:** Estrutura linguística em contextos comunicativos (frases, diálogos curtos). Libras e Língua Portuguesa como primeira e segunda língua.

### Bibliografia Básica

MURPHY, Raymond. **English Grammar In Use Book With Answers & Interactive E-book**. 5.ed. Cambridge: 2019.

SOUZA, *et al.* **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. São Paulo: Disal, 2005.

YATES, Jean. **Practice Makes Perfect: english conversation**, 2.ed. United States of America: Mac-Hill Education LLC, 2016.

### Bibliografia Complementar

AMORIM, José Olavo de; SZABÒ, Anna. **Longman gramática escolar da língua inglesa**. São Paulo: Longman, 2004.

O'NEILL, Richard. **Unlock 2 -Reading, Writing and Critical Thinking Student Book**. Cambridge Discovery Education, 2018.

PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e. **Ensino de língua inglesa no ensino médio: teoria e prática**. São Paulo: SM, 2012.

SANTOS, Denise. **Ensino de língua inglesa: foco em estratégias**. Barueri, SP: DISAL, 2012.

YATES, Jean. **Practice Makes Perfect English Vocabulary for Beginning ESL Learners**. Mac-Hill Education LLC: United States of America, 2017.





**Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais**

<b>Carga Horária:</b>	<b>75</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

**Ementa**

Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas, frutas desidratadas, conserva de frutas e hortaliças. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Legislação aplicada. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras.

**Ênfase Tecnológica**

Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça.

**Áreas de Integração**

**Controle de Qualidade:** BPF na indústria de processamento de vegetais.  
**Princípios de Conservação de Alimentos:** Métodos para conservação de vegetais.  
**Química II:** Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial.

**Bibliografia Básica**

CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio.** Lavras, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 1990.  
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.  
OETTERER, M.; REGITANO-D´ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Manole, 2006.

**Bibliografia Complementar**







AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial:** biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001, v.4.

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

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

VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas alcoólicas:** ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

\_\_\_\_\_. **Bebidas não alcoólicas.** São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v.2.

Componente Curricular: **Química e Bioquímica de Alimentos**

**Carga Horária:**

**75**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

**Ementa**

Agentes e mecanismos de deterioração dos alimentos; Escurecimento não-enzimático; Propriedades da molécula de água e seus efeitos nos Alimentos; Água. Bioquímica de alimentos, lipídeos, proteínas e carboidratos. Fibra alimentar, vitaminas, minerais e enzimas. Aditivos alimentares. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Carcinógenos em alimentos. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Desnutrição. Educação alimentar e nutricional: Segurança alimentar e nutricional.

**Ênfase Tecnológica**

Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Classificação dos alimentos. Guias alimentares.

**Áreas de Integração**

**Biologia:** Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos.

**Higiene e controle de qualidade:** Microrganismos contaminantes de alimentos.





### Bibliografia Básica

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5.ed. Viçosa: UFV, 2011.

GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. **Química dos alimentos: a base da nutrição**. São Paulo: Varela, 2010.

MAYER, Laurí. **Fundamentos de Bioquímica**. Curitiba: Livros Técnicos, 2012.

### Bibliografia Complementar

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P. A. **A Introdução à química de alimentos**. 3.ed. São Paulo: Varela, 2003.

CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. **Bioquímica – combo**. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2007.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 2.ed. São Paulo: Varela, 2006.

MACEDO, G. A. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

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

### Componente Curricular: Química II

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

### Ementa

Introdução à química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Estrutura e propriedade dos compostos orgânicos. Isomeria plana. Isomeria espacial. Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância na indústria de alimentos. Isomeria geométrica e óptica de compostos orgânicos presentes em alimentos. Reações orgânicas. Poluentes orgânicos de importância agroindustrial. Educação ambiental: constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente; constituição das diferentes funções orgânicas, sua toxicologia e associação às suas interações com o meio ambiente e o organismo humano. Práticas de laboratório de reações orgânicas.

### Ênfase Tecnológica





Química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Isomeria espacial. Educação ambiental: constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente. Constituição das diferentes funções orgânicas, sua toxicologia e associação às suas interações com o meio ambiente e o organismo humano. Soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, padronização.

### Áreas de Integração

**Tecnologia de Produtos de Origem Vegetais:** Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool.

**Química e Bioquímica de Alimentos:** Biomoléculas, características químicas, reações e funções no organismo.

### Bibliografia Básica

FONSECA, Martha Reis Marques. **Química Integral**. São Paulo: FTD, 2013.

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. **Manual de soluções, reagentes e solventes:** padronização, preparação e purificação. 2.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1998.

NÓBREGA, Olímpio Salgado. **Química volume único**. 3.ed. São Paulo: Ática, 2010.

SARDELLA, Antônio. **Química volume único**. 4.ed. São Paulo: Parma Ltda, 2000.

### Bibliografia Complementar

BRADY, J. E.; HOMISTEN, G.E. **Química Geral**. LTC Editora, 1986.

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos da Química**. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2005.

RUSSELL, J. B; **Química Geral**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 2004.

SOLOMONS, T. W. Graham. **Química Orgânica**. 8.ed. São Paulo: LTC, 2005.

\_\_\_\_\_. **Química Orgânica**. 8.ed. São Paulo: LTC, 2006, v.2.

### Componente Curricular: Princípios de Conservação de Alimentos

Carga Horária:

60

Período Letivo:

2º Ano

### Ementa





Conservação pelo calor. Conservação pelo frio. Conservação pelo controle da umidade. Conservação pelo uso de aditivos. Conservação por fermentação. Conservação por irradiação. Conservação por embalagens.

### Ênfase Tecnológica

Conhecer e Identificar os métodos de conservação de alimentos mais importantes, seu princípio utilização, suas características e aplicações.

### Áreas de Integração

**Química II:** Substâncias inorgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial; poluentes inorgânicos de importância agroindustrial.

**Tecnologia de Produtos de Origem Vegetais:** Processos de fermentação e destilação de bebidas. Conservação de produtos de origem vegetal.

### Bibliografia Básica

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

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

TORRES, R. D.; LOPES, D. P. **Conservación de los alimentos.** La Habana: Félix Varela, 2009.

### Bibliografia Complementar

ANDERSON, M. R. P.; PASCUAL, V. C. **Microbiologia alimentaria:** metodologia analítica para alimentos y bebidas. Madrid: Diaz de Santos, 2007.

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

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.

LINDON, F.; SILVESTRE, M. M. **Conservação de alimentos:** princípios e metodologias. Lisboa: Escolar, 2008.

VANACLOCHA, A. C.; REQUENA, J. A. **Procesos de conservación de alimentos.** 2.ed. Navarra: Mundi-Prensa, 2008.

### Componente Curricular: Controle de Qualidade





<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
Princípios gerais do Controle de Qualidade. Código de defesa do consumidor. Organização Internacional de Padronização. Padrão de Identidade de alimentos. Defeitos e materiais estranhos. Análise sensorial e o controle de qualidade. Transporte, distribuição e rastreabilidade.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Avaliar a qualidade aparente e não aparente de matéria-prima e produtos alimentícios inclusive durante a elaboração.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Tecnologia de Vegetais:</b> BPF no processamento de vegetais. <b>Princípios de Conservação de Alimentos:</b> BPF no processamento de alimentos.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia:</b> ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. PALADINI, E. P. <b>Avaliação estratégica da qualidade.</b> 2.ed. São Paulo: Atlas, 2011. _____. <b>Gestão da qualidade:</b> teoria e prática. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2012.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos:</b> princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. KOBLOITZ, M. G. B. <b>Matérias-primas alimentícias:</b> composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011. LORENZO, L. C. <b>Auditoria Del sistema APPCC:</b> como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Madrid: Diaz de Santos, 2010. MARANHÃO, M. <b>ISO Série 9000:</b> manual de implementação. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2008. VANACLOCHA, A. C.; REQUENA, J. A. <b>Procesos de conservación de alimentos.</b> 2. Ed. Navarra: Mundi-Prensa, 2008.			





