



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas – IFAL
Campus Satuba

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO INTEGRADO EM AGROINDÚSTRIA

SATUBA/AL

2019



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas – IFAL
Campus Satuba

CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

Comissão de Elaboração

Portaria nº 106/DG, de 23 de julho de 2019.

Portaria nº 3540/DG, de 11 de outubro de 2019.

Adriano Araújo Costa

Agda Christiane Farias de Barros

Emanuel Gomes Marques

Flávia Maria Monteiro de Lima Emiliano

Gabriel Magalhães Beltrão

Hugo Silva Leão

Lilian Soares de Figueiredo Luz

Marciara Lúcia dos Santos Lima

Tâmara Lúcia dos Santos Silva

Wilson Ceciliano da Silva

Ingrid Sofia Vieira de Melo

Cristiane Simões Oliveira

Maria Clara Ferreira Gomes Lins (Discente)

Rhayssa Fernanda Medeiros da Silva (Discente)

Ana Galdino dos Santos (Suplente)

Mário Tanio Fonseca Toledo (Suplente)

Roberval Santos da Silva (Suplente)

Tassyano Feitosa de Amorim (Suplente)

**ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALAGOAS – IFAL**

Reitor

Carlos Guedes de Lacerda

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação

Eunice Palmeira da Silva

Pró-Reitor de Extensão

Abel Coelho da Silva Neto

Pró-Reitor de Administração e Planejamento

Heverton Lima de Andrade

Pró-Reitora de Ensino

Maria Cledilma Ferreira da Silva Costa

Assessoria Pedagógica da Proen

Patrícia Borsato Satirio

Regina Maria de Oliveira Brasileiro

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Edja Laurindo de Lima

ADMINISTRAÇÃO DO CAMPUS SATUBA

DIREÇÃO GERAL

Valdemir Lino Chaves Filho

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Roberto Medeiros da Fonseca Cavalcante

DIRETORIA DE ENSINO

Táscya Morganna de Morais Santos

DEPARTAMENTO DE APOIO ACADÊMICO – DAA

Gilberto Tenório da Silva Filho

COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

Hugo Silva Leão

Sumário

1.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2.	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	6
3.	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	10
4.	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	10
5.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
5.1.	Prática Profissional	16
5.2.	Prática Profissional Integrada	18
6.	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	22
7.	CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	22
8.	BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	24
8.1.	Biblioteca	24
8.2.	Instalações e Equipamentos	29
9.	PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	37
10.	CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES	38
11.	EMENTÁRIOS	38
12.	REFERÊNCIAS	89

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Técnico Nível Médio Integrado em Agroindústria

Habilitação: Técnico em Agroindústria

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Modalidade: presencial

Local de oferta: Instituto Federal de Alagoas - Campus Murici

Turno: Diurno

Carga Horária: 3.500 horas

Duração: 3 anos

Integralização: 6 anos

Vagas: 36 vagas/turma

Periodicidade: anual

O curso técnico integrado ao ensino médio em agroindústria visa capacitar estudantes para atuarem no setor agroindustrial e ciência/ tecnologia de alimentos. Destina-se também ao fortalecimento do setor agroindustrial e aplicação de técnicas e gestão empreendedora que melhorem a eficiência de etapas cruciais das diversas agroindústrias; assim como propõe-se a colaborar para o aumento da produtividade, desenvolvimento de novas tecnologias e redução dos custos de produção. Adicionalmente, faz parte do elenco de alvos do curso, capacitar para o desenvolvimento de requisitos de higiene e controle de qualidade de alimentos, em atendimento a legislação vigente, e, a minimização de impactos ambientais gerados durante as etapas de produção. Segundo a Classificação Brasileira de Ocupação o técnico em agroindústria deverá ser capaz de desenvolver produtos e processos da área de produção de alimentos, controlando sua qualidade. Gerenciam processos e elaboram projetos de produção de alimentos. Coordenam equipes e podem prestar consultoria, assessoria e assistência técnica.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

Este Projeto de Curso Técnico Nível Médio Integrado em Agroindústria é parte integrante das ofertas do IFAL, no âmbito da Educação Básica. Está ancorado no marco normativo deste nível de ensino a partir da Lei nº 9.394/96, que é complementada em leis, decretos, pareceres e referenciais curriculares que constituem o arcabouço legal da Educação Profissional de Nível Médio. Nele se fazem presentes, também, elementos constitutivos do Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), evidenciados a partir dos seguintes

princípios norteadores: trabalho como princípio educativo, educação como estratégia de inclusão social, gestão democrática e participativa e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Em um contexto de grandes transformações, notadamente no âmbito tecnológico, a educação profissional não pode se restringir a uma compreensão linear que apenas treina o cidadão para a empregabilidade e nem a uma visão reducionista que objetiva simplesmente preparar o trabalhador para executar tarefas instrumentais. Essa constatação, admitida pelo MEC/SETEC, ainda enseja, em função das demandas da atual conjuntura social, política, econômica, cultural e tecnológica, uma formação profissional que apresente uma visão de formação integral do cidadão trabalhador, em que o papel da Educação Profissional e Tecnológica deverá ser de “conduzir à superação da clássica divisão historicamente consagrada pela divisão social do trabalho entre os trabalhadores comprometidos com a ação de executar e aqueles comprometidos com a ação de pensar e dirigir ou planejar e controlar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos à sociedade” (Brasil 2012: p.8), unificando, assim, as dimensões da formação humana: o trabalho, a ciência, a tecnologia e a cultura.

As últimas décadas foram marcadas por um avanço tecnológico e científico jamais imaginado, repercutindo na qualificação profissional e, conseqüentemente, na educação, trazendo significativas alterações no sistema de produção e no processo de trabalho, culminando em repercussões sociais que exigem da formação básica e profissional uma constante atualização e evolução objetivando atender as demandas tecnológicas, científicas, econômicas e sociais de nosso tempo.

Mesmo tendo a clareza que as circunstâncias atuais exigem um trabalhador preparado para atuar com competência, criatividade e ousadia, diante do atual cenário econômico, não devemos subordinar a educação apenas às exigências do mercado de trabalho. Nesse sentido, é papel da Educação, fundamentada numa perspectiva humanista, formar cidadãos trabalhadores e conhecedores de seus direitos e obrigações que, a partir da apreensão do conhecimento, da instrumentalização e da compreensão crítica desta sociedade, sejam capazes de empreender uma inserção participativa, em condições de atuar qualitativamente no processo de desenvolvimento econômico e de transformação da realidade científica, tecnológica, econômica e social.

Dessa forma, o IFAL, além de reafirmar a educação profissional e tecnológica como direito e bem público, essencial para a promoção do desenvolvimento humano, econômico e social, compromete-se com a redução das desigualdades sociais e regionais; vincula-se ao projeto de nação soberana e desenvolvimento sustentável, incorporando a educação básica

como requisito mínimo e direito de todos os brasileiros e estrangeiros que aqui residem, mediados por uma escola pública com qualidade social e tecnológica. Ressalta-se que a intencionalidade aqui exposta, aponta para um modelo de nação cujas bases sejam a inclusão social, o desenvolvimento sustentável e a redução das vulnerabilidades sociais, econômicas, culturais, científicas e tecnológicas.

A conjuntura brasileira, marcada pelos efeitos da globalização, pelo avanço da ciência e da tecnologia e pelo processo de modernização e reestruturação produtiva, tem trazido novos debates sobre a educação. Das discussões em torno do tema, tem surgido o consenso de que há necessidade de estabelecer uma adequação mais harmoniosa entre as exigências qualitativas dos setores produtivos e da sociedade em geral e os resultados da ação educativa desenvolvida nas instituições de ensino. As transformações determinadas pela nova ordem econômica mundial caracterizam-se, principalmente, pelo ritmo vertiginoso com que vêm ocorrendo as substituições tecnológicas dos sistemas produtivos.

Assim, afirma-se a oferta de uma educação pública de qualidade, socialmente discutida e construída em processos participativos e democráticos, incorporando experiências que permitam acumular conhecimentos e técnicas, bem como de acesso às inovações tecnológicas e ao mundo do trabalho.

Como caminho metodológico para o cumprimento de tamanhos desafios, o papel da Educação deve ser o de apontar para a superação da dicotomia entre o academicismo superficial e a profissionalização estreita, que sempre pautaram a formulação de políticas educacionais para o nosso país.

No que se refere ao Estado de Alagoas, este possui uma área de 27.779,3 km², com 102 municípios e a sua população residente é 3.321.730 pessoas (IBGE/PNAD: 2014) distribuídas proporcionalmente por faixa etária tendo assim uma densidade demográfica de 112,33 hab./km². O Estado possui ainda uma taxa de urbanização superior a 70% e a expectativa de vida é 70,4 anos (IBGE/PNAD: 2013).

Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra por Domicílio (PNAD) de 2012, a população economicamente ativa aproxima-se de 1,3 milhão de pessoas. Segundo Carvalho (2012) dessas, 21% não possuíam instrução alguma e 34% tinham o ensino fundamental incompleto. Apenas 6% dessa população, com 15 anos ou mais de escolaridade atendiam aos requisitos do competitivo mercado de trabalho.

De acordo com dados do IBGE (2011), a maior parte da população ocupada encontra-se assim distribuída: no setor agropecuário 34%, no de serviços 54% e na indústria 12%. Vale salientar que administração pública e comércio estão incluídos no setor de serviço. No setor

agropecuário, sobressai-se a cultura da cana-de-açúcar. Na pecuária a criação de bovinos é maior. Em virtude da prevalência da monocultura da cana-de-açúcar, Alagoas é um dos estados mais pobres da Federação, o que impõe à sua população graves consequências, traduzidas na ausência/carência de indústrias, de um setor de serviços pulsante, assim como na figura do Estado, enquanto poder público constituir-se no maior empregador de mão de obra, o que por si, já representa um forte indício de atraso econômico e de desenvolvimento.

Os dados obtidos em pesquisas do IBGE indicam a situação de pobreza e até de miséria em que Alagoas está mergulhada, não obstante à existência de seus recursos naturais que poderiam apontar em direção à superação desse quadro, se houvesse uma articulação de políticas públicas voltadas essencialmente para essa finalidade.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas insere-se nesse contexto, como uma ferramenta que se pretende eficaz na promoção de esforços para implementar uma política educacional que tenha como prioridades a construção/produção/socialização de conhecimento, que seja capaz de estabelecer uma interface com a realidade, tendo como um dos indicadores o mercado de trabalho, sem entretanto, deste tornar-se refém ou mesmo guardião dos seus interesses.

O município de Satuba está localizado na mesorregião Leste do estado de Alagoas e está entre os municípios que compõem a Região Metropolitana de Maceió, juntamente com os municípios de Rio Largo, Marechal Deodoro, Pilar, São Miguel dos Campos, Messias, Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte, Barra de São Miguel, Barra de Santo Antônio e Paripueira. Satuba está situado a apenas 22 km da capital alagoana e tem como principal ligação a BR-316. O município é servido também pela rede ferroviária, que mantém fluxo permanente de trens de passageiros.

A proximidade de Satuba com a capital e as diversas possibilidades de ligação rodoviária com as demais regiões alagoanas permite que o município seja considerado um ponto estratégico na oferta de cursos técnicos e consequente formação de profissionais que atendam a demanda do estado. Vale salientar que a Região Metropolitana de Maceió representa uma importante fonte de absorção de mão de obra qualificada em Alagoas, possuindo um grande volume de indústrias instaladas atuando nas áreas de açúcar e álcool, processamento de leite e derivados, massas, café, frutas, carnes, sorveterias, além da fabricação de produtos de panificação e grandes supermercados que possuem setores específicos para o beneficiamento de produtos alimentícios. Para isso, essas indústrias necessitam de profissionais qualificados para executar funções voltadas ao controle de qualidade, processamento de matérias primas alimentares, gerenciamento de volume de

produção etc. Logo, a formação de técnicos em Agroindústria se faz necessária ao desenvolvimento da Região Metropolitana de Maceió, além de fornecer mão de obra qualificada para outras regiões e consecutivamente transformar a realidade econômica e social de jovens e adultos oriundos de diversos municípios alagoanos.

O IFAL, atento às necessidades demandadas pelo contexto sócio econômico de Alagoas e no cumprimento de sua função social, insere-se como ferramenta capaz de contribuir no redirecionamento do modelo de desenvolvimento do estado, definindo suas ofertas de ensino e procurando responder às exigências da realidade local, tendo em vista, sobretudo, possibilitar condições de inserção social com sustentabilidade às gerações de adolescentes e jovens alagoanos.

A oferta do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria no IFAL/Campus Satuba, dentre outras razões, se justifica, sobretudo, pela necessidade de constituição de política pública que integre a tecnologia social PAIS (Produção Agroecológica Integrada Sustentável) em vias de consolidação como política pública do Governo Federal, a qual prioriza a capacitação de agricultores familiares, assentados e quilombolas em tecnologias sociais para a produção de alimentos saudáveis, de forma sustentável e com preservação do meio ambiente. Isto é, o que se pretende é a implementação de uma visão de desenvolvimento mais integrada e sustentável entre as áreas de produção e preservação, procurando resgatar o valor social da agropecuária traduzida nos princípios da agroecologia.

Portanto, respaldado no escopo da justificativa, o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Agroindústria do Campus Satuba objetiva formar profissionais cidadãos, a partir de uma sólida base humanística, científica e tecnológica, aptos a tomarem parte do desencadeamento da produção e beneficiamento de alimentos, no sentido de contribuir com a produção sustentável de bens destinados à subsistência ao lado de produtos direcionados à comercialização, visando à sustentabilidade do desenvolvimento da região, como forma de possibilitar a melhoria qualitativa do padrão alimentar e da vida da população.

2. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico Nível Médio Integrado em Agroindústria será realizado por meio de processo seletivo aberto ao público, que tenha concluído a última etapa do Ensino Fundamental ou equivalente. Serão ofertadas 36 vagas por turmas.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A crescente cientificidade da vida social e produtiva exige do cidadão trabalhador, cada vez mais, uma maior apropriação do conhecimento científico, tecnológico e político. Assim sendo, é imperativo que a Escola tenha como missão a formação histórico-crítica do indivíduo, instrumentalizando-o para compreender as relações sociais em que vive e para participar delas enquanto sujeito, nas dimensões políticas e produtivas, tendo consciência da sua importância nas estruturas do trabalho, nas variáveis empreendedoras e inovadoras.

Dessa forma, o perfil profissional de conclusão que se almeja deve contemplar uma formação integral, que se constitui em socialização competente para a participação social e em qualificação para o trabalho, na perspectiva da produção das condições gerais de existência.

