

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS ITAPINA**

PROJETO DO CURSO DE TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

REITOR

Jadir José Pela

PRÓ-REITORES**ENSINO**

Adriana Pionttkovsky Barcellos

PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

André Romero da Silva

EXTENSÃO

Renato Tannure Rotta de Almeida

ADMINISTRAÇÃO

Lezi José Ferreira

DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Luciano de Oliveira Toledo

DIRETOR GERAL

Fábio Lyrio Santos

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Bruno Kapitsyki Barbieri

DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Messenas Miranda Rocha

COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO

Silvio Cesar Assis dos Santos

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Fernanda Chaves da Silva – SIAPE nº 2931761

Adriana Silva Fleischmann Gava – SIAPE nº 1845313

Cecília Sandra Nunes Morais – SIAPE nº 1220176

Débora do Carmo – SIAPE nº 2107376

Irany Rodrigues Pretti – SIAPE nº 3010122

Marta Cristina Teixeira Leite – SIAPE nº 1792550

Sabrina Rohdt da Rosa – SIAPE nº 1872464

Selma Garcia Holtz - SIAPE nº 1101944

Stella Magda Bitencourt Teixeira – SIAPE nº1100802

Walas Conceição – SIAPE nº 4933

Sumário

1.	Identificação do curso	5
2.	Apresentação	5
3.	Justificativa.....	6
3.1	Características do Campus Itapina	6
3.2	Pólo Colatina: Diagnóstico regional	7
3.3	Pesquisa de demanda	8
4.	Objetivos	8
4.1.	Objetivos Gerais.....	9
4.2.	Objetivos Específicos.....	9
5.	Perfil profissional do egresso	10
6.	Organização curricular	11
6.1.	Matriz Curricular	11
6.2.	Ementário.....	14
6.2.1.	Base Nacional Comum	14
6.2.2	Núcleo Profissional	46
6.2.3.	Componentes Optativos	61
6.3.	Regime Escolar/ Prazo de Integralização Curricular	62
7.	CrITÉrios de Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	62
8.	Requisitos e formas de acesso	62
9.	Estágio Supervisionado	62
10.	Ações de Pesquisa e Extensão vinculadas ao curso	63
11.	Avaliação.....	65
11.1.	Avaliação do processo ensino-aprendizagem.....	65
11.2.	Avaliação do PPC.....	65
12.	Perfil do pessoal docente e técnico	66
13.	Estrutura Física	72
13.1.	Áreas de Ensino Específicas	72
13.2.	Áreas de Estudo Geral.....	72
13.3.	Áreas de Esporte e Vivência.....	72
13.4.	Áreas de Atendimento Discente.....	73
13.5.	Áreas de Apoio	73
13.6.	Áreas de Laboratórios Técnicos	73
13.7.	Plantas Piloto de Processamento de Alimentos.....	73
14.	Certificados e Diplomas.....	74
15.	Planejamento Econômico-financeiro	74

1. Identificação do curso

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Habilitação: Técnico em Alimentos
Resolução de oferta:
Carga Horária do Curso (sem estágio): 3400,05
Carga Horária do Estágio (obrigatório): não se aplica
Carga Horária do Estágio (não obrigatório): 40 horas
Carga Horária Total do Curso: 3400,05
Periodicidade de oferta anual: 1º semestre (<input checked="" type="checkbox"/>) 2º semestre (<input type="checkbox"/>)
Número de alunos por turma: 36 alunos
Quantitativo total de vagas anual: 36 vagas
Turno: (<input type="checkbox"/>) Matutino – (<input type="checkbox"/>) Vespertino – (<input type="checkbox"/>) Noturno – (<input checked="" type="checkbox"/>) Integral
Local de Funcionamento: Instituto Federal do Espírito Santo - <i>Campus</i> Itapina, BR 259 KM 70, Colatina-ES
Forma de oferta: (<input type="checkbox"/>) integrado – (<input checked="" type="checkbox"/>) integrado integral – (<input type="checkbox"/>) concomitante – (<input type="checkbox"/>) subsequente
Modalidade: (<input checked="" type="checkbox"/>) presencial idade regular - (<input type="checkbox"/>) presencial Educação de Jovens e Adultos – EJA - (<input type="checkbox"/>) a distância

2. Apresentação

O presente documento constitui-se o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal do Espírito Santo Campus Itapina, referente ao eixo de Produção Alimentícia, ofertado presencialmente. Este projeto pedagógico foi estruturado a partir da Resolução IFES nº 11/2015, e tem sua fundamentação legal e teórica baseada nos princípios e normas educacionais existentes, tais como: Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Decreto nº 5.154/2004 e Resolução CNE/CEB nº 06/2012, bem como as orientações normativas do Instituto Federal do Espírito Santo e seu Regulamento de Organização Didática. Também orientaram a elaboração do currículo do curso: a Lei nº 9.795, de 27/04/1999 – Política Nacional de Educação Ambiental; a Resolução nº 2, de 15/06/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental; a Resolução nº 1, de 17/06/2004 – Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana; a Resolução nº 1, de 30 de Maio de 2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação em Direitos Humanos; Decreto nº 5.626, de 22/12/2005, que dispõe sobre a Língua

Brasileira de Sinais; e o Decreto nº 7.611, de 17/11/2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

A educação profissional técnica de nível médio tem por finalidade formar técnicos para atuarem nas mais diferentes habilitações necessárias aos processos de trabalho do mercado atual, constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC (2014). Este curso tem como objetivo formar profissionais preparados tanto intelectualmente como produtivamente para o setor de Alimentos, no Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, buscando trabalhar conhecimentos de áreas específicas e áreas afins que complementam o perfil do egresso.

Sendo ofertado de forma articulada com o Ensino Médio, de maneira integrada com a formação básica, busca romper com a dicotomia entre formação técnica e formação geral, tendo como princípio uma formação mais ampla, que preze pela totalidade e integração entre a cultura geral e a cultura técnica. O curso técnico em Alimentos está em consonância com as políticas públicas do Ifes, que trazem por objetivo a mudança da atual realidade social, proporcionando aos futuros alunos a sua inclusão no mundo do trabalho através da articulação da educação formal com a educação profissional, numa perspectiva de educação integral. Isto é, busca-se propiciar uma formação técnica que incorpore trabalho, cultura, ciência e tecnologia, adotando-os como princípios capazes de transversalizar todo o desenvolvimento curricular.

Enfatizando a qualidade como instrumento de comprometimento com a formação do Técnico em Alimentos, este Projeto de Curso visa apresentar o planejamento do curso, bem como a proposta pedagógica, os recursos materiais e pessoais disponíveis para a sua oferta, com a intenção de promover uma educação de excelência, qualificando seus egressos para o ingresso no mercado do trabalho de maneira alinhada com as necessidades específicas do mercado atual, com a possibilidade de verticalização para cursos de graduação em seu itinerário formativo.

3. Justificativa

2.1 Características do Campus Itapina

O Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* Itapina está localizado no município de Colatina-ES, a 17 km do centro da cidade. Encontra-se a 155 km de Vitória, capital do estado do Espírito Santo. Ocupa uma área de 316 hectares que são distribuídos em áreas construídas e áreas destinadas ao desenvolvimento de projetos agropecuários.

Oferta cursos técnicos integrados ao ensino médio de Agropecuária e Zootecnia, e os cursos superiores de Agronomia, Licenciatura em Ciências Agrícolas e Pedagogia. No período de 2011 à 2014 foi ofertado o Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio na modalidade Jovens e Adultos – PROEJA, o qual foi extinto, devido ao total atendimento da demanda local deste público alvo.

Em razão do Campus estar situado em zona rural, ofertar ensino integrado, e internato masculino, são ofertadas à comunidade escolar, refeições durante o período de funcionamento. Parte da alimentação fornecida é proveniente de alimentos produzidos e beneficiados na própria instituição. Além do fornecimento para os alunos, o excedente da produção é comercializado no Posto de Vendas. Os produtos lácteos comercializados são fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, que lhes garantiu o selo do Órgão.

Entre os alimentos produzidos, têm-se os provenientes do setor de horticultura (abóbora, alface, berinjela, beterraba, cenoura, condimentos, couve, inhame, jiló, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, taioba); cárneos (bacon, banha, carne suína desossada, costela defumada, kit feijoada, linguiça frescal e defumada, miúdos, torresmo); lácteos (leite pasteurizado, doce de leite, iogurte, queijos tipo coalho, minas frescal, minas padrão, minas padrão com orégano, muçarela, muçarela com linguiça calabresa, requeijão em barra, requeijão cremoso); feijão; café; frutas (acerola, araçá-boi, limão siciliano, mandioca, abacaxi, coco, banana, maracujá, mamão, jabuticaba); ovos e mel.

Baseado na estrutura construída para beneficiamento de alimentos para o refeitório, bem como, para oferta dos componentes curriculares relacionados à produção vegetal, animal, agroindustrial, e práticas laboratoriais, dos cursos já existentes, o curso Técnico em Alimentos justifica-se como uma opção viável para atender demandas locais, uma vez que temas relacionados à produção e consumos de alimentos seguros, são alvos de discussão constante entre os produtores, indústria alimentícia, unidades de alimentação e nutrição, e consumidores.

Devido à importância da indústria de alimentos, a grande diversidade de produtos, e a promoção da segurança alimentar e nutricional da população, esta última, determinada pela Lei da Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346, de 15/09/06, o Campus Itapina busca qualificar profissionais, através do curso de Técnico em Alimentos, aptos a lidar com novas tecnologias e novas formas de produzir bens, serviços e conhecimentos.

2.2 Pólo Colatina: Diagnóstico regional

O Estado do Espírito Santo, segundo o Novo Plano de Desenvolvimento da Agricultura – PEDEAG 2007 – 2025, divide-se em 07 regiões agropecuárias: Colatina; Noroeste; Norte; Linhares; Serrana; Sul e Caparaó. O Pólo Colatina é constituído por 06 (seis) municípios: Colatina, Alto Rio Novo, Governador Lindemberg, Pancas, Baixo Guandu e Marilândia, contando com uma população de 178 mil habitantes, distribuída numa área de 4.062 km², constituindo, em termos médios, a segunda região do interior capixaba de maior densidade demográfica (43 hab./km²). Segundo o PEDEAG 3 – 2015-2030, a implantação dos pólos de frutas, com destaque para o pólo de manga, nucleado na região de Colatina, é uma das cadeias produtivas mais relevantes do planejamento estratégico do agronegócio capixaba.

Em relação à estrutura fundiária há forte dominância de pequenas propriedades rurais, dentre as quais 75% têm área inferior a 50 ha. Correlacionando esses dados com as informações relativas à agricultura familiar, verifica-se que sua presença é marcante na região, onde 43% das propriedades familiares respondem por apenas 14% do valor da produção desse segmento de produtores.

Quanto aos estabelecimentos industriais, que demandam mão de obra qualificada, principalmente nas áreas de alimentos, o município de Colatina possui o Frisa®, que possui diariamente uma ampla linha de produtos cárneos in natura e industrializados e conta com mais de 3000 colaboradores; a Bertolini, que possui Unidade de alimentação e Nutrição (UAN) para atendimento à 600 funcionários; a Agroindústria da Cooperativa de Frutas da Agricultura Familiar “Sabores do Campo”, que beneficia polpas de frutas provenientes dos produtores do Pólo de Colatina; bem como a própria característica das propriedades rurais que permitem o investimento no beneficiamento da produção como empresário autônomo.

2.3 Pesquisa de demanda

Para verificar a demanda para abertura do Curso Técnico em Alimentos, foi realizada uma pesquisa com 83 participantes (alunos de ensino fundamental) de forma *online*. O questionário foi disponibilizado no site do IFES – Campus Itapina e divulgado nas redes sociais pelo período de 30 dias. Com base nas respostas referentes à seguinte pergunta: “Tendo em vista a possibilidade de oferta do curso TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO pelo Ifes - Campus Itapina, você tem interesse e disponibilidade de cursar?” obteve-se que 69% dos participantes tem interesse pelo Curso, enquanto que apenas 31% não tem.

4. Objetivos

4.1. Objetivos Gerais

- Formar o Técnico em Alimentos apto para o exercício profissional na sua área de atuação e pleno exercício da cidadania como um profissional crítico, criativo e capaz de interagir, sendo agente de mudanças na sociedade em que vive e exerce atividades específicas no mundo do trabalho, respeitando os princípios da sustentabilidade;
- Desenvolver o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Preparar o futuro profissional para a compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos dos processos produtivos, relacionando teoria, prática e inovação, através da integração entre a ciência e a tecnologia;
- Contribuir para o desenvolvimento de competências e domínio das linguagens, dos códigos, dos instrumentos e dos conhecimentos sócio culturais, indispensáveis à integração social e a articulação do mundo do conhecimento com o trabalho;
- Proporcionar ao educando instrumentos para iniciação às atividades de pesquisa e extensão da área de alimentos.

4.2. Objetivos Específicos

- Formar profissional habilitado para planejar e coordenar atividades relacionadas à produção alimentícia;
- Proporcionar o desenvolvimento de um conjunto de habilidades, com o espírito empreendedor, liderança e capacidade de avaliação, geradores da diferença entre o sucesso e o fracasso na gestão da indústria alimentícia;
- Organizar experiências teóricas e práticas que permitam ao egresso do curso atuar no assessoramento de indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas, quanto à realização de práticas cooperativistas e de produção face às demandas regionais, vinculadas aos programas de desenvolvimento sustentável;
- Ofertar formação profissional abrangente, com visão concreta da realidade, a fim de que possam optar entre diferentes campos de atuação ofertados pela habilitação de Técnico em alimentos;
- Desenvolver ações planejadas em parceria com empresas, produtores, entidades e instituições ligadas ao setor primário, oportunizando aos estudantes o contato direto com o mundo do trabalho;
- Possibilitar a construção de conhecimento tecnológico, através de pesquisas e experiências desenvolvidas, a fim de aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

5. Perfil profissional do egresso

O profissional concluinte do Curso Técnico Integrado em Alimentos oferecido pelo IFES – Campus Itapina deve desenvolver ações de planejamento e coordenação de atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos. Deverá executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e de bebidas. Realizará análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Poderá implantar programas de controle de qualidade. Realizar a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos. Aplicando soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos. Além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos, presentes na elaboração ou industrialização de alimentos e bebidas, conforme atribuições descritas pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2014), no eixo Tecnológico de Produção Alimentícia que compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.

Seu campo de atuação poderá abranger indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas. Indústria de insumos para processos e produtos. Laboratórios de análises laboratoriais e controle de qualidade. Instituições e órgão de pesquisa e ensino. Consultorias. Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias. Serviços de proteção ao consumidor. Entrepósitos de armazenamento e beneficiamento. Serviços de alimentação. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

A partir da formação integral oferecida pelo curso, esse profissional será capaz de:

- Compreender-se enquanto agente social de transformação, que intervêm na sociedade e contribui para o desenvolvimento da sociedade, demonstrando autonomia intelectual e pensamento crítico;
- Utilizar linguagem contemporânea como instrumento de comunicação para o exercício da cidadania e preparação para atuação no mundo do trabalho proporcionando interação social necessária ao exercício da profissão;
- Interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
- Utilizar os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber;
- Cumprir normas de segurança do trabalho;
- Utilizar a Informática como instrumento usual de trabalho;

- Atuar com ética, criatividade, responsabilidade e liderança;
- Adquirir, manusear e otimizar máquinas e equipamentos de produção e conservação de alimentos;
- Atuar no controle de qualidade de matérias primas e produtos em processos de fabricação, através da realização de análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, e implantação de programas de controle de qualidade que visam à segurança alimentar;
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos;
- Desenvolver pesquisas e buscar inovação para o desenvolvimento de novos produtos;
- Ser empreendedor na área de alimentos;
- Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgão de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros.

6. Organização curricular

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio apresenta uma proposta de integração entre a Educação Profissional e o Ensino Médio, articulando a formação geral com os conhecimentos específicos da área técnica, de modo que desenvolva os atributos intelectuais dos alunos para saber lidar com a complexidade do mundo do trabalho e estar preparado para a vida.

6.1. Matriz Curricular

A estrutura curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio está organizada em 26 componentes curriculares de forma a proporcionar o trabalho coletivo e interdisciplinar, a organização e a dinamização dos processos de ensino-aprendizagem visando à formação integral do cidadão e o desenvolvimento das competências objetivadas pelo Curso. A matriz foi dimensionada para 40 (quarenta) semanas e totaliza 3400,05 horas, sendo 2200,03 horas para a Base Nacional Comum, e 1200,02 horas para o Núcleo Profissional. O curso será desenvolvido em regime seriado anual, totalizando 3 (três) períodos letivos, tendo sua carga horária assim distribuída: primeiro ano com 1.100,01 horas, segundo ano com 1.166,69 horas e 3º ano com 1.133,35 horas. Cada período tem a

duração de um ano letivo, que conta com 200 (duzentos) dias letivos, desenvolvidos em 40 (quarenta) semanas de aula. Cada ano letivo é dividido em duas etapas, ou seja, semestres letivos.