<b>Componente Curricular: Gestão ambiental e tratamento de Resíduos</b>			
<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
<p>Introdução à gestão ambiental e tratamento de resíduos na indústria alimentícia. Sistemas de Gestão Ambiental. Impactos ambientais ocasionado pelo lançamento de resíduos da indústria alimentícia. Classificação de resíduos. Caracterização dos resíduos das indústrias de alimentos: resíduos sólidos, águas residuárias, (efluentes), e gases. Tratamento de resíduos sólidos. Tratamento de efluentes e padrões de lançamento. Legislação ambiental. Tecnologias limpas aplicadas à indústria de alimentos.</p>			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Tratamento dos resíduos da indústria de alimentos			
<b>Áreas de Integração</b>			
<p><b>Português:</b> Desenvolvimento de técnicas de interpretação e compreensão textual, expressão oral e escrita na modalidade culta e formal do português.</p> <p><b>Geografia:</b> Problemas ambientais. Industrialização.</p> <p><b>Química II:</b> Tratamento de resíduos e descarte de substâncias químicas.</p> <p><b>Tecnologia de Vegetais:</b> Processamento de vegetais e descarte na indústria.</p>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
<p>PHILLIP JÚNIOR, A. <b>Curso de Gestão Ambiental</b>. 2.ed. São Paulo: Manole, 2013.</p> <p>SZABÓ, J.; MOHAI, A. <b>Educação ambiental e gestão de resíduos</b>. 3.ed. São Paulo: RIDEEL, 2010.</p> <p>VILAS BOAS <i>et al.</i> <b>Manejo de resíduos da agroindústria</b>. Lavras: UFLA/FAEPE, 2001.</p>			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 14.001:2015: <b>Sistema de Gestão Ambiental</b> . Rio de Janeiro.			





BRASIL. **Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010.** Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/lei/112305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/112305.htm). Acesso em: 14 abr. 2020.

CONSELHO NACIONAL DE MEIO AMBIENTE (CONAMA). **Resolução nº 430, de 13 de maio de 2011.** Dispõe sobre as condições e padrões de lançamento de efluentes, complementa e altera a Resolução nº 357. Disponível em: <http://www2.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=646>. Acesso em: 27 de abril de 2020.

DIAS, R. **Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade.** Porto Alegre: Atlas, 2011.

MIERZWA, J. C.; HESPANHOL, I. **Águas na indústria: uso racional e reuso.** São Paulo: Oficina de Textos, 2005.

TRISTÃO, J. et al. **Aproveitamento de resíduos orgânicos agroindustriais.** Brasília: Embrapa, 2011. 1 DVD. (Embrapa Instrumentação Agropecuária).

### Componente Curricular: Microbiologia geral

Período Letivo:	30	Período Letivo:	2º Ano
-----------------	----	-----------------	--------

### Ementa

Microscópio e sua aplicação na microbiologia. Microrganismos. Morfologia dos microrganismos. Curvas de crescimento. Normas de segurança no laboratório de microbiologia. Meios de cultura. Limpeza e esterilização de materiais. Técnicas de contagem de microrganismos, isolamento, nutrição e cultivo.

### Ênfase Tecnológica

Identificar os tipos de microrganismos. Conhecer e executar técnicas e procedimentos de isolamento, cultivo e controle de microrganismos.

### Áreas de Integração

**Controle de Qualidade.** Micro-organismos deteriorantes.  
**Tecnologia de Produtos de Origem Vegetais:** Processos de fermentação e destilação de bebidas. Conservação de produtos de origem vegetal.

### Bibliografia Básica







BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. **Microbiologia básica**. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.  
PELCZAR, M.; CHAN, E. S. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1996.  
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE C. I. **Microbiologia**. 10.ed. Porto alegre: Artmed, 2012.

### Bibliografia Complementar

BRANDÃO, W. T. M. **Microbiologia**. Curitiba: LT, 2007.  
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.  
RIBEIRO, M. C. **Microbiologia prática**. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011.  
SANTIAGO DIONÍSIO, M. C. **Manual de prácticas de microbiologia I y II: diversidad y estructura de los microorganismos**. Chilpancingo: Universidad Autónoma de Guerrero, 2008.  
VERMELHO, A. B.; PEREIRA, A. F.; COELHO, R. R. R.; SOUTO-PADRÒN, T. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2006.

### Componente Curricular: Embalagem de alimentos

<b>Carga Horária:</b>	<b>30</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>2º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa

Classificação das embalagens, tipos e usos; Importância, propriedades e funções das embalagens; Equipamentos de embalagem; Inovações tecnológicas. Alterações que afetam a qualidade dos alimentos; Acondicionamentos e embalagens para os diferentes tipos de alimentos e suas principais propriedades; Embalagem e os impactos ambientais; Legislação pertinente; Rotulagem.

### Ênfase Tecnológica

Conhecer os principais tipos de embalagens utilizados em alimentos, tendências em embalagens para alimentos e fatores ambientais.

### Áreas de Integração

**Tecnologia de Vegetais**. Uso de embalagens e suas características no setor de vegetais.  
**Princípios de Conservação de Alimentos**. Papel da embalagem na conservação de vegetais.

### Bibliografia Básica





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

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

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

### Bibliografia Complementar

ANYADIKE, N. **Embalagens flexíveis**. São Paulo: Blucher, 2010.

COLES, R.E. **Estudo de embalagens para o varejo**. São Paulo: Blucher, 2010, v. 4

JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. **Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade**. Campinas: ITAL, 2009.

NOLETTO, A. P. R. **Embalagens de papelão ondulado: propriedades e avaliação da qualidade**. Campinas: ITAL, 2010.

TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. 2.ed. São Paulo: Blucher, 2010, v. 4.

### 3º ANO

### Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura

**Carga Horária:**

**105**

**Período Letivo:**

**3º Ano**

### Ementa

Prática de leitura, análise textual-discursiva e produção de diferentes gêneros textuais, orais e escritos, multimodais, literários e não literários (de diferentes esferas de atividade humana ou de circulação dos discursos, inclusive em meios digitais). Análise sintática: período composto por coordenação e subordinação; valores semânticos das conjunções coordenativas e subordinativas. Relação entre coesão e coerência: estabelecimento das relações lógico-semânticas por meio do uso de conectivos (causa/consequência; contradição/condição; acréscimo/conjunção; gradação e tempo). Sintaxe de concordância e de regência. Emprego do acento grave indicador de crase. Modos de organização do discurso argumentativo: argumentos empíricos ou factuais; a causalidade (argumentos causais); argumentação pragmática (*ad consequentiam*); argumentos fundados em confrontação; argumentos de autoridade e legitimação. Tipos de citação do discurso. Convenções da modalidade escrita: apropriação da ortografia, acentuação gráfica e





sinais de pontuação nas produções textuais. Literatura: Pré-modernismo; Modernismo; Literatura Contemporânea; Literatura de Expressão Amazônica. Literatura comparada: literaturas africanas, afro-brasileiras e textos de temática e autoria indígena.

### Ênfase Tecnológica

Leitura e interpretação de textos. Gêneros textuais. Produção de textos técnicos. Linguagem e interação. Convenções da modalidade escrita. Literatura.