Concluídas as etapas acadêmicas da formação, o Técnico de Nível Médio em Agroindústria deverá ser capaz de:

- Conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social, com ética, responsabilidade social e respeito às diversidades (étnicas, sociais e de gênero);
- Recepcionar, selecionar, analisar, classificar e armazenar matérias-primas de origem animal e vegetal;
- Beneficiar e/ou industrializar produtos de origem animal e vegetal;
- Atuar diretamente no desenvolvimento de novos produtos;
- Elaborar programas de trabalho com metas, organização e qualidade nos processos agroindustriais;
- Identificar os constituintes dos alimentos e suas propriedades;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Elaborar, implantar, implementar e/ou gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agroindustrial;
- Identificar o papel e o significado dos microrganismos e enzimas na produção

agroindustrial;

- Participar dos programas de gestão de empresas agroindustriais;
- Preparar relatórios e registros das atividades sob sua supervisão;
- Atuar na área de processos, propondo medidas necessárias para a redução de custos e a maximização da qualidade na industrialização do alimento.
- Identificar e manusear equipamentos utilizados no processo agroindustrial;
- Analisar sistemas de produção considerando aspectos de sustentabilidade econômica, social, cultural e ambiental;
- Conhecer e aplicar a legislação de alimentos e aspectos de rotulagem;
- Atuar com responsabilidade socioambiental;
- Observar normas técnicas de higiene e segurança do trabalho;
- Demonstrar capacidade empreendedora e de inovação tecnológica;
- Trabalhar em equipe;

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Agroindústria na forma integrada do IFAL Satuba foi planejado seguindo as orientações estabelecidas pelos artigos 35 e 36 da LDB 9394/96, que trata das disposições da Educação Profissional de Nível Médio, incluídas pela Lei nº 11.741, de 2008, além de considerar as diretrizes pedagógicas e curriculares do Projeto Político Pedagógico do Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas e do Conselho Nacional de Educação – CNE (2012).

Baseado nos princípios da interdisciplinaridade, da articulação dos aspectos teóricos e práticos e da base ético-política, a aplicação desse currículo visa à construção de uma aprendizagem significativa que envolva a formação desenvolvida no Ensino Médio e a preparação para o exercício profissional, objetivando, assim, à formação integral do estudante. Desse modo, as competências e habilidades a serem desenvolvidas por meio dos conteúdos dos componentes curriculares, de acordo com o CNE, para esse curso, são:

- Discussão e compreensão das relações sociais de relação de trabalho;
- Desenvolvimento da autonomia e responsabilidade no exercício de sua profissão, respeitando os princípios éticos, estéticos e políticos;
- Interdisciplinaridade entre as diversas áreas do saber, aliadas às atividades práticas desenvolvidas durante o curso.

- Desenvolvimento de atividades e projetos que envolvam a integração entre as unidades curriculares;
- Organização curricular pautada em área de conhecimento e/ou de atuação profissional;
- Estabelecimento de eixos comuns a áreas e cursos, cujos componentes curriculares deverão ser privilegiados na proposta pedagógica;
- Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão por meio da indicação de 17 espaços para atividades complementares, para aprofundamento de conhecimentos adquiridos, como forma de fomento do debate, da dúvida, da crítica e, portanto, da construção da vida acadêmica e da ampliação dos horizontes culturais e profissionais dos alunos;
- Adoção de conteúdo politécnico numa perspectiva histórica;
- Opção pelo método teórico/prático, tomando o trabalho como forma de ação transformadora da natureza e de constituição da vida social.

A integração entre a teoria e prática, um dos princípios básicos da educação profissional de nível médio, será oportunizada através dos projetos integradores, das aulas nos laboratórios, das visitas técnicas, da participação dos eventos técnicos e científicos da área, da participação em projetos de pesquisa e extensão, do estágio supervisionado sob a orientação do professor-orientador, das aulas diversificadas e atividades interdisciplinares.

Observando o marco regulatório da educação profissional técnica de nível médio, a organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria é composta de um núcleo comum, integrando os componentes curriculares das áreas de Linguagens e Códigos, Ciências Humanas e Ciências da Natureza e Matemática, todas contemplando as suas Tecnologias; uma parte diversificada, constituída por componentes curriculares que possibilitem a compreensão das relações que perpassam a vida social e produtiva e sua articulação com os conhecimentos acadêmicos; e a formação profissional, composta por componentes curriculares específicos do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia no âmbito da Agroindústria.

A estrutura curricular do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Agroindústria prevê uma carga horária total de 3200h, sendo 1900h para o Núcleo Comum, 500h para o Núcleo Integrador, 900h para o Núcleo Profissional e 200h para a Prática Profissional, ficando assim configurada:

INDICAÇÃO	COMPONENTES CURRICULARES	Código	1ª SÉRIE		2ª SÉRIE		3ª SÉRIE		Total Geral	
			Se m.	Anu al	Se m.	Anu al	Se m.	Anu al	H.A.	H. R.
NÚCLEO BÁSICO	Língua Portuguesa	LIPO	3	120	2	80	3	120	320	266,7
	Artes	ESAR	2	80					80	66,66
	Física	FISC	2	80	2	80	2	80	240	200
	História	HIST	1	40	2	80	2	80	200	166,66
	Geografia	GEOG	2	80	2	80	1	40	200	166,66
	Filosofia	FILO	1	40	1	40	1	40	120	100
	Biologia	BIOL	2	80			1	40	120	100
	Matemática	MATE	3	120	3	120	2	80	320	266,7
	*Educação Física	EDFI	2	80	2	80			160	133,3
	Língua (Inglês)	LES1			2	80	2	80	160	133,3
	Sociologia	SOCI	1	40	1	40	1	40	120	100
	Química	QUIM	2	80			2	80	160	133,3
	Língua (espanhol)	LES2					2	80	80	66,66
	SUB-TOTAL		21	840	17	680	19	760	2280	1900
NÚCLEO INTEGRADOR	Biologia	BIOL			2	80				
	Química	QUIM			2	80			80	66,66
	Gestão e Org. Segurança no Trabalho	GOST					2	80	80	66,66
	Informática aplicada à Agroindústria	INFO	2	80					80	66,66
	Gestão de Resíduos Agroalimentares	GRA		0	2	80			80	66,66
	Desenho e Instalações Agroindustriais	DESE	2	80					80	66,66
	Empreendedorismo	EMPR	1	40					40	33,33
	Microbiologia de Alimentos	MICRO	2	80					80	66,66
		SUB-TOTAL		7	280	6	240	2	80	600
NÚCLEO PROFISSIONAL	Princípios da Tecnologia Agroindustrial	PTA	2	80					80	66,66
	Higiene e Controle da Qualidade na Agroindústria	HCQA			2	80			80	66,66

Tecnologia de Frutas e Hortalças	FRUT					3	120	120	100
Tecnologia de Carnes e Derivados	CARN					3	120	120	100
Tecnologia de Bebidas	BEB					2	80	80	66,6 6
Tecnologia de Pescado	PESC					2	80	80	66,6 6
Tecnologia de Leite e Derivados	TLD			3	120			120	100
Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	TGRB			3	120			120	100
Tecnologia da Cana-de-açúcar e seus derivados	TCAD			2	80			80	66,6 6
Tecnologia de Ovos e de Produtos Apícolas	TOPA					2	80	80	66,6 6
Bromatologia	BROM			3	120			120	100
SUB-TOTAL		2	80	13	520	12	480	1080	900
TOTAL POR ANO LETIVO		30		36		33		3960	3300
**Prática Profissional	PPRO								

Segundo o Art. 23 da Res. 22/19, Respeitados os mínimos previstos de duração e carga horária total do curso, o PPC pode prever atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento), desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por cada docente responsável pela oferta do componente curricular com carga horária não presencial.

Por suporte tecnológico entende-se a garantia das condições a estudantes e docentes para o desenvolvimento das atividades não presenciais quanto aos aspectos de suprimento de infraestrutura e equipamentos tecnológicos. A carga horária não presencial, nos componentes curriculares, poderá ser distribuída de forma parcial. O Colegiado de Curso deverá deliberar quais componentes curriculares serão realizados incluindo atividades não presenciais, as metodologias utilizadas, o registro e as avaliações dessas atividades.

Núcleo Comum - constituído pelas áreas de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Ciências Humanas e suas Tecnologias, Matemática e suas Tecnologias e Ciências da Natureza e suas Tecnologias, que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva e a autonomia intelectual, contribuindo na formação de

sujeitos críticos, capazes de dialogar com os diferentes conceitos e conteúdos de base científica e cultural essenciais para a formação humana integral.

Núcleo Integrador - tem o objetivo de ser o elo entre o Núcleo Básico e o Núcleo Profissional, traduzido em componentes curriculares de estreita articulação com o eixo tecnológico do curso, composto por conteúdos expressivos para a integração curricular. Compreende os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do mesmo no sistema de produção social.

Núcleo Profissional - constituído pelos componentes curriculares relativos aos conhecimentos da formação técnica específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico do curso, com a atuação profissional, com as regulamentações do exercício da profissão e com o perfil do egresso.

A carga horária total do Curso Técnico Integrado em Agroindústria será composta pelo somatório dos núcleos Básico, Integrador e Profissional, incluindo o mínimo de 200 (duzentas) horas de Prática Profissional.

4.1. Prática Profissional

A educação profissional é compreendida como entrelaçamento entre experiências vivenciais e conteúdo/saberes necessários para fazer frente às situações nos âmbitos das relações de trabalho, sociais, históricas e políticas, incidindo também esta compreensão na consolidação da aquisição de conhecimentos gerais e conhecimentos operacionais de forma interativa. Dessa forma, entendemos que é possível nessa prática, conjugar teoria com a prática principalmente, quando se tem como proposta pedagógica, a ideia de conciliar estudos que favoreçam a interdisciplinaridade, a contextualização e a flexibilidade, como condição para a superação dos limites entre formação geral e profissional com vistas à consecução da profissionalização que se pretende atingir ao término do curso.

Assim sendo, em consonância com o que propugna o Projeto Político Pedagógico do IFAL, o Curso Técnico Nível Médio Integrado em Agroindústria, para alcançar o perfil de formação delineado, compreende que a prática profissional se configura no espaço, por excelência, de conjugação teoria/prática, visto que se caracteriza como um procedimento didático-pedagógico que contextualiza, articula e inter-relaciona os saberes apreendidos a partir da atitude de desconstrução e (re)construção do

conhecimento.

É, na verdade, condição de superação da simples visão de disciplinas isoladas para a culminância de um processo de formação no qual alunos e professores são engajados na composição/implementação de alternativas de trabalho pedagógico do qual derivam diversos projetos, decorrentes de descobertas e recriações, além de programas de intervenção/inserção na comunidade/sociedade.

A PP totalizará, no mínimo, 200 (duzentas) horas, sendo composta pelas atividades listadas abaixo:

- a) Prática Profissional Integrada;
- b) Projetos de Ensino, Pesquisa e/ou Extensão;
- c) Monitoria;
- d) Participação em cursos FIC e seminários promovidos pela instituição ou outras instituições relacionadas à área de estudo;
- e) Efetivo exercício profissional;
- f) Visitas técnicas;
- g) Estágio Curricular Supervisionado – não obrigatório;
- h) Trabalho de Conclusão de Curso – não obrigatório;
- i) Outras vivências profissionais na área (prestação de serviço, trabalho voluntário, entre outros). (Art. 36 Res. 22/2019)

O Estágio Curricular Supervisionado será obrigatório, quando previsto em normativos legais vigentes e deve ser desenvolvido, ao longo do curso. (Art. 37 Res. 22/2019).

A carga horária destinada à realização do Estágio Curricular Supervisionado, quando obrigatório, deve ser adicionada à carga horária estabelecida para o curso.

A validação da carga horária das atividades de PP será realizada pela Coordenação de Extensão, através da Coordenação de Relações Empresariais e Egressos, ou equivalente (Art. 38 Res. 22/2019).

DESCRIÇÃO DA CARGA HORÁRIA DESTINADA ÀS ATIVIDADES DE PRÁTICA PROFISSIONAL

ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA
Prática Profissional Integrada	Será considerada a totalidade da quantidade de horas realizadas por projeto
Participação, como bolsista ou voluntário, em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão, aprovados pelo Ifal ou agência de fomento, sobre temas relacionados ao núcleo profissional e/ou à prática profissional do curso.	100h (por projeto concluído)
Monitoria	Para monitorias de componentes curriculares do Núcleo Básico, a quantidade de horas consideradas efetivas na monitoria equivalerá a 25% das horas realizadas.
	Para monitorias de componentes curriculares dos Núcleos Formativos Profissional e Integrador do curso, será considerada a totalidade da quantidade de horas realizadas na monitoria
Participação em cursos FIC, promovidos pela instituição ou outras instituições relacionadas à sua área de estudo.	Será considerada a totalidade da quantidade e horas realizadas por curso.
Participação em evento acadêmico, com apresentação de pôsteres, comunicação oral, promovidos pela instituição ou outras instituições relacionadas à sua área de estudo.	10 horas (por trabalho apresentado em evento local, regional ou nacional).
	15 horas (por trabalho apresentado em evento internacional).
Efetivo Exercício Profissional	100h
Visitas técnicas	04 horas (por visita com duração de um turno).
	08 horas (por visita com duração de dois turnos).
	12 horas (por visita com pernoite).
Estágio Curricular Supervisionado – Não	200h

<i>obrigatório</i>	
Trabalho de Conclusão de Curso – <i>Não obrigatório</i>	200h
Outras vivências profissionais na área (prestação de serviço, trabalho voluntário, entre outros).	40 horas por semestre (a ser analisado pela Coordenação de Curso).

4.2. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada (PPI) deve revelar o entrelaçamento entre experiências vivenciais e conteúdo/saberes necessários para fazer frente às situações nos âmbitos das relações de trabalho, sociais, históricas e políticas, incidindo também essa compreensão na consolidação da aquisição de conhecimentos gerais e conhecimentos operacionais de forma interativa, devendo ter coerência com o perfil profissional do egresso e com o itinerário formativo. (art. 39, res. 22/2019)

A PPI visa agregar conhecimentos dos núcleos formativos que compõem a estrutura curricular do curso e deve conjugar a teoria com a prática a partir de proposta pedagógica que tenha como base, dentre outros construtos, a interdisciplinaridade curricular, a contextualização e a flexibilidade, enquanto condição para uma formação integral.

A PPI tem por objetivos:

- I. Consolidar os conteúdos ministrados ao longo do curso, possibilitando ao estudante a integração teoria/prática;
- II. Proporcionar oportunidades para a aplicabilidade orientada dos estudos desenvolvidos durante o curso;
- III. Desenvolver a capacidade de síntese do aprendizado construído durante o curso;
- IV. Aproximar o processo formativo dos estudantes com o mundo do trabalho;
- V. Promover a interdisciplinaridade curricular, a contextualização e a flexibilidade

entre os diversos componentes, enquanto condição para uma formação integral;

VI. Constituir espaço permanente de reflexão-ação entre a comunidade acadêmica,

possibilitando a retroalimentação do currículo com vistas ao desenvolvimento do curso;

VII. Promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A PPI poderá compor o PPC e constar no plano de ensino de todos os componentes curriculares envolvidos, enquanto procedimento didático-pedagógico nos itens metodologia de ensino e avaliação aplicáveis.

O planejamento da PPI dar-se-á em forma de projeto, conforme Anexo II, em cada curso, preferencialmente antes do início do período letivo, ou no máximo, até 20 (vinte) dias úteis a contar do primeiro dia letivo.

O planejamento e a elaboração do projeto da PPI serão desenvolvidos coletivamente com a participação da coordenação do curso, dos professores que ministram aulas no curso e da equipe pedagógica, podendo incluir a participação de outros servidores técnicos administrativos em educação, sendo todo o processo articulado pela coordenação do curso.

Será dada ciência formal a todos os estudantes e docentes do curso sobre o(s) projeto(s) de PPI em andamento no curso.

A apresentação da PPI aos estudantes, em cada período letivo, deverá ocorrer em um momento específico, sob a coordenação de todos os docentes envolvidos.

A PPI deve articular os conhecimentos/saberes de, no mínimo, 04 (quatro) componentes curriculares, contemplando obrigatoriamente todos os núcleos formativos (Básico, Integrador e Profissional) ofertados em cada período letivo.