Os conteúdos foram organizados em dois grupos:

Base Comum Nacional, composta pelas áreas de: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias; Ciências Humanas e suas Tecnologias; e Ciências da natureza, Matemática e suas Tecnologias, visando possibilitar ao aluno uma base consistente para que ele compreenda o mundo, a influência de suas ações e da sociedade e exercite a cidadania.

Núcleo Profissional: composto por componentes curriculares que tratam da formação profissional do Técnico em Alimentos, visando propiciar aos alunos o desenvolvimento das competências necessárias ao exercício profissional. Estes componentes compreendem: Análise sensorial; Bromatologia; Gestão e empreendedorismo; Higiene e Controle de Qualidade; Informática aplicada; Microbiologia Geral e de Alimentos; Princípios de tecnologia de alimentos; Tecnologia de Bebidas; e Tratamento e reuso de resíduos. Para proporcionar maior flexibilidade, alguns componentes curriculares do Núcleo Profissional poderão ser subdivididos, contando que seja garantida a carga horária mínima prevista na Matriz Curricular e a organização abaixo:

Tecnologia de produtos de origem animal I	<ul style="list-style-type: none">• Carnes• Pescado
Tecnologia de produtos de origem animal II	<ul style="list-style-type: none">• Leite• Ovos• Mel
Tecnologia de produtos de origem vegetal I	<ul style="list-style-type: none">• Cereais• Panificação
Tecnologia de produtos de origem vegetal II	<ul style="list-style-type: none">• Frutas• Hortaliças

O Campus Itapina oferta Componentes Extra-Curriculares e Optativos de acordo com suas especificidades regionais. Este curso conta com a Língua Estrangeira – Espanhol, componente curricular optativo para o terceiro ano, por ser uma das línguas estrangeiras de maior utilidade hoje, depois do Inglês, sendo também opção nas provas do Exame Nacional do Ensino Médio. E também, Inglês para fins específicos, objetivando atender demandas eventuais, como eventos internacionais que envolvam os estudantes do curso.

Após as aulas diárias serão ofertadas outras atividades complementares e de suporte

acadêmico, tais como: monitorias, aulas de reforço, cursos específicos (xadrez, música, dança), treinamentos esportivos e treinamentos para olimpíadas de conhecimento.

Curso Técnico em Alimentos						
Regime: Integrado Anual						
Carga horária dimensionada para 40 semanas						
Tempo de duração de 1 (uma) aula = 50 minutos						
	Componente Curricular	Ano Aulas/Semana			Totais (aulas)	Carga Horária Total (horas)
		1º	2º	3º		
Base Nacional Comum	Língua Portuguesa e Lit. Brasileira	3	3	4	400	333,33
	Língua estrangeira moderna (inglês)	2	2	0	160	133,34
	Arte	1	0	0	40	33,33
	Matemática	4	3	3	400	333,33
	Biologia	3	2	2	280	233,34
	Física	2	2	1	200	166,67
	Química	3	2	2	280	233,34
	História	1	2	2	200	166,67
	Geografia	1	2	2	200	166,67
	Sociologia	0	2	2	160	133,34
	Filosofia	0	2	2	160	133,34
	Educação Física	2	1	1	160	133,33
	Total Base Nacional Comum	22	23	21	2640	2200,03
Núcleo Profissional	Higiene e controle de qualidade	2			80	66,67
	Informática aplicada	2			80	66,67
	Princípios de tecnologia de alimentos	2			80	66,67
	Química de alimentos	2			80	66,67
	Tecnologia de produtos de origem vegetal I (Cereais e Panificação)	3			120	100
	Análise de Alimentos		3		120	100
	Análise sensorial		2		80	66,67
	Microbiologia Geral e de Alimentos		4		160	133,33
	Tecnologia de produtos de origem animal I (Carnes e pescado)		3		120	100
	Gestão e Empreendedorismo			2	80	66,67
	Tecnologia de Bebidas			2	80	66,67
	Tecnologia de produtos de origem animal II (Leite, ovos e mel)			3	120	100
	Tecnologia de produtos de origem vegetal II (Frutas e Hortaliças)			4	160	133,33
	Tratamento e reuso de resíduos			2	80	66,67
	Total Núcleo Profissional	11	12	13	1440	1200,02
Total da Etapa Escolar						3400,05
Estágio Obrigatório						-
Estágio Não Obrigatório						40
Carga Horária Total do Curso (Etapa Escolar + Estágio Obrigatório)						3400,05
Componentes Optativos e Atividades Acadêmicas Permanentes						
Língua Estrangeira (Espanhol)				2	80	66,67
Inglês para fins específicos				2	80	66,67

6.2. Ementário

6.2.1. Base Nacional Comum

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 100 h (120 aulas)		
Objetivos do componente curricular: <ul style="list-style-type: none">• Compreender o emprego artístico da palavra;• Distinguir a dicotomia entre a universalidade e a particularidade da temática literária;• Estabelecer relação entre o contexto histórico-social e o texto literário;• Questionar as diversas posturas e visões de mundo que perpassam o texto literário;• Otimizar o desempenho linguístico na expressão oral e escrita;• Analisar trechos de obras em diferentes linguagens;• Produzir textos em diferentes gêneros, incluindo textos técnicos;• Refletir sobre as manifestações culturais no eixo temporal presentes nos textos, reconhecendo momentos de tradição e de ruptura;• Perceber elementos da história e da cultura afro-brasileira e indígena em manifestações da língua portuguesa;• Reconhecer diferentes abordagens de um mesmo tema em diferentes linguagens.				
Ementa: <p>A disciplina trabalha sobre os eixos inter-relacionados da leitura, da reflexão e da produção textual. A partir do pressuposto de que a linguagem é manifestação da cultura e constituidora dos sujeitos sociais, explora a recepção e a produção de textos como processos de ressignificação de interlocutores protagonistas, tendo em vista uma colaboração efetiva no espaço integrador. Para tanto, entre obras literárias e não-literárias, em diferentes gêneros textuais, amplia as possibilidades de expressão discente em diferentes linguagens e o acesso ao patrimônio cultural produzido em língua portuguesa, inclusive em outros países lusófonos. Sempre elencando nas interpretações e nas produções textuais temas pertinentes ao caráter social, como: preconceito, trabalho, meio ambiente, educação alimentar e nutricional, direitos humanos, respeito e valorização do idoso, relações étnico-raciais, e culturas afro-brasileira e indígena.</p>				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
1	ABAURRE, Maria Luiza M. Português: contexto, interlocução e sentido. Volume 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2016.	9788569275275	Livro didático	
2	CEREJA, William Roberto. Português: linguagens. São Paulo: Atual, Volume 1, 2004.	9788535715262	12	
3	CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens. 3º edição, São Carlos: Atual, 2005.	8535706305	12	
4	BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2007.	9788520930496	02	
5	BOSI, A História concisa da literatura brasileira. São Paulo: Cultrix, 2006.	9788531601897	05	

6	FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD, 2011.	9788532279910	06	
7	MOISÉS, M. A literatura portuguesa. São Paulo: Cultrix, 2009.	9788531602313	06	
8	NEVES, M. H. de M. Gramática de usos do Português. 2.ed. São Paulo: UNESP, 2011.	9788539300808	06	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira

Período Letivo:
2º ano

Carga horária total: 100 h (120 aulas)

Objetivos do componente curricular:

- Ler e interpretar fragmentos de obras em diferentes linguagens;
- Analisar as diversas posturas e visões de mundo que perpassam um texto, suas relações dialógicas;
- Compreender e utilizar a variante culta escrita do português;
- Redigir textos em diferentes gêneros;
- Expressar-se textual e oralmente, compreendendo os registros formais e informais da linguagem, em contextos de interlocução;
- Reconhecer recursos expressivos das linguagens;
- Identificar manifestações culturais no eixo temporal, reconhecendo momentos de tradição e de ruptura;
- Identificar-se como protagonista e interlocutor de linguagens que estruturam uma identidade cultural própria;
- Recuperar, pelo estudo do texto literário, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura e as classificações preservadas e divulgadas em eixos temporais e espaciais;
- Reconhecer elementos da história e da cultura afro-brasileira e indígena em manifestações da língua portuguesa;
- Resgatar usos literários das tradições populares;
- Analisar diferentes abordagens de um mesmo tema em diferentes linguagens.

Ementa:

A disciplina trabalha sobre os eixos inter-relacionados da leitura, da reflexão e da produção textual. A partir do pressuposto de que a linguagem é manifestação da cultura e constituidora dos sujeitos sociais, explora a recepção e a produção de textos como processos de ressignificação de interlocutores protagonistas, tendo em vista uma colaboração efetiva no espaço integrador. Para tanto, entre obras literárias e não-literárias, em diferentes gêneros textuais, amplia as possibilidades de expressão discente em diferentes linguagens e o acesso ao patrimônio cultural produzido em língua portuguesa, inclusive em outros países lusófonos. Sempre elencando nas interpretações e nas produções textuais temas pertinentes ao caráter social, como: preconceito, trabalho, meio ambiente, educação alimentar e nutricional direitos humanos, respeito e valorização do idoso, relações étnico-raciais, e culturas afro-brasileira e indígena.

Bibliografia:

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
1	ABAURRE, Maria Luiza M. Português: contexto, interlocução e sentido. Volume 2. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2016.	9788569275275	Livro didático	

2	CEREJA, William Roberto. Português: linguagens. São Paulo: Atual, Volume 2, 2004.	9788535715262	12	
3	CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens. 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005.	8535706305	12	
4	BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2007	9788520930496	06	
5	BOSI, A História concisa da literatura brasileira. São Paulo: Cultrix, 2006.	9788531601897	05	
6	FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.	9788532279910	06	
7	MOISÉS, M. A literatura portuguesa. São Paulo: Cultrix, 2009.	9788531602313	06	
8	NEVES, M. H. de M. Gramática de usos do Português. 2.ed. São Paulo: UNESP, 2011.	9788539300808	06	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira

Período Letivo:
3º ano

Carga horária total: 133,33 h (160 aulas)

Objetivos do componente curricular:

- Compreender o sentido de fragmentos de obras escritos em diferentes linguagens;
- Reconhecer as diversas posturas e visões de mundo que perpassam um texto, suas relações dialógicas;
- Reforçar o uso da variante culta escrita do português;
- Ressaltar expressões textuais e orais pertinentes ao contexto de interlocução;
- Analisar recursos expressivos das linguagens;
- Observar manifestações culturais no eixo temporal, reconhecendo momentos de tradição e de ruptura;
- Proporcionar a contextualização dos textos abordados;
- Comparar diferentes posturas e visões de mundo que perpassam o texto literário;
- Elencar diferentes abordagens de um mesmo tema em diferentes linguagens;
- Desenvolver habilidades de produção textual;
- Reforçar, pelo estudo do texto literário, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura e as classificações preservadas e divulgadas em eixos temporais e espaciais;
- Identificar elementos da história e da cultura afro-brasileira e indígena em manifestações da língua portuguesa;
- Fortalecer a argumentação nos textos orais e escritos;
- Produzir textos dissertativos.

Ementa:

A disciplina trabalha sobre os eixos inter-relacionados da leitura, da reflexão e da produção textual. A partir do pressuposto de que a linguagem é manifestação da cultura e constituidora dos sujeitos sociais, explora a recepção e a produção de textos como processos de ressignificação de interlocutores protagonistas, tendo em vista uma colaboração efetiva no espaço integrador. Para tanto, entre obras literárias e não-literárias, em diferentes gêneros textuais, amplia as

possibilidades de expressão discente em diferentes linguagens e o acesso ao patrimônio cultural produzido em língua portuguesa, inclusive em outros países lusófonos. Sempre elencando nas interpretações e nas produções textuais temas pertinentes ao caráter social, como: preconceito, trabalho, meio ambiente, educação alimentar e nutricional, direitos humanos, respeito e valorização do idoso, relações étnico-raciais, e culturas afro-brasileira e indígena.

Bibliografia:

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
1	ABAURRE, Maria Luiza M. Português: contexto, interlocução e sentido. Volume 3. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2016.	9788569275275	Livro didático	
2	CEREJA, William Roberto. Português: linguagens. São Paulo: Atual, Volume 3, 2004.	9788535715262	12	
3	CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens. 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005.	8535706305	12	
4	BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2007.	9788520930496	06	
5	BOSI, A História concisa da literatura brasileira. São Paulo: Cultrix, 2006.	9788531601897	05	
6	FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.	9788532279910	12	
7	MOISÉS, M. A literatura portuguesa. São Paulo: Cultrix, 2009.	9788531602313	12	
8	NEVES, M. H. de M. Gramática de usos do Português. 2.ed. São Paulo: UNESP, 2011.	9788539300808	12	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos

Componente Curricular: Língua estrangeira moderna (Inglês)

Período Letivo:
1º ano

Carga horária total: 66,67 horas (80 aulas)

Objetivos do componente curricular: Compreender e produzir enunciados, frases e textos apropriadamente, relacionando-os a seus contextos em língua estrangeira (inglês), fazendo uso de competências gramaticais, estratégicas, sociolinguísticas e discursivas.

Ementa:

- Importância da língua estrangeira moderna como instrumento de acesso a informações tecnológicas e grupos sociais;
- Associação de aprendizados de língua materna aos da língua estrangeira;
- Estudo da gramática de nível básico em vários aspectos, para o auxílio na leitura, compreensão de textos e escrita, bem como o aprendizado das estratégias de leitura.
- Associação de vocábulos e expressões de estruturas linguísticas;
- Estudo de modos e tempos verbais simples aplicados aos textos.

Bibliografia

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
1	DIAS, Reinildes; Jucá; Faria, Leina Raquel. High up . 1ª ed. Editora Macmillan. 2013. V1.	9788574189116	12	
2	TEODOROV, Verônica. Freeway 1 . São Paulo: Richmond, 2010.	-	-	
3	RICHARDS, Jack C. Interchange 1 . New York: Cambridge Press, 2013.	-	12	
4	MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use . New York: Cambridge Press, 2003.	0521559286	2	
5	MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental – Estratégias de Leitura, Módulo I . São Paulo: TEXTONOVO Editora, 2000.	85857334367	-	
6	GUANDALINI, Eiter Otávio. Técnicas de Leitura em Inglês, Estágio I – ESP – English for Specific Purposes . São Paulo: TEXTONOVO, 2002.	85857334523	6	
7	MONTEIRO, Rafael Galvão. Developing Exam Skills – Perspective I . São Paulo: Editora FTD, 2016.	-	6	
8	MENEZES, Vera. Alive High 1 . São Paulo: SM Edições, 2014.	-	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente Curricular: Língua estrangeira moderna (Inglês)	
Período Letivo: 2º ano	Carga horária total: 66,67 horas (80 aulas)
Objetivos do componente curricular: Compreender e produzir enunciados, frases e textos apropriadamente, relacionando-os a seus contextos em língua estrangeira (inglês), fazendo uso de competências gramaticais, estratégicas, sociolinguísticas e discursivas.	
Ementa: <ul style="list-style-type: none"> • Importância da língua estrangeira moderna como instrumento de acesso a informações tecnológicas e grupos sociais; • Associação de aprendizados de língua materna aos da língua estrangeira; • Estudo da gramática de nível básico a intermediário em vários aspectos, para o auxílio na leitura, compreensão de textos e escrita, bem como o aprendizado das estratégias de leitura; • Associação de vocábulos e expressões de estruturas linguísticas; • Revisão de modos e tempos verbais simples aplicados a textos; • Expansão da compreensão e produção oral e escrita com a utilização de funções sociais e estruturas básicas da língua; • Estudo de cognatos e falsos cognatos. 	