### Áreas de Integração

**Arte:** Gêneros e estilos musicais.

**História:** I e II Guerra Mundial; a Crise de 1929; a Era Vargas; a Ditadura Militar no Brasil; a Redemocratização.

**Geografia:** Processo de industrialização e de urbanização no Brasil.

**Língua Estrangeira Moderna - Inglês:** Leitura, compreensão e interpretação de textos pertinentes à área do curso.

**Língua Estrangeira - Espanhol:** Estratégias de Leitura e interpretação de textos: dando prioridade aos textos científicos e técnicos.

### Bibliografia Básica

BECHARA, Evanildo. **Moderna Gramática Portuguesa**. 37. Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. Ed. São Paulo: Ática, 2012.

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

### Bibliografia Complementar

ALVES, Roberta Hernandez; MARTIN, Vima Lia. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016.

\_\_\_\_\_. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016, vol. 2.

\_\_\_\_\_. **Veredas da palavra**. São Paulo: Ática, 2016, vol. 3.

ANTUNES, Irlandé. **Análise de textos: fundamentos e práticas**. São Paulo: Parábola, 2010.

KOCH, I.G.V. **Ler e compreender os sentidos do texto**. 3.ed. São Paulo: Contexto, 2012.





<b>Componente Curricular: Matemática</b>			
<b>Carga Horária:</b>	<b>105</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
Polinômios (Função polinomial; Valor numérico de um polinômio; Igualdade de polinômios; Raiz de um polinômio; Operações com polinômios; Equações polinomiais (ou algébricas). Geometria analítica (Estudo do Ponto; Distância entre dois pontos; Ponto médio de um segmento de reta; Condição de alinhamento de três pontos; Estudo da Reta; Inclinação de uma reta; Coeficiente angular de uma reta). Matemática Financeira (Noções de matemática comercial; Razão e proporção; Porcentagem; Juros simples).			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Polinômios. Geometria analítica. Matemática Financeira			
<b>Áreas de Integração</b>			
Todas as áreas do conhecimento com os conteúdos de Razão, proporção e porcentagem.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
CHAVANTES, E.; PRESTES, D. <b>Quadrante MATEMÁTICA 3</b> . São Paulo: SM, 2016. DANTE, L. R. <b>Matemática: Contexto &amp; Aplicações</b> . 5.ed. São Paulo: Ática, 2011. IEZZI, G., et. al. <b>Matemática: Ciência e Aplicações</b> . 7.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
GIOVANNI, J. R, <i>et al.</i> <b>Matemática - Uma Nova Abordagem</b> . 3.ed. São Paulo: FTD, 2013. IEZZI, Gerson. <b>Fundamentos da matemática elementar</b> . Complexos, Polinômios, Equações. 9 ed, São Paulo, 2013, vol. 6. _____. <b>Fundamentos da matemática elementar</b> . Geometria Analítica. 6. ed. São Paulo, 2013, vol. 7. MODERNA, Org. Editora. <b>Conexões com a Matemática</b> . 2.ed. São Paulo: Moderna, 2013. SOUZA, J. R. <b>Novo Olhar Matemática</b> . São Paulo: FTD, 2011.			
<b>Componente Curricular: História</b>			





<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
O Imperialismo Econômico e a Colonização da África e da Ásia; I e II Guerra Mundial; a classe operária e as ideias socialistas; a Revolução Russa; a Crise de 1929 e a Ascensão do Fascismo na Europa; A República Oligárquica; A Era Vargas; a Guerra Fria; a Ditadura Militar no Brasil; a Redemocratização; Neoliberalismo e Globalização: a nova ordem mundial do mundo depois da queda da URSS.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Imperialismo econômico. Guerras Mundiais. Revolução Russa. Nazi-fascismo. Era Vargas. Guerra Fria. Neoliberalismo e Globalização.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Língua Portuguesa:</b> I e II Guerra Mundial; a Crise de 1929; A Era Vargas; a Ditadura Militar no Brasil; a Redemocratização. <b>Arte:</b> A ditadura militar no Brasil; música e movimentos sócio-culturais no Brasil e no mundo contemporâneo. <b>Geografia:</b> A Ditadura Militar no Brasil e os projetos de planejamento regional. <b>Filosofia:</b> Filosofia política do mundo contemporâneo: nacionalismo, Democracia, liberalismo, socialismo, fascismo. <b>Sociologia:</b> Tecnologia, trabalho e mudanças sociais.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
AZEVEDO, G; SERIACOPI, R. <b>História:</b> passado e presente. São Paulo: Ática, 2016. CAMPOS, Flávio; PINTO, Júlio Pimentel; CLARO, Regina. <b>Oficina de História.</b> 2.ed. São Paulo: Leya, 2016, v. 3. VAINFAS, Ronaldo. <i>et al.</i> <b>História.</b> 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2017, v. 3.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
DIMENSTEIN, Gilberto; GIANANTI, Álvaro César. <b>Quebra-cabeça Brasil:</b> Temas de cidadania na História do Brasil. São Paulo; Ática, 2000. FAUSTO, Boris. <b>História Concisa do Brasil.</b> São Paulo: Edusp, 2002.			





HOBBSAWM, Eric. **A Era dos Extremos (1914 – 1991)**. 2. ed. São Paulo: Cia das Letras, 1998.  
LOPEZ, Luiz Roberto. **História do Brasil imperial**. 6. ed. Porto Alegre, Mercado Aberto, 1993.  
MAZOWER, Mark. **Continente sombrio: a Europa no século XX**. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

### Componente Curricular: Geografia

**Carga Horária:**

**45**

**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 de urbanização no Brasil. Produção brasileira de energia. Os complexos agroindustriais brasileiros. A questão fundiária e a organização da produção agropecuária brasileira. Produção de alimentos transgênicos no Brasil. 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.

### Áreas de Integração

**História:** A Ditadura Militar no Brasil e os projetos de planejamento regional.

**Biologia:** Conservação ambiental e desenvolvimento sustentável.

**Sociologia:** Questões socioambientais. Produção e consumo.

**Gestão ambiental e tratamento de Resíduos:** Problemas ambientais no Brasil.

### Bibliografia Básica

BOLIGIAN, Levon; ALVES, Andressa. **Geografia espaço e vivência**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.





RIGOLIN, Tércio; MARINA, Lúcia. **Fronteiras da Globalização**. 2.ed. São Paulo: Editora Ática, 2013.

SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João C. **Geografia Geral e do Brasil – Espaço Geográfico e Globalização**. 3. Ed. São Paulo: Editora Scipione, 2017.

### Bibliografia Complementar

IANNI, Octavio. **A era do globalismo**. 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011.

LUCCI, Elian Alabi. **Território e sociedade no mundo globalizado: Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: Editora Saraiva, 2005.

MAGNOLI, Demétrio. **Geografia para o Ensino Médio**. 2.ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2013.

MOREIRA, João Carlos. SENE, Eustáquio de. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2007.

VESENTINI, José William. **Geografia: o mundo em transição**. São Paulo: Ática, 2012.

### Componente Curricular: Biologia

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**3º Ano**

### Ementa

Genética: Leis de Mendel; pleiotropia; polialelia; interação gênica; herança ligada ao sexo; alterações cromossômicas; 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; comunidades e ecossistemas; biomas; impactos ambientais provocados pelo homem, conservação ambiental e desenvolvimento sustentável; desastres naturais e relação com atividade humana.

### Ênfase Tecnológica

Genética, Evolução e Ecologia.

### Áreas de Integração

**Sociologia:** Relações Ecológicas.

**Geografia:** Biomas, conservação ambiental e desenvolvimento sustentável.







### 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, v. 3.

LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. ed. São Paulo: Saraiva, 2014, v. 3.