Os componentes curriculares que integrarão o projeto de PPI serão estabelecidos com base no perfil profissional do egresso; ênfase tecnológica do curso e entre componentes curriculares com maior área de integração, considerando:

I. Definição clara dos conteúdos, conhecimentos e habilidades a serem

desenvolvidos na realização da PPI;

II. Metodologias de realização da PPI, tais como visitas técnicas, oficinas, outros projetos, estudos de casos, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, a exemplo de laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês, produção artística, desenvolvimento de instrumentos ou equipamentos e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de ensino, pesquisa e extensão e/ou intervenção, simulações, entre outras formas de integração previstas no plano de curso, baseados na criticidade e na criatividade.

A carga horária total do projeto de PPI, de cada período letivo, poderá ser distribuída entre os componentes curriculares envolvidos, acrescida à carga horária destes.

No decorrer do desenvolvimento do projeto de PPI, realizar-se-ão reuniões com os docentes do curso e Equipe Pedagógica, para a avaliação e acompanhamento do processo e, se necessária, revisão do planejamento das próximas atividades a serem propostas e realizadas.

Os professores envolvidos diretamente na PPI, em cada período letivo, serão responsáveis pelo acompanhamento, registro e comprovação da realização das atividades previstas.

O registro das atividades de PPI será realizado no SIGAA, em cada componente curricular indicado no projeto de PPI, conforme a carga horária específica.

Aos professores dos componentes curriculares envolvidos na PPI competem as seguintes atribuições:

I. Elaborar conjuntamente o projeto da PPI;

II. Apresentar conjuntamente aos estudantes o projeto da PPI;

III. Fazer cumprir os prazos estabelecidos no cronograma de atividades da PPI;

IV. Acompanhar, registrar e avaliar, junto aos demais servidores e estudantes envolvidos, a realização das atividades previstas.

A realização da PPI preconiza o desenvolvimento de produção e/ou produto escrito, virtual e/ou físico conforme o Perfil Profissional do Egresso.

Ao final de cada ano letivo, deve ser previsto, no mínimo, um momento de

socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso.

5.2.1 Dos Registros da Prática Profissional Integrada

A PPI deverá ser registrada em projeto próprio, em que conste:

- a) Carga horária dos componentes curriculares envolvidos;
- b) Docentes responsáveis;
- c) Outros servidores envolvidos;
- d) Justificativa;
- e) Objetivos;
- f) Conteúdos abordados;
- g) Metodologia;
- h) Formas e critérios de avaliação.

O registro da PPI deverá ocorrer no diário de classe (sistema acadêmico), informando o dia da realização da orientação e/ou atividade e descrevendo, no local destinado aos conteúdos programáticos, o que foi realizado.

Não poderá ocorrer mais de um registro de carga horária em um mesmo espaço temporal, em diários de classe (sistema acadêmico) de componentes curriculares distintos.

Quando dividida a carga horária entre os componentes envolvidos na atividade, o registro ocorrerá em cada diário de classe (sistema acadêmico) na devida proporção estabelecida entre os docentes, como forma de garantir ao estudante a carga horária da PPI estabelecida para cada ano letivo.

Ao final de cada período letivo, os estudantes deverão entregar relatório das atividades desenvolvidas na PPI.

Os documentos (projeto de prática profissional integrada e relatório final) comprobatórios da realização da PPI, após sua conclusão, devem ser arquivados no sistema acadêmico, a fim de comprovação futura.

5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O processo de aproveitamento de estudos anteriores implica na dispensa de componentes curriculares já cursados anteriormente e, quando o estudante já possua uma longa experiência em determinado assunto e queira comprovar seus conhecimentos, entende-se por certificação de conhecimentos anteriores. No IFAL, o aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas anteriormente, pode ser realizado a partir de avaliação e certificação, mediante exames elaborados de acordo com as características do componente curricular. São considerados para aproveitamento os conhecimentos adquiridos em:

- a. Qualificações profissionais e/ou componentes curriculares concluídos em outros cursos técnicos de nível médio;
- b. Cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores;
- c. Atividades desenvolvidas no trabalho formal e/ou alguma modalidade de atividades não formais.

Os demais critérios de aproveitamento de estudos atenderão as Normas de Organização Didática do IFAL.

6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação necessária à prática escolar almejada pelo PPP no IFAL concebe o processo educativo como um processo de crescimento da visão de mundo, da compreensão da realidade, de abertura intelectual, de desenvolvimento da capacidade de interpretação e de produção do novo, de avaliação das condições de uma determinada realidade. Há que se avaliar, verificando como o conhecimento está se incorporando nos sujeitos e como modifica a sua compreensão de mundo, bem como eleva a sua capacidade de participar da realidade onde está vivendo. Essa avaliação não pode acontecer de forma individualizada, tampouco segmentada. Deve ser empreendida como uma tarefa coletiva, de todos, e não como uma obrigação formal, burocrática e isolada no processo pedagógico.

Nesse sentido, o desenvolvimento da avaliação da aprendizagem do IFAL deve se fundamentar numa concepção emancipatória de avaliação, da qual possa ser revelado, nos sujeitos sociais, como efeitos da ação educativa, o desenvolvimento de competências e habilidades num plano multidimensional, envolvendo facetas que vão do individual ao sociocultural, situacional e processual, que não se confunde com mero 'desempenho'.

A avaliação da aprendizagem será realizada considerando os aspectos cognitivos, afetivos e psicossociais do educando, apresentando-se em três momentos avaliativos:

diagnóstico, formativo e somativo, além de momentos coletivos de auto e heteroavaliação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem. Enfim, o processo de avaliação de aprendizagem do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria, estabelecerá estratégias pedagógicas que assegurem preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos contemplando os seguintes princípios:

- Contribuição para a melhoria da qualidade do processo educativo, possibilitando a tomada de decisões para o (re) dimensionamento e o aperfeiçoamento dele;
- Adoção de práticas avaliativas emancipatórias tendo como pressupostos o diálogo e a pesquisa, assegurando as formas de participação dos alunos como construtores de sua aprendizagem;
- Garantia de consistência entre os processos de avaliação e a aprendizagem pretendida, através da utilização de formas e instrumentos e técnicas diversificados tais como: prova escrita e oral; observação; autoavaliação; trabalhos individuais e em grupo; portfólio; projetos e conselho de classe, sobrepondo-se este como espaço privilegiado de avaliação coletiva;
- Assegurar o aproveitamento de estudos concluídos com êxito;
- Garantia de estudos de recuperação paralela ao período letivo;
- Diagnóstico das causas determinantes das dificuldades de aprendizagem, para possível redimensionamento das práticas educativas;
- Diagnóstico das deficiências da organização do processo de ensino, possibilitando reformulação para corrigi-lo;
- Definição de um conjunto de procedimentos que permitam traduzir os resultados em termos quantitativos;
- Adoção de transparência no processo de avaliação, explicitando os critérios (o que, como e para que avaliar) numa perspectiva conjunta e interativa, para alunos e professores;
- Garantia da primazia da avaliação formativa, valorizando os aspectos (cognitivo, psicomotor, afetivo) e as funções (reflexiva e crítica), como caráter dialógico e emancipatório;

- Instituir o conselho de classe como fórum permanente de análise, discussão e decisão para o acompanhamento dos resultados do processo de ensino e aprendizagem;
- Desenvolvimento de um processo mútuo de avaliação docente/discente como mecanismo de viabilização da melhoria da qualidade do ensino e dos resultados de aprendizagem.

Para o acompanhamento e controle do processo de aprendizagem desenvolvido no curso Técnico em Agroindústria, serão realizados, ao final de cada período, avaliação do desempenho escolar por cada componente curricular e/ou conjunto de componentes curriculares considerando, também, aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas teóricas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas.

7. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1. Biblioteca

A estrutura da Biblioteca proporciona aos alunos do curso Técnico Integrado em Agroindústria um acervo básico e complementar nas diversas áreas do conhecimento, de conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado. Apresenta-se como acervo básico para composição da biblioteca as seguintes referências da formação específica além daquelas necessárias ao núcleo comum do currículo da educação básica:

ALENCAR, Newton de. Industrialização de Suínos na Fazenda. Viçosa. UFV. 1989.

ANDRADE, Édira Castello Branco. Análise de alimentos: uma visão química de nutrição. Editora Varela. 2009.

ANTUNES, Aloísio José. Funcionalidade de Proteínas do Soro de Leite Bovino. Barueri – SP. Manole. 2003.

AQUARONE, Eugênio; LIMA, Urgel de Almeida; BORZANI, Walter. Biotecnologia: Alimentos e Bebidas Produzidos por fermentação. São Paulo. Edgard Blücher. 1983.

ARAUJO, Júlio M.A. Química de alimentos: teoria e prática. 4.ed. Viçosa – MG. UFV. 2008.

ARAÚJO, Wilma. M.C et al. Alquimia dos Alimentos. Senac. 2011.

BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro. Segurança do trabalho. Curitiba. Editora Livro

Técnico. 2011.

BARBOSA, Heloiza R.; TORRES, Bayardo Baptista. Microbiologia básica. São Paulo. Atheneu. 2005.

BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão Agroindustrial – v.1. Editora Atlas. 2009.

BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão Agroindustrial – v.2. Editora Atlas. 2009.

BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. Editora Artmed. 2010.

BEZERRA, Valéria Saldanha. Farinhas de mandioca seca e mista. Brasília. Embrapa. 2006.

BRASIL, M. A. Leite Brasileiro um grande negócio ainda melhor. Brasília. MAPA/SE. 2004.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Leite: instrução normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002. Brasília. MAPA/SE. 2004.

BRITO, José Renaldi Feitosa. A Qualidade do leite. São Paulo. TORTUGA. 1998.

CAMARGO, Rodolpho de et al. Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos. 1.ed. São Paulo. Nobel. 1982.

CAMPBELL, Geoffrey– Platt (Ed.). Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole. 2015.

CANELLA – Rawls, Sandra. Pão: Arte e Ciência. Senac. 2005.

CAPRON, H.L.; JOHNSON, J.A. Introdução à informática. 8.ed. São Paulo. Pearson. 2004.

CASCUDO, L.C. História da Alimentação no Brasil. V. 1. Editora Global. 2004.

CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos. 2.ed. Campinas – SP. UNICAMP. 2003.

CORINGA, Josias do Espírito Santo. Biossegurança. Curitiba. Editora Livro Técnico. 2010.

COSTA, Érico da Silva. Gestão de pessoas. Curitiba. Editora Livro Técnico. 2010.

COUTINHO, Aurora Maria Aredes. Fabricação de compotas: abacaxi e mamão. Brasília. SENAR. 2000.

COUTINHO, Rivânia Silva P; BIANCHINI, Maria das Graças de A. Fabricação de Salame tipo Italiano, Milano e Copa. Editora LK. 2006.

CRUZ, Adriano Gomes da. Processamento de Leite de Consumo. Coleção Lácteos. Volume 2. Elsevier. 2016.

DUTRA, Eliane Said. Resfriamento em tanque de imersão e em tanque de expansão e pasteurização lenta pós-envase. Brasília. SENAR. 2000.

EL-DASH, Ahmed; CAMPOS, José Emílio; GERMANI, Rogério (Ed.). Tecnologia de Farinhas Mistas: uso de farinha mista de trigo e sorgo na produção de pães. Brasília.

EMBRAPA-SP. 1994.

EMBRAPA – Ministério da Agricultura. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da mandioca. Brasília. Embrapa. 2003.

EMBRAPA. Conservas caseiras de frutas. Brasília. EMBRAPA. 2006.

EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo. Atheneu. 2002.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2.ed. São Paulo. Atheneu. 2008.

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

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Editora Artmed. 2013.

FRANCO, Bernadette D. G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo. Atheneu. 2005.

FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. Editora Nobel. 2007.

FURTADO, Múcio M. Queijo com olhaduras. São Paulo. Fonte Comunicações. 2007.

GAUTHIER, Fernando Alvaro O.; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo. Curitiba. Livro Técnico. 2010.

GALVÃO, Juliana Antunes; OETTERER, Marília. Qualidade e Processamento do pescado. Editora Elsevier. 2014.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo. Varela. 2001.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Editora Manole. 2015.

GOMES, Carlos Alexandre Oliveira et al. Hortaliças Minimamente Processadas. Brasília. EMBRAPA. 2005.

GOMES, José C.; OLIVEIRA, Gustavo F. Análise Físico-Química de Alimentos. Minas Gerais. Editora UFV. 2011.

GOMIDE, Lúcio A. M et al. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Minas Gerais. Editora UFV. 2006.

GOMIDE, Lúcio A. M et al. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Minas Gerais. Editora UFV. 2014.

GOMIDE, Lúcio A. M et al. Ciência e Qualidade da Carne: Fundamentos - série didática. Minas Gerais. Editora UFV. 2013.

GUARIENTI, Eliana Maria. Fazendo pães caseiros... Passo Fundo. Embrapa. 2004.

JUNGHANS, Daniel. Informática aplicada ao desenho técnico. Curitiba. Base Editorial.

2010.

KERZNER, Harold. Gestão de projetos: as melhores práticas. 2.ed. Porto Alegre.

Bookman. 2006.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas.

Editora Guanabara Koogan. 2008.

KROLOW, Ana Cristina Richter. Hortaliças em conserva. Brasília. Embrapa. 2006.

LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6.ed. Porto Alegre. Artmed. 2005.

LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos. 1.ed. São Paulo. Edgard Blucher. 2001.

LUQUET, François M.O leite: do úbere à fábrica de laticínios. Portugal. Europa-América. 1985.

LUQUET, François M.O leite: leites, queijos e produtos derivados. Portugal. Europa-América. 1985.

MOTA, Edmarson Bacelar et al. Gestão da Qualidade e Processos. Editora FGV. 2012.

MORETTO, Eliane et al. Introdução à ciência de alimentos. 2.ed. Florianópolis – SC. UFSC. 2008.

NEIVA, Paulenrique Nunes. Produção de Cachaça de Alambique. Goiânia. SEBRAE/GO. 1997.

NESPOLO, Cássia Regina et al. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre. Editora Artmed. 2015.

NICOLELLIS, Paulo Cassio. Alimentos Transgênicos: Questões Atuais. Rio De Janeiro. Forense. 2006.

OETTERER, Marília et al. Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole. 2006.

PEREDA, Juan A. Ordóñez et al. Tecnologia de alimentos – vol.1, componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre. Editora Artmed. 2005.

PEREDA, Juan A. Ordóñez et al. Tecnologia de alimentos – vol.2, alimentos de origem animal. Porto Alegre. Editora Artmed. 2004.

PEREDA, Juan A. Ordóñez et al. Tecnologia de alimentos – vol.2, alimentos de origem animal. Porto Alegre. Editora Artmed. 2005.

PEREDA, Juan A. Ordóñez et al. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre. Artmed. 2005.

PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes. Minas Gerais. Editora UFRV. 2014.

RAMALHO, José Antonio. Introdução à informática: teoria e prática. 4.ed. São Paulo. Futura. 2003.

RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio A. M. Avaliação da Qualidade das Carnes: Fundamentos e Metodologias. Minas Gerais. Editora UFV. 2009.

RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio A. M. Avaliação da Qualidade das Carnes: Fundamentos e Metodologias. Minas Gerais. Editora UFV. 2017.

RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio A. M. Ciência e Qualidade da Carne: Fundamentos. Minas Gerais. Editora UFV. 2013.

RAMOS, Edson M. L. S; ALMEIDA, Sílvia dos S. Controle Estatístico da Qualidade. Editora Bookman. 2013.

RIEDEL, Guenther. Controle Sanitário dos Alimentos. 2.ed. São Paulo. Atheneu. 1992.

SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3.ed. Porto Alegre. Artmed. 2002.

SENAI/DN. Trabalhando com Segurança na Produção de Alimentos. 2.ed. Rio de Janeiro. 2000.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. Cartilha 2: implantando passo a passo o sistema APPCC. Rio de Janeiro. SENAC/DN. 2006.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. Cartilha 1: Usando o sistema APPCC - controle de perigos. Rio de Janeiro. SENAI/DN. 2006.

SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6.ed. São Paulo. Varela. 1995.

SILVA NETO, Raimundo Marcelino da; PAIVA, Francisco Fábio de Assis. Doce de Frutas em calda. Brasília. Embrapa. 2006.

SILVA, Carlos Artur B; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produto de origem animal. V 1. Minas Gerais. Editora UFV. 2003.

SILVA, Eduardo Roberto da; SILVA, Ruth Rumiko Hashimoto da. Conservação de Alimentos. São Paulo. SCIPIONE. 1990.

SILVA, Eurico de Oliveira e; ALBIERO, Evandro. Desenho técnico fundamental. São Paulo. EPU. 1972.

SILVA, Jesué Graciliano da. Introdução à tecnologia da refrigeração e da climatização. São Paulo. Artliber. 2003.

SOUZA, Luciano da Silva et al. (Ed.) Processamento e utilização da mandioca. 1.ed. Cruz das Almas- BA. Embrapa. 2005.

SCHIMIDT, Flávio et al. Pre-processamento de Frutas, Hortaliças, Café, Cacau e Cana de

Açúcar. Editora Elsevier. 2014.

SHIBAMOTO, Takayuki; BJELDANES, Leonard F. Introdução a Toxicologia dos Alimentos. Editora Elsevier. 2013.

SPECK, Henderson José; PEIXOTO, Virgílio Vieira. Manual básico de desenho técnico. 2.ed. Florianópolis – SC. UFSC. 2001.

STONE, Herbert; SIDEL, Joel L. Sensory evaluation practices. 3.ed. USA. Elsevier. 2004.

STRAUHS, Faimara do Rocio. Desenho técnico. Curitiba. Base Editorial. 2010.

STROHL, Willian A.; ROUSE, Harriet; FISHER, Bruce D. Microbiologia ilustrada. Porto Alegre. Artmed. 2004.

TERRA, Nelcindo N.; BRUM, Marco A.R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo Nobel. 1988.

TERRA, Nelcindo Nascimento. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo – RS. UNISINOS. 1998.

TERRA, Nelcindo Nascimento et al. Defeitos nos Produtos Cárneos: Origens e Soluções. Editora Varela. 2004.

TRONCO, Vania Maria. Aproveitamento do Leite e Elaboração de seus Derivados na Propriedade Rural. GUAIBA Agropecuária. 1996.

TRONCO, Vânia Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria – RS. UFSM. 2003.

TRONCO, Vânia Maria. Manual de inspeção e qualidade do leite. Santa Maria – RS. UFSM. 2010.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastroni. Tecnologia de bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo. Edgard Blucher. 2005.

8.2. Instalações e Equipamentos

O campus Satuba possui diversos laboratórios e equipamentos para dar suporte às atividades relacionadas tanto à formação específica do Curso Técnico em Agroindústria quanto aos conteúdos curriculares pertencentes ao núcleo comum da matriz curricular.



Tabela 1. Áreas de Ensino e Instalações Gerais

Espaço Físico geral	Quantidade
Salas de aulas com ar condicionado	27
Auditório com capacidade para 147 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de som com caixas acústicas, microfones e ar condicionados.	1
Salas de professores.	3
Salas de direções (Diretor Geral, Diretor de Ensino e Diretor de Administração)	3
Banheiros	92
Áreas de Esporte, Lazer e Convivência	
Ginásio de Esportes.	2
Refeitório com ar condicionado	1

Área de atendimento ao estudante	
Sala de assistência estudantil com ar condicionado, computadores e demais equipamentos para dá suporte as necessidades dos alunos.	1
Centro médico para consultas; Odontologia; Enfermaria; Psicologia; Assistência Social; Nutrição; NAPNE (Núcleo de Atendimentos às Pessoas com Necessidades Específicas) NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas)	9

Laboratório de Desenho

- Prancheta para desenho equipada com régua paralela (40 unidades)
- Nível geométrico automático (2 unidades)
- Planímetros na escala 1:1000 (2 unidades)
- Nível de luneta (2 unidades)
- Teodolito com bússola (2 unidades)
- Teodolito de nivelção (2 unidades)
- Teodolito eletrônico (3 unidades)
- Mira de alumínio (4 unidades)
- Balizas $\frac{3}{4}$ desmontáveis (2 unidades)

Laboratório de Microbiologia

- Medidor de pH de bancada
- Agitador magnético sem aquecimento placa 14 cm
- Agitador magnético com aquecimento
- Microscópio óptico (5 unidades)
- Balança eletrônica digital
- Homogeneizador de amostra tipo stomacher (em manutenção)
- Analisador ultrassônico de leite (2 unidades)
- Microondas em inox 31L
- Chapa aquecedora 30x40cm
- Refrigerador (2 unidades)
- Autoclave (2 unidades)

- Câmara de fluxo laminar
- Agitador vortex (2 unidades)
- Banho maria (3 unidades)
- Contador de colônia (3 unidades)
- Estufa de secagem
- Estufa bacteriológica (3 unidades)
- Microscópio óptico (4 unidades)
- Destilador

Laboratório de Química

- Mufla
- Estufa de secagem (2 unidades)
- Estufa bacteriológica
- Destilador de proteína (em manutenção)
- Capela de exaustão (2 unidades - em manutenção 1 unidade)
- Banho maria
- Balança analítica (1 unidades)
- Balança semi-analíticas (2 unidades)
- Balança de precisão (1 unidades)
- Bomba de vácuo
- Sistema de filtração a vácuo
- Determinador de umidade
- Extrator de óleo e gordura
- Digestor de Microbalões
- Crioscópio para leite (em manutenção)
- Desumidificador a vácuo
- Agitador magnético com aquecimento (2 unidades - em manutenção 1 unidade)
- Agitador magnético sem aquecimento (2 unidades)
- Refrigerador
- Banho ultratermostatizado
- Condutivímetro de bancada
- Centrífuga para butirômetro
- Centrífuga
- Determinador de Fibra

- Potenciômetro galvanostático (não instalado)
- Phmetro de bancada (5 unidades - em manutenção 4 unidades)
- Refratômetro de bancada
- Espectrofotômetro
- Espectrofotômetro UV-Vis
- Espectrofotômetro de Absorção atômica (não instalado)
- Sistema (CG-MS) com ionização por Impacto de elétrons (não instalado)
- Sistema de cromatografia de alta precisão (não instalado)
- Bloco digestor
- Deionizador (em manutenção)
- Destilador (3 unidades - não instalado 1 unidade e em manutenção 2 unidades)

Laboratório de Biologia

- Microscópios ópticos trinoculares (20 unidades)
- Microscópios ópticos binoculares (1 unidades)
- Microscópio Estereoscópio Trinocular (5 unidades)
- Microscópio Estereoscópio binocular (1 unidade)
- Estufa de secagem e esterilização (2 unidades)
- Câmera filmadora para microscopia (1 unidade)
- Medidor de área foliar com notebook (1 unidade)
- Smart TV (1 unidade)
- Modelo anatômico torso bissexual (1 unidade)
- Modelo anatômico esqueleto anatômico humano (1 unidade)
- Modelo didático de divisão celular (1 unidade)
- Modelo didático dos estágios de desenvolvimento da gravidez (1 unidade)

Laboratório de Física

- Retroprojeter Brilho 2.500 LM
- Projetor multimídia Epson
- Conjunto de demonstração óptica por Lazer He-Ne
- Conjunto Composto de estudo de Física Geral (5 unidades)
- Conjunto Composto de estudo de Física Geral Mecânica (5 unidades)
- Conjunto Composto de estudo de Física Geral Régua Metálica (5 unidades)

- Conjunto Composto de estudo de Física Geral Eletricidade e Magnetismo (5 unidades)
- Conjunto Composto de estudo de Física Geral Termodinâmica (5 unidades)
- Unidade Mestre de Física com Hidrodinâmica (5 unidades)

Laboratório de Agroindústria

- Iogurteira Inox (tanque camisa dupla)
- Mesa de Inox
- Tanque caçamba 2 unidades.
- Serra de Fita
- Balança Eletrônica
- Carrinho de inox com rodas
- Carro para massas
- Misturador de carnes
- Seladora a vácuo
- Forno elétrico (necessita de concerto)
- Tacho para cozimento
- Injetor de Salmoura
- Mesa de Inox manipulação 2und
- Modelador de Hambúrguer
- Conjunto de lira
- Pá para filagem
- Mesa de fibra de vidro
- Conjunto de prateleiras (4 und)
- Dosador Manual
- Máquina de lavar de pressão
- Mesa de evisceração em INOX
- Tanque de pasteurização INOX
- Tanque de pasteurização elétrico INOX 50L – Novo
- Câmara de congelamento 2 Und
- Câmara de refrigeração 3 Und
- Desempoladeira
- Liquidificador industrial
- Batedeira de manteiga

- esterilizador de utensílios
- Fatiador de legumes
- Batedeira planetária 2 und – Novo
- Formas para queijo 120 und.
- Prensa em inox para queijos (peso 10kg)
- Esteira de seleção para frutas
- Extrusora de massas e carnes
- Moedor de carnes

Laboratório de físico química/microbiologia da agroindústria

- Espectrofotômetro
- Agitador
- Banho maria
- Cabine bacteriológica
- pHmetro
- Medidor de brix
- Contador de colônia
- Penetrômetro de fruta

Laboratório de Análise Sensorial

Equipamentos e Materiais	Quantidade
Estante para butirômetro com espaços em aço inox	3
Chapa aquecedora plataforma	2
Viscosímetro digital	1
Geladeira com 4 portas	1
Máquina de lavar louças	1
Fogão a gás GLP	1
Liquidificador	7
Frigobar	1
Refrigerador de 210 L	1
Freezer vertical	1
Caçarola com tampa nº 18	1
Caçarola com tampa nº 20	4
Caçarola com tampa nº 30	3
Micro-ondas 3 l L	1
Estufa bacteriológica 150 L	1
Balança analítica	1
Balança de precisão 0,01g	1

Estante para tubo de ensaio	1
Proveta de plástico (1L)	2
Proveta de plástico (250mL)	1
Proveta de plástico (100mL)	1
Bureta de vidro (50mL)	1
Bureta de vidro (25mL)	1
Bureta de vidro (10mL)	1
Pipeta graduada vidro (10mL)	2
Pipeta graduada vidro (5mL)	1
Pipeta graduada vidro (2mL)	2
Pipeta graduada vidro (1mL)	2
Pipeta graduada vidro (25mL)	2
Pipeta volumétrica vidro (2mL)	1
Pipeta volumétrica vidro (10mL)	1
Pipeta volumétrica vidro (5mL)	1
Balão volumétrico (1L)	2
Elermayer vidro (1L)	3
Elermayer vidro (125mL)	2
Béquer de vidro (500mL)	1
Funil em vidro	1
Placa de petri em vidro com tampa	33
Termômetro em vidro	1
Butirômetro	6
Caixa de ponteiras em plástico	2
Caixa de disco de Ackerman	22
Luva de couro	3
Pipetadores manuais em plástico	9
Tubos de ensaio em vidro com tampa rosqueável - grande	60
Tubos de ensaio em vidro com tampa rosqueável - pequeno	121
Tubos de duran	65
Pasteur em plástico	2
Garrafa térmica (1L)	1
Suporte para filtro de café	3
Filtro de café em tecido	11
Balde de plástico (8L)	2
Mesa de plástico grande	1
Cadeiras em plásticos	8
Banco em plástico	1
Grades de geladeira	3
Pallet em plástico	1
Balde acoplado com esfregão	1
Balde plástico (15L)	1
Pá com cabo	1
Rodo sem cabo	1
Quadro de parede	1
Retroprojektor	1

Kit confeitiro (saco+bicos)	1
Vórtex	2
Garrafão de água (20L)	2
Suporte em plástico para garrafão de água (20L)	1
Caixa de isopor (120L)	1
Caixa de isopor (50L)	1
Máquina de café	1
Suporte em plástico para papel toalha	1
Escorredor de parede para copos	2
Escorredor móvel em plástico para pratos	1
Lixeira de pia em plástico	1
Faca grande (cabo plástico)	2
Faca média (cabo plástico)	2
Colher de sopa em inox	5
Garfo em inox	6
Faca em inox	3
Pegador de sorvete em inox	1
Pegador de sorvete em plástico	1
Concha em inox (grande)	1
Concha em inox (pequena)	1
Colher em plástico (grande)	4
Espátula em plástico para bolo	3
Espátula pequena em inox	2
Colher de chá em inox	4
Garfos em inox de sobremesa	10
Abridor multiuso (em inox e plástico)	1
Abridor de latas em inox	1
Cadinho em porcelana	5
Pires em porcelana	19
Pote (~50mL) em porcelana	20
Peneira plástica pequena	3
Ralador em plástico	1
Ralador em inox	1
Pegador em inox	1
Pinça em alumínio grande	1
Tábua de corte em plástico	2
Escova de lavagem grande	3
Escova de lavagem pequena	13
Rodo de pia em plástico	2
Tela em tecido (filtradora) média	1
Caldeirão alto (30cm)	2
Panela de pressão pequena	1
Panela com cabo plástico (20cm)	6
Assadeira redonda (30cm)	1
Mini cuscuzeiro	1
Frigideira com material antiaderente (18cm)	1
Escova de limpeza para vaso sanitário em plástico e com suporte	1

Borrifador plástico (500mL)	1
Bacia plástica (15L)	2
Botijão a gás (GLP) com respectivo registro instalado	1
Copo em vidro (200mL)	40
Bandeja plástica retangular grande	8
Bandeja plástica retangular média	11
Tábua em plástico redonda grande	1
Cumbuca pequena em vidro temperado âmbar	15
Prato fundo em vidro temperado âmbar	3
Prato raso em vidro	7
Prato sobremesa em porcelana	2
Refratário retangular em vidro temperado com tampa plástica	2
Refratário redondo em vidro temperado com suporte metálico	1
Bacia em vidro temperado com tampa plástica	1
Jarra de suco em vidro (1L) com tampa	4
Jarra de suco em vidro (1,5L) com tampa	4
Jarra de suco em vidro (0,5L) com tampa	1
Jarra de suco em plástico (2L) com tampa	2
Jarra de suco em inox (1,5L) com tampa	11
Jarra de suco em vidro (1L) sem tampa	1
Copo medidor em plástico	2
Gancho (acessório) em plástico para massa para bate-deira	1
Computador e respectivo estabilizador	2
Depurador de ar	1
Cadeira acolchoada com rodas	2
Cadeira acolchoada sem rodas	20
Carteira escolar em plástico sem rodas	8
Ar condicionado	2
Telefone	1

8. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Quadro próprio em processo contínuo de composição sendo composto por servidores/funcionários públicos, decorrente de nomeação a partir de concurso público, contemplando os seguintes perfis:

- Professores para o núcleo comum do nível médio da educação básica – Linguagens e códigos e suas tecnologia (Língua Portuguesa, Língua Estrangeira: Inglês e Espanhol; Educação Física, Informática e Artes); Ciências Humanas e suas Tecnologias (História, Geografia, Sociologia, Filosofia); Ciências da Natureza Matemática e suas Tecnologias (Matemática, Química, Física, Biologia).