Bibliografia				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
1	Dias, Reinildes; Jucá; Faria, Leina Raquel. High up.1ª ed. Editora Macmillan. 2013. V2.	-	12	www.macmillan.com.br
2	TEODOROV, Verônica. Freeway 2. São Paulo: Richmond, 2010.	-	12	
3	RICHARDS, Jack C. Interchange 1. New York: Cambridge Press, 2013.	-	-	
4	MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. New York: Cambridge Press, 2003.	0521559286	-	
5	MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental – Estratégias de Leitura, Módulo II. São Paulo: TEXTONOVO Editora, 2000.	85857334367	6	
6	GUANDALINI, Eiter Otávio. Técnicas de Leitura em Inglês, Estágio II – ESP – English for Specific Purposes. São Paulo: TEXTONOVO, 2002.	85857334523	6	
7	MONTEIRO, Rafael Galvão. Developing Exam Skills – Perspective II. São Paulo: Editora FTD, 2016.		6	
8	MENEZES, Vera. Alive High 2. São Paulo: SM Edições, 2014.		6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Arte				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 33,33 h (40 aulas) Carga horária teórica: 13,33 h Carga horária prática: 20 h		
Objetivos do componente curricular: Compreender a importância da Arte na história social da humanidade, e a relação com diferentes expressões artísticas, tais como, música, pintura, dança, teatro, e cinema.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Arte; • A Arte na pré-história, antiguidade, idade média, renascimento, barroco e rococó, realismo, romantismo; • Arte moderna e contemporânea; • A história da Arte no Brasil; • Movimentos capixaba de Arte • Estilos e gêneros músicas e suas vertentes; • História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo)

				virtual)
01	CONDURU, Roberto. Arte afro-brasileira. Belo Horizonte: C/Arte, 2009.	9788576540472	12	
02	PANOFSKY, Erwin. Significado nas artes visuais. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2012.	9788527302432	12	
03	GOMBRICH, E. H. A história da arte. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC- Livros Técnicos e Científicos, 1999.	9788521611851	12	
04	FARTHING, Stephen (Ed.). Tudo sobre arte. Rio de Janeiro: Sextante, c2010.	9788575426463	6	
05	SEVERIANO, Jairo. Uma história da música popular brasileira: das origens à modernidade. 3. ed. São Paulo: Ed. 34, 2013.	9788573263961	6	
06	WONG, Wucius; LAMPARELLI, Alvamar Helena. Princípios de forma e desenho. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.	9788578272586	6	
07	TIRAPELI, Percival. Arte brasileira: arte indígena: do pré-colonial à contemporaneidade. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.	9788504010053	5	
08	BARON, Dan. Alfabetização cultural: a luta íntima por uma nova humanidade. São Paulo: Alfarrabio, 2004.	8589147029	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente curricular: Matemática	
Período Letivo: 1º ano	Carga horária total: 133,33 h (160 aulas)
Objetivos do componente curricular: Fornecer ao aluno conhecimentos relacionados aos métodos matemáticos, possibilitando a resolução de situações-problemas na área específica e em especial, em outras áreas do conhecimento. Os conteúdos que serão propostos, buscam relacionar as competências e habilidades, se apropriando de uma linguagem simbólica matemática. Tendo como principal objetivo desenvolver a capacidade de interpretar e interferir nas situações que retratam um contexto real.	
Ementa:	
<ul style="list-style-type: none"> • Tópicos de aritmética e álgebra (Sistema métrico decimal, Porcentagem, Proporcionalidade, Divisão proporcional); • Conjuntos e Conjuntos numéricos; • Funções reais (Funções polinomiais de 1º grau, 2º graus e Função Modular); • Função Exponencial; • Função Logarítmica. 	

Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	DANTE, L. R. Matemática contexto e Aplicações. Editora Ática. Vol.1 .2013	9788508129669	12	
02	PAIVA, M. Matemática. 3ª ed. Editora Moderna Plus.Parte 1. 2015	9788516100315	12	
03	MELO, J. L. P. Matemática Construção e Significado. Volume único. 2009.	8516048063	12	
04	DOLCE, Osvaldo; Degenszajn, David; Iezzi, Gelson. Conecte – Matemática. Vol. Único. Editora Saraiva. 2015.	9788502635104	6	
05	HAZZAN, Samuel; Pompeo, José Nicolau. Matemática Financeira. 6ª ed. Editora Saraiva. 2007.	9788502055315	6	
06	LINDQUIST, M.; SHULTE, Albert. Aprendendo e Ensinando Geometria. 1ª ed. Editora Atual. 2011.	9788570565952	6	
07	IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. Vol. 11, São Carlos: Atual, 2013.	9788535717600	6	
08	SHITSUKA, R. et al. Matemática fundamental para tecnologia. 2.ed. São Paulo: Érica, 2013.	9788536502359	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente curricular: Matemática	
Período Letivo: 2º ano	Carga horária total: 100 h (120 aulas)
<p>Objetivos do componente curricular: Fornecer ao aluno conhecimentos relacionados aos métodos matemáticos, possibilitando a resolução de situações-problemas na área específica e em especial, em outras áreas do conhecimento. Os conteúdos que serão propostos buscam relacionar as competências e habilidades, se apropriando de uma linguagem simbólica matemática. Tendo como principal objetivo desenvolver a capacidade de interpretar e interferir nas situações que retratam um contexto real.</p>	
<p>Ementa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progressões (Progressão aritmética e progressão geométrica); • Matrizes e Determinantes; • Sistemas Lineares; • Análise Combinatória; • Trigonometria do triângulo retângulo; • Circunferência trigonométrica; • Trigonometria num triângulo qualquer. 	
Bibliografia:	

Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	DANTE, L. R. Matemática contexto e Aplicações. Editora Ática. Vol.2 .2013	9788508129669	12	
02	PAIVA, M. Matemática. 3ª ed. Editora Moderna Plus.Parte 1. 2015	9788516100315	12	
03	MELO, J. L. P. Matemática Construção e Significado. Volume único. 2009.	8516048063	12	
04	DOLCE, Osvaldo; Degenszajn, David; Iezzi, Gelson. Conecte – Matemática. Vol. Único. Editora Saraiva. 2015.	9788502635104	6	
05	HAZZAN, Samuel; Pompeo, José Nicolau. Matemática Financeira. 6ª ed. Editora Saraiva. 2007.	9788502055315	6	
06	LINDQUIST, M.; SHULTE, Albert. Aprendendo e Ensinando Geometria. 1ª ed. Editora Atual. 2011.	9788570565952	6	
07	IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. Vol. 11, São Carlos: Atual, 2013.	9788535717600	6	
08	SHITSUKA, R. et al. Matemática fundamental para tecnologia. 2.ed. São Paulo: Érica, 2013.	9788536502359	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Matemática				
Período Letivo: 3º ano		Carga horária total: 100 h (120 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Fornecer ao aluno conhecimentos relacionados aos métodos matemáticos, possibilitando a resolução de situações-problemas na área específica e em especial, em outras áreas do conhecimento. Os conteúdos que serão propostos, buscam relacionar as competências e habilidades, se apropriando de uma linguagem simbólica matemática. Tendo como principal objetivo desenvolver a capacidade de interpretar e interferir nas situações que retratam um contexto real.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Noções de Probabilidade; • Noções de Estatística básica; • Tópicos de Geometria Plana; • Geometria Espacial (Áreas, Perímetros e Volumes); • Geometria Analítica. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)

01	DANTE, L. R. Matemática contexto e Aplicações. Editora Ática. Vol.3 .2013	9788508129669	12	
02	PAIVA, M. Matemática. 3ª ed. Editora Moderna Plus.Parte 1. 2015	9788516100315	12	
03	MELO, J. L. P. Matemática Construção e Significado. Volume único. 2009.	8516048063	12	
04	DOLCE, Osvaldo; Degenszajn, David; Iezzi, Gelson. Conecte – Matemática. Vol. Único. Editora Saraiva. 2015.	9788502635104	6	
05	HAZZAN, Samuel; Pompeo, José Nicolau. Matemática Financeira. 6ª ed. Editora Saraiva. 2007.	9788502055315	6	
06	LINDQUIST, M.; SHULTE, Albert. Aprendendo e Ensinando Geometria. 1ª ed. Editora Atual. 2011.	9788570565952	6	
07	IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. Vol. 11, São Carlos: Atual, 2013.	9788535717600	6	
08	SHITSUKA, R. et al. Matemática fundamental para tecnologia. 2.ed. São Paulo: Érica, 2013.	9788536502359	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Biologia				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 100 h (120 aulas) Carga horária teórica: 80 h Carga horária prática: 20 h		
Objetivos do componente curricular: Compreender a Biologia como ciência que compõe a grande área das Ciências Naturais, na qual se estuda a vida como um todo, de sua base celular até as interações entre os seres e destes com o ambiente.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Componentes químicos da célula. Citologia e Envoltórios Celulares. • O citoplasma. Metabolismo energético. • Núcleo e divisão celular. • Micro-organismos: bactérias, fungos, protozoários e vírus. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia Moderna: Amabis & Martho . Vol 1. 1ª ed. São Paulo: Editora Moderna, 2016.	9788516105211	Livro didático: baseado no censo escolar	

02	LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia hoje. Vol 1. 2ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2016.	9788508162826	12	
03	AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia das células. Vol 1. 4ª ed. São Paulo: Editora Moderna, 2015.	9788516100377	12	
04	CATANI, A. Ser protagonista: biologia. Vol único. 1. ed. São Paulo: Edições SM, 2014.	9788541804127	6	
05	FAVARETTO, J. A. Biologia unidade e diversidade. Vol 1. ed. São Paulo, FDT, 2016.	9788596003421	6	
06	THOMPSON, M.; RIOS, E. P. Conexões com a Biologia. Vol 1. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2016.	9788516105532	–	
07	BRÖCKELMANN, R.H. Conexões com a Biologia. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2013.	9788516092887	6	
08	BIZZO, H. Novas bases da Biologia. 1. ed. São Paulo: Ática, 2010.	9788508147113	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Biologia				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas) Carga horária teórica: 50 h Carga horária prática: 16,67 h		
Objetivos do componente curricular: Despertar no aluno o interesse pela biologia, estimulando a compreensão da diversidade dos seres vivos e a importância para o equilíbrio do meio ambiente.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Noções de histologia animal; • Anatomia e histologia humana: sistema digestório, circulatório, respiratório, urinário, linfático, nervoso, muscular e reprodutor. • Reprodução humana, métodos contraceptivos e doenças sexualmente transmissíveis. • Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia Moderna: Amabis & Martho . Vol 2. 1ª ed. São Paulo: Editora Moderna, 2016.	9788516105235	Livro didático: baseado no censo escolar	
02	LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia hoje. Vol 2. 2ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2016.	9788508115587	12	
03	AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia das células. Vol 2. 3.ed. São Paulo: Editora Moderna, 2014.	9788516043223	12	
04	CATANI, A. Ser protagonista: biologia. Vol único. 1. ed. São Paulo: Edições SM, 2014.	9788541804127	6	

05	FAVARETTO, J. A. Biologia unidade e diversidade . Vol 2. 1.ed. São Paulo, FDT, 2016	7898592137494	6	
06	THOMPSON, M.; RIOS, E. P. Conexões com a Biologia . Vol 2. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2016.	9788516105556	6	
07	HAVEN, P. H.; EVERT, R. F.; EICHHORN, S. E. Biologia Vegetal . 7. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.	9788527723626	6	
08	LOPES, S.; ROSSO, S. Bio . Volume único. São Paulo: Saraiva, 2008.	9788502102057	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Biologia				
Período Letivo: 3º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas) Carga horária teórica: 66,67 h		
Objetivos do componente curricular: Compreender a importância dos estudos da Genética, Evolução e Ecologia de maneira a estimular ao aluno associar tais conteúdos com o seu cotidiano.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos gerais de ecologia; • Reciclagem da matéria; • Relações ecológicas; • Fatores bióticos e abióticos; • Ecossistemas e biomas; • Desequilíbrios ecológicos; • Conceitos gerais de genética, leis de Mendel, heranças, interações gênicas e cruzamentos, grupos sanguíneos e sistema Rh. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia Moderna: Amabis & Martho . Vol. 3. 1ª ed. São Paulo: Editora Moderna, 2016.	9788516105259	Livro didático	
02	LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia hoje . Vol. 3. 12ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2008.	9788508117048	12	
03	RAMALHO M. A. P.; J. B. SANTOS; PINTO C A B. P. Genética na Agropecuária . 5ªed. Lavras: UFLA, 2012.	9788581270081	12	
04	AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia das populações . Vol. 3. 3ª ed. São Paulo: Editora Moderna, 2014.	9788516063320	6	
05	JUNIOR, C.S.; SASSON, S.; JUNIOR, N.C. Biologia VOL 3 – 8ªed. São Paulo, Saraiva, 2011.	9788502133013	6	

06	BRÖCKELMANN, R.H. Conexões com a Biologia. 1ªed. São Paulo: Moderna, 2013	9788516092894	6	
07	LOPES. S. Bio: volume único. 2ªed. São Paulo: Saraiva, 2008.	9788502074729	10	
08	BIZZO, N.M.V. Novas bases da Biologia. Vol. 3. 1ªed. São Paulo: Ática, 2011.	9788508147151	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Física				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 66,67 h(80 aulas) Carga horária teórica: 50 h Carga horária prática: 16,67 h		
Objetivos do componente curricular: Transmitir conhecimentos sobre fatos e fenômenos físicos, suas aplicações práticas e a evolução deste conhecimento cronologicamente.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução geral • Descrição do movimento: cinemática escalar • Vetores e grandezas vetoriais: cinemática vetorial • Forças em dinâmica 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	YAMAMOTO, KAZUHITO Física para o ensino médio, Vol 1, 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	9788547205744	20	
02	RAMALHO JÚNIOR, F.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física, Vol 1, 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007.	9788516056551	20	
03	HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. Fundamentos de física, Vol 1, 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016	978111823376-4	15	
04	MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física, Vol único, 2. ed. São Paulo: Scipione, 2007.	978-8526265868	12	
05	FERRARO, N. G.; SOARES, P. T. FOGO, R. Física Básica, 3ª ed. São Paulo: Atual, 2009, Volume único.	9788535711868	12	
06	FUKUI, A; VALIO, A. B. M. Ser Protagonista, Vol único, 1. ed. São Paulo: Sm, 2014.	9788541804103	12	
07	PARANA, NUNES, D. Física, Vol único, 6. ed. São Paulo: Ática, 2003.	850808627X	12	
08	BONJORNO, J. R.; RAMOS, C. M. Física, Volume único, 1. ed. Belo Horizonte: FTD, 2011.	9788532280046	12	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Física				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 66,67 h(80 aulas) Carga horária teórica: 50 h Carga horária prática: 16,67 h		
Objetivos do componente curricular: Transmitir conhecimentos sobre fatos e fenômenos físicos, suas aplicações práticas e a evolução deste conhecimento cronologicamente.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Princípios da conservação • Estática. • Termologia. • Temperatura. • Calor. • Leis da termodinâmica. • Ondas 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	YAMAMOTO, KAZUHITO Física para o ensino médio , Vol. 2, 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	9788502132528	20	
02	FRANCISCO, R, J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física , Vol. 2, 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007.	9788516056575	20	
03	HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. Fundamentos de física , Vol. 1, 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.	9788521630364	15	
04	MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física , Volume único, 2. ed. São Paulo: Scipione, 2007.	9788526265868	12	
05	FERRARO, N. G.; SOARES, P. T. FOGO, R. Física Básica , Volume único, 3. ed. São Paulo: Atual, 2009.	9788535711868	12	
06	FUKUI, A; VALIO, A. B. M. Ser Protagonista , Volume único, 1. ed. São Paulo: SM, 2014.	9788541804103	12	
07	PARANA, NUNES, D. Física , Volume único, 6. ed. São Paulo: Ática, 2003.	850808627X	12	
08	BONJORNIO, J. R.; RAMOS, C. M. Física , Volume único, 1. ed. Belo Horizonte: FTD, 2011.	9788532280046	12	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente curricular: Física	
Período Letivo: 3º ano	Carga horária total: 33,33 h (40 aulas) Carga horária teórica: 25 h Carga horária prática: 08,33 h

Objetivos do componente curricular: Transmitir conhecimentos sobre fatos e fenômenos físicos, suas aplicações práticas e a evolução deste conhecimento cronologicamente.

Ementa:

- Fluidos
- Eletrostática.
- Eletrodinâmica.

Bibliografia:

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	YAMAMOTO, KAZUHITO Física para o ensino médio , Vol. 3, 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016, .	9788547205782	20	
02	FRANCISCO, R, J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física , Vol. 3, 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007.	978 8516056597	20	
03	HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. Fundamentos de física , Vol. 3, 10. Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016	978-8521630371	15	
04	MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física , Volume único, 2. ed. São Paulo: Scipione, 2007.	978-8526265868	12	
05	FERRARO, N. G.; SOARES, P. T. FOGO, R. Física Básica , Volume único, 3ª ed. São Paulo: Atual, 2009.	9788535711868	12	
06	FUKUI, A; VALIO, A. B. M. Ser Protagonista , Volume único, 1ª ed. São Paulo: SM, 2014.	9788541804103	12	
07	PARANA, NUNES, D. Física , Volume único, 6. ed. São Paulo: Ática, 2003.	850808627X	12	
08	BONJORNO, J. R.; RAMOS, C. M. Física , Volume único, 1ª ed. Belo Horizonte: FTD, 2011.	9788532280046	12	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos

Componente curricular: Química

Período Letivo:
1º ano

Carga horária total: 100 h (120 aulas)

Carga horária teórica: 80 h

Carga horária prática: 20 h

Objetivos do componente curricular:

Propiciar ao aluno o reconhecimento dos aspectos químicos relevantes na interpretação individual e coletiva do ser humano com o ambiente; o papel da Química no sistema produtivo, industrial e rural. Descrever as transformações químicas em linguagem discursiva, compreender os códigos e símbolos próprios da Química atual, utilizar a representação simbólica das transformações químicas e reconhecer suas modificações ao longo do tempo. Compreender e utilizar conceitos químicos a partir de uma visão macroscópica e sempre que possível associá-los aos modelos microscópicos.