### 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, v. 3.

PAULINO, W. R. **Biologia**. São Paulo: Ática, 2007, v. 3.

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: 23 abr. 2020.

SADAVA, D. *et al.* **Vida: A ciência da Biologia**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

### Componente Curricular: Física

<b>Carga Horária:</b>	<b>60</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa

Eletrostática: Eletrostática, Força Elétrica, Campo Elétrico, Trabalho e Potencial Elétrico. Eletrodinâmica: Corrente Elétrica, Resistores, Associação de Resistores, Instrumento de Medidas Elétricas, Geradores e Receptores, Circuitos elétricos. Eletromagnetismo: Campo Magnético, Força Magnética, Indução Eletromagnética. Física Moderna: Teoria da Relatividade Especial e Tópicos da Física Quântica.

### Ênfase Tecnológica

Eletrostática. Eletrodinâmica. Eletromagnetismo e Física Moderna

### Áreas de Integração

**Química:** Ligações químicas atômicas e moleculares





### Bibliografia Básica

BONJORNO, J. R. et al. **Física**: eletromagnetismo, física moderna. 3.ed. São Paulo: FTD, 2016.

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. **Fundamentos de física**. Eletromagnetismo. 10.ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2019, vol. 3.

RAMALHO, F.; J. NICOLAU, G. F.; TOLEDO, P. A. S. **Os Fundamentos da Física**. 10.ed. São Paulo: Moderna, 2012.

### Bibliografia Complementar

CUTNELL, John D; JOHNSON, Kenneth W. **Física**. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2016, v. 3.

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

GUIMARÃES, O.; PIQUEIRA, J. R.; CARRON, W. **Física 1**. São Paulo: Ática, 2014.

HEWIT, P. G. **Física Conceitual**. 12.ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

YOUNG, Hugh D; FREEDMAN, Roger A. **Física III**: eletromagnetismo. 14.ed. São Paulo, SP: Pearson education do Brasil, 2016.

### Componente Curricular: Arte

<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa

Da fotografia ao vídeo; Breve histórico do Cinema; Movimentos artísticos em teatro em diferentes épocas e diferentes culturas: contextualização do teatro na história da humanidade; Escolas de Teatro no Brasil; Elementos básicos da composição teatral; Performance; Leitura, apreciação e análise de produções nacionais e locais; Jogos Teatrais; Elementos básicos da dança (articulações, níveis e tensões espaciais); Danças indígenas e danças afro-brasileiras.

### Ênfase Tecnológica

Imagem. Teatro. Dança Indígena. Dança afro-brasileira.

### Áreas de Integração

**Língua Portuguesa**: Prática de leitura e escrita de textos de diferentes gêneros textuais.

**Educação Física**: Princípios da fisiologia do exercício e das funções orgânicas relacionadas à atividade motora.





### Bibliografia Básica

BERTHOLD, Margot. **História mundial do teatro**. São Paulo: Perspectiva, 2008.

GOMBRICH, E.H. **A história da arte**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

SPOLIN, Viola. **Jogos Teatrais na sala de aula: um manual para o professor**. Tradução de Ingrid D. Koudella. São Paulo: Perspectiva, 2017.

### Bibliografia Complementar

LIGIÉRO, Zeca. **Teatro das Origens: Estudos das Performances Afro-Ameríndias**. Rio de Janeiro: Garamond, 2019.

MARQUES, Isabel A. **Dançando na escola**. 6.ed. São Paula: Cortez, 2012.

NAPOLITANO, Marcos. **Como usar o cinema na sala de aula**. 5.ed. São Paulo: Contexto, 2013.

SPOLIN, Viola. **Improvisação para o Teatro**. São Paulo: Perspectiva, 2015.

WEBB, Jeremy. **O design da fotografia**. São Paulo: Editora G. Gili, 2014.

### Componente Curricular: Educação Física

<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

### Ementa

Elementos da cultura corporal do movimento: Corporeidade e Lutas. Princípios da fisiologia do exercício e das funções orgânicas relacionadas à atividade motora: conceitos de duração, intensidade e frequência; tensão e relaxamento; frequência cardíaca, ritmo respiratório e captação de oxigênio. Frequência cardíaca e respiratória: relação entre intensidade e esforço. Papel da atividade física sobre o crescimento e desenvolvimento. Noções de metabolismo e nutrição: Alimentação saudável, diferenças sobre suplementos e anabolizantes. Fundamentos táticos do Voleibol II. Fundamentos táticos do Futsal II.

### Ênfase Tecnológica

Conceitos de duração, frequência e intensidade do exercício. Crescimento físico e maturação biológica.

### Áreas de Integração





**Arte:** Elementos da percussão corporal. **Biologia:** Sistemas digestório, respiratório, cardiovascular, imunitário, urinário, nervoso e endócrino

### Bibliografia Básica

DARIDO, S. C. **Educação Física Escolar:** compartilhando experiências. São Paulo: Phorte, 2011.

\_\_\_\_\_. **Para ensinar educação física:** possibilidades de intervenção na escola. Campinas: Papirus, 2007.

POWERS, S. K. **Fisiologia do Exercício:** teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. 5.ed. Barueri: Manole, 2005.

### Bibliografia Complementar

BIZZOCCHI, C. **O Voleibol de Alto Nível:** da iniciação à competição. 3.ed. Barueri: Manole, 2008.

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. **Educação Física na Escola:** implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

MENDES, R. A. **Ginástica Laboral:** Princípios e Aplicações Práticas. 3. Ed. Barueri: Manole, 2012.

MUTTI, D. **Futsal:** Da Iniciação ao Alto Nível. 2. Ed. São Paulo: Phorte, 2003.

NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. **Esporte para a vida no ensino médio.** São Paulo: Cortez, 2012.

### Componente Curricular: Filosofia

**Carga Horária:**

45

**Período Letivo:**

3º Ano

### Ementa

O nascimento da filosofia política moderna. A relação da política e ética contemporânea. Política e poder. Sociedade, indivíduo e liberdade. As visões políticas, morais e ética de Montesquieu, Hegel, Kant, Nietzsche e Sartre. Ética, moral e bioética.

### Ênfase Tecnológica

Filosofia política moderna e contemporânea. Ética, moral e bioética.





### Áreas de Integração

**História** – Filosofia política do mundo contemporâneo: nacionalismo, democracia.

**Sociologia:** Poder.

### Bibliografia Básica

CONTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. **Fundamentos de filosofia**. 2. ed. São Paulo: 2013.

JUVENAL FILHO, Savian. **Filosofia e filosofias: Existências e sentidos**. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética**. 36.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

### Bibliografia Complementar

BOFF, Leonardo. **Saber Cuidar**. 19.ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2013.

DROIT, Roger-Pol. **Filosofia em cinco lições**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira Participações S.A, 2013.

MARCONDES, Danilo. **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, Miguel. **Introdução à filosofia**. 4.ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

### Componente Curricular: Sociologia

**Carga Horária:**

45

**Período Letivo:**

3º Ano

### Ementa

Tecnologia, trabalho e mudanças sociais; Ideologia e sociedade; Indústria cultural; O Poder da mídia; Meio ambiente e sociedade; Consumo e consumismo.

### Ênfase Tecnológica

Mundo do Trabalho. Ideologia. Cultura. Mídia. Meio ambiente. Consumo.

### Áreas de Integração





**Geografia:** Questões socioambientais. Produção e consumo.

**Arte:** Música como produção de conhecimento estético, social e cultural.

**Biologia:** Meio ambiente.

**Gestão ambiental e tratamento de Resíduos:** Impactos ambientais.

**Filosofia:** Poder.

### Bibliografia Básica

OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para jovens do século XXI**. 3.ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.