- Professores para o núcleo profissional da formação específica do currículo do curso.

- Pessoal Técnico Administrativo - Pedagogos, Técnicos em Assuntos Educacionais, Técnicos de Laboratório específicos do curso, Técnico em Laboratório de Ciências, Técnico em Informática e Pessoal Administrativo.

9. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES

Integralizados os componentes curriculares que compõem o Curso Técnico de nível médio Integrado em Agroindústria, bem como realizada a prática profissional correspondente, será conferido ao aluno o Diploma de Técnico de Nível Médio em Agroindústria.

10. EMENTÁRIOS

COMPONENTE CURRICULAR					
ARTES					
Carga horária total (h/a)	80h	Carga horária Semanal (h/a)	2h	Período Letivo	1º
Eixo Tecnológico					
Ementa					
<ol style="list-style-type: none"> 1. A função da arte na sociedade; 2. A arte como linguagem; 3. Criatividade e processos de criação; 4. Compreensão da arte como conhecimento e experiência estética, em diferentes contextos históricos e sociocultural; 5. Aplicabilidade de diferentes técnicas para a produção artística; 6. Análise crítica da obra de arte no seu contexto em suas várias vertentes e desdobramentos; 7. Conhecimento sobre o patrimônio artístico-cultural brasileiro na formação da nossa identidade; 8. A arte como produção do sensível dentro de uma perspectiva humanística, reflexiva e crítica dos sujeitos; 9. Tecnologia e novas mídias aplicadas à produção artística. 					
Bibliografia Básica e Complementar					
<p>AMARAL, Ana Maria. Teatro de formas animadas. São Paulo: EDUSP, 2011.</p> <p>ARCHER, Michael. Arte Contemporânea – Uma História Concisa. São Paulo :WMF Martins Fontes, 2012.</p> <p>ARGAN, Giulio; FAGIOLO, Maurizio. Guia de História da Arte. Lisboa: Estampa, 1994.</p> <p>BOAL, Augusto. Jogos para atores e não atores. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.</p> <p>BENNETT, Roy. Instrumentos da orquestra. São Paulo: Jorge Zahar Editor, 1985.</p> <p>CASCUDO, Luís da C. Antologia do Folclore Brasileiro. São Paulo: Global, 2001.</p> <p>_____. Contos tradicionais do Brasil. Rio de Janeiro: Ediouro, 2001.</p> <p>CASES, Henrique. Choro do quintal ao municipal. São Paulo: Ed. 34, 1998.</p> <p>DINIZ, André. Almanaque do samba. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.</p>					

DOMINGUES, Diana (org.) **Arte, ciência e tecnologia**. São Paulo: Unesp, 2009

FARIA, João Roberto. **História do teatro brasileiro I: das origens ao teatro profissional da primeira metade do século XX**. São Paulo: Perspectiva / SESC SP, 2012.

_____. **História do teatro brasileiro II: do modernismo às tendências contemporâneas**. São Paulo: Perspectiva / SESC SP, 2012.

GOMBRICH, Eric H. **A história da arte**. Tradução de Álvaro Cabral. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.

GROUT, Donald J.; PALISCA, Claude V. **História da Música Ocidental**. Tradução de Ana Luisa Faria. Lisboa: Gradativa, 1994.

GUINSBURG, J.; FARIA, João Roberto; LIMA, Mariangela Alves de. (orgs.). **Dicionário do teatro brasileiro: temas, formas e conceitos**. São Paulo: Perspectiva / Sesc São Paulo, 2006.

HOBSBAWM, Eric J. **História social do jazz**. Tradução Ângela Noronha. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.

MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zélia Maria Neves. **Antropologia, uma introdução**. São Paulo: Atlas, 1982.

ANDRADE, Mário de. **Aspectos da música brasileira**. Belo Horizonte – Rio de Janeiro: Ed. Vila Rica, 1991.

_____. **Pequena história da música**. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1980.

MASSIN, Jean e Brigitte. **História da música ocidental**. Tradução de Maria Teresa Resende Costa, Carlos Sussekind, Ângela Ramalho Viana. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 1997.

MED, Bohumil. **Teoria da Música**. 5ª edição 2017. Brasília-DF, Musimed.

MEGALE, Nilza B. **Folclore Brasileiro**. Petrópolis: Ed. Vozes, 1999.

MELLO, Luiz Gonzaga de. **Antropologia - Iniciação, Teoria e Temas**. Petrópolis: Ed. Vozes, 1987.

OSTROWER, Fayga. **Criatividade e Processos de Criação**. Petrópolis : Ed. Vozes, 2014.

PAVIS, Patrice. **Dicionário de teatro**. São Paulo: Perspectiva, 1999.

PAZ, Ermelinda A. **500 canções brasileiras**. Brasília/DF: Musimed, 2015.

PROENÇA, Graça. **História da Arte**. São Paulo : Ática, 2000.

WILLET, Frank. **Arte africana**. São Paulo: Sesc, 2017.

LAGROU, Els. **Arte indígena no Brasil: agência, alteridade e relação**. Belo Horizonte: C/Arte, 2013.

GASSNER, John. **Mestres do teatro I**. São Paulo: Perspectiva, 2010.

_____. **Mestres do teatro II**. São Paulo: Perspectiva, 2011.

HUIZINGA, Johan. **Homo ludens**. São Paulo: Perspectiva, 2007.

FISCHER, Ernst. **A necessidade da arte**. Guanabara, RJ: Koogan, 2007.

SPOLIN, Viola. **Improvisação para o teatro**. 6. ed. São Paulo: Perspectiva, 2015.

FARO, Antônio José. **Pequena história da dança**. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

BOUCIER, Paul. **História da dança no Ocidente**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

PEREZ GUTIERREZ, Mariano. **El universo de la musica**. Madrid: Edaf, 1980.

COMPONENTE CURRICULAR					
BIOLOGIA					
Carga horária total (h/a)	80h/a	Carga horária Semanal (h/a)	2h/a	Período Letivo	1º ano
Eixo Tecnológico					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> ● Introdução ao Estudo da Biologia. ● Química Celular: componentes inorgânicos e orgânicos. ● Citologia: envoltórios celulares, citoplasma e núcleo. 					

- Processos de Divisão Celular.
- Ecologia.

Bibliografia Básica

AMABIS, José Mariano & MARTHO, Gilberto Rodrigues. *Biologia Moderna*. Vol. 1, 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2016.

LINHARES, Sérgio. GEWANDSZNAJDER, Fernando. *Biologia hoje*. Volume I São Paulo. Ática, 2016.

LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. *Introdução à Biologia e Origem da Vida, Citologia, Reprodução e Embriologia, Histologia*. 1ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 1v.

Bibliografia Complementar

COMPONENTE CURRICULAR

BIOLOGIA

Carga horária total (h/a)	80h/a	Carga horária Semanal (h/a)	2h/a	Período Letivo	2º ano
---------------------------	-------	-----------------------------	------	----------------	--------

Eixo Tecnológico

Ementa

- Taxonomia e Sistemática
- Evolução
- Vírus
- Moneras
- Protistas
- Fungos
- Vegetais
- Animais
- Fisiologia Humana

Bibliografia Básica

AMABIS, José Mariano. *Biologia dos Organismos*. 2ª Ed. São Paulo: Moderna, 2004. 2v.

LINHARES, Sérgio & GEWANDSZNAJDER, Fernando. *Biologia Hoje: Os Seres Vivos*. 11ª Ed. São Paulo: Ática, 2003. 2v.

LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. *Introdução ao estudo dos seres vivos, vírus, monera, protista, fungi, as plantas e os animais*. 2ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2003. 2v.

Bibliografia Complementar

PAULINO, Wilson Roberto. *Os seres vivos*. 1ª Ed. São Paulo: Ática, 2005. 2v.

SILVA Júnior, César da & SASSON, Sezar. *Seres vivos: estrutura e função*. 8ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2005. 2v.

OBRA COLETIVA. *Ser Protagonista: Biologia, 1º ano, 2º ano e 3º ano do ensino médio*. 2 Ed. São Paulo: Edições SM, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR					
BIOLOGIA					
Carga horária total (h/a)	40h/a	Carga horária Semanal (h/a)	1h/a	Período Letivo	3º ano
Eixo Tecnológico					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> ● Genética ● Ácidos Nucleicos e Biotecnologia 					
Bibliografia Básica					
AMABIS, José Mariano. <i>Biologia das Populações</i> . 2ª Ed. São Paulo: Moderna, 2004. 3v. LINHARES, Sérgio & GEWANDSZNAJDER, Fernando. <i>Biologia Hoje: Evolução e Ecologia</i> . 11ª Ed. São Paulo: Ática, 2003. 3v. LOPES, Sônia Godoy B. Carvalho. <i>Genética, Evolução e Ecologia</i> . 1ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 3v.					
Bibliografia Complementar					
PAULINO, Wilson Roberto. <i>Genética, Evolução e Ecologia</i> . 1ª Ed. São Paulo: Ática, 2005. 3v. SILVA Júnior, César da & SASSON, Zezar. <i>As Características da Vida, Biologia Celular, Vírus entre moléculas e células, A origem da Vida e Histologia Animal</i> . 8ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2005. OBRA COLETIVA. <i>Ser Protagonista: Biologia, 1º ano, 2º ano e 3º ano do ensino médio</i> . 2 Ed. São Paulo: Edições SM, 2013.					

COMPONENTE CURRICULAR					
EDUCAÇÃO FÍSICA					
Carga horária total (h/a)	80	Carga horária Semanal (h/a)	2	Período Letivo	1ª série
Eixo Tecnológico					
Ementa					
<p>A disciplina de Educação Física busca valorizar e estimular o movimento como forma de construção de uma cultura de expressão corporal. Estabelecimento de relações da imagem corporal no meio social e suas consequências na saúde. Constitui-se um instrumento pedagógico que favorece a dimensão sociocultural no âmbito escolar. Promove a integração sócio-educacional com os domínios cognitivos, motores e afetivos, enfocando a esquematização corporal e contribuindo para formação educacional crítica. Favorece a análise dos efeitos fisiológicos do exercício físico no corpo humano, o conhecimento das práticas desportivas e alternativas em várias modalidades fornecendo subsídio para o condicionamento físico, melhoria da qualidade de vida, saúde, atividade laboral e adaptada. Formação de sujeitos que possam analisar e transformar suas práticas corporais, tomando e sustentando decisões éticas, conscientes, reflexivas e inclusivas.</p>					
Bibliografia Básica					
AMADIO, Alberto Carlos; BARBANTI, Valdir J.; BENTO, Jorge Olimpio; MARQUES,					

Antonio T. Esporte e Atividade Física. 1ª Ed. Manole, 2001.
 ARENA, Simone Sagres. Exercício e Qualidade de Vida: Avaliação, prescrição e planejamento. São Paulo: Phorte, 2009;
 CATUNDA, Ricardo. Brincar, criar, vivenciar na escola. Sprint, 2004;
 GUISELINI, Mauro. Aptidão física, saúde, bem estar: fundamentos teóricos e exercícios práticos. 2ª Ed. São Paulo: Phorte, 2006;
 Manual de Educação Física: Esporte e recreação por idades. TRADUÇÃO: Adriana de Almeida; Flavia Ferreira dos Santos; Mônica Iglesias de Cirone. Ed. MMXII, Cultural S.A.
 MELHEM, Alfredo. A prática da Educação Física na Escola. Rio de Janeiro: Sprint, 2009;
 OGATA, Alberto. Guia prático de qualidade de vida: como planejar e gerenciar o melhor programa para sua empresa. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009;
 PITANGA, Francisco José Godim. Epidemiologia da atividade Física, do exercício e da saúde. 3ª Ed. revisada e ampliada. São Paulo: Phorte, 2010;
 SOLER, Reinaldo. Educação Física Escolar. Sprint, 2003;
 VALENTINI, Nadia Cristina. Ensinando Educação Física nas séries iniciais: Desafios e Estratégias. 2ª Ed. Canoas: Unilasalle, Salles, 2006.
 EDUCAÇÃO FÍSICA/Ensino Médio. Vários autores. Curitiba: SEED-PR, 2006.

Bibliografia Complementar

Coletivo de autores. Metodologia do Ensino de Educação Física. Editora Cortez;
 COUTINHO, Nilton Ferreira. Basquetebol na Escola: da iniciação ao treinamento. Rio de Janeiro. 3ª Ed.: Sprint, 2007;
 FERREIRA, Solange L.; BARBOSA, Adriana G.; FERNANDES, Luciana C.; DRAEGER, Magda; PAULO, Rosana Hallak. RECREAÇÃO JOGOS RECREAÇÃO. Rio de Janeiro: 4ª edição: Sprint, 2000;
 LEMOS, Ailton. Voleibol Escolar. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2006;
 MUTTI, Daniel. Futsal: Da iniciação ao alto nível. 2ª Ed. São Paulo: Phorte, 2003;

COMPONENTE CURRICULAR

EDUCAÇÃO FÍSICA

Carga horária total (h/a)	80	Carga horária Semanal (h/a)	2	Período Letivo	2ª série
---------------------------	----	-----------------------------	---	----------------	----------

Eixo Tecnológico

Ementa

A disciplina de Educação Física busca valorizar e estimular o movimento como forma de construção de uma cultura de expressão corporal. Apresenta-se como forma de instrumento pedagógico e sociocultural no âmbito escolar, buscando a integração sócio-educacional com os domínios cognitivos, motores e afetivos, enfocando a esquematização corporal e contribuindo para formação educacional de modo a estimular a capacidade crítica e desenvolvimento da consciência para melhoria da qualidade de vida.

Bibliografia Básica

AMADIO, Alberto Carlos; BARBANTI, Valdir J.; BENTO, Jorge Olimpio;
 MARQUES, Antonio T. Esporte e Atividade Física. 1ª Ed. Manole, 2001;
 ARENA, Simone Sagres. Exercício e Qualidade de Vida: Avaliação, prescrição e planejamento. São Paulo: Phorte, 2009;
 CORRÊA, Célia Regina Fernandes; MASSAUD, Marcelo Garccia. Natação da iniciação ao treinamento. 3ª Ed. Rio de Janeiro, Sprint, 2007.
 GUISELINI, Mauro. Aptidão física, saúde, bem estar: fundamentos teóricos e exercícios práticos. 2ª Ed. São Paulo: Phorte, 2006;
 LUZIMAR, Teixeira. Atividade física adaptada e saúde: da teoria a prática. São Paulo: Phorte,

2008;

Manual de Educação Física: Esporte e recreação por idades. TRADUÇÃO: Adriana de Almeida; Flavia Ferreira dos Santos; Mônica Iglesias de Cirone. Ed. MMXII, Cultural S.A.

MELHEM, Alfredo. A prática da Educação Física na Escola. Rio de Janeiro: Sprint, 2009;

OGATA, Alberto. Guia prático de qualidade de vida: como planejar e gerenciar o melhor programa para sua empresa. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009;

PITANGA, Francisco José Godim. Epidemiologia da atividade Física, do exercício e da saúde. 3ª Ed. revisada e ampliada. São Paulo: Phorte, 2010;

VALENTINI, Nadia Cristina. Ensinando Educação Física nas séries iniciais: Desafios e Estratégias. 2ª Ed. Canoas: Unilasalle, Salles, 2006;

Bibliografia Complementar

Coletivo de autores. Metodologia do Ensino de Educação Física. Editora Cortez;

COUTINHO, Nilton Ferreira. Basquetebol na Escola: da iniciação ao treinamento. Rio de Janeiro. 3ª Ed.: Sprint, 2007;

FERREIRA, Solange L.; BARBOSA, Adriana G.; FERNANDES, Luciana C.; DRAEGER, Magda; PAULO, Rosana Hallak. RECREAÇÃO JOGOS RECREAÇÃO. Rio de Janeiro: 4ª edição: Sprint, 2000;

LEMONS, Ailton. Voleibol Escolar. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2006.