EMENTA:

- Estrutura atômica.
- Distribuição Eletrônica.
- Tabela Periódica.
- Separação de misturas.
- Ligações químicas e propriedades.
- Geometria, polaridade e solubilidade de moléculas inorgânicas e orgânicas.
- Funções Inorgânicas: Ácidos, Bases, Sais e óxidos.
- pH.
- Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar, constante de Avogadro Estequiometria.
- Soluções.
- Cálculos estequiométricos com reagentes em solução.
- Noções básicas de laboratório de química.

Bibliografia:

Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	REIS, Martha. Química . Editora Ática, Volume 1, 2ª Edição, 2016.	8532245919	Livro didático	
02	FELTRE, R; Fundamentos de Química : Química, Tecnologia, Sociedade. 4.ed, Volume Único, São Paulo:Moderna, 2005.	8516048128	05	
03	PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. Química : na abordagem do cotidiano. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2006.	9788516074111	05	
04	RUSSEL, J. B. Química Geral . Volume 01, 2ª edição Pearson: São Paulo, 1994	9788534601924	-	
05	ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente . Porto Alegre: Bookman, 2007.	9788540700383	-	
06	USBERCO, J. & SALVADOR, E. Química . Editora Saraiva, Volume Único, 8ª Edição, 2010.	9788502102231	-	
07	VOGEL, Análise Química Quantitativa . LTC, 6ª Edição, São Paulo, 2002.	9788521613114	-	
08	ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos : uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012. 324p.	9788577590070	-	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos**Componente curricular:** Química**Período Letivo:**
2º ano**Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)****Objetivos do componente curricular:** Reconhecer os aspectos químicos relevantes na interpretação individual e coletiva do ser humano com o ambiente; o papel da Química no sistema produtivo, industrial e rural; as relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico da

Química e aspectos sociopolítico-culturais; os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Química e da tecnologia.

EMENTA:

Cinética química: energia de ativação e Fatores que alteram a velocidade de reação. Termoquímica: transformações químicas e energia calorífica. Calor de reação. Entalpia. Equações termoquímicas. Eletroquímica. Equilíbrio químico caracterização do sistema em equilíbrio. Constante de equilíbrio. Produto iônico da água, equilíbrio ácido-base e pH. Fatores que alteram o sistema em equilíbrio.

Bibliografia:

Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	REIS, Martha. Química . Editora Ática, Volume 2, 2ª Edição, 2016.	8532245919	Livro didático	
02	FELTRE, R; Fundamentos de Química : Química, Tecnologia, Sociedade. 4.ed, Volume Único, São Paulo:Moderna, 2005.	8516048128	05	
03	PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. Química : na abordagem do cotidiano. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2006.	9788516074111	06	
04	RUSSEL, J. B. Química Geral . Volume 01, 2ª edição Pearson: São Paulo, 1994	9788534601924	-	
05	ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química : Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2007.	9788540700383	-	
06	USBERCO, J. & SALVADOR, E. Química . Editora Saraiva, Volume Único, 8ª Edição, 2010.	9788502102231	-	
07	ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos : uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012. 324p.	9788577590070	-	
08	VOGEL, Análise Química Quantitativa . LTC, 6ª Edição, São Paulo, 2002.	9788521613114	-	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos

Componente curricular: Química

Período Letivo:
3º ano

Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)

Objetivos do componente curricular: Desenvolver a capacidade de compreender que a química é uma ciência natural, reconhecendo sua participação na evolução do homem em seu meio natural.

EMENTA:

Conceito de compostos orgânicos – O átomo de carbono, ligações e propriedades, classificação de cadeias, características gerais dos compostos orgânicos. Principais funções orgânicas. Nomenclatura. Reação de oxidação, esterificação e transesterificação. Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis

Bibliografia:

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	REIS, Martha. Química . Editora Ática, Volume 3, 2ª Edição, 2016.	8532245919	Livro didático	
02	FELTRE, R; Fundamentos de Química : Química, Tecnologia, Sociedade. 4.ed, Volume Único, São Paulo:Moderna, 2005.	8516048128	05	
03	PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. Química : na abordagem do cotidiano. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2006.	9788516074111	07	
04	ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química : Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2007.	9788540700383	-	
05	USBERCO, J. & SALVADOR, E. Química . Editora Saraiva, Volume Único, 8ª Edição, 2010.	9788502102231	-	
06	SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. Química orgânica . Volume 01. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009	9788521616771	-	
07	SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. Química orgânica . Volume 02. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009	9788521616788	-	
08	ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos : uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012. 324p.	9788577590070	-	

Curso: Técnico em Alimentos				
Componente Curricular: História				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 33,33 horas (40 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Propiciar conhecimentos históricos essenciais para que o educando reflita conscientemente sobre a trajetória humana no planeta Terra – consciência do que fomos para a transformação no que somos.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • A produção do conhecimento histórico: narrativas, memórias, identidades e temporalidades; • As origens da humanidade: as relações entre o homem e a natureza e a Revolução Agrícola e a formação do Estado; • A origem do homem Americano • Grécia e Roma: política, economia, sociedade e cultura • A Idade Média: a formação do mundo medieval, o nascimento e a expansão do Islã, o apogeu do feudalismo, a espiritualidade medieval e o outono da Idade Média. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo)

				virtual)
01	ALVES, A. Conexões com a História. V. 1, São Paulo: Moderna, 2010.	9788516065423	Livro didático	
02	BRAICK, P. R.; MOTA, M. B. História: das cavernas ao terceiro milênio. V. 1, 3ªEd. São Paulo: Moderna, 2013	8516047016	Livro didático	
03	VENÂNCIO, R. P.; DEL PRIORE, M. Ancestrais , Rio de Janeiro: Campus, 2003	8535213333	12	
04	BROWN, P. O fim do mundo clássico: de Marco Aurélio a Maomé, Lisboa: Editorial Verbo, 1982	9789898327468	6	
05	ANDERSON, P. Passagens da antiguidade ao feudalismo , 5ªEd., São Paulo, Brasiliense, 1994	8511130675	6	
06	BOULOS Jr., ALFREDO. História: Sociedade e Cidadania. 1ª Série. 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2013.	9788532288806	Livro didático	
07	PELLEGRINI, M.C. ; DIAS, A.M. ; GRINBERG, Keila . Contato História - ensino. Volume 1. 9. ed. São Paulo: FTD, 2017.	9788583920816	Livro didático	
08	GUARIELLO, NORBERTO LUIZ. Uma morfologia da história: as formas da História Antiga. Vol.3 Politeia: História e Sociedade, 2003.	22368094	6	

Curso: Técnico em Alimentos	
Componente Curricular: História	
Período Letivo: 2º ano	Carga horária total: 66,67 aulas (80 aulas)
Objetivos do componente curricular: Propiciar conhecimentos históricos essenciais para que o educando reflita conscientemente sobre a trajetória humana no planeta Terra – consciência do que fomos para a transformação no que somos.	
Ementa	
<ul style="list-style-type: none"> • As histórias e as culturas ameríndias; • A África dos grandes reinos e impérios: religiosidades, contatos culturais, escravidão e Estado. • A América Portuguesa, a colonização e o latifúndio exportador. • O “Espírito Santo” colonial: dos conflitos para o estabelecimento da capitania às consequências da mineração. • Atlântico Negro: o tráfico de escravos e as relações com a África. • As treze colônias e o processo de formação dos Estados Unidos. • A era das revoluções: as revoluções inglesas e suas relações com a Revolução Industrial, o Iluminismo e a Revolução Francesa. • Os processos de independências na América: semelhanças e diferenças; • Um império nos trópicos: primeiro e segundo reinado; • A abolição da escravatura e as implicações da abolição; • O Espírito Santo no período imperial: as consequências da independência, a escravidão, a imigração e as revoltas escravas. • Sociedade e cultura no século XIX: liberalismo, cientificismo e socialismo. 	

<ul style="list-style-type: none"> Arte, ciência e tecnologia na Belle Époque: as transformações no capitalismo, as revoluções tecnológicas e as vanguardas artísticas; 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
01	ALVES, A. Conexões com a História . V. 2, São Paulo: Moderna, 2010.	9788516065447	Livro didático	
02	FAUSTO, B. História do Brasil . São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009	9788531402401	12	
03	BRAICK, P. R.; MOTA, M. B. História: das cavernas ao terceiro milênio . V. 2, São Paulo: Moderna, 2010	8516047032	Livro didático	
04	VENÂNCIO, R. P.; DEL PRIORE, M. Ancestrais . Rio de Janeiro: Campus, 2003	8535213333	6	
05	LINHARES, M. YEDDA. História do Brasil . Rio de Janeiro: Campus, 1990	8535200444	6	
06	HOBSBAWM, E. A Era das Revoluções . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977	9788577530991	6	
07	OLIVEIRA, J. T.de. História do Espírito Santo, Vitória : Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, 2008	9788516065447	6	
08	BOULOS Jr., Alfredo. História: Sociedade e Cidadania . 2ª Série. 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2013.	9788532288806	Livro didático	

Curso: Técnico em Alimentos	
Componente Curricular: História	
Período Letivo: 3º ano	Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)
Objetivos do componente curricular: Propiciar conhecimentos históricos essenciais para que o educando reflita conscientemente sobre a trajetória humana no planeta Terra – consciência do que fomos para a transformação no que somos.	
Ementa: <ul style="list-style-type: none"> O imperialismo na Ásia e na África; A Revolução Russa; A Primeira Guerra Mundial: tecnologias da destruição; A República Brasileira: coronelismo, cidadania e exclusão social; História dos povos indígenas no Brasil República; Fascismo, Nazismo e Segunda Guerra Mundial; Vargas e o Estado Novo no Brasil; Guerra Fria e descolonização: das superpotências ao fim do <i>apartheid</i>; Revolução e protesto nos anos 1960: os novos movimentos sociais; História das Relações Étnico-raciais no Brasil; Trabalhismo no Brasil e na América Latina; Ditaduras militares na América Latina; Fim do socialismo real; O Brasil Contemporâneo: a Nova República; 	

<ul style="list-style-type: none"> • O Espírito Santo no período republicano: urbanização, industrialização e pobreza; • O novo capitalismo global: guerra, terrorismo, consumismo e resistência. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
01	ALVES, A. Conexões com a História . V. 3, São Paulo: Moderna, 2010.	9788516065461	Livro didático	
02	FAUSTO, B. História do Brasil . São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009	9788531402401	12	
03	BRAICK, P. R.; MOTA, M. B. História: das cavernas ao terceiro milênio . V. 2, São Paulo: Moderna, 2010	9788516047054	Livro didático	
04	VENÂNCIO, R. P.; DEL PRIORE, M. Ancestrais . Rio de Janeiro: Campus, 2003	8535213333	6	
05	LINHARES, M. YEDDA. História do Brasil . Rio de Janeiro: Campus, 1990	8535200444	6	
06	HOBSBAWM, E. A Era das Revoluções . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977	9788577530991	6	
07	OLIVEIRA, J. T. de. História do Espírito Santo, Vitória : Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, 2008	—	6	
08	FILHO, D. A. R. (org.). O Século XX . Vol. 1, 2 e 3, São Paulo: Civilização Brasileira, 2005	9788520005279	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Geografia				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 33,33h (40 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Propiciar ao aluno o conhecimento sobre a organização do espaço geográfico e o funcionamento da natureza em suas múltiplas relações bem como a capacidade de analisar essas relações.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Movimentos da terra; • O Relevo terrestre; • Atmosfera terrestre; • Hidrosfera - a problemática da água; • Biosfera – ecossistemas; • Natureza e sociedade; • Problemas ambientais. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)

01	SILVA, EDILSON ADÃO CÂNDIDO. Geografia em rede, 1º ano / Edilson Adão Cândido da Silva, Laercio Furquim Júnior. 2. ed. São Paulo, 2016.	978859603599	Livro didático	
02	VESENTINI, JOSÉ WILLIAM. Geografia: geografia geral e do Brasil, ensino da geografia no século XXI. Volume único. São Paulo. Ática. 2007.	978850810913-5	12	
03	ALMEIDA, LÚCIA MARINA ALVES DE. Fronteiras da Globalização. Lúcia Marina Alves de Almeida e Tércio Barbosa Rigolin. São Paulo: Ática, 2016.	978850812920-1	Livro didático	
04	TERRA, LYGIA. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil /Lygia Terra, Regina Araújo, Raul Borges Guimarães. 3. Ed. – São Paulo: Moderna, 2016.	9788516100230	Livro didático	
05	LUCCI, ELIAN ALABI; BRANCO, ANSELMO LAZARO; MENDONÇA, CLÁUDIO. Território e sociedade no mundo globalizado: 1º Ano do Ensino Médio. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	8502046101	Livro didático	
06	SENE, EUSTÁQUIO DE. Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização: 1º Ano do Ensino Médio. 2. ed. reform. São Paulo: Scipione, 2013	9788526290303	6	
07	TEIXEIRA, WILSON et al. Decifrando a Terra. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.	8504014398	-	
08	ROSS, JURANDYR SANCHES (Org.). Geografia do Brasil. 6. ed. São Paulo: EDUSP, 2014.	9788531402425	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente curricular: Geografia	
Período Letivo: 2º ano	Carga horária total: 66,67h (80 aulas)
Objetivos do componente curricular: Proporcionar uma análise das características do espaço geográfico e das desigualdades entre os homens, cuja história tem sido marcada por interesses coloniais que promovem diferentes formas de organização do espaço, proporcionando o aprofundamento dos conhecimentos sobre o Brasil e a capacidade de analisar criticamente a sua realidade dentro da perspectiva geográfica.	

Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Meio Urbano no Brasil; • Urbanização brasileira; • Moradia urbana e dilemas ambientais; • Demografia Geral e do Brasil; • Democracia e Cidadania; • Espaço Industrial Mundial e Brasileiro; • O dilema energético mundial e brasileiro; • A questão agrícola brasileira e turismo. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	ADÃO, EDILSON. JR., LAERCIO FURQUIM. Geografia em Rede. Volume 2. São Paulo. FTD. 2016.	978859603612	Livro didático	
02	BIGOTTO, JOSÉ FRANCISCO. Geografia: sociedade e cotidiano 2 – espaço brasileiro / José Francisco Bigotto, Marcio Abondanza Vitiello, Maria Adailza Martins Alburqueque – 1. ed. – São Paulo: Escala Educacional, 2010.	9788537713389	12	
03	VESENTINI, JOSÉ WILLIAM. Geografia: geografia geral e do Brasil, ensino da geografia no século XXI. Volume único. São Paulo. Ática. 2007.	978850810913-5	-	
04	ALMEIDA, LÚCIA MARINA ALVES DE; RIGOLIN, Tércio Barbosa. Fronteiras da globalização. 2. ed. – São Paulo: Ática, 2013.	-	6	
05	SENE, Eustáquio de. Geografia geral e do Brasil, volume 2 : espaço geográfico e globalização: ensino médio / Eustáquio de Sene, João Carlos Moreira – São Paulo: Scipione, 2010.	978852627780-9	-	
06	PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. A globalização da natureza e a natureza da globalização. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2016.	-	6	
07	BASSEY, Nnimmo. Aprendendo com a África: a extração destrutiva e a crise climática. Rio de Janeiro: Consequência Editora, 2015.		6	
08	ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, Tércio Barbosa. Geografia. Série Novo ensino médio. Volume único. 2ª ed. São Paulo: Ática, 2005.	-	3	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Geografia				
Período Letivo: 3ª série		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Proporcionar uma análise das características do espaço geográfico e das desigualdades socioespaciais, cuja história tem sido marcada por interesses coloniais que promovem diferentes formas de organização e uso do espaço.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Geopolítica e Geoeconomia Mundial; • Principais modelos econômicos; • Globalização; • A Regionalização econômica mundial; • Sistemas de produção; • A Fome no mundo; • O subdesenvolvimento; • A problemática em torno da água. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	SILVA, EDILSON ADÃO CÂNDIDO DA. Geografia em rede , 3º ano / Edilson Adão Cândido da Silva, Laercio Furquim Júnior. 2. Ed. – São Paulo: FDT, 2016.	9788596003612	Livro didático	
02	ALMEIDA, LÚCIA MARINA ALVES DE; RIGOLIN, Tércio Barbosa. Fronteiras da globalização . 2. ed. – São Paulo: Ática, 2013.	9788508163489	Livro didático	
03	TERRA, LYGIA. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil /Lygia Terra, Regina Araújo, Raul Borges Guimarães. 3. Ed. – São Paulo: Moderna, 2016.	9788516061036	Livro didático	
04	MARTINI, Alice de. Geografia Ação e Transformação, 3º Ano. Ensino Médio / Alice de Martini e Rogata Soares Del Gaudio. São Paulo: Escala Educacional, 2016.	978853771723-3	Livro didático	
05	CASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço . 1ª edição. Rio de Janeiro, RJ: Edições Antares, 1982.	-	Livro didático	
06	CASTRO, Josué de. Fome um tema proibido: últimos escritos de Josué de Castro / Anna Maria de Castro (org.). Rio de Janeiro, RJ: Editora Civilização Brasileira, 2003.	9788520006634	Livro didático	

07	CEASA-ES: 33 Anos a Serviço do Abastecimento Alimentar do Espírito Santo. Informativo Especial das Centrais de Abastecimento do ES, 2010.	-	06	
----	---	---	----	--