SILVA, Afrânio, *et al.* **Sociologia em movimento**. São Paulo: Moderna, 2013.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

### Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Silva Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, BenildeLenzi. **Sociologia**: volume único: ensino médio. 2. Ed. São Paulo: Scipione, 2016.

BAUMAN, Zygmunt. **Vida para o consumo**: a transformação das pessoas em mercadoria. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

DIAS, Reinaldo. **Introdução à Sociologia**. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

MACHADO, Igor José de Renó; AMORIM, Henrique; BARROS, Celso Rocha de. **Sociologia Hoje**: ensino médio. 2.ed. São Paulo: Ática, 2016.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Iniciação à Sociologia**. 2.ed. São Paulo: Atual, 2000.

### Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna - Inglês

**Carga Horária:**

45

**Período Letivo:**

3º Ano

### Ementa

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





Estudo de estruturas léxico-gramaticais complexas (B1). Introdução ao uso da linguagem técnico-científica.

### Áreas de Integração

**Língua Estrangeira – Espanhol:** Introdução à leitura e interpretação de textos científicos.

**Língua Portuguesa:** Prática de leitura e escrita de textos de diferentes gêneros textuais.

### Bibliografia Básica

MURPHY, Raymond. **English Grammar In Use Book With Answers & Interactive E-book**. 5. ed. Cambridge: United Kingdom, 2019.

SOUZA, *et al.* **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. São Paulo: Disal, 2005.

YATES, Jean. **Practice Makes Perfect: English Conversation**. 2.ed. United States of America: Mac-Hill Education LLC, 2016.

### Bibliografia Complementar

AMORIM, José Olavo de; SZABÒ, Anna. **Longman gramática escolar da língua inglesa**. São Paulo: Longman, 2004.

PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e. **Ensino de língua inglesa no ensino médio: teoria e prática**. São Paulo: SM, 2012.

SANTOS, Denise. **Ensino de língua inglesa: foco em estratégias**. Barueri, SP: DISAL, 2012.

SOWTON, Chris. **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: Tecnologia de Carnes e Derivados

**Carga Horária:**

**75**

**Período Letivo:**

**3º Ano**

### Ementa

Requisitos higiênico sanitários para o processo de obtenção de carne de diferentes espécies. Técnicas de abate. Qualidade de carcaças. Fenômenos *post mortem*. Transformações químicas e bioquímicas na carne. Avaliação físico-química da carne. Controle de qualidade na indústria.







Elaboração de produtos cárneos. Regulamento de Industrialização e Inspeção de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

### Ênfase Tecnológica

Conhecer a ciência e tecnologia aplicada à carne, cuidados higiênico-sanitários, tecnologia de produção e desenvolvimento de derivados.

### Áreas de Integração

Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise físico-química de alimentos.

### Bibliografia Básica

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

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

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

### Bibliografia Complementar

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

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GARCIA, B. M. **Higiene e inspección de carnes**. Madrid: Diaz de Santos, 2007, v. 2.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

VANACLOCHA, A. C.; REQUENA, J. A. **Procesos de conservación de alimentos**. 2.ed. Navarra: Mundi-Prensa, 2008.

### Componente Curricular: Química III

Carga Horária:

60

Período Letivo:

3º Ano

### Ementa





Introdução à Físico-química. Estudo dos gases. Equilíbrio químico. Termoquímica. Cinética química. Eletroquímica. Soluções. Equilíbrio heterogêneo. Fenômenos de superfície. Líquidos. Operações Unitárias, noções de Transferência e Balanço de Energia: Configurações de Fluxo de Calor: Mecanismos de Troca de calor: a) Condução: contato entre dois corpos fluidos; b) Convecção: mistura de fluidos; c) Radiação: ondas de calor; d) Exemplos de Equipamentos para a realização da Transferência de Calor; e) Trocadores de Calor e f) Evaporadores.

### Ênfase Tecnológica

Gases. Equilíbrio. Termoquímica. Cinética. Eletroquímica.

### Áreas de Integração

**Análise Físico-Química de Alimentos.** Principais reações em análises de alimentos.

### Bibliografia Básica

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

MORTIMER, E. F., MACHADO, A. H. **Química 2:** ensino médio. 3.ed. São Paulo: Scipione, 2016.

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

### Bibliografia Complementar

LISBOA, J. C. F. **Ser protagonista:** química, 2º ano ensino médio. 3.ed. São Paulo: Edições SM, 2016.

MOTA, C. J. A. **Química e energia:** transformando moléculas em desenvolvimento. São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, 2010.

NOVAIS, V. L. D. de. **Vivá Química:** ensino médio. Curitiba: Positivo, 2016, v. 2.

SALVADOR, E. USBERCO, J. **Química:** ensino médio. 13.ed..São Paulo: Saraiva, 2014, v. 2.

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: Análise Físico-Química de Alimentos





<b>Carga Horária:</b>	<b>60</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
Princípios da análise de alimentos. Métodos e técnicas de análise em alimentos. Composição próxima de alimentos. Acidez e pH. Densitometria. Refratometria. Textura. Padrões de qualidade. Análise instrumental.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Conhecer as principais análises em alimentos.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Tecnologia de Leite e derivados:</b> Tecnologias de produção industrial. <b>Tecnologia de Carnes e derivados:</b> Tecnologias de produção industrial.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.</b> 2. Ed. São Paulo: Unicamp, 2003. FÉRNADEZ, H. Z. <b>Análisis químico de los alimentos: métodos clásicos.</b> Madrid: Universitaria, 2008. KOBLOITZ, M. G. B. <b>Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade.</b> São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
COLLINS, C. L.; BRAGA, G.; BONATO, P. S. <b>Fundamentos de Cromatografia.</b> Campinas: UNICAMP, 2006. FERNÁNDEZ, H. Z. <b>Análisis químico de los alimentos: métodos clásicos.</b> Madrid: Universitaria, 2008. GUTIÉRREZ, J. B. <b>Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos.</b> Madrid: Díaz de Santos, 2008. MORITA, T.; ASSUMPCÃO, R. M. V. <b>Manual de soluções, reagentes e solventes.</b> 5.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1986. SOARES, L. V. <b>Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos.</b> São Paulo: Manole, 2006.			





<b>Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise Sensorial</b>			
<b>Carga Horária:</b>	<b>60</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
Alcance e aplicação da análise sensorial. Morfologia e fisiologia dos receptores sensoriais. Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Correlação entre medidas sensoriais e medidas instrumentais. Desenvolvimento de novos produtos. Tecnologias inovadoras, métodos e processos alternativos.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Tecnologia de Leite e derivados:</b> Tecnologias de produção industrial. <b>Tecnologia de Carnes e derivados:</b> Tecnologias de produção industrial.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007. GULARTE, M.A. <b>Manual de Análise Sensorial de Alimentos</b> . Pelotas: UFPEL, 2002. QUEIROZ, M.I; TREPTOW, R.O. <b>Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos</b> . Rio Grande: FURG. 2006.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CRESPO, A. A. <b>Estatística fácil</b> . São Paulo: Saraiva, 2009. EMBRAPA / CTAA. <b>Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas</b> . Tomo I, II e III. Rio de Janeiro, 1994. FRANCO, Maria Regina Bueno. <b>Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais</b> . São Paulo: Varela, 2003. DUTCOSKY, Silvia Deboni. <b>Análise Sensorial de alimentos</b> . 4.ed. Curitiba: Champagnat, 2013. VENTURINI Filho, W.G. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia</b> . São Paulo: Editora Blucher, 2010.			