MUTTI, Daniel. Futsal: Da iniciação ao alto nível. 2ª Ed. São Paulo: Phorte, 2003.

Planejamento Curricular para Educação Física: Educação Física, Caderno Pedagógico.

ORGANIZADORES: Dr. Ruy Jornada Krebs; Drª Maria Helena da Silva Ramalho.

FLORIANÓPOLIS: IOESC, 2011;

BACURAU, Reury Frank. Nutrição e Suplementação Esportiva. 6ª Ed. São Paulo: Phorte, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR

FILOSOFIA

Carga horária total (h/a)	40h	Carga horária Semanal (h/a)	1h	Período Letivo	1º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

Introdução à Filosofia, origens da Filosofia, Filosofia antiga, problemas da Filosofia helenística, realidade e percepção e elementos da Filosofia Medieval.

Bibliografia Básica

FOLSCHEID, Dominique; WUNEMBURGER, Jean-Jacques. Metodologia Filosófica. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MARCONDES, Danilo. Iniciação à História da filosofia: dos pré- socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

ROSSI, Roberto. Introdução à filosofia: história e sistemas. 2 Ed. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

COMPLEMENTAR:

BORNHEIN, Gerd A. Introdução ao filosofar: o pensamento filosófico em bases existenciais. 11 Ed. São Paulo: Globo, 2003.

DOMINGUES, Ivan. Filosofia no Brasil: legados & perspectivas – ensaios metafísicos. São Paulo: Unesp, 2017.

DURANT, Will. A História da Filosofia. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1996, Coleção Os

Pensadores.

JASPERS, Karl. Introdução ao pensamento filosófico. São Paulo: Cultrix, 2011.

MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 7. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

OLIVEIRA, Admardo S. de; et all. Introdução ao Pensamento Filosófico. 8 Ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dante; História da filosofia. Volumes 1-7. Tradução Ivo Storniolo. São Paulo: Paulus. 2003.

REALE, Miguel. Introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

Bibliografia Complementar

ABBGNANO, Nicola. História da filosofia. Lisboa: Presença, 1996-200. 11V.

CHAUÍ, Marilena. Introdução à História da Filosofia. São Paulo: Companhia da Letras, 2002-2010. 2V.: Dos Pré-socráticos a Aristóteles; as escolas helenísticas.

MARCONDE, Danilo. Introdução à História da Filosofia: Dos Pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

BLACKBURN, Simon. Pense, uma introdução à filosofia. Lisboa: Gradiva, 2001.

CASSIER, Ernest. Antropologia Filosófica. Cidade do México: Fondo, 2000.

SAVATER, Fernando. As perguntas da Vida. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BOBBIO, Norberto. A teoria das Formas de Governo. 4 ed. Brasília: Editora UNB, 1995.

MERQUIOR, José Guilherme. O Liberalismo: antigo e moderno. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1991.

COMPONENTE CURRICULAR

FILOSOFIA

Carga horária total (h/a)	40h	Carga horária Semanal (h/a)	1h	Período Letivo	2º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

Tópicos de Epistemologia, problemas da verdade, Filosofia Moderna, Teorias do Conhecimento, princípios lógicos, falácias, lógica simbólica, aspectos da filosofia da linguagem e redes e informação.

Bibliografia Básica

FOLSCHEID, Dominique; WUNEMBURGER, Jean-Jacques. Metodologia Filosófica. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MARCONDES, Danilo. Iniciação à História da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

ROSSI, Roberto. Introdução à filosofia: história e sistemas. 2 Ed. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

COMPLEMENTAR:

BORNHEIN, Gerd A. Introdução ao filosofar: o pensamento filosófico em bases existenciais. 11 Ed. São Paulo: Globo, 2003.

DOMINGUES, Ivan. Filosofia no Brasil: legados & perspectivas – ensaios metafísicos. São Paulo: Unesp, 2017.

DURANT, Will. A História da Filosofia. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1996, Coleção Os Pensadores.

JASPERS, Karl. Introdução ao pensamento filosófico. São Paulo: Cultrix, 2011.

MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 7. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

OLIVEIRA, Admardo S. de; et all. Introdução ao Pensamento Filosófico. 8 Ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dante; História da filosofia. Volumes 1-7. Tradução Ivo Storniolo. São Paulo: Paulus. 2003.

REALE, Miguel. Introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

Bibliografia Complementar

ABBGNANO, Nicola. História da filosofia. Lisboa: Presença, 1996-200. 11 V.

CHAUÍ, Marilena. Introdução à História da Filosofia. São Paulo: Companhia da Letras, 2002-2010. 2 V.: Dos Pré-socráticos a Aristóteles; as escolas helenísticas.

MARCONDES, Danilo. Introdução à História da Filosofia: Dos Pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

BLACKBURN, Simon. Pense, uma introdução à filosofia. Lisboa: Gradiva, 2001.

CASSIER, Ernest. Antropologia Filosófica. Cidade do México: Fondo, 2000.

SAVATER, Fernando. As perguntas da Vida. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BOBBIO, Norberto. A teoria das Formas de Governo. 4 ed. Brasília: Editora UNB, 1995.

MERQUIOR, José Guilherme. O Liberalismo: antigo e moderno. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1991.

COMPONENTE CURRICULAR**FILOSOFIA**

Carga horária total (h/a)	40h	Carga horária Semanal (h/a)	1h	Período Letivo	3º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

Política e poder, panorama histórico-filosófico da política, democracia e cidadania, panorama histórico-filosófico da ética, liberdade e responsabilidade, Filosofia contemporânea, aspectos da Filosofia da tecnologia, natureza do conhecimento tecnológico, relação homem máquina, tecnologia e poder, implicações socioeconômicas da tecnologia e noções de Estética

Bibliografia Básica

FOLSCHEID, Dominique; WUNEMBURGER, Jean-Jacques. Metodologia Filosófica. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MARCONDES, Danilo. Iniciação à História da filosofia: dos pré- socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

ROSSI, Roberto. Introdução à filosofia: história e sistemas. 2 Ed. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

COMPLEMENTAR:

BORNHEIN, Gerd A. Introdução ao filosofar: o pensamento filosófico em bases existenciais. 11 Ed. São Paulo: Globo, 2003.

DOMINGUES, Ivan. Filosofia no Brasil: legados & perspectivas – ensaios metafísicos. São Paulo: Unesp, 2017.

DURANT, Will. A História da Filosofia. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1996, Coleção Os Pensadores.

JASPERS, Karl. Introdução ao pensamento filosófico. São Paulo: Cultrix, 2011.

MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 7. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

OLIVEIRA, Admardo S. de; et all. Introdução ao Pensamento Filosófico. 8 Ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dante; História da filosofia. Volumes 1-7. Tradução Ivo Storniolo. São Paulo: Paulus. 2003.

REALE, Miguel. Introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

Bibliografia Complementar

ABBGNANO, Nicola. História da filosofia. Lisboa: Presença, 1996-200. 11V.

CHAUÍ, Marilena. Introdução à História da Filosofia. São Paulo: Companhia da Letras, 2002-2010. 2V.: Dos Pré-socráticos a Aristóteles; as escolas helenísticas.

MARCONDES, Danilo. Introdução à História da Filosofia: Dos Pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

BLACKBURN, Simon. Pense, uma introdução à filosofia. Lisboa: Gradiva, 2001.

CASSIER, Ernest. Antropologia Filosófica. Cidade do México: Fondo, 2000.

SAVATER, Fernando. As perguntas da Vida. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BOBBIO, Norberto. A teoria da Formas de Governo. 4 ed. Brasília: Editora UNB, 1995.

MERQUIOR, José Guilherme. O Liberalismo: antigo e moderno. Rio de Janeiro: Nova

Fronteira,1991.

COMPONENTE CURRICULAR

FÍSICA 1

Carga horária total (h/a)	80	Carga horária Semanal (h/a)	2	Período Letivo	1º ano
---------------------------	----	-----------------------------	---	----------------	--------

Eixo Tecnológico

Ementa

Grandezas e Unidades de Medida;
Movimento Retilíneo Uniforme e Uniformemente Variado
Movimento Bidimensional
Leis da Dinâmica
Trabalho de uma Força e Potência
Sistemas Conservativos
Hidroestática
Gravitação

Bibliografia Básica

Livro adotado pelo campus no PNLD

Bibliografia Complementar

BONJORNO, José Roberto; RAMOS, Clinton Márcico. Física 1. São Paulo: FTD, 1992. 320 p. ISBN: 8532204856.
RAMALHO JÚNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. Os fundamentos da física 1: Mecânica. 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007. 532 p. ISBN: 9788516056575.
BISCUOLA, Gualter José; VILLAS BÔAS, Newton; DOCA, Ricardo Helou. Física: Ensino médio, volume 1. São Paulo: Saraiva, 2010. 448 p. ISBN: 9788502084995.

COMPONENTE CURRICULAR

FÍSICA 1

Carga horária total (h/a)	80	Carga horária Semanal (h/a)	2	Período Letivo	2º ano
---------------------------	----	-----------------------------	---	----------------	--------

Eixo Tecnológico

Ementa

Escalas Termométricas
Dilatação Térmica
Calorimetria
Termodinâmica
Ondulatória
Acústica
Óptica Geométrica: Reflexão e Espelhos

Óptica Geométrica: Refração e Lentes

Bibliografia Básica

Livro adotado pelo campus no PNLD

Bibliografia Complementar

BONJORNO, José Roberto; RAMOS, Clinton Márcico. Física 2. São Paulo: FTD, 1992. 320 p.

ISBN:

8532204856.

RAMALHO JÚNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. Os

fundamentos da física 2: termologia, óptica, ondas. 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007. 532 p.

ISBN:

9788516056575.

BISCUOLA, Gualter José; VILLAS BÔAS, Newton; DOCA, Ricardo Helou. Física: Ensino médio, volume 2. São

Paulo: Saraiva, 2010. 448 p. ISBN: 9788502084995.

COMPONENTE CURRICULAR

FÍSICA

Carga horária total (h/a)	80	Carga horária Semanal (h/a)	2	Período Letivo	3º ano
---------------------------	----	-----------------------------	---	----------------	--------

Eixo Tecnológico

Ementa

Processos de Eletrização

Força Elétrica

Campo Elétrico

Trabalho e Potencial Elétrico

Corrente Elétrica

Medidas Elétricas Circuitos Elétricos

Magnetismo

Eletromagnetismo

Bibliografia Básica

Livro adotado pelo campus no PNLD

Bibliografia Complementar

BONJORNO, José Roberto; RAMOS, Clinton Márcico. Física 3. São Paulo: FTD, 1992. 320 p. ISBN: 8532204856.

RAMALHO JÚNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. Os fundamentos da física 3: Eletricidade, Introdução à Física Moderna e Análise

Dimensional. 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007. 532 p. ISBN: 9788516056575.

BISCUOLA, Gualter José; VILLAS BÔAS, Newton; DOCA, Ricardo Helou. Física: Ensino médio, volume 3. São Paulo: Saraiva, 2010. 448 p. ISBN: 9788502084995.

COMPONENTE CURRICULAR					
GEOGRAFIA					
CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	1ª Série
EIXO TECNOLÓGICO					
RECURSOS NATURAIS/AGROPECUÁRIA					
EMENTA					
A Produção do Espaço Geográfico. As Paisagens Geográficas. A Representação do Espaço Geográfico. Cartografia. Sensoriamento remoto e geoprocessamento. Estrutura Geológica. Geomorfologia. Dinâmica da Litosfera. Recursos minerais. Dinâmicas Climáticas e os Domínios Morfoclimáticos. Mudanças Climáticas. Paisagens Vegetais do mundo. A dinâmica hidrológica e os recursos hídricos. Impactos Ambientais. Políticas Ambientais no Brasil. Geografia de Alagoas. Paisagens Naturais. Aspectos Humanos. Aspectos Econômicos.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
AB' SABER, Aziz Nacib. Os domínios de natureza no Brasil: Potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2007. GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. Geomorfologia e Meio Ambiente. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. ROSS, J. S. R. (Org.). Geografia do Brasil. 2. ed. São Paulo: Edusp, 2011. TEIXEIRA, W. et al. Decifrando a Terra.					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
2 ed. São Paulo: Oficina de textos, 2003. MENDES, V. A. (Org.) Geologia e recursos minerais do estado de Alagoas: escala 1:250.000. Recife: CPRM - Serviço Geológico do Brasil, 2017. PERH-AL. Plano Estadual de Recursos Hídricos do Estado de Alagoas. Relatório Síntese, v. 1. Fortaleza: 2010, 340 p. GOVERNO DE ALAGOAS. Perfil municipal. Maceió: Secretaria de Estado do Planejamento e do Desenvolvimento Econômico, 2014. ALMEIDA, Rosângela D. de & PASSINI, Elza Y.. O Espaço Geográfico: ensino e representação. Coleção Repensando o Ensino. São Paulo: Contexto, 1989. CARLOS, A. F. A. (org.) A Geografia Na Sala de Aula. São Paulo: Contexto, 1999					

COMPONENTE CURRICULAR					
GEOGRAFIA					
CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
EIXO TECNOLÓGICO					
RECURSOS NATURAIS/AGROPECUÁRIA					
EMENTA					

A formação da Economia Global e a evolução do Capitalismo. Socialismo. A Geografia do Poder Mundial (do Poder Bipolar a Multipolaridade e a Nova ordem mundial). Os Fluxos da Economia Global. Regionalização da Economia Global. Divisão Internacional do Trabalho (DIT). Blocos Econômicos e OMC. O Espaço Industrial e os Ciclos Industriais. Industrialização Brasileira. Agropecuária e Comércio Global de Alimentos. Meio Rural e suas Transformações. A questão agrária no Brasil. A Geografia da Produção. Meios de Transportes e Comunicação. Estratégias Energéticas do Brasil. Matriz energética. fontes convencionais e alternativas. Urbanização e os Impactos Ambientais. Urbanização brasileira. Dinâmicas demográficas. transição demográfica. Migrações Internacionais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, M. C. de. A Terra e o Homem do Nordeste. 8ª edição. Editora Cortez, 2005. CARLOS, A. F. A cidade. São Paulo: Contexto, 1999. CORRÊA, R. L. Estudo sobre a rede urbana. São Paulo: Editora Bertrand do Brasil, 2006. DAMIANI, A. L. População e geografia. São Paulo: Editora Contexto, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GEORGE, P. Geografia da população. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 1991. OLIVEIRA, A. U. de. Modo capitalista de produção e agricultura. São Paulo: Editora Ática, 1995. ROSS, J. S. R. (Org.). Geografia do Brasil. 2. ed. São Paulo: Edusp, 2011. SANTOS, M. Por uma outra globalização - do pensamento único à consciência universal. São Paulo: Record, 2000. ALMEIDA, Rosângela D. de & PASSINI, Elza Y.. O Espaço Geográfico: ensino e representação. Coleção Repensando o Ensino. São Paulo: Contexto, 1989. CARLOS, A. F. A. (org.) A Geografia Na Sala de Aula. São Paulo: Contexto, 1999. CASTROGIOVANNI, A.C. (org.) Ensino de Geografia: práticas e textualizações no cotidiano. Porto Alegre: Mediação, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR

GEOGRAFIA

CARGA HORÁRIA TOTAL (h/a)	40	CARGA HORÁRIA SEMANAL (h/a)	1	PERÍODO LETIVO	3ª Série
---------------------------	----	-----------------------------	---	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

RECURSOS NATURAIS

EMENTA

O Território Brasileiro em Construção. formação econômica. Brasil no Mundo. Estrutura Regional Brasileira. O Estado Brasileiro e o Planejamento Regional. Comércio Exterior e Integração Regional. Globalização, tecnologia da informação e serviços. Migrações. Sociedade e Economia. Trabalho e emprego. Desigualdades e exclusão no mundo. Situação do emprego/trabalho no Brasil. População Brasileira; Composição Étnica da população Brasileira. Povos indígenas e afrodescendentes. Conflitos étnico-nacionalistas e separatismo. Conflitos étnicos na Ásia. Conflitos étnicos na África. Terrorismo. panorama histórico. Terrorismo de Estado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SANTOS, M. Por outra globalização - do pensamento único à consciência universal. São Paulo: Record, 2000. ROSS, J. S. R. (Org.). Geografia do Brasil. 2. ed. São Paulo: Edusp, 2011. ANDRADE, M. C. de. Geografia econômica. São Paulo: Atlas, 1998. VESENTINI, J. W. Nova ordem, imperialismo e geopolítica global. Campinas: Papyrus, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Rosângela D. de & PASSINI, Elza Y.. O Espaço Geográfico: ensino e representação. Coleção Repensando o Ensino. São Paulo: Contexto, 1989. CARLOS, A. F. A. (org.) A Geografia Na Sala de Aula. São Paulo: Contexto, 1999. CASTROGIOVANNI, A.C. (org.) Ensino de Geografia: práticas e textualizações no cotidiano. Porto Alegre: Mediação, 2000. CAVALCANTI, Lana de Souza. Geografia e Práticas de Ensino. Goiânia: Alternativa, 2002. KAERCHER, Nestor André (2001) Desafios e utopias no ensino de geografia. 3ª ed. Santa Cruz do Sul: EDUNISC

COMPONENTE CURRICULAR

HISTÓRIA

Carga horária total (h/a)	80h	Carga horária Semanal (h/a)	2h	Período Letivo	1º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

A História escolar no Ensino Médio tem como finalidade atuar nos processos de construção da identidade de adolescentes e jovens de modo que eles possam articular as dimensões do passado, do presente e do futuro na formação de sua consciência histórica. Nesta série em específico abordaremos o processo histórico a partir dos primórdios da humanidade, em seus aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais. A disciplina será trabalhada de modo a evidenciar que a História é uma Ciência elaborada com base no Método Histórico tomando como referência fontes escritas e não-escritas.

Bibliografia Básica

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. História, sociedade & cidadania. 1º ano – 2ª ed. – São Paulo: FTD, 2016.

Bibliografia Complementar

BAKHTIN, M. A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais. São Paulo: Hucitec, 1987.
DUBY, G. Guerreiros e camponeses: os primórdios do crescimento econômico europeu séc. VII – XII. Lisboa: Estampa, 1993.
GINSBURG, C. O queijo e os vermes. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
BLOCH, Marc. A sociedade feudal. Lisboa: Edições 70, 1987.
CARDOSO, Ciro Flamarion S. O Egito Antigo. São Paulo: Brasiliense, 1982.
FRANCO JUNIOR, Hilário. O feudalismo. São Paulo: Brasiliense, 1985.
HUBERMAN, Leo. História da riqueza do homem. Rio Janeiro: Guanabara, 1986.
PINSKY, Jaime. 100 documentos de História Antiga. São Paulo: Contexto, 2000.

ANDERSON, P. Passagens da Antiguidade ao Feudalismo. Porto: Afrontamento, 1982.

AQUINO, R. S. L. et al. História das sociedades: das comunidades primitivas às sociedades medievais. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1980.

VEYNE, P. História da Vida Privada: do Império Romano ao ano mil. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

LE GOFF, Jacques. Para um novo conceito de Idade Média. Lisboa: Estampa, 1980.

_____ O apogeu da cidade medieval. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

FOURQUIN, G. História econômica do ocidente medieval. Rio de Janeiro: Edições 70, 1991, p. 265.

COULANGES, F. de. A cidade antiga. São Paulo: Martin Claret, 2002. (Col. A obra-prima de cada autor).

DUBY, George. A Europa na Idade Média. São Paulo: Martins Fontes, 1988.

FINLEY, M. I. Os gregos antigos. Lisboa: Edições 70, 1988.

PINSKY, J. e PINSKY, C. B. (org.). História da cidadania. São Paulo: Contexto, 2003.

FONTANA, Joseph. Introdução ao estudo da história geral. Bauru: EDUSC, 2000.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. A Idade Média – nascimento do ocidente. São Paulo: Brasiliense, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR

HISTÓRIA

Carga horária total (h/a)	80h	Carga horária Semanal (h/a)	2h	Período Letivo	2º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

A História escolar no Ensino Médio tem como finalidade atuar nos processos de construção da identidade de adolescentes e jovens de modo que eles possam articular as dimensões do passado, do presente e do futuro na formação de sua consciência histórica. Nesta série em específico abordaremos o processo histórico a partir da transição do feudalismo ao capitalismo, tratando dos aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais. A disciplina será trabalhada de modo a evidenciar que a História é uma Ciência elaborada com base no Método Histórico tomando como referência fontes escritas e não-escritas.

Bibliografia Básica

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. História, sociedade & cidadania. 2º ano – 2ª ed. – São Paulo: FTD, 2016.

Bibliografia Complementar

ELIAS, Norbert. O processo civilizador: uma história dos costumes. V. 1 e 2 São Paulo: Zahar, 1993.

HILL, Christopher. O mundo de ponta-cabeça: ideias radicais durante a Revolução Inglesa de 1640. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

BOND, Rosana. A civilização Inca. São Paulo: Ática, 2003.

CARDOSO, Ciro Flamarion S. América pré-colombiana. São Paulo: Brasiliense, 1986.

PEREGALLI, E. A América que os europeus encontraram. São Paulo: Atual, 1994.

ARRUDA, J. J. de. A Revolução Industrial. São Paulo: Ática, 1991.

DECCA, E. S. de. O nascimento das fábricas. São Paulo: Brasiliense, 1984.

DOBB, M. H. A Evolução do Capitalismo. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1983.

HOBSBAWM, E. J. A Era das Revoluções. São Paulo: Paz e Terra, 1982.

_____. Nações e nacionalismo desde 1780: programa, mito e realidade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

CAMPOS, R. Debret: cenas de uma sociedade escravista. São Paulo: Atual, 2001.

DEBRET, J. B. A viagem pitoresca e história ao Brasil. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1989.

FREYRE, G. Casa-grande & senzala. São Paulo: Global, 2004.

GENOVESE, E. D. A Terra prometida: o mundo que os escravos criaram. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

HOLLANDA, S. B. de. A época colonial, v.2: administração, economia, sociedade. In: História geral da civilização brasileira. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 2004.

MOURA, C. História do negro brasileiro. São Paulo: Ática, 1994.

NABUCO, J. O abolicionismo. São Paulo: Nova fronteira, 2000.

FAUSTO, Boris. História do Brasil. São Paulo: EDUSP, 2000.

FURTADO, C. Formação econômica do Brasil. São Paulo: Companhia Nacional, 1997.

LOPEZ, L. R. História do Brasil colonial. Rio Grande do Sul: Mercado Aberto, 1988.

PINSKY, J. A escravidão no Brasil. São Paulo: Contexto, 1988

SILVA, S. Expansão cafeeira e origens da indústria no Brasil. São Paulo: Editora Alfa-Omega, 1986.

SOUSTELLE, J. A civilização Asteca. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1987. Trad. Maria Júlia Goldwasser. p. 47-48.

HOLLANDA, S. B. Raízes do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

KOSTER, H. Viagens ao Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942.

PRADO JR., C. História econômica do Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1984.

BERMAN, M. Tudo que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade. São Paulo: Cia das Letras, 1999.

MANTOUX, P. A Revolução Industrial no Século XVIII. São Paulo: Hucitec, 1988.

ANDERSON, P. Linhagens do Estado absolutista. São Paulo: Brasiliense, 1985. Trad. João Roberto Martins Filho.

MARQUES, A. et al. História moderna através de textos. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1990.

RIBEIRO JÚNIOR, J. A independência do Brasil. 6. ed. São Paulo: Global, 1994.

COMPONENTE CURRICULAR

HISTÓRIA

Carga horária total (h/a)	80h	Carga horária Semanal (h/a)	2h	Período Letivo	3º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

A História escolar no Ensino Médio tem como finalidade atuar nos processos de construção da identidade de adolescentes e jovens de modo que eles possam articular as dimensões do passado, do presente e do futuro na formação de sua consciência histórica. Nesta série em específico abordaremos o processo histórico a partir da expansão imperialista europeia no século XIX, tratando dos aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais. A disciplina será trabalhada de modo a evidenciar que a História é uma Ciência elaborada com base no Método Histórico tomando

como referência fontes escritas e não-escritas.

Bibliografia Básica

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. História, sociedade & cidadania. 3º ano – 2ª ed. – São Paulo: FTD, 2016.

Bibliografia Complementar

CARVALHO, J. M. de. A formação das almas: o imaginário da República no Brasil. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HUBERMAN, Leo. História da riqueza do homem. Rio Janeiro: Guanabara, 1986.

AQUINO, R. S. L. et al. História das sociedades: das comunidades primitivas às sociedades medievais. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1980.

DE MASI, D. O futuro do trabalho: fadiga e ócio na sociedade pós-industrial. Rio de Janeiro: José Olympio, 2000.

FAUSTO, Boris. História do Brasil. São Paulo: EDUSP, 2000.

SILVA, S. Expansão cafeeira e origens da indústria no Brasil. São Paulo: Editora Alfa-Omega, 1986.

FERNANDES, R. O Trabalho no Brasil no limiar do século XXI. São Paulo: LTR, 1995.

ANTUNES, R.; SILVA, M. A. M. (Org.). O Averso do Trabalho. São Paulo: Expressão Popular, 2004.

FURTADO, C. Formação Econômica do Brasil. 26. ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1997.

MENDONÇA, S. A industrialização brasileira. São Paulo: Ed. Moderna, 1997.

DEAN, W. A industrialização durante a República Velha. In: HOLLANDA, Sérgio Buarque. História geral da civilização brasileira. O Brasil Republicano. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004, t.3, v.1, p.249- 283.

IGLÉSIAS, F. A industrialização brasileira. São Paulo: Brasiliense, 1994.

SINGER, P. Interpretação do Brasil: Uma experiência histórica de desenvolvimento. In: HOLLANDA, S. B. História geral da civilização brasileira. O Brasil Republicano. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004, t.3, v.4, p.211-245.

HOBSBAWM, E. Era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR

LÍNGUA ESPANHOLA

Carga horária total (h/a)	80 horas	Carga horária semanal (h/a)	2 horas	Período Letivo	3º
---------------------------	----------	-----------------------------	---------	----------------	----

Eixo Tecnológico

Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

Ementa

A Língua Espanhola compreendida como prática social, englobando leitura, escrita e oralidade e fornecendo subsídios teórico-práticos que facilitem o desenvolvimento linguístico-discursivo, dentro de uma perspectiva sociocultural. A Língua Espanhola integrada à área técnica através da utilização de textos específicos de cada curso, assim como o trabalho com temas que possibilitem a formação cidadã e profissional dos estudantes.

Bibliografia Básica

COIMBRA, Ludmila; CHAVES, Luíza Santana; BARCIA, Pedro Luis. **Cercanía joven**. São Paulo: Edições SM, 2016.

FREITAS, L. M. A. de; COSTA, E. G. de M. **Sentidos en la lengua española**. São Paulo: Richmond, 1ª ed, 2016.

MILANI, Esther Maria. **Nuevo Listo** Español a través de textos + cuaderno de exámenes. São Paulo: Moderna, 2ª Ed, 2012.

Bibliografia Complementar

CHOZAS, Diego. **Dificultades del español para brasileños**. Madrid: SM Ediciones, 2003.

FANJUL, Adrián. **Gramática de Español Paso a Paso**. São Paulo: Ed. Santillana, 2005.

MILANI, Esther Maria. **Gramática de Espanhol para brasileiros**. São Paulo: Ed. Saraiva, 2011.

Diccionario **SEÑAS**. São Paulo: Ed. Martins Fontes, 2013.

VRANIC, Gordana. **Hablar por los codos**: frases para un español cotidiano. Espanha: EGEDSA, 2016.

COMPONENTE CURRICULAR

LÍNGUA INGLESA

Carga horária total (h/a)	80H	Carga horária Semanal (h/a)	02	Período Letivo	1º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

Desenvolvimento de práticas sócio-discursivas em língua inglesa: leitura, escrita e oralidade, possibilitando a criação de espaços de construção de sentidos em língua inglesa. Estudo de elementos morfosintáticos, semânticos e fonológicos da língua inglesa. Integração da língua inglesa com a área técnica por meio da discussão de temas específicos relacionados a cada área.

Bibliografia Básica

MICHAELIS: *dicionário escolar inglês*: inglês-português, português-inglês. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2009.

MUNHOZ, Rosângela. *Inglês instrumental*: estratégias de leitura: módulo 1. Edição reformulada e revisada. São Paulo: Textonovo, 2000.

MURPHY, Raymond. *Essential grammar in use*: a self-study reference and practice book for elementary learners of English. 4th ed. Cambridge: Cambridge University, 2015.

NUTTALL, Christine E. *Teaching reading skills*: in a foreign language. Oxford: MacMillan, 2011. Cambridge idioms dictionary. 2 edition. USA: Cambridge University Press, 2006.

Cambridge phrasal verbs dictionary. 2 edition. USA: Cambridge University Press, 2006.

Cambridge learner's dictionary. 4 edition. USA: Cambridge University Press, 2012.

Cobuild: learner's illustrated dictionary of american english. 2 edition. USA: Heinle Cengage Learning, 2012.

MCINTOSH, Colin. Cambridge advanced learner's dictionary. 4 edition. Cambridge: Cambridge University Press, 2013.

Concise Oxford english dictionary. 12 edition. New York: Oxford University Press, 2011.

SWICK, Ed. Gramática da língua inglesa para estudantes de inglês. Edição: 1 Rio de Janeiro: Alta

Books, 2012

TORRES, Nelson. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. 10ª ed. São Paulo: Ed. Saraiva, 2007

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental, estratégias de leitura. Módulos I e II. 4 edição. São Paulo: Texto Novo, 2004.

Cambridge phrasal verbs dictionary. 2 Edition. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2006.

Longman gramática escolar da língua inglesa: com exercícios e respostas / consultor pedagógico José Olavo de Amorim; revisora pedagógica Anna Szabò. São Paulo: Longman, 2004.

SWAN, Michael. Practical english usage. Oxford: Oxford University Press, 1995.

SANTAMARIA, Jenni Currie. Oxford picture dictionary content areas for kids. 2 edition. New York: Oxford, 2012.

Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2 edição atualizada. São Paulo: DISAL, 2010.

Bibliografia Complementar

GEAR, Jolene; GEAR, Robert. *Cambridge preparation for the TOEFL test*. 4. ed. New York: Cambridge University, 2006.

HAINES, Simon; STEWART, Barbara. *First certificate masterclass: student'sbook*. Oxford: Oxford University Press, 2008.