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Sociologia				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 66,67 horas (80 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Apresentar a contribuição da Sociologia e da Antropologia para a compreensão da realidade social através das principais perspectivas teóricas acerca da relação indivíduo-sociedade e do conceito de cultura e seus desdobramentos. Fomentar a compreensão dos aspectos socioculturais que perpassam a relação entre os diferentes grupos de indivíduos, de modo a evidenciar sua diversidade e pluralidade cultural, assim como evidenciar as bases sociais e políticas que estruturaram a modernidade.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> ● Consolidação da sociedade moderna: Estado, Nação e Mundialização. ● Surgimento da ciência social; a sociedade, sua gênese e suas transformações; ● Perspectivas clássicas acerca da relação indivíduo – sociedade; ● Trabalho e sociedade e modelos de produção; ● Surgimento da Antropologia; ● O conceito de cultura e seus desdobramentos; ● Análise crítica das estruturas socioculturais do exercício do poder na Europa Moderna: colonialismo, etnocentrismo, racismo e sexismo. ● Diversidade cultural e identidade no mundo contemporâneo: etnia, gênero e classe. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	ARAÚJO, Silvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. Sociologia. 2. ed.. Scipione: São Paulo, 2016.	9788526299399	Livro didático – aquisição baseada no censo escolar	
02	MATTERLART, Armand. Diversidade cultural e mundialização. São Paulo: Parábola, 2005.	8588456451	-	
03	LARAIA, Roque Barros. Cultura: um conceito antropológico. 22. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.	9788571104389	12	
04	TOMAZI, Nelson Dacio (Coord.). Iniciação à sociologia. São Paulo: Atual, 1993.	8570565445	2	
05	MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. 30. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.	8511010572	5	
06	GEERTZ, Clifford. O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2014.	9788532644572	-	

07	GUIMARÃES, Euclides; GUIMARÃES, José Luis Braga; ASSIS, Marcos Arcanjo. Educar pela sociologia: contribuições para a formação do cidadão. Belo Horizonte: RHJ, 2012.	9788571533011	-	
08	AUGE, Marc. Para onde foi o futuro? Campinas: Papyrus, 2012.	978853080653	-	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Sociologia				
Período Letivo: 3º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Proporcionar aos estudantes a compreensão e o aprofundamento acerca do conteúdo político, ideológico, econômico e cultural que caracteriza o mundo contemporâneo, identificando as formas de organização do Estado, formas de governo, modelos econômicos e produção de alimentos no Brasil e no mundo, de modo a situar-se enquanto agente social ativo de seu contexto e das transformações a ele inerentes.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • Consolidação da sociedade contemporânea: ideologias; modelos de produção; relações de poder; da mundialização à globalização; • Totalitarismos; democracias e sociedade civil; • O Estado como estrutura político-administrativa e jurídica; formas de governo; liberalismo e socialismo; • Política, economia e sociedade no Brasil; • A produção de alimentos no Brasil; • Logística de recursos e consumo na contemporaneidade; • Relações de trabalho; liderança e inovação. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	ARAÚJO, Sílvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, BenildeLenzi. Sociologia. 2ª edição. Scipione: São Paulo, 2016.	9788526299399	Livro didático – aquisição baseada no censo escolar	
02	BOBBIO, Norberto. Estado, governo, sociedade: para uma teoria geral da política. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986. (Coleção pensamento crítico).	9788577530175	4	
03	SILVA, César Roberto Leite da; LUIZ, Sinclayr. Economia e mercados: introdução à economia. 19. ed. reform. e atual. São Paulo: Saraiva, 2010.	9788502082663	-	
04	GENTILI, Pablo A. A.; FRIGOTTO, Gaudêncio (Org.). A cidadania negada: políticas de exclusão na educação e no trabalho. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2011.	9788524908033	-	

05	GOHN, Maria da Glória Marcondes. Movimentos sociais e educação . 8. ed. São Paulo: Cortez, 2012. (Coleção questões da nossa época ; 37).	9788524918797	-	
06	AUGÉ, Marc. Para onde foi o futuro? Campinas: Papyrus, 2012.	978853080653	-	
07	CARDOSO, Fernando Henrique. Pensadores que inventaram o Brasil . São Paulo: Companhia das Letras, 2013.	9788535922875	-	
08	WEFFORT, Francisco C. (Org.). Os clássicos da política : Maquiavel, Hobbes, Locke, Montesquieu, Rousseau, 'O Federalista'. 15. ed. São Paulo: Ática, 2008	9788508114559	5	Livro PDF https://priscillaagapito.files.wordpress.com/2015/03/livro-polc3adtica-i-os-clc3a1ssicos-da-polc3adtica-vol-1-org-francisco-weffort.pdf

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Filosofia				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 66,67 horas (80 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Propiciar ao aluno o conhecimento e a experiência da reflexão lógica e racional acerca do mundo em que vive e de si mesmo a partir da análise da tradição filosófica. Neste contexto, será abordada a relação entre ciência, política e cultura, apresentando os principais conceitos, intelectuais e cientistas que inauguraram e aprofundaram temas caros à ciência moderna.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> ● Origem da reflexão lógica e racional: Linguagem, Expressão, Informação e Conhecimento; ● Conhecimento na Antiguidade: Mitologia e Razão; ● Desenvolvimento da Lógica e a distinção entre o verdadeiro e falso; ● Conhecimento e Ciência na Idade Média e Moderna: Dogmatismo, Ceticismo, Inatismo; ● Racionalismo, empirismo e o surgimento do Método Científico na Modernidade; ● Iluminismo e Positivismo: questões sobre a nova indústria da modernidade e o mercado global nascente. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	COTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. Fundamentos de Filosofia . 4ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2016.	9788547205331	Livro didático – aquisição baseada no censo escolar	
02	CHAUÍ, Marilena de Sousa. Convite à filosofia . 14. ed. São Paulo: Ática, 2010.	9788508134694	-	
03	CHASSOT, Attico Inácio. A ciência através dos tempos . 2ª. ed. reform. São	8516039471	4	

	Paulo: Moderna, 2004. (Coleção polêmica).			
04	FERRARI, Sônia Campaner Miguel. Filosofia: ensinar e aprender. São Paulo: Saraiva, 2012.	9788578700409	-	
05	PLATÃO. República. São Paulo: Scipione, 2001. (Série reencontro).	9788526241473	-	http://www.eniopadilha.com.br/documentos/Platao_A_Republica.pdf
06	BOFF, Leonardo. Ética da vida: a nova centralidade. Rio de Janeiro: Record, 2009.	9788501086877	2	
07	CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 9.ed. Petrópolis: Vozes, 2010.	9788532621313	-	
08	TELES, Maria Luiza Silveira. Filosofia para jovens: uma iniciação à Filosofia. 2. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1997.	8532616682	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Filosofia				
Período Letivo: 3º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)		
Objetivos do componente curricular: Proporcionar aos estudantes a compreensão e o aprofundamento acerca do conteúdo ético, político, econômico e cultural que caracteriza o mundo moderno e contemporâneo sob a perspectiva filosófica. Destaque para a introdução da compreensão da linguagem como mecanismo humano voltado para cooperação e sobrevivência, construindo nos discentes as ferramentas cognitivas para situar-se enquanto agente social ativo do seu contexto e das transformações a ele inerentes.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> ● Introdução ao pensamento político e ético na antiguidade; ● Política, poder, ética e justiça na idade média e moderna; ● Formação e função do Estado moderno: os contratualistas; ● Pós-modernidade e a ciência industrial: relações entre mercado, política e nutrição humana; ● Bioética e Biopolítica: questões relativas à indústria de alimentos globalizada. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	COTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. Fundamentos de Filosofia. 4ª ed.. São Paulo: Saraiva, 2016.	9788547205331	Livro didático – aquisição baseada no censo escolar	
02	CHAUÍ, Marilena de Sousa. Convite à filosofia. 14. ed. São Paulo: Ática, 2010.	9788508134694	-	
03	CHASSOT, Attico Inácio. A ciência através dos tempos. 2ª. ed. reform. São Paulo: Moderna, 2004. (Coleção polêmica).	8516039471	-	

04	FERRARI, Sônia Campaner Miguel. Filosofia: ensinar e aprender. São Paulo: Saraiva, c2012.	9788578700409	-	
05	PLATÃO. República. São Paulo: Scipione, 2001. (Série reencontro).	9788526241473	-	http://www.eniopadilha.com.br/documentos/Platao_A_Republica.pdf
06	BOFF, Leonardo. Ética da vida: a nova centralidade. Rio de Janeiro: Record, 2009.	9788501086877	-	
07	CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 9.ed. Petrópolis: Vozes, 2010.	9788532621313	-	
08	TELES, Maria Luiza Silveira. Filosofia para jovens: uma iniciação à Filosofia. 2. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1997.	8532616682	-	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Educação Física				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas) Carga horária teórica: 16,67 h Carga horária prática: 50 h		
Objetivos do componente curricular: Oferecer vivências diversificadas por meio do movimento com o intuito de promover a percepção do corpo como meio de interação consigo e com o outro, bem como meio de linguagem e expressão; Promover análises, estudos e pesquisas sobre as diferentes formas de manifestações culturais e sociais no âmbito dos esportes, da saúde e do lazer buscando a formação integral o aluno como cidadão crítico e consciente do seu papel social.				
Ementa:				
<ul style="list-style-type: none"> • O conhecimento sobre o corpo nos seus aspectos físicos, culturais, sociais e afetivos. • As inúmeras manifestações culturais que envolvem o movimento e o corpo, discutindo sobre a diversidade, a inclusão, o gênero, a etnia, a classe social, as habilidades físicas e mentais, compreendendo as suas transformações ao longo dos tempos. • O desenvolvimento das habilidades motoras e de uma boa postura. • A prática desportiva e de atividade física. • Jogos e brincadeiras. • Esportes individuais e coletivos. • Atividade Física para Portadores de Necessidades Especiais (PNE). • Histórico e regras oficiais do voleibol contemporâneo; • Iniciação aos fundamentos técnicos do voleibol. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	BOJIKIAN, J.C.M.; BOJIKIAN, L.P. Ensinando Voleibol. 5.ed. São Paulo: Phorte Editora, 2012.	978-8576553618	12	
02	ALLUÉ, J.M. O grande livro dos jogos: 250 jogos do mundo inteiro para todas as idades. Jandira Ciranda Cultura, 2016.	978-8538061359	12	

03	COSTA, A.D. Voleibol: Sistemas e Táticas.2.ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2005. 128p.	8573322209	12	
04	JUNIOR, D. de. R. Modalidades Esportivas Coletivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	978-8527711586	6	
05	SILVA, L.R.R. Desempenho Esportivo: Treinamento com Crianças e Adolescentes. 2.ed. São Paulo: Phorte, 2010. 632p.	8576552698	6	
06	FERREIRA, Rafael Carlos Vidal. Ser diferente não é defeito. 3. ed. São Paulo: Nobel, [19--]. 96 p.	8574710210	-	
07	MITJÁNS MARTÍNEZ, Albertina; TACCA, Maria Carmen V. R. (Org.). Possibilidades de aprendizagem: ações pedagógicas para alunos com dificuldade e deficiência. Campinas: Alínea, 2011. 271 p.	9788575164662	-	
08	REVERDITO, Riller Silva; SCAGLIA, Alcides José. Pedagogia do esporte: jogos coletivos de invasão. São Paulo: Phorte, 2009. 262 p	9788576552109	-	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente curricular: Educação Física	
Período Letivo: 2º ano	Carga horária total: 33,33 h (40 aulas) Carga horária teórica: 8 h Carga horária prática: 25,33 h
Objetivos do componente curricular: Oferecer vivências diversificadas por meio do movimento com o intuito de promover a percepção do corpo como meio de interação consigo e com o outro, bem como meio de linguagem e expressão; Promover análises, estudos e pesquisas sobre as diferentes formas de manifestações culturais e sociais no âmbito dos esportes, da saúde e do lazer buscando a formação integral o aluno como cidadão crítico e consciente do seu papel social.	
Ementa: <ul style="list-style-type: none"> • Oportunizar ao aluno a construção da sua relação com o mundo por meio do estudo da cultura corporal humana em suas dimensões culturais, sociais e biológicas, ampliando as discussões sobre a diversidade, a acessibilidade, o gênero, a etnia, as habilidades físicas e mentais, o culto ao corpo e os padrões de beleza. • A percepção da educação física como componente formador social nas esferas do esporte, das manifestações culturais, da prática da atividade física, das lutas, das ginásticas e do lazer. • Fundamentos fisiológicos do treinamento de força. • Fundamentos fisiológicos do treinamento aeróbico. • Nutrição e suplementação esportiva. • Jogos/Esportes de rebater: História, regras e fundamentos técnicos. • Xadrez: História, regras e táticas. • O entendimento sobre as questões que englobam a avaliação funcional seus objetivos e indicativos. • Esportes de aventura, radicais e da natureza – oportunidade de vivências e de trabalho. • As lutas e suas funções sociais. • Atividade Física para Portadores de Necessidades Especiais (PNE). 	

<ul style="list-style-type: none"> • Futsal – História, fundamentos técnicos, regras oficiais, sistemas táticos; • Handebol – História, fundamentos técnicos, regras oficiais, sistemas táticos 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	VOSER, R. da. C. GIUSTI, J. G. O futsal e a escola: uma perspectiva pedagógica. 2ªed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 224p.	8584290400	12	
02	EHRET, A. Manual de handebol: Treinamento de base para crianças e adolescentes. São Paulo: Phorte editora, 2000. 240p.	8576550644	12	
03	BACURAU, R.F. Nutrição e Suplementação Esportiva. 6ªed. São Paulo: Phorte Editora, 2009.298p.	9788576552086	12	
04	JUNIOR, D. de. R. Modalidades Esportivas Coletivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	978-8527711586	6	
05	SILVA, L.R.R. Desempenho Esportivo: Treinamento com Crianças e Adolescentes. 2.ed. São Paulo: Phorte, 2010. 632p.	8576552698	6	
06	FERREIRA, Rafael Carlos Vidal. Ser diferente não é defeito. 3. ed. São Paulo: Nobel, [19--]. 96 p.	8574710210	-	
07	MITJÁNS MARTÍNEZ, Albertina; TACCA, Maria Carmen V. R. (Org.). Possibilidades de aprendizagem: ações pedagógicas para alunos com dificuldade e deficiência. Campinas: Alínea, 2011. 271 p.	9788575164662	-	
08	REVERDITO, Riller Silva; SCAGLIA, Alcides José. Pedagogia do esporte: jogos coletivos de invasão. São Paulo: Phorte, 2009. 262 p	9788576552109	-	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente curricular: Educação Física	
Período Letivo: 3º ano	Carga horária total: 33 h (40 aulas) Carga horária teórica: 8 h Carga horária prática: 25,33 h
Objetivos do componente curricular: Compreender as diferentes manifestações da cultura corporal, reconhecendo e valorizando as diferenças de desempenho, linguagem e expressão; Desenvolver atitudes que beneficie um estilo de vida mais saudável, adotando uma postura autônoma, na seleção de atividades que favoreçam a manutenção ou aquisição de saúde; Participar de atividades esportivas e recreativas da escola e da comunidade, apropriando-se de forma natural e integral das habilidades desportivas; Compreender o funcionamento do organismo humano de forma a reconhecer e modificar as atividades corporais,	

valorizando-as como recurso para a melhoria de suas aptidões físicas; Refletir sobre as informações a cerca das regras oficiais e fundamentos básicos das modalidades desportivas, sendo capaz de reinterpretá-las e modificá-las a fim de garantir a participação de todos; Assumir uma postura ativa na prática das atividades físicas, e consciente da importância delas na vida do cidadão.