<b>Componente Curricular: Tecnologia de Leite e derivados</b>			
<b>Carga Horária:</b>	<b>60</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
Leite como matéria-prima. Processamento de leites de consumo. Controle de qualidade laboratorial do processo. Processamento de derivados lácteos: concentrados, leites fermentados, queijos, doce de leite e manteiga e similares. Discussão e avaliação da Instrução Normativa pertinente. Operações Unitárias no setor de laticínio e alimentos em geral. Noções do uso de Bombas Hidráulicas sanitárias. Classificação geral das bombas; tipos de bombas hidráulicas; elementos mecânicos das bombas; selos mecânicos; filtros de sucção; Válvula de segurança de pressão; Operações de bombas hidráulicas; Fenômeno da cavitação Tubulação, Válvulas e Acessórios Trocadores de calor (pasteurizadores): Trocador de calor ou Permutador de calor; Classificação dos Trocadores de calor.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos.			
<b>Áreas de Integração</b>			
<b>Análise Físico-Química de Alimentos.</b> Principais análises na cadeia produtiva do leite. <b>Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise Sensorial.</b> Tecnologia de Laticínios.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos.</b> 2.ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática.</b> 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005, v. 2.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
FERREIRA, C.L.F. (coordenação técnica). <b>Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso.</b> Viçosa: CPT, 2006.			





\_\_\_\_\_. **Produção de manteiga, coalhada e requeijão em barra.** Viçosa: CPT, 2006.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.

GEANKOPLIS, C. J. **Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias.** Compañía Editorial Continental, S. A. de C. V. México, D. F. 1998.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** Santa Maria: UFSM, 2003.

### Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos

**Carga Horária:**

**45**

**Período Letivo:**

**3º Ano**

### Ementa

Microrganismos de interesse em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação dos alimentos. Deterioração Microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos. Microrganismos starters na produção de alimentos fermentados. Padrões Microbiológicos.

### Ênfase Tecnológica

Estudar os principais microrganismos de importância em alimentos e os fatores que controlam seu desenvolvimento.

### Áreas de Integração

**Tecnologia de Leite e derivados:** Tecnologias de produção industrial conservação.

**Tecnologia de Carnes e derivados:** Tecnologias de produção industrial conservação.

### Bibliografia Básica

DOYLE, M. P.; BUCHANAN, R. **Food microbiology: fundamentals and frontiers.** 4.ed. Washington: ASM Press, 2012.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE C. I. **Microbiologia.** 10. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

### Bibliografia Complementar





ANDERSON, M. R. P.; PASCUAL, V. C. **Microbiología alimentaria**: metodología analítica para alimentos y bebidas. Madrid: Diaz de Santos, 2007.

BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

TORRES, R. D.; LOPES, D. P. **Conservación de los alimentos**. La Habana: Félix Varela, 2009.

VANDEVENNE, C. A.; RIBES, M. E. **Métodos de análisis microbiológicos de alimentos**. Madrid: Diaz de Santos, 2006.

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

**Componente Curricular: Empreendedorismo e Inovação**

**Carga Horária:**

**30**

**Período Letivo:**

**3º Ano**

**Ementa**

Conceitos e competências do empreendedor. Identificação de oportunidades de negócios. Definições de inovação. Plano de negócios. Modelo de negócios. Fontes de Financiamento. Bases legais de constituição de empresas. Gestão de pequenos negócios.

**Ênfase Tecnológica**

Administração

**Áreas de Integração**

**Desenvolvimento de novos produtos e análise sensorial.** Novas Tecnologias e produtos.

**Bibliografia Básica**

DOLABELA, Fernando. **O Segredo de Luísa**. São Paulo: Cultura Editores, 1999.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo** – transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

HISRICH, Robert D; PETERS, Michael P. **Empreendedorismo**. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

**Bibliografia Complementar**







BESSANT, John; TIDD, Joe. PAVIT, Keith. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009.

CHIAVENATTO, Idalberto. **Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor**. São Paulo: Atlas, 2002.

OLIVÉRIO, Maria Ferreira. BURIOL, Juarez (Organizadores). **Fontes de captação de recursos financeiros: um guia para empreendedores e empresários que buscam recursos financeiros – reembolsáveis ou não – para seus empreendimentos**. Novo Hamburgo: Feevale, 2009.

OSTERWALDER, Alexander. Business Model Generation – **Inovação em Modelos de Negócio: Um manual para visionários, inovadores e revolucionários**. Rio de Janeiro, RJ: Alta Books, 2011.

SALIM, C. S *et al.* **Construindo planos de negócios – todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso**. 3. Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

#### 14.2 Ementário e componentes curriculares optativos

Para o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, O IFAC Campus Xapuri ofertará, de forma optativa aos estudantes, as disciplinas Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS e Língua Estrangeira Moderna – Espanhol. Essas disciplinas são de oferta obrigatória pela instituição e de matrícula optativa aos estudantes, os quais deverão, obrigatoriamente, cursar uma das duas disciplinas mencionadas.

O estudante, ao cursar uma dessas disciplinas optativas, terá registrado em seu histórico escolar a carga horária cursada, a frequência e o aproveitamento, que seguirão os critérios das disciplinas obrigatórias.

O período de oferta/vagas bem como demais disposições sobre a matrícula em disciplina optativa serão definidas pelo campus e divulgada aos estudantes.

#### Ementário das disciplinas optativas:

Componente Curricular: Língua Estrangeira - Espanhol			
Carga Horária:	30	Período Letivo:	1º Ano
<b>Ementa</b>			
Introdução ao estudo da Língua Espanhola: Origem da Língua Espanhola e sua relevância no contexto atual. Países que falam espanhol como língua oficial: Diversidade linguística e cultural.			





(Destacando os países que fazem fronteira com o Acre: Peru e Bolívia). Estruturas linguísticas básicas voltadas à interação sociocomunicativa com ênfase nas quatro habilidades: Compreensão oral, expressão oral, compreensão leitora e expressão escrita. Noções específicas fundamentais de fonética e ortografia. Estratégias de Leitura e interpretação de textos. Gêneros textuais. Léxicos e contextos de uso.

### Ênfase Tecnológica

Léxicos e contextos de uso; Estudo das estruturas linguísticas básicas.

### Áreas de Integração

**Língua Estrangeira Moderna – Inglês:** Gêneros textuais. Leitura e interpretação de textos. Diversidade linguística e cultural.

**Língua Portuguesa:** Prática de leitura e escrita de diferentes gêneros textuais.

### Bibliografia Básica

BARQUERO, B. L; GILI, O. C, BARQUERO, B.L **Pasaporte A1**. Madrid: Edelsa, 2007.

CUENCA, M. A, PRIETO, R. P. **Embarque**. Madrid: Edelsa, 2011.

DUEÑAS, R, HERMOSO, A.G. **Gramática del español lengua extranjera**. Madrid: Edelsa, 2011.

### Bibliografia Complementar

COIMBRA, L., BARCIA, P. L, CHAVES, L. S **Cercanía Joven**. São Paulo: SM, 2014.

DIAZ, M. & TALAVERA G.; **Dicionário Santillana para estudantes**. 4. ed. São Paulo, SP: Moderna, 2014.

ENCINAR, ÁNGELES. **Uso interactivo del vocabulario**– Nível A- B1. Madrid: Edelsa, 2011.

FAJUL, A. **Gramática de español paso a paso**. São Paulo: Moderna, 2014.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Conversação Trilíngue** – Português, Inglês e Espanhol Para Turismo e Negócios. Rio de Janeiro, RJ: Editora Ciência Moderna Ltda., 2010.