HARDING, K. English for specific purpose. Oxford: Oxford University press, 2008.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. *Leitura em Língua inglesa; uma abordagem instrumental*. São Paulo: Disal, 2005.

OXFORD pocket: *dicionário bilingue para brasileiros*. New York: Oxford University Press, 2001.

RAMOS, Rosilda de Castro; DAMIÃO, Silvia Mastrovalgy. CASTRO, Solange Ricardo de. (Orgs) *Experiências didáticas no ensino-aprendizagem de língua inglesa em contextos diversos*. Campinas: Mercado de Letras, 2015.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. *Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental*. 2. ed. atual. São Paulo: Disal, 2005.

Cascavel, 14 de fevereiro de 2019.

COMPONENTE CURRICULAR

LÍNGUA INGLESA

Carga horária total (h/a)	80H	Carga horária Semanal (h/a)	02	Período Letivo	2º
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

Desenvolvimento de práticas sócio-discursivas em língua inglesa: leitura, escrita e oralidade, possibilitando a criação de espaços de construção de sentidos em língua inglesa. Estudo de elementos morfossintáticos, semânticos e fonológicos da língua inglesa. Integração da língua inglesa com a área técnica por meio da discussão de temas específicos relacionados a cada área.

Bibliografia Básica

- MICHAELIS: *dicionário escolar inglês: inglês-português, português-inglês*. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2009.
- MUNHOZ, Rosângela. *Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo 1*. Edição reformulada e revisada. São Paulo: Textonovo, c2000.
- MURPHY, Raymond. *Essential grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary learners of English*. 4th ed. Cambridge: Cambridge University, 2015.
- NUTTALL, Christine E. *Teaching reading skills: in a foreign language*. Oxford: MacMillan, 2011.
- Cambridge idioms dictionary. 2 edition. USA: Cambridge University Press, 2006.
- Cambridge phrasal verbs dictionary. 2 edition. USA: Cambridge University Press, 2006.
- Cambridge learner's dictionary. 4 edition. USA: Cambridge University Press, 2012.
- Cobuild: learner's illustrated dictionary of american english. 2 edition. USA: Heinle Cengage Learning, 2012.
- MCINTOSH, Colin. Cambridge advanced learner's dictionary. 4 edition. Cambridge: Cambridge University Press, 2013.
- Concise Oxford english dictionary. 12 edition. New York: Oxford University Press, 2011.
- SWICK, Ed. Gramática da língua inglesa para estudantes de inglês. Edição: 1 Rio de Janeiro: Alta Books, 2012
- TORRES, Nelson. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. 10ª ed. São Paulo: Ed. Saraiva, 2007
- MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental, estratégias de leitura. Módulos I e II. 4 edição. São Paulo: Texto Novo, 2004.
- Cambridge phrasal verbs dictionary. 2 Edition. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2006.
- Longman gramática escolar da língua inglesa: com exercícios e respostas / consultor pedagógico José Olavo de Amorim; revisora pedagógica Anna Szabò. São Paulo: Longman, 2004.
- SWAN, Michael. Practical english usage. Oxford: Oxford University Press, 1995.
- SANTAMARIA, Jenni Currie. Oxford picture dictionary content areas for kids. 2 edition. New York: Oxford, 2012.
- Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2 edição atualizada. São Paulo: DISAL, 2010.

Bibliografia Complementar

- GEAR, Jolene; GEAR, Robert. *Cambridge preparation for the TOEFL test*. 4. ed. New York: Cambridge University, 2006.
- HAINES, Simon; STEWART, Barbara. *First certificate masterclass: student's book*. Oxford: Oxford University Press, 2008.
- HARDING, K. English for specific purpose. Oxford: Oxford University press, 2008.
- SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. *Leitura em Língua inglesa; uma abordagem instrumental*. São Paulo: Disal, 2005.
- OXFORD pocket: *dicionário bilingue para brasileiros*. New York: Oxford University Press, 2001.
- RAMOS, Rosilda de Castro; DAMIÃO, Silvia Mastrovalgy. CASTRO, Solange Ricardo de. (Orgs) *Experiências didáticas no ensino-aprendizagem de língua inglesa em contextos diversos*. Campinas: Mercado de Letras, 2015.
- SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. *Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental*. 2. ed. atual. São Paulo: Disal, 2005.
- Cascavel, 14 de fevereiro de 2019.

--

COMPONENTE CURRICULAR					
LÍNGUA INGLESA					
Carga horária total (h/a)	40H	Carga horária Semanal (h/a)	01	Período Letivo	3º
Eixo Tecnológico					
Ementa					
Desenvolvimento de uma das quatro habilidades comunicativas ou mais (escuta, fala, escrita, leitura), com foco naquela(s) que melhor atenda(m) as necessidades do curso.					
Bibliografia Básica					
<p>MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental. Estratégias de leitura I. São Paulo: Textonovo.</p> <p>MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura II. São Paulo: Textonovo.</p> <p>OLIVEIRA, Sara Rejane de F. Estratégias de leitura para inglês instrumental. Brasília: Ed. da UNB.</p> <p>SOUZA; A.G.F...[et AL.]. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>GEAR, Jolene; GEAR, Robert. <i>Cambridge preparation for the TOEFL test</i>. 4. ed. New York: Cambridge University, 2006.</p> <p>HAINES, Simon; STEWART, Barbara. <i>First certificate masterclass: student'sbook</i>. Oxford: Oxford University Press, 2008.</p> <p>HARDING, K. English for especific purpose. Oxford: Oxford University press, 2008.</p> <p>SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. <i>Leitura em Língua inglesa; uma abordagem instrumental</i>. São Paulo: Disal, 2005.</p> <p>OXFORD pocket: <i>dicionário bilingue para brasileiros</i>. New York: Oxford University Press, 2001.</p> <p>RAMOS, Rosilda de Castro; DAMIÃO, Silvia Mastrovalgy. CASTRO, Solange Ricardo de. (Orgs) <i>Experiências didáticas no ensino-aprendizagem de língua inglesa em contextos diversos</i>. Campinas:Mercado de Letras, 2015.</p> <p>SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. <i>Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental</i>. 2. ed. atual. São Paulo: Disal, 2005.</p> <p>Cascavel, 14 de fevereiro de 2019.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR					
LÍNGUA PORTUGUESA					
Carga horária total (h/a)	120	Carga horária Semanal (h/a)	3	Período Letivo	1º ano
Eixo Tecnológico					

Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

Ementa

Estudo sobre a linguagem humana e os processos de comunicação e interação social; os elementos da comunicação e as funções da linguagem; a língua portuguesa, suas origens e variações; a relação entre oralidade e escrita; uso e reflexão sobre os diferentes aspectos formais e estruturais da língua portuguesa; a articulação entre signos verbais e não verbais; gêneros e tipos textuais; gêneros multimodais; coesão e coerência textuais; tópicos de semântica; práticas de produção textual com ênfase nos gêneros poéticos, ficcionais e técnicos (resumo, resenha, fichamento, carta do leitor, relatório). Estudo sobre as literaturas de língua portuguesa que compreendam os seguintes aspectos: texto literário e não literário; os elementos da narrativa literária; introdução aos clássicos; literatura e realismo fantástico; vozes poéticas femininas, afrodescendentes e africanas contemporâneas; cronistas do século XVI – literatura de informação; práticas literárias desenvolvidas durante o Brasil Colônia.

Bibliografia Básica

BECHARA, Evanildo. **Moderna Gramática Portuguesa**. Rio de Janeiro. Lucerna, 2000.
BOSI, Alfredo. **História Concisa da Literatura Brasileira**. São Paulo: Cultrix, 1970.
CANDIDO, Antonio. **Na sala de aula: Caderno de análise literária**. São Paulo: Ática, 1986.
CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. 7. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2016.
KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e Escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2017.

Bibliografia Complementar

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M. **Produção de texto: interlocução e gêneros**. São Paulo: Moderna, 2013.
ALMEIDA, Luiz Sávio de; SILVA, Amaro Hélio Leite da, (orgs.). **Índios do Nordeste: etnia, política e história**. Maceió: EDUFAL, 2008.
ALMEIDA, Marina Regina Celestino de. **Os Índios na história do Brasil**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.
ANTUNES, Irlandé. **Língua, texto e ensino: outra escola possível**. São Paulo: Parábola, 2009.
BAGNO, Marcos. **Gramática pedagógica do português brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2011.
BARBOSA, Paulo Corrêa. **Lélia Gonzales: o feminismo negro no palco da História**. Brasília: Abravídeo, 2015.
BOSI, Alfredo. “A poesia é ainda necessária?”, in: Entre a história e a literatura. São Paulo: Cultrix, 1977.
BOSI, Alfredo. “Poesia e resistência”, in: O ser e o tempo da poesia. São Paulo: Cultrix, 1977.
BRANDÃO, Gilda Vilela (org.). **Jorge & Murilo**. Maceió: Edufal, 2015.
BRASIL, **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília, 2004.
BRASILEIRO, Antonio. **Da inutilidade da poesia**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2012.
CARREIRA, Denise. **Guia metodológico - educação e relações raciais: apostando na participação da comunidade escolar**. São Paulo: Ação Educativa, 2013.
CARVALHO, Castelar de. **Para compreender Saussure**. 7ed. Petrópolis: RJ., Vozes, 1997.
CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática de Língua Portuguesa**. São Paulo: Scipione.
CEREJA, William Roberto. **Ensino de literatura: uma proposta dialógica para o trabalho com literatura**. São Paulo: Atual, 2013.
CHALHUB, Samira. **Funções da Linguagem**. São Paulo: Ática.
CLARO, Regina. **Olhar A África: Fontes visuais para sala de aula**. São Paulo: Hedra educação, 2012.
CLAVER, Ronald, **Escrever sem Doer - oficina de texto**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1994.
COSTA VAL, Maria da Graça. **Redação e textualidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

D'AMORIM, Eduardo. **África, essa mãe quase desconhecida**. Recife, PE: Edições Horizonte, 1996.

DIONISIO, Ângela Paiva, MACHADO, Anna Rachel e BEZERRA, Maria Auxiliadora (orgs.). **Gêneros textuais & ensino**. Rio de Janeiro: Lucena, 2002.

FERREIRA, Gilberto Geraldo. **A educação dos Jiripancó: uma reflexão sobre a escola diferenciada dos povos indígenas em Alagoas**. Maceió: EDUFAL, 2013.

FIORIN, José Luiz. **Elementos de análise do discurso**. São Paulo: Contexto.

FIORIN, José Luiz. **Linguagem e ideologia**. São Paulo: Ática

GERALDI, João Wanderley. **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2013.

GLEDSON, John. **Poesia e poética de Carlos Drummond de Andrade**. São Paulo:

GNERRE, M. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

GOLDSTEIN, Norma. **Versos, sons e ritmos**. São Paulo: Ática, 1995

KLEIMAN, Ângela. **Oficina de leitura: teoria e prática**. São Paulo: Pontes.

KLEIMAN, Ângela. **Texto e leitor**. São Paulo: Pontes.

KOCH, Ingedore Villaça. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.

KOCH, Ingedore Villaça. **Introdução à linguística textual**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

LAJOLO, Marisa. **Do mundo da leitura para a leitura do mundo**. São Paulo: Ática, 1993. Livraria Duas Cidades, 1981.

LUFT, Celso Pedro. **Língua e Liberdade (serie princípios)**. São Paulo. ATICA.

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola, 2008.

MUNANGA, Kabengele. **Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, culturas e civilizações**. São Paulo: Gaudi Editorial, 2012.

MUNDURUKU, Daniel. **O caráter Educativo do movimento indígena brasileiro (1970-1999)**. São Paulo: Paulinas, 2012.

OGBEBARA, Awofa. **Igbadu: a cabeça da existência: mitos nagôs revelados**. Rio de Janeiro: Pallas, 2014.

ORLANDI, Eni Pulcinelli. **O que é Linguística**. 5a. ed., São Paulo, Brasiliense, 1992. Paulo: Editora 34, 2013.

PEREIRA, Mateus; AMORIM Gisella, PORTO, Amelia. **Quilombolas e quilombos: histórias do povo brasileiro**. Belo Horizonte: Rona, 2012.

PINHEIRO, Hélder. **Poemas para crianças: reflexões, experiências, sugestões**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 2000.

PINHEIRO, Hélder. **Poesia na sala de aula**. Campina Grande: Bagagem, 2007.

PLATÃO & FIORIN. **Lições de Texto: Leitura e redação**. São Paulo: 1997.

POSSENTI, Sirio. **Por que (não) ensinar gramática na escola**. Campinas: Mercado das Letras, 2012.

SANTOS, Joel Rufino dos. **A Vida de Zumbi dos Palmares**. Brasília: ed. FAE – Fundação de Assistência ao Estudante – do Ministério da Educação e do Desporto, 1995.

SECCHIN, Antonio Carlos. **& Papéis de poesia: Drummond & mais**. Goiás: Martelo, 2014.

SECCHIN, Antonio Carlos. **Escritos sobre poesia & alguma ficção**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2003.

SECCHIN, Antonio Carlos. **João Cabral: a poesia do menos e outros ensaios cabralinos**. Rio de Janeiro, 1999,

SECCHIN, Antonio Carlos. **Memórias de um leitor de poesia**. Rio de Janeiro: Topbooks, 2010.

SOARES, Angélica. **Gêneros literários**. São Paulo: Ática, 2002.

SOUZA, Edileuza Penha de. **Negritude, cinema e educação: caminhos para a implementação da Lei 10.639/2003**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2011.(v.1 e v.2).

SOUZA, Marina de Mello. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2014.
 TENÓRIO, Douglas Apratto. **A presença negra em Alagoas**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2015.
 TODOROV, Tzvetan. **A literatura em perigo**. Trad. Caio Meira. Rio de Janeiro: Difel, 2009.

SITES

www.geledes.org.br;
 http://www.usp.br/neinb;
 https://ipeafro.org.br

COMPONENTE CURRICULAR

LÍNGUA PORTUGUESA

Carga horária total (h/a)	120	Carga horária Semanal (h/a)	2	Período Letivo	2º ano
---------------------------	------------	-----------------------------	----------	----------------	---------------

Eixo Tecnológico

Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

Ementa

Estudo sobre a história da literatura brasileira; estéticas literárias do século XIX e XX no Ocidente; práticas de leitura e compreensão de obras literárias em língua portuguesa produzidas nos séculos XIX e XX; poesia negra e abolicionista: Castro Alves e Luís Gama; análise da língua portuguesa referente aos estudos de morfossintaxe das classes de palavras (variáveis e invariáveis); colocação pronominal; sintaxe do período simples; aposto e vocativo. leitura e produção de textos escritos, como conto (miniconto), crônica, artigo de divulgação científica, entrevista, reportagem e seminário.

Bibliografia Básica

BECHARA, Evanildo. **Moderna Gramática Portuguesa**. Rio de Janeiro. Lucerna, 2000.
 BOSI, Alfredo. **História Concisa da Literatura Brasileira**. São Paulo: Cultrix, 1970.
 CANDIDO, Antonio. **Na sala de aula: Caderno de análise literária**. São Paulo: Ática, 1986.
 CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. 7. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2016.
 KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e Escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2017.

Bibliografia Complementar

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M. **Produção de texto: interlocução e gêneros**. São Paulo: Moderna, 2013.
 ALMEIDA, Luiz Sávio de; SILVA, Amaro Hélio Leite da, (orgs.). **Índios do Nordeste: etnia, política e história**. Maceió: EDUFAL, 2008.
 ALMEIDA, Marina Regina Celestino de. **Os