Ementa:

- Atletismo - Fundamentos técnicos, regras oficiais;
- Futebol de campo – Fundamentos Técnicos, regras oficiais, sistemas táticos;
- Basquetebol – Fundamentos técnicos, regras oficiais, sistemas táticos;
- Esporte rendimento e a relação com a mídia.
- Relação do esporte com sistema financeiro.
- Saúde x Esporte.
- Condicionamento Físico.
- Lesões na prática de atividade desportiva;
- Noções de Fisiologia do Exercício.
- Frequência Cardíaca (FC Máxima, FC de Repouso e FC de Treinamento).
- Esporte de alto rendimento.
- Performance e alimentação – Macronutrientes, micronutrientes e exercício.
- Noções dos Princípios do Treinamento Desportivo.
- Atividade Física para grupos especiais (Diabéticos, Hipertensos, Gestantes e Idosos).
- Atividade Física para Portadores de Necessidades Especiais (PNE)

Bibliografia:

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	FOER, F. Como o futebol explica o mundo: Um olhar inesperado sobre a globalização. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 224p.	8571108390	12	
02	MATTHIESEN, S.Q. Educação Física no Ensino Superior: Atletismo - Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 244p.	8527712903	12	
03	BACURAU, R.F. Nutrição e Suplementação Esportiva. 6ªed. São Paulo: Phorte Editora, 2009.298p.	9788576552086	6	
04	JUNIOR, D. de R. Modalidades Esportivas Coletivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	9788527711586	6	
05	REVERDITO, Riller Silva; SCAGLIA, Alcides José. Pedagogia do esporte: jogos coletivos de invasão. São Paulo: Phorte, 2009. 262 p	9788576552109	-	
06	BIAZUSSI, Rosane Maria et al. Educação em saúde: conjunto de ações pertinentes à disciplina educação física voltada para adolescentes escolares. Curitiba: CRV, 2014. 171 p.	9788580429428	-	

07	MITJÁNS MARTÍNEZ, Albertina; TACCA, Maria Carmen V. R. (Org.). Possibilidades de aprendizagem: ações pedagógicas para alunos com dificuldade e deficiência. Campinas: Alínea, 2011. 271 p.	9788575164662	-	
08	FERRACINI, Vera Lúcia. Qualidade de vida: nutrição, higiene e segurança dos alimentos. Jaguariúna, SP: Embrapa Meio Ambiente, 2004. 47 p.	9788576552109	-	

5.2.2 Núcleo Profissional

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Higiene e controle de qualidade				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas) Carga horária teórica: 60 h Carga horária prática: 16,67 h		
Objetivos do componente curricular: Possibilitar ao estudante a compreensão dos princípios de limpeza e higienização utilizados na indústria de alimentos, bem como os programas e legislações que estabelecem as condições higiênico-sanitárias de uma indústria de alimentos e/ou processadores de alimentos.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos de higiene; • Contaminações em alimentos; • Agentes e processos de limpeza e sanitização industrial. • Qualidade da água na indústria de alimentos; • Boas Práticas de Fabricação (BPF); • Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO); • Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC); • Legislações de interesse para a indústria e/ou processadores de alimentos. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	ANDRADE, N.J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.	9788577590049	12	
02	GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.	9788520454152	12	
03	GOMES, J.C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 2011.	9788572694247	12	

04	ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição. 3. ed. São Paulo: Senac Nacional, 2017.	9788539612574	6	
05	LIBANIO, M. Fundamentos de qualidade e tratamento da água. 4. ed. Campinas: Átomo, 2016.	9788576702719	6	
06	PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	978-8522471157	6	
07	MENDONÇA, R.C.S.; BIANCHINI, M.G.A.; ARAÚJO. Higienização da agroindústria de alimentos. Brasília: LK, 2006.	8587890530	6	
08	FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.	9788536327051	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Informática Aplicada				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)		
		Carga horária teórica: 22 h		
		Carga horária prática: 44,67 h		
Objetivos do componente curricular:				
Desenvolver a capacidade de uso do computador como recurso para a realização de tarefas diárias que envolvam cálculo com o uso de planilhas, criação e digitação de documentos em geral usando editores de texto, elaboração de apresentações e no uso correto e seguro da Internet.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de Informática: utilização da informática básica. • Sistema Operacional. • Editor de texto. • Planilha Eletrônica. • Software de Apresentação. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	COX, J.; LAMBERT, J. Microsoft Word 2010 - passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2011.	9788577809769	12	
02	BATTISTI, J. Aprenda com Júlio Battisti: Windows 7 - Curso Básico para Iniciantes. Santa Cruz do Sul: Instituto Alpha, 2013.		12	
03	JOYCE, J.; MOON, M. Windows 7 Rápido e Fácil. Porto alegre: Bookman, 2011.	9788577808137		

04	MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. Aprenda a utilizar os Principais Recursos do Word 2010. São José dos Campos: Érica, 2011.	9788536502908	6	
05	SOUZA, J. M. Fundamental do Excel 2010. Lisboa: FCA, 2011	978972722691-7	6	
06	COX, J.; TERESA, J. L. e SOUZA, C. F. Microsoft Power Point 2010 - Passo a Passo. Porto alegre: Bookman, 2011.	9788577809776	6	
07	LOBO, E.J.R. BrOffice Writer: nova solução em código aberto na editoração de textos. São Paulo: Ciência Moderna, 2008.	9788573936650	6	
08	RABELO, J. Introdução à Informática e Windows XP – Fácil e Passo a Passo. São Paulo: Ciência Moderna, 2007.	9788573936 094	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Princípios de tecnologia de alimentos				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)		
		Carga horária teórica: 66,67 h		
		Carga horária prática: ----		
Objetivos do componente curricular:				
Compreender a importância e os procedimentos tecnológicos relacionados à obtenção, processamento e industrialização envolvidos na manutenção da qualidade dos alimentos, bem como as causas responsáveis pelas alterações observadas em alimentos e as técnicas envolvidas no controle e conservação.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Noções básicas sobre a tecnologia de alimentos; • Estudos dos processos de beneficiamento e conservação dos produtos alimentícios; • Fatores que afetam a conservação das matérias-primas; • Principais causas de alterações químicas e físicas dos alimentos; • Métodos de conservação; • Embalagens; • Fatores de qualidade e aceitabilidade dos alimentos. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	AUGUSTO, P. E. D. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2017.	9788538808503	12	
02	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo: Nobel, 2014.	9788521313823	12	
03	ORDÓNEZ, J. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005, vol.1.	9788536304366	-	

04	ORDÓÑEZ, J. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, vol.2.	9788536304311	-	
05	FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.	9788582715253	6	
06	EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	857379075X	-	
07	OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Baruei: Manole, 2006.	852041978	-	
08	ARBOITE, O. F.; NESPOLO, C. R.; PINTO, F. S. T. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2014.	9788582711958	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Química de Alimentos				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)		
		Carga horária teórica: 40 h		
		Carga horária prática: 26,67 h		
Objetivos do componente curricular:				
Proporcionar aos alunos conhecimentos sobre a composição química dos alimentos, principais tipos de transformações que neles ocorrem e uma visão geral dos meios de controlar as alterações indesejáveis.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Propriedades da água. • Classificação, estrutura e propriedades dos principais componentes dos alimentos: proteínas, carboidratos, lipídeos, óleos essenciais e pigmentos. • Vitaminas hidro e lipossolúveis. • Minerais. • Transformações químicas e efeitos sobre cor, textura, sabor e aroma nos alimentos. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	ANDRADE, Édira Castello Branco de. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010. 130 p	9788577590148	-	
02	ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012. 324p.	9788577590070	-	
03	ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 7. ed. Viçosa: UFV, 2019.	9788572696074	12	
04	BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003. 135 p.	9788585519131.	6	

05	CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003.	8526806416	-	
06	GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa: UFV, 2011.	9788572693998	-	
07	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008, p. 1020.	-trata	-	http://biblioteca.ife.s.edu.br:8080/pergamumweb/vinculos/00000C/00000C0D.pdf
08	FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.	857379075X	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Tecnologia de Produtos de Origem vegetais I (Cereais e Panificação)				
Período Letivo: 1º ano		Carga horária total: 100 h (120 aulas) Carga horária teórica: 50 h Carga horária prática: 50 h		
Objetivos do componente curricular: Proporcionar ao aluno conhecimentos fundamentais que o habilitem a compreender e executar o processamento e as principais aplicações de farinhas, amidos na indústria dos diversos produtos da panificação.				
EMENTA: <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura e composição de grãos, raízes e tubérculos; • Processos operacionais na moagem e no beneficiamento de farinhas e amido; • Processos tecnológicos e equipamentos utilizados para a fabricação de produtos derivados: pães, bolos, biscoitos e massas; • Controle de qualidade. • Legislação. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Baruei: Manole, 2006.	852041978	-	
02	CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009.	9788520427064	9	
03	BAUMGARTEN, C. O milagre moderno da multiplicação: a história do pão e da indústria da panificação no Brasil. Blumenau: HB, 2007.	9788586864391	12	
04	RAWL, S. C. Pão: arte e ciência. São Paulo: Senac, 2005.	9788539602667	6	
05	BENASSI, V. T.; WATANABE, E. Fundamentos da Tecnologia de Panificação. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997.	01036068	6	

06	MORETTO, E., ALVES, R. F. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.	8585519525	6	
07	ARBOITE, O. F.; NESPOLO, C. R.; PINTO, F. S. T. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2014.	9788582711958	6	
08	MARCON, M. J. A.; AVANCINI, S. R. P.; AMANTE, E. R. Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo. Santa Catarina: UFSC, 2007	9788532803788	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Análise de Alimentos				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 100 h (120 aulas) Carga horária teórica: 40 h Carga horária prática: 60 h		
Objetivos do componente curricular: Proporcionar aos alunos conhecimentos sobre métodos e instrumentos para procedimentos analíticos na determinação da composição básica dos produtos alimentícios, bem como a capacidade de identificar os principais componentes presentes e suas propriedades, além das principais alterações químicas envolvidas no processamento.				
EMENTA: <ul style="list-style-type: none"> • Definição e importância da Bromatologia; • Noções fundamentais sobre o valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas; • Métodos analíticos para determinação da composição centesimal dos produtos alimentícios em especial: carboidratos, lipídios, proteínas, umidade e cinzas; • Amostragem e preparo da amostra; • Princípios básicos de métodos de análises de alimentos; • Controle de qualidade no laboratório e eficiência do método analítico; • Critérios de interpretação de laudos bromatológicos. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	AOAC. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 20. ed. EUA: Arlington, 2017.		12	
02	ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 7. ed. Viçosa: UFV, 2019	9788572696074	12	
03	CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003.	8526806416	6	
04	GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa:UFV, 2011.	9788572693998	-	

05	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008, p. 1020.			http://biblioteca.ifs.edu.br:8080/pergamumweb/vinculos/00000C/00000C0D.pdf
06	BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo, Varela, 2003.	9788585519131	6	
07	FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.	857379075X	6	
08	5.3 FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.	9788582715253	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Análise sensorial				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas) Carga horária teórica: 33,33 h Carga horária prática: 33,34 h		
Objetivos do componente curricular: Desenvolver os métodos de avaliação sensorial, capacitando o aluno a executar, analisar e interpretar a análise sensorial na área de alimentos, aplicando o método estatístico adequado.				
EMENTA: <ul style="list-style-type: none"> • Objetivo e importância da Análise Sensorial; • Órgãos dos sentidos e percepção sensorial; • Seleção e treinamento de julgadores; • Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos e afetivos; • Aplicação e interpretação da análise sensorial na avaliação dos alimentos. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	CHAVES, J. B. P. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.	8572691480	6	
02	DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.	857292244X	12	
03	MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 4. Ed. Viçosa: UFV, 2018.	9788572694711	12	
04	CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.	8572690891	6	

05	PALERMO, Rizzo Jane. Análise Sensorial – Fundamentos e Métodos. 1ª. Edição Editora: ATHENEU, 2015	9788538806622	6	
06	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 13172: Teste de sensibilidade em análise sensorial: procedimento. Rio de Janeiro, 1994.		-	https://www.gedweb.com.br/aplicacao/usuario/asp/main.asp
07	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 13315: Perfil de sabor em análise sensorial dos alimentos e bebidas: procedimento, Rio de Janeiro, 1994.		-	https://www.gedweb.com.br/aplicacao/usuario/asp/main.asp
08	SHIROSE, I.; MORI, E. E. Estatística aplicada à análise sensorial. Campinas: ITAL, 1994.	8570290136 9788570290137	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Microbiologia Geral e de Alimentos				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 133,33 h (160 aulas) Carga horária teórica: 80 h Carga horária prática: 53,33 h		
Objetivos do componente curricular: Propiciar ao aluno o conhecimento sobre os micro-organismos e a importância desses nos alimentos, suas fontes e interações, fatores que afetam o crescimento microbiano e seu controle, além de discutir noções de segurança alimentar que visam a produção de um alimento seguro do ponto de vista microbiológico.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Características gerais dos microrganismos; • Morfologia, fisiologia e crescimento microbiano; • Controle do crescimento microbiano. Fundamentos da Microbiologia de alimentos; • Micro-organismos de interesse em alimentos (benéficos, patógenos e deteriorantes); • A contaminação dos alimentos; • A deterioração dos alimentos; • Intoxicações e infecções de origem alimentar; • Controle microbiológico de alimentos; • Análises microbiológicas de alimentos e água. 				
Bibliografia:				
tem	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.	9788582713532	25	
02	FRANCO, B. D. G. M. Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	9788573791217	20	

03	SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; GOMES, R. A. R.; OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017.	9788521212256	12	
04	FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.	9788536327051	12	
05	GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.	9788520437209	12	
06	JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	9788536305073	12	
07	NASCIMENTO, R. P.D.; RIBEIRO, B.D.; PEREIRA, K. S.; COELHO, M. A.Z. Microbiologia Industrial: Bioprocessos. São Paulo: Elsevier, 2017, vol.1.	9788535287240	12	
08	NASCIMENTO, R. P.D.; RIBEIRO, B.D.; PEREIRA, K. S.; COELHO, M. A.Z. Microbiologia Industrial: Alimentos. São Paulo: Elsevier, 2018 vol.2.	9788535287257	12	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal I (Carnes e Pescados)				
Período Letivo: 2º ano		Carga horária total: 100 h (120 aulas)		
		Carga horária teórica: 60 h		
		Carga horária prática: 40 h		
Objetivos do componente curricular:				
Proporcionar aos alunos conhecimentos teóricos e práticos sobre a tecnologia aplicada à carne que os habilitem a compreender os processos tecnológicos de transformação, conservação, os componentes, propriedades, tecnologia do processamento de produtos derivados de carnes e pescado, bem como os programas de controle de qualidade e legislação.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos da tecnologia de transformação e conservação de carnes, pescados e dos produtos derivados; • Composição química e valor nutritivo da carne; • Estudo dos principais componentes da carne e transformações do músculo no <i>pós-mortem</i>; • Tecnologia aplicada ao processamento dos principais produtos derivados da carne; • Introdução ao controle de qualidade, legislação e inspeção de carne e derivados. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	GOMIDE, L. A. M., RAMOS. E. M., FONTES, P. R. Ciência e Qualidade da Carne - Série Didática: Fundamentos. Viçosa: UFV, 2013.	9788572694629	-	

02	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. 2 ed. São Paulo: Nobel, 2014.	8521313829	01	
03	ORDÓNEZ, J. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, vol.2.	9788536304311	-	
04	RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. Avaliação da Qualidade de Carnes Fundamentos e Metodologias. 2. ed. Viçosa:UFV, 2017.	9788572695497	-	
05	GONÇALVES, A.. Tecnologia do pescado: Ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.	9788538801979	-	
06	PINTO, P. S. A. Inspeção e Higiene de Carnes. 1. ed. Viçosa: UFV, 2008.	9788572694681	02	
07	GOMIDE, L. A. M., RAMOS, E. M., FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2. ed. Viçosa: UFV, 2014.	9788572694889	06	
08	TERRA, N. N.; TERRA, A. B. De M.; TERRA, L. de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2014	8585519797	06	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Gestão e Empreendedorismo				
Período Letivo: 3º ano		Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)		
		Carga horária teórica: 46,67 h		
		Carga horária prática: 20 h		
Objetivos do componente curricular:				
Proporcionar aos estudantes a compreensão de conceitos da área de Gestão/Administração Empresarial e do Empreendedorismo, aplicáveis na prática empresarial e que auxiliem no planejamento, organização, direção e controle das organizações, contribuindo para a tomada de decisões em atividades administrativas.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de Gestão/Administração; • Empreendedorismo. • Fundamentos da Gestão Financeira; • O mercado e as estratégias de comercialização; • Plano de Negócios. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	BATALHA, M.O. Gestão agroindustrial. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2007. Vol. 1.	9788522445707	-	

02	CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 9. ed. Rio de Janeiro: Manole, 2014.	9788520436691	12	
03	DORNELAS, J.C.A. Empreendedorismo: transformando Ideias em Negócios. 7. ed. São Paulo: Empreende, 2018.	9788566103052	12	
04	CASTRO, L. T.; NEVES, M. F. (Org.). Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. São Paulo: Atlas, 2003.	8522436517	6	
05	KOTLER, P. Marketing 3.0 - As forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. São Paulo: Campus, 2010.	9788535238693	6	
06	VALBUZA, J.C. Técnicas de Comercialização. 2. ed. Curitiba: Livro Técnico, 2012.	9788563687388	1	
07	DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor: prática e princípios. São Paulo: Cengage Learning, 2016.	9788522126682	6	
08	SILVA, R. A.G. da. Administração Rural: teoria e prática. 3. Ed. Curitiba: Juruá, 2013.	8536241179	-	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos

Componente curricular: Tecnologia de Bebidas

Período Letivo: 3º ano

Carga horária total: 66,67 h (80 aulas)

Carga horária teórica: 44 h

Carga horária prática: 22,67 h

Objetivos do componente curricular:

Reconhecer os processos industriais, bem como suas tecnologias de elaboração, para o processamento de diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas de acordo com a legislação vigente.

EMENTA:

- Recepção e controle da matéria prima para produção de bebidas;
- Processamento de bebidas não alcoólicas;
- Processamento de bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas;
- Processos e equipamentos.
- Controle de qualidade;
- Legislação específica.