### Componente Curricular: Língua Estrangeira - Espanhol

Carga Horária:

30

Período Letivo:

2º Ano

### Ementa





Estudo de estruturas linguísticas básicas voltadas à interação sociocomunicativa com ênfase nas quatro habilidades: Compreensão oral, expressão oral, compreensão leitora e expressão escrita. Estratégias de Leitura e interpretação de textos: Introdução à leitura e interpretação de textos científicos. Léxicos e contextos de uso favorecendo à competência comunicativa. Gêneros textuais. Introdução à Literatura em Língua Espanhola.

### Ênfase Tecnológica

Introdução à leitura e interpretação de textos científicos.

### Áreas de Integração

**Língua Estrangeira Moderna** – Inglês: Léxicos e contextos de uso. Leitura e interpretação de textos complexos.

**Língua Portuguesa:** Estruturas Linguísticas. Interpretação de textos de diferentes gêneros textuais.

### Bibliografia Básica

BARQUERO, B.L; GILI, O. C; BARQUERO, B.L **Pasaporte A1**. Madrid: Edelsa, 2007.

CUENCA, M. A, PRIETO, R. P. **Embarque**. Madrid: Edelsa, 2011.

DUEÑAS, R, HERMOSO, A.G. **Gramática del español lengua extranjera**. Madrid: Edelsa, 2011.

### Bibliografia Complementar

COIMBRA, L., BARCIA, P. L, CHAVES, L. S **Cercanía Joven**. São Paulo: SM,2014.

DIAZ, M. & TALAVERA G.; **Dicionário Santillana para estudantes**. 4. ed. São Paulo, SP: Moderna, 2014.

ENCINAR, ÁNGELES. **Uso interactivo del vocabulario**– Nível A- B1.Madrid: Edelsa, 2011.

FAJUL, A. **Gramática de español paso a paso**. São Paulo: Moderna, 2014.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Conversação Trilíngue** – Português, Inglês e Espanhol Para Turismo e Negócios. Rio de Janeiro, RJ: Editora Ciência Moderna Ltda., 2010.

### Componente Curricular: Língua Estrangeira - Espanhol

**Carga Horária:**

**45**

**Período Letivo:**

**3º Ano**





### Ementa

Compreensão da Língua Espanhola como instrumento de acesso às diversas manifestações culturais. Estratégias de Leitura e interpretação de textos: dando prioridade aos textos científicos e técnicos. Léxicos e contextos de uso: introdução ao uso da linguagem técnico-científica. Tópicos em literatura de Língua Espanhola. Estudo de estruturas linguísticas básicas voltadas à interação sociocomunicativa com ênfase nas quatro habilidades: Compreensão oral, expressão oral, compreensão leitora e expressão escrita.

### Ênfase Tecnológica

Estudo de vocabulários técnicos. Leitura e interpretação de textos científicos.

### Áreas de Integração

**Língua Portuguesa:** Estruturas Linguísticas. Interpretação de textos de diferentes gêneros textuais.

**Língua Estrangeira Moderna – Inglês:** Léxicos e contextos de uso. Introdução à leitura e interpretação de textos científicos.

### Bibliografia Básica

BARQUERO, B.L; GILI, O. C, BARQUERO, B.L. **Pasaporte A1**. Madrid: Edelsa, 2007.

\_\_\_\_\_. **Pasaporte A2**. Madrid: Edelsa, 2007.

DUEÑAS, R, HERMOSO, A.G. **Gramática del español lengua extranjera**. Madrid: Edelsa, 2011.

### Bibliografia Complementar

COIMBRA, L., BARCIA, P. L, CHAVES, L. S **Cercanía Joven**. São Paulo: SM,2014.

DIAZ, M. & TALAVERA G.; **Dicionário Santillana para estudantes**. 4. ed. São Paulo, SP: Moderna, 2014.

ENCINAR, ÁNGELES. **Uso interactivo del vocabulario – Nivel A- B1**.Madrid: Edelsa, 2011.

FAJUL, A. **Gramática de Español Paso a Paso**. São Paulo: Moderna, 2014.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Conversação Trilíngue – Português, Inglês e Espanhol Para Turismo e Negócios**. Rio de Janeiro, RJ: Editora Ciência Moderna Ltda., 2010.

### Componente Curricular: Libras





<b>Carga Horária:</b>	<b>30</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>1º Ano</b>
<b>Ementa</b>			
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 sintáticos, morfológicos e fonológicos da Libras. Fundamentos legais do ensino de Libras.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Comunicação básica com o surdo, conhecimentos específicos no âmbito legal da Libras, utilização de sinais, partindo do cotidiano do discente.			
<b>Áreas de Integração</b>			
Todas as áreas do conhecimento.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. <b>Mini dicionário ilustrado de LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais</b> . 2 ed. Porto Alegre: Centro de Formação de Profissionais da Educação e de Atendimento às Pessoas com Surdez/CAS, 2008.			
_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. <b>Formação Continuada a Distância de Professores para o Atendimento Educacional Especializado Pessoas com Surdez</b> . Brasília: MEC – SEESP. 2007.			
LIBRAS. <b>Dicionário da Língua Brasileira dos Sinais</b> . Disponível em: <a href="http://www.acessobrasil.org.br/libras/2006">www.acessobrasil.org.br/libras/2006</a> .			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. <b>Língua Brasileira de Sinais</b> . [Organizado por Lucinda F. Brito et. al.]. Série atualidades pedagógicas, v. III, Brasília: MEC/SEESP, 1998.			
_____. <b>Saberes e Práticas da Inclusão</b> : desenvolvendo competências para o atendimento as necessidades educacionais especiais de alunos surdos. Coordenação geral SEESP/MEC. Brasília: MEC, Secretaria de Educação Especial, 2006.			
_____. 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 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília: Presidência da República: Casa Civil, 2005. Disponível em: < <a href="http://www.mec.gov.br/seesp">http://www.mec.gov.br/seesp</a> >.			





CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, Walkíria Duarte. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais**. Imprensa Oficial. São Paulo: 2001.

CEFET/SC. Centro Federal de Educação Tecnologia de Santa Catarina / Núcleo de Estudos e Pesquisas em Educação de Surdos – NEPES. Santa Catarina. **Caderno Pedagógico I**. Curso de Libras. 2007. Disponível em: <[http://www.sj.cefetsc.edu.br/~nepes/nepes\\_materialdidatico.htm](http://www.sj.cefetsc.edu.br/~nepes/nepes_materialdidatico.htm)>.

FERNANDES, Sueli. **Educação de Surdos**. 20. Ed. Curitiba: Ibpex, 2007.

**Componente Curricular: Libras**

**Carga Horária:**

**30**

**Período Letivo:**

**2º Ano**

**Ementa**

A Libras como um sistema linguístico. Prática de conversação em Libras. Fundamentos de tradução e interpretação. Problemas teóricos e práticos da tradução/interpretação. Estrutura linguística em contextos comunicativos (frases, diálogos curtos). Libras e Língua Portuguesa como primeira e segunda língua.

**Ênfase Tecnológica**

Comunicação básica com o surdo, conhecimentos específicos no âmbito legal da Libras, utilização de sinais, partindo do cotidiano do discente. Estrutura linguística.

**Áreas de Integração**

**Todas as áreas do conhecimento.**

**Bibliografia Básica**

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Mini dicionário ilustrado de LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais**. 2 ed. Porto Alegre: Centro de Formação de Profissionais da Educação e de Atendimento às Pessoas com Surdez/CAS, 2008.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Formação Continuada a Distância de Professores para o Atendimento Educacional Especializado Pessoas com Surdez**. Brasília: MEC – SEESP. 2007.

LIBRAS. **Dicionário da Língua Brasileira dos Sinais**. Disponível em: [www.acessobrasil.org.br/libras/2006](http://www.acessobrasil.org.br/libras/2006).