Bibliografia:

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016.	9788521209553	12	
02	VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2018.	9788521209126	12	

03	VENTURINI FILHO, W.G. Tecnologia de bebidas. São Paulo: Blucher, 2005.	8521203624	12	
04	LIMA, U.A., AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W. Biotecnologia Industrial: Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo: Blucher, 2001, vol 3.	9788521202806	6	
05	AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biotecnologia industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos. São Paulo: Blucher, 2001, vol. 4	9788521202813	6	
06	OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	852041978X	-	
07	SILVA, R.D; LAGO- VANZELA, E. S.; BAFFI, M. A. Processamento de Sucos de Frutas Tropicais. Fortaleza: UFC, 2007.	9788572822510	6	
08	SILVA, R.D; LAGO- VANZELA, E. S.; BAFFI, M. A. Uvas e Vinhos - Química, Bioquímica e Microbiologia. São Paulo: Unesp, 2015.	9788539305643	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal II (Leite, ovos e mel).				
Período Letivo: 3º ano		Carga horária total: 100 h (120 aulas)		
		Carga horária teórica: 50 h		
		Carga horária prática: 50 h		
Objetivos do componente curricular:				
Capacitar o aluno a compreender a importância do controle de qualidade na cadeia produtiva, da composição química e dos processos de industrialização do leite, ovos, mel e seus derivados e suas implicações tecnológicas e nutricionais.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Composição química e propriedades físico-químicas do leite; • Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção; • Operações de beneficiamento: filtração, resfriamento, padronização, Homogeneização, pasteurização, esterilização e envase; • Processamento de leite: Tecnologia da fabricação de manteiga, leites concentrados e desidratados. Tecnologia da fabricação de queijos. Tecnologia de fabricação de produtos lácteos fermentados; • Estrutura, composição e propriedades do ovo e mel como alimento; • Aspectos de mercado, infraestrutura e equipamentos utilizados no beneficiamento de ovos e mel; • Legislação específica. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)

01	MONTEIRO, A. A. Tecnologia de produção de derivados do leite. Viçosa: UFV, 2011.	8572694099	6	
02	TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 5. ed. Santa Maria: UFSM, 2013.	9788573912036	12	
03	ORDÓÑEZ, J. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2005,	9788536304311	-	
04	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. 2 ed. São Paulo: Nobel, 2014.	8521313829	6	
05	FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.	9788582715253	6	
06	ORDÓÑEZ, J. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Vol.1. Porto Alegre: Artmed, 2005,	9788536304366	-	
07	CRANE, Eva. O livro do mel. 1º Edição. Editora Nobel, 1987.	139788521301400	6	
08	Oliveira, B. L.; Oliveira, D. D. Qualidade e Tecnologia de Ovos. Lavras: UFLA, 2013.	9788571270319	6	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos				
Componente curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II (Frutas e Hortaliças)				
Período Letivo: 3º ano		Carga horária total: 133,33 h (160 aulas)		
		Carga horária teórica: 80 h		
		Carga horária prática: 53,33 h		
Objetivos do componente curricular:				
Capacitar os alunos em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – frutas e hortaliças, por meio da aplicação dos fundamentos da Tecnologia de Alimentos e dos princípios de conservação durante todas as etapas do seu processamento, tendo como base os princípios das Boas Práticas de Fabricação e da Segurança Alimentar e Nutricional.				
EMENTA:				
<ul style="list-style-type: none"> • Frutas e hortaliças como matérias-primas; • Alterações físicas, químicas, biológicas e sensoriais em frutas e hortaliças durante o amadurecimento, pós-colheita e processamento; • Métodos de conservação aplicáveis a frutas e hortaliças e seus produtos derivados; • Parâmetros de qualidade para produtos de frutas e produtos de vegetais conforme legislação em vigor; • Tecnologia de fabricação de produtos de frutas; • Tecnologia de fabricação de produtos de vegetais. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	IBSN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)

01	LIMA, U. A. Agroindustrialização de Frutas. 3. ed. Piracicaba: FEALQ, 2018.	9788571330900	15	
02	OLIVEIRA, E. N. A.; SANTOS, D. C. Tecnologia e processamento de frutas e hortaliças. Natal: IFRN, 2015.	9788583331223	15	
03	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. 2 ed. São Paulo: Nobel, 2014.	8521313829	15	
04	CENCI, SÉRGIO AGOSTINHO. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagens. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011.	9788562158049	08	
05	KROLOW, A. C. R. Preparo artesanal de geleias e geleiadas. 2. ed. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2013.	ISSN 1516-8840	10	
06	BAUER, V. R. P.; WALLY, A. P.; PETER, M. Z. Tecnologia de frutas e hortaliças. Pelotas: IFSUL, 2014.	-	-	http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1480/Tec_Frut_Horta_Book_Ag.pdf?sequence=1&isAllowed=y
07	BASTOS, M. S. R. Processamento mínimo de frutas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.	857383370X	06	

Curso: Técnico Integrado em Alimentos	
Componente curricular: Tecnologia e reuso de resíduos	
Período Letivo: 3º ano	Carga horária total: 66,67 h (80 aulas) Carga horária teórica: 42 h Carga horária prática: 24,67 h
Pré ou co-requisitos: não há	
Objetivos do componente curricular: Nortear os estudantes sobre conceito, importância, tipos, classificação, manejo, problemas e legislações ambientais que envolvam resíduos sólidos e líquidos, resultantes das atividades processadoras de alimentos.	
EMENTA: <ul style="list-style-type: none"> • Resíduos: conceito, importância, tipos e classificação; • Problemas relacionados aos resíduos; • Legislação ambiental relacionada ao manejo dos resíduos; • Métodos de manejo (minimização, reciclagem, aproveitamento, tratamento e disposição); • Modelos de gestão aplicados à questão dos resíduos; • Características quantitativas e qualitativas de águas residuárias e resíduos sólidos agroindustriais; • Impactos ambientais da disposição de águas residuárias e de resíduos sólidos no solo; • Técnicas de disposição de águas residuárias no solo; 	

- Aproveitamento agrícola de resíduos sólidos orgânicos;
- Tecnologias aplicadas ao reuso dos resíduos.

Bibliografia:

Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link internet (catálogo virtual)
01	RIBEIRO, W.C.; SPADOTTO, C. Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria. Botucatu: FEPAF, 2006. 319p.	8598187046	12	Pode ser acessado pelo site: https://www.researchgate.net/publication/265376401_Gestao_de_residuos_na_agricultura_e_agroindustria
02	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Resíduos sólidos - Classificação: NBR 10004. Rio de Janeiro: ABNT, 1984. 3p.	-	-	Pode ser acessado pelo site: http://analiticaqmcresiduos.paginas.ufsc.br/files/2014/07/Nbr-10004-2004-Classificacao-De-Residuos-Solidos.pdf
03	RIBEIRO, D.V.; MORELLI, M.R. Resíduos sólidos: problema ou oportunidade? Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 135 p.	9788571932180	12	
04	ROSILLO-CALE, F.; BAJAY, S.V.; ROTHMAN, H. Uso da biomassa para produção de energia na indústria brasileira. Campinas: Unicamp, 2005. 447p.	8526806858	06	
05	STRAUCH, M.; ALBUQUERQUE, P.P. Resíduos: como lidar com recursos naturais. São Leopoldo: Oikos, 2008. 220p.	978 8578430108	-	Pode ser acessado pelo site: https://www.academia.edu/14541029/Res%C3%ADduos_como_lidar_com_recursos_naturais
06	MATOS, A.T. Tratamento e disposição final de águas residuárias e resíduos sólidos. Viçosa, MG: UFV, 2006. 166 p. Caderno didático (44) - Universidade Federal de Viçosa, 2006.	-	06	
07	MATOS, A.T. Disposição de águas residuárias no solo. Viçosa, MG: UFV, 2007. 141 p. Caderno didático (38) - Universidade Federal de Viçosa, 2007.	-	06	
08	MATOS, A.T. Tratamento e aproveitamento agrícola de resíduos sólidos. Viçosa, MG: UFV, 2007. 120 p. Caderno didático (37) - Universidade Federal de Viçosa, 2007.	-	06	

6.2.3. Componentes Optativos

Curso: Técnico em Alimentos				
Componente Curricular: Língua Estrangeira (Espanhol) - Optativo				
Período Letivo: 3º ano	Carga horária total: 66,67 horas (80 aulas) Carga Horária Teórica: - Carga Horária Prática: -			
Objetivos do componente curricular Compreender e produzir enunciados corretos e apropriados a seus contextos em língua estrangeira, fazendo uso de competências gramaticais, estratégicas, sociolinguísticas e discursivas.				
Ementa <ul style="list-style-type: none"> • Importância da língua estrangeira moderna como instrumento de acesso a informações tecnológicas e grupos sociais; • Associação de vocábulos e expressões de estruturas linguísticas; • Associação de aprendizados de língua materna aos da língua estrangeira. 				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
1	ARIAS, S. Di L. Espanhol para o Vestibular . Elsevier, 2010.	9788535240634	12	
02	BOROBIO, Virgilio. Adelante – comunicación em español . São Paulo: FTD, 2002.		12	
03	CCLS Publishing House Español Completo – Ensino Médio (1, 2, 3)		12	
04	Martin, Ivan. Síntesis : curso de lengua española: ensino médio: volumes 1,2 e 3.	978850813019-1	6	

Curso: Técnico em Alimentos				
Componente Curricular: Inglês para fins específicos (Optativo)				
Período Letivo: 3º ano	Carga horária total: 66,67 horas (80 aulas)			
Objetivos do componente curricular Atender demandas para o desenvolvimento efetivo da língua a conforme projetos desenvolvidos: Preparação para o ENEM – Exame Nacional do Ensino Médio, eventos Internacionais ou exames de proficiência.				
Ementa Será construída a partir das necessidades dos projetos desenvolvidos.				
Bibliografia:				
Item	Autor	ISBN	Quantidade	Link Internet (catálogo virtual)
01	RICHARDS, Jack C. Interchange 1 . New York: Cambridge Press, 2013.	-	12	
02	MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use . New York: Cambridge Press, 2003.	0521559286	6	

6.3. Regime Escolar/ Prazo de Integralização Curricular

O curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio será ofertado em regime seriado anual, organizado em semestres, com o mínimo de 200 (duzentos) dias letivos, observando a legislação vigente, e em período integral abrangendo os turnos matutino e vespertino. A matrícula será realizada por série. Serão ofertadas, anualmente, 36 (trinta e seis) vagas. Nas aulas práticas de Microbiologia Geral e de Alimentos, Análise de Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I (Cereais e Panificação) e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II (Frutas e Hortaliças) os alunos serão divididos em duas turmas. As aulas teóricas serão desenvolvidas com as turmas completas.

O tempo mínimo de integralização do curso será de 03 (três) anos e o máximo de 06 (seis) anos, de acordo com o Regulamento de Organização Didática da Educação Profissional de Nível Médio do Ifes.

7. Critérios de Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Não será concedida dispensa de Componente Curricular neste curso, pois este é um processo de formação integrada, onde a clientela se encontra em faixa etária própria para realizar todo o curso, percorrendo todo o processo formativo proposto.

8. Requisitos e formas de acesso

Para ingressar no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio o candidato deverá ter concluído o Ensino Fundamental e ter sido aprovado no Processo Seletivo Unificado do IFES.

O acesso por meio de transferência também é possível, de acordo com as normas previstas no Regulamento de Organização Didática. O período para requerer matrícula por transferência é previsto no calendário acadêmico do campus.

9. Estágio Supervisionado

Estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que propicia ao aluno o aprendizado de competências próprias, devido à contextualização curricular com a atividade profissional.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Ifes – Campus Itapina prevê em seu currículo desenvolvimento de Práticas Profissionais Integradas que ocorrerão no desenvolvimento dos componentes curriculares, de forma integrada. Dessa forma, o curso

não prevê em sua matriz curricular o Estágio Obrigatório, tendo em vista que este é um curso de tempo integral, e o campus propicia o desenvolvimento das competências profissionais dentro de seu próprio currículo.

No entanto, fica aberta a possibilidade de realização de estágio não obrigatório com carga horária de 30 horas semanais. No período de férias escolares, poderá ser de até 40 horas semanais. Para validação do estágio será necessário, o cumprimento de no mínimo 40 horas totais. O aluno poderá atuar em Unidades de processamento de carnes, leite, vegetais e Laboratórios de análises de alimentos, bem como demais áreas, supracitadas como campo de atuação profissional.

O estágio no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Ifes – Campus Itapina segue as especificidades deste curso, definidas na Lei Federal 11.788, de 25 de setembro de 2008 e na Resolução do Conselho Superior do Ifes, nº 58, de 17 de dezembro de 2018, que aprova a regulamentação dos estágios dos alunos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e da Educação Superior do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes).

O acompanhamento do estágio é de responsabilidade do Ifes Campus Itapina, representado pela Coordenadoria de Relações Institucionais e Extensão Comunitária (REC), setor este responsável pelos estágios, mediante oficialização após assinatura do termo de compromisso entre o estagiário, a instituição de ensino e a empresa concessora do estágio. O estagiário deve ter um orientador, concedido pelo IFES, e um supervisor, concedido pela empresa concessora. São requisitos para investidura no estágio: a idade mínima 16 (dezesseis) anos completos na data de início do estágio, e estar cursando o 2º ano. A validação do estágio se dará mediante o cumprimento da carga horária mínima exigida e a entrega dos formulários de Relatório Final de Estágio do Aluno e da empresa, de acordo com a Resolução do CS nº58/2018.

10. Ações de Pesquisa e Extensão vinculadas ao curso

Desde o ingresso dos alunos nos cursos técnicos são desenvolvidas atividades de Iniciação Científica que tem o propósito de estimular, promover, instigar e despertar o espírito investigador e questionador nos futuros pesquisadores e extensionistas do campus.

O campus Itapina, como já explanado anteriormente, oferta cursos em área correlata à produção alimentícia, tanto de nível técnico (Agropecuária e Zootecnia), quanto de nível superior (Agronomia e Licenciatura em Ciências Agrícolas). Seu quadro de servidores, docentes e técnicos conta com diversos profissionais relacionados à área: docentes que

lecionam na área de Produção de Alimentos, técnicos nutricionistas, técnicos de laboratório, entre outros. Dessa forma, o campus já desenvolve pesquisas vinculadas ao campo da produção alimentícia, como, por exemplo: Efeito do lodo de curtume sobre o desenvolvimento e nodulação de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) inoculado com *Rhizobium tropici* e co-inoculado com *Rhizobium tropici* e *Azospirillum brasiliensis* obtidos a partir de inoculantes comerciais (Microbiologia Aplicada); Desempenho de ovelhas e cordeiros mediante substituição dietética de milho por resíduo de biscoito doce (Avaliação de Alimentos para animais), Fenologia do fruto e propriedades gelificantes de *Eugenia stipitata* (araçá-boi) para uso na Agricultura Familiar (Manejo, Propagação de Plantas e Controle de Qualidade de Sementes e Grãos); Biomassa microbiana e respiração do solo em lavouras de banana (Microbiologia, Agrometeorologia); Desenvolvimento de revestimento comestível com araçá-boi para queijo de curto tempo de maturação (Tecnologia de Produção de Alimentos de Origem Vegetal), Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva: Atendimento Educacional Especializado no Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Itapina (Ciências Humanas). Assim como, hoje, já temos alunos do ensino técnico envolvidos nestes projetos como bolsistas, objetiva-se o envolvimento dos alunos do curso Técnico em Alimentos em pesquisas propostas e aprovadas pelos servidores envolvidos no desenvolvimento curso.

Também já são desenvolvidas ações de extensão que envolvem a produção alimentícia, principalmente entre os pequenos produtores agroindustriais. Com a implantação do curso, objetivamos reforçar estas ações e propor novas ações envolvendo empresas e indústrias do ramo alimentício, enriquecendo o currículo dos nossos alunos e fortalecendo a atividade em toda área de abrangência do campus Itapina. São exemplos de ações já desenvolvidas, relacionadas ao curso: Dias de Campo (desenvolvimento de cursos específicos envolvendo comunidade externa); Semana do Produtor Rural; Orientação em boas práticas de ordenha para melhoria da qualidade do leite produzido pela Agroindústria Reserva dos Imigrantes; Assistência Técnica a Produtores de Gado de Leite do Distrito de Acioli (participantes da Cooperativa Agroindustrial de Acioli - COAAC), João Neiva – ES; Fortalecimento da Associação de Produtores Rurais de São Pedro Frio através da Agroecologia; Dias de Campo de Café Conilon; Fortalecimento da Apicultura e da Fruticultura no Noroeste do ES; Semana da Agricultura Familiar de Colatina; III Semana Agrícola de Ciência, Tecnologia e Inovação – SACTI; Dia de Campo da Cultura da Bananeira no Ifes Campus Itapina; Semana Agrícola de Ciência, Tecnologia e Inovação.

11. Avaliação

11.1. Avaliação do processo ensino-aprendizagem

A avaliação do processo ensino-aprendizagem seguirá os termos do Regulamento de Organização Didática da Educação Profissional de Nível Médio do Ifes, e também o Regulamento Interno da Avaliação Escolar do Campus Itapina, devendo ser realizada de forma contínua considerando a diagnose inicial a ser aplicada pelos docentes, o desenvolvimento do aluno no decorrer das aulas e o desempenho contínuo do mesmo. Esta análise deverá ser acompanhada de oportunidades de recuperação paralela, proporcionando a melhoria contínua da aprendizagem e rendimento do educando.

Por tratar-se de um curso de formação profissional, as atividades práticas devem fazer parte dos instrumentos avaliativos, assim como: projetos, relatórios, exercícios, trabalhos, testes, experimentos, autoavaliação, seminários, entre outros. O uso diversificado de instrumentos avaliativos proporciona a avaliação das diversas dimensões da formação humana, abrangendo conteúdos factuais, atitudinais, conceituais e procedimentais.

Os critérios de avaliação devem levar em consideração os objetivos propostos por cada componente curricular, assim como os instrumentos utilizados para verificação de seu alcance, considerando aspectos quantitativos e qualitativos na análise do desenvolvimento da aprendizagem.

11.2. Avaliação do PPC

O presente Projeto Pedagógico do Curso deve passar por contínua avaliação quanto ao cumprimento de seus objetivos, efetividade de sua estrutura curricular e atividades. Este acompanhamento deve ser feito pelo setor pedagógico e coordenação do curso, através de levantamento de dados junto à comunidade local, quanto ao rendimento acadêmico dos alunos matriculados, taxas de empregabilidade, continuidade e verticalização dos estudos dos egressos do curso.

O acompanhamento pedagógico deverá ser desenvolvido a partir do início do curso e após a primeira turma concluinte, faz-se a análise das demais taxas levantadas referentes aos egressos do curso, com uma periodicidade mínima de 3 (três) anos.

Estes dados deverão ser utilizados para a atualização do projeto, de acordo com as legislações vigentes e os avanços tecnológicos do mercado de trabalho.

12. Perfil do pessoal docente e técnico

Corpo docente

Nome (link do Currículo Lattes)	Titulação	Regime de Trabalho	Registro no Conselho Profissional relativo à área do curso	Disciplina
Ana Paola Laeber http://lattes.cnpq.br/9571303547663407	Licenciatura em letras com habilitação em Língua Portuguesa, Língua Inglesa e respectivas literaturas; e Mestrado em letras	DE		Língua Portuguesa Língua Estrangeira – Inglês Inglês para fins específicos
Ana Paula Candido Berilli http://lattes.cnpq.br/8154953381311097	Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado em Produção Vegetal e Doutorado em Genética e Melhoramento de Plantas	DE		Biologia
Anderson Antônio Alves Cesário http://lattes.cnpq.br/9645432119236559	Licenciatura em Matemática e Mestrado em Ciências e Matemática	DE		Matemática
Antônio Carlos de Oliveira http://lattes.cnpq.br/6782743094396572	Bacharel, Licenciado e Mestrado em Química	DE		Química Bromatologia
Asdrúbal Viana dos Santos http://lattes.cnpq.br/0311434068608145	Licenciatura em Ciências Agrícolas, Mestrado e Doutorado em Zootecnia	DE		Tecnologia de produtos de origem animal II
Cecília Sandra Nunes Morais http://lattes.cnpq.br/8056495119061731	Licenciatura e Bacharelado em Economia Doméstica, Mestrado e Doutorado em Ciências do Alimento	DE		Tecnologia de produtos de origem animal I Princípios de tecnologia de alimentos Bromatologia Higiene e controle qualidade
Clifford L. V. Neitzel http://lattes.cnpq.br/2734160021460314	Licenciatura em Física, Mestrado em Ensino de Física e Doutorado em Educação	DE		Física

Dayane Santos de Souza http://lattes.cnpq.br/2977556395383930	Licenciatura, Bacharelado e Mestrado em Ciências Sociais	DE		Sociologia
Daniel Louzada Casteluber http://lattes.cnpq.br/3656999924139313	Licenciatura e bacharelado em Geografia; Mestrado em Ciências das Religiões.	DE		Geografia
Ederval Pablo Ferreira da Cruz http://lattes.cnpq.br/6342537785817639	Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados, Pós-graduação em Tecnologia de Redes com Cabeamento Estruturado e Mestrado em Informática	DE		Informática aplicada
Eduardo Rezende Galvão http://lattes.cnpq.br/2871136173446797	Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Genética e Melhoramento	DE		Biologia
Evandro Chaves de Oliveira http://lattes.cnpq.br/9639592687692535	Graduação em Meteorologia, Mestrado e Doutorado em Agronomia	DE		Geografia
Fernanda Chaves da Silva http://lattes.cnpq.br/3073250835960964	Graduação em Economia Doméstica, Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola	DE		Biologia Princípios de tecnologia de alimentos Higiene e controle qualidade Microbiologia Geral e de Alimentos Tecnologia de Bebidas Tecnologia de produtos de origem animal I (Carnes e pescado)
George Francisco Corona http://lattes.cnpq.br/4015048279357500	Licenciatura em filosofia e Mestrado em ciências das religiões.			Filosofia
João Marcos Louzada http://lattes.cnpq.br/6082115932803998	Licenciatura em Matemática, Mestrado e Doutorado em Estatística e Experimentação Agropecuária, Pós-Doutorado em	DE		Matemática

	Geoestatística Aplicada em Automação Agrícola			
José Claudio Valbuza http://lattes.cnpq.br/4082164411182167	Graduação em Administração, Especialista em Logística e Comércio Exterior, Mestre em Propriedade Intelectual e Inovação	DE		Gestão e empreendedorismo
Juliana Junca Zaché	Graduação em Letras Português/Inglês Graduação em Língua Espanhola, Especialização em Língua Inglesa	DE		Língua Portuguesa Língua Estrangeira – Inglês Língua Estrangeira – Espanhol
Majorie Mara Malacarne http://lattes.cnpq.br/2585469880556296	Graduação e Mestrado em Química	DE		Química
Marcelo Durão Rodrigues da Cunha http://lattes.cnpq.br/3416308333458306	Graduação em História, Mestrado e Doutorado em História	DE		História
Maria Tereza Ferreira de Moraes http://lattes.cnpq.br/2624533395712077	Graduação em Engenharia Agrônoma, Especialização em Biologia, Mestrado em Meio Ambiente e Sustentabilidade	DE		Tecnologia de produtos de origem vegetal II (Frutas e Hortaliças)
Mariana Frizera Borghi Mota http://lattes.cnpq.br/9458387748827813	Graduação em Química, Mestrado em Química	DE		Química
Marta Cristina Teixeira Leite http://lattes.cnpq.br/6552829984923651	Graduação em Nutrição e Doutorado em Microbiologia Agrícola	DE		Higiene e controle qualidade Microbiologia Geral e de Alimentos Princípios de tecnologia de alimentos Tecnologia de produtos de origem animal II (Leite, ovos e mel)
Mayelli Caldas de Castro http://lattes.cnpq.br/3772370031124473	Licenciatura em Letras – Português/Inglês, Especialização em Ensino de Língua Inglesa,	DE		Língua Estrangeira – Inglês Inglês para fins específicos

	Mestrado em Estudos Linguísticos, Doutorado em Linguística Aplicada			
Messenas Miranda Rocha http://lattes.cnpq.br/1635703235530522	Graduação em Administração, Licenciatura Plena em Matemática, Especialização em Educação e em Matemática, Mestrado em Educação Matemática e Doutorado em Educação	DE		Matemática
Raquelli Natale	Graduação em Letras-Português, Graduação Comunicação Social, Mestrado e Doutoranda em Linguística	DE		Língua Portuguesa
Reinier Diaz Millan http://lattes.cnpq.br/1735483952302662	Graduação, Mestrado e Doutorado em Matemática	DE		Matemática
Rodolfo Moura Pereira http://lattes.cnpq.br/3225452167363746	Bacharel e Licenciado em Educação Física, Especialização em Psicopedagogia e Mestre em Educação	DE		Educação Física
Rodrigo da Silva Goularte http://lattes.cnpq.br/8472065363809812	Graduação em História, Mestrado em História social das Relações Políticas e Doutorado em História.	DE		História
Rosinei Ronconi Vieiras http://lattes.cnpq.br/0254674428136048	Licenciado em Geografia, Mestrado e Doutorando em Educação	DE		Geografia
Selma Garcia Holtz http://lattes.cnpq.br/3432365678683570	Graduação em Ciências e Economia Doméstica e Mestrado em Microbiologia Agrícola	DE		Higiene e controle qualidade Microbiologia Geral e de Alimentos Princípios de tecnologia de alimentos

				Tecnologia de produtos de origem vegetal I (Cereais e Panificação) Tecnologia de produtos de origem vegetal II (Frutas e Hortaliças)
Sergio Severiano Braguine http://lattes.cnpq.br/5771674220152793	Licenciado em Língua Portuguesa e Mestrado em Ciências das Religiões	DE		Língua Portuguesa
Silvio César Assis dos Santos http://lattes.cnpq.br/8075457850034301 *	Licenciado em Geografia, Especialização em Educação Ambiental e Mestrado em Ciências das Religiões	DE		Geografia
Stella Magda Bitencourt Teixeira http://lattes.cnpq.br/2193553794067559	Tecnóloga em Laticínios, Graduação em Pedagogia, Mestrado e Doutorado em Ciências dos Alimentos	DE		Higiene e controle qualidade Princípios de tecnologia de alimentos Análise Sensorial Tecnologia de produtos de origem vegetal I (Cereais e Panificação) Tecnologia de produtos de origem animal II (Leite, ovos e mel)
Tadeu Rosa http://lattes.cnpq.br/2663086583459722	Graduação em Engenharia Mecânica, Licenciatura para Graduação de Professores, Especialização em Teoria e Prática Pedagógica no Ensino Técnico e em Planejamento Educacional, Mestrado em Educação Agrícola	DE		Física

Tessa Chimalli http://lattes.cnpq.br/3087285634648334	Graduação em Ciências Biológicas, Especialização em Conservação e Manejo da Diversidade Vegetal e Mestrado em Ciências Florestais	DE		Biologia
Thiago Boldrini http://lattes.cnpq.br/3777379909534678	Licenciatura em Matemática, Especialização em Gestão Escolar e Educação de Jovens e Adultos, Mestrado em Matemática	DE		Matemática

Corpo Técnico

Nome (link do Currículo Lattes)	Titulação	Cargo	Regime de Trabalho
Adriana Silva Fleischmann Gava	Mestrado	Técnico em assuntos educacionais	40 horas
Adriano Martins Pereira	Especialização	Técnico em agropecuária	40 horas
Ana Paula Menegheli	Especialização	Assistente de aluno	40 horas
Antonio dos Santos Teixeira	Ensino Médio	Técnico em agropecuária	40 horas
Carlos Eduardo Batista Groner	Especialização	Técnico de laboratório-área	40 horas
Carmelita Iria Nunes	Especialização	Assistente em administração	40 horas
Cassiano Perini Gujanwski	Especialização	Assistente de aluno	40 horas
Cristiani Campos Martins Busato	Doutorado	Engenheiro agrônomo	40 horas
Dário Rúdio Júnior	Especialização	Operador de máquina agrícola	40 horas
Débora do Carmo	Especialização	Bibliotecário-documentalista	40 horas
Denilce Salvador	Mestrado	Pedagogo	40 horas
Eduardo Varnier	Especialização	Operador de máquina agrícola	40 horas
Elen Amaral Siqueira	Especialização	Assistente social	40 horas
Elisangela Madeira Coelho	Mestrado	Pedagogo	40 horas
Elton Oliveira da Silva	Especialização	Auxiliar de enfermagem	40 horas
Fábio Adonias Monteiro	Especialização	Assistente de aluno	40 horas
Gabriela Mantovanelli de Oliveira Giuberti	Especialização	Médico	20 horas
Giacomina Possatti Lepaus	Mestrado	Assistente de aluno	40 horas
Gilmar Rangel Miranda	Especialização	Motorista	40 horas
Henrique Ferreira De Assis	Graduação	Técnico em agropecuária	40 horas
Irany Rodrigues Pretti	Doutorado	Assistente de Laboratório	40 horas
José Emilio Oliveira	Mestrado	Técnico em assuntos educacionais	40 horas
José Francisco Mauro	Especialização	Operador de máquina agrícola	40 horas
Karla Percília da Silva Fortes	Graduação	Tradutor Interpretador Ling. Sinais	40 horas
Kasusa Galon Denadai	Especialização	Auxiliar de biblioteca	40 horas
Larissa Haddad Souza Vieira	Doutorado	Técnico em assuntos educacionais	40 horas

Leonardo Martineli	Especialização	Técnico em agropecuária	40 horas
Luciana dos Santos Teixeira	Especialização	Assistente de aluno	40 horas
Maria Izabel Gava Zanotelli	Mestrado	Técnico em assuntos educacionais	40 horas
Marianna Fontes Leal	Graduação	Psicólogo	40 horas
Marluci Iara Simonassi Monteiro	Especialização	Assistente de aluno	40 horas
Petterson Gonçalves Teixeira	Mestrado	Técnico de laboratório-área	40 horas
Rany Rosa Dias	Especialização	Auxiliar de assuntos educacionais	40 horas
Renata Gati Dala Bernardina	Mestrado	Assistente de aluno	40 horas
Sabrina Rohdt da Rosa	Especialização	Auxiliar de biblioteca	40 horas
Sherrine Queiroz Fermo Andrade	Mestrado	Médico-veterinário	40 horas
Suderlânia Maria Guimarães	Especialização	Técnico em assuntos educacionais	40 horas
Virginia Morellato Mondoni	Especialização	Assistente de laboratório	40 horas

13. Estrutura Física

13.1. Áreas de Ensino Específicas

Ambiente	Característica		
	Existente	A construir	Área total (m ²)
Salas de aula	26	03	1.406
Salas de professores	10	0	500
Coordenadoria de cursos (sala de coordenação + secretaria)	2	0	90

13.2. Áreas de Estudo Geral

Ambiente	Característica		
	Existente	A construir	Área total (m ²)
Biblioteca	01	0	340
Laboratórios de Informática	01	0	141,23
Laboratório de Artes	0	1	----
Laboratório de Biologia	01	0	96,89
Laboratório de Física	01	0	80,10
Laboratório de Química	01	0	73,51

13.3. Áreas de Esporte e Vivência

Ambiente	Característica		
	Existente	A construir	Área total (m ²)
Área de esporte e lazer	04	0	3000
Quadra poliesportiva	02	0	200
Cantina/Refeitório	02	0	300
Pátio Coberto	0	0	0

13.4. Áreas de Atendimento Discente

Ambiente	Característica		
	Existente	A construir	Área total (m ²)
Atendimento Psicológico	01	0	12,5
Atendimento Pedagógico	01	0	35
Napne	01	0	12,5
Gabinete Médico/Enfermaria	01	0	50
Gabinete Odontológico	01	0	15
Serviço Social	01	0	08

13.5. Áreas de Apoio

Ambiente	Característica		
	Existente	A construir	Área total (m ²)
Auditório	01	0	120
Mecanografia	01	0	35
Sala de Audiovisual	01	0	102
Sala de convenção	0	0	0

13.6. Áreas de Laboratórios Técnicos

Ambiente	Característica		
	Existente	A construir	Área total (m ²)
Laboratório de Análises de Alimentos ¹	0	01	----
Laboratório de Análise Sensorial ²	0	01	----
Laboratório de Entomologia	01	0	75,37
Laboratório de Microbiologia	01	0	71,81
Laboratório de Solos e Plantas	01	0	151,77

¹ As análises de alimentos, até a construção do laboratório, serão realizadas no laboratório de química que detém infraestrutura, vidrarias e equipamentos adequados;

² O Laboratório de análises sensoriais estará pronto quando a disciplina for ofertada.

13.7. Plantas Piloto de Processamento de Alimentos

Ambiente	Característica		
	Existente	A construir	Área total (m ²)
Laticínios	01	0	327,81
Processamento de vegetais	01	0	46,58
Processamento de carnes	01	0	278,14
Panificação*	0	01	----
Bebidas*	0	01	----

* As aulas práticas de panificação e bebidas serão realizadas, até a construção dos espaços específicos, na unidade de processamento de vegetais.

14. Certificados e Diplomas

Após a conclusão de todos os componentes curriculares do curso, mediante o cumprimento das exigências da integração dos componentes curriculares do ensino médio e da educação profissional, será concedido ao aluno, o Diploma de Técnico em Alimentos.

15. Planejamento Econômico-financeiro

Com base nas descrições dos itens 11 e 12 do PPC, indique o número de contratações de docentes e/ou técnicos administrativos e os custos aproximados dos demais itens:

Contratação de Docentes (número)	----
Contratação de Técnicos- Administrativos (número)	----
Custo aproximado da Obra	R\$300.000,00
Custo aproximado de Capital	R\$ 65.000,00
Custo aproximado de Custeio	R\$ ----
Material Bibliográfico	R\$180.000,00
Custo Total:	R\$ 545.000,00