**Bibliografia Complementar**





BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Língua Brasileira de Sinais**. [Organizado por Lucinda F. Brito et. al.]. Série atualidades pedagógicas, V.III, Brasília: MEC/SEESP, 1998.

\_\_\_\_\_. **Saberes e Práticas da Inclusão**: desenvolvendo competências para o atendimento às necessidades educacionais especiais de alunos surdos. Coordenação geral SEESP/MEC. Brasília: MEC, Secretaria de Educação Especial, 2006.

\_\_\_\_\_. **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 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília: Presidência da República: Casa Civil, 2005. Disponível em: <<http://www.mec.gov.br/seesp>>.

CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, Walkíria Duarte. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngua da Língua de Sinais**. Imprensa Oficial. São Paulo: 2001.

CEFET/SC. Centro Federal de Educação Tecnologia de Santa Catarina / Núcleo de Estudos e Pesquisas em Educação de Surdos – NEPES. Santa Catarina. **Caderno Pedagógico I**. Curso de Libras. 2007. Disponível em: <[http://www.sj.cefetsc.edu.br/~nepes/nepes\\_materialdidatico.htm](http://www.sj.cefetsc.edu.br/~nepes/nepes_materialdidatico.htm)>.

FERNANDES, Sueli. **Educação de Surdos**. 20 ed. Curitiba: Ibpex, 2007.

**Componente Curricular: Libras**

<b>Carga Horária:</b>	<b>45</b>	<b>Período Letivo:</b>	<b>3º Ano</b>
-----------------------	-----------	------------------------	---------------

**Ementa**

Língua Brasileira de Sinais em situações de comunicação independente. Educação bilíngua e inclusiva. Aspectos peculiares da cultura das pessoas surdas. Prática de conversação em Libras.

**Ênfase Tecnológica**

Comunicação. Educação bilíngua e inclusiva. Cultura. Prática de conversação.

**Áreas de Integração**

**Todas as áreas do conhecimento.**

**Bibliografia Básica**







BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Minidicionário ilustrado de LIBRAS** – Língua Brasileira de Sinais. 2 ed. Porto Alegre: Centro de Formação de Profissionais da Educação e de Atendimento às Pessoas com Surdez/CAS, 2008.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Formação Continuada a Distância de Professores para o Atendimento Educacional Especializado Pessoas com Surdez**. Brasília: MEC – SEESP. 2007.

LIBRAS. **Dicionário da Língua Brasileira dos Sinais**. Disponível em:  
[www.acessobrasil.org.br/libras/2006](http://www.acessobrasil.org.br/libras/2006).

### Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Língua Brasileira de Sinais**. [Organizado por Lucinda F. Brito et. al.]. Série atualidades pedagógicas, V.III, Brasília: MEC/SEESP, 1998.

\_\_\_\_\_. **Saberes e Práticas da Inclusão**: desenvolvendo competências para o atendimento as necessidades educacionais especiais de alunos surdos. Coordenação geral SEESP/MEC. Brasília: MEC, Secretaria de Educação Especial, 2006.

\_\_\_\_\_. **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 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília: Presidência da República: Casa Civil, 2005. Disponível em: <<http://www.mec.gov.br/seesp>>.

CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, Walkíria Duarte. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngua da Língua de Sinais**. Imprensa Oficial. São Paulo: 2001.

CEFET/SC. Centro Federal de Educação Tecnologia de Santa Catarina / Núcleo de Estudos e Pesquisas em Educação de Surdos – NEPEs. Santa Catarina. **Caderno Pedagógico I**. Curso de Libras. 2007. Disponível em:  
<[http://www.sj.cefetsc.edu.br/~nepes/nepes\\_materialdidatico.htm](http://www.sj.cefetsc.edu.br/~nepes/nepes_materialdidatico.htm)>.

FERNANDES, Sueli. **Educação de Surdos**. 20 ed. Curitiba: Ibpex, 2007.

### REFERÊNCIAS

ACRE. Secretaria de Estado de Planejamento – SEPLAN. **Acre em números**, 2017.

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.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 03/1998**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o ensino médio (DCNEM). Brasília, DF, 1998.





\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 15/1998**. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (DCNEM). Brasília, DF, 1998.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB 16/1999** – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 16/1999**, de 05/10/1999. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF, 1999.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 04/1999**, de 05/12/1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF, 1999.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 11/2000**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB 10/2000** – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2000.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB nº 01/2000**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 39/2004**, de 8/12/2004. Aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB n. 39/2004**, de 8/12/2004. Aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, DF, 2004.

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do artigo 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 jul. 2004.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 01/2005**, de 03/02/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio as disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília, DF, 2005.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 04/2005 de 27/10/2005**. Inclui novo dispositivo à Resolução CNE/CEB 1/2005, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília, DF, 2005.

\_\_\_\_\_. **Resoluções Normativas CFQ nº 137, de 27/08/1993**. Dispõe sobre a identificação de Técnicos Industriais e correlatos, mencionados na Resolução Normativa nº 24 de 18.02.70, cuja atividade está na área da Química.

\_\_\_\_\_. **Resolução Normativa CFQ nº 36, de 25/4/1974**. Das atribuições aos profissionais da Química e estabelece critérios para concessão das mesmas.





\_\_\_\_\_. **Decreto n. 5.478**, de 24 de junho de 2005. Institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional 106 ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). Brasília, DF, 2005.

\_\_\_\_\_. **Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct>-<Acesso em 03fev 2021>.

CEFET-SC. **Projeto Pedagógico Institucional**. Florianópolis, SC: CEFET, 2003.  
EMBRAPA, Seminário discute situação das agroindústrias do Acre. Disponível em : <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/7237976/seminario-discute-situacao-das-agroindustrias-do-acre>. Acesso em 27 de dezembro de 2018.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 23. ed. São Paulo, Brasil: Paz e Terra, 2002. (Coleção Leitura).

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise (Orgs.). **Ensino Médio integrado: concepção e contradições**. São Paulo: Cortez, 2005.

IFAC. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Biotecnologia. Xapuri, AC: 2018.

IFAL. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Alimentos. Piranhas, AL: 2016.

IF BAIANO. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Cozinha. Guanambi, Ba: 2016.

IF BAIANO. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Alimentos. Uruçuca, Ba: 2016 107.

IFC. **Projeto Pedagógico de Curso**. Nutrição e segurança Alimentar. Abelardo Luz, SC: 20118.

IF FARROUPILHA. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Agroindústria. Santo Augusto, RS: 2011.

IF MATO GROSSO. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Serviços de Condomínio. Várzea Grande, MT: 2016.

IF MATO GROSSO. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Comércio. Confresa, MT: 2014.

IF RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Alimentos. RN: IFRN 2014.

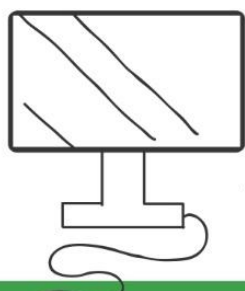
IF RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Informática. RN: IFRN 2014.

IF ACRE. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Alimentos. Campus Xapuri, Ac: 2010.

---



UNESCO. **Declaração de Hamburgo sobre educação de adultos**. Brasília, janeiro/1997, V Conferência Internacional



[www.ifac.edu.br](http://www.ifac.edu.br)





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

---

**118**



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Acre

Campus  
**Xapuri**

Rua Coronel Brandão, 1622, Centro  
Xapuri/AC - CEP 69.930-000  
Telefones: (68)**3542-2083** e (68) **3542-2076**  
E-mail: [campusxapuri@ifac.edu.br](mailto:campusxapuri@ifac.edu.br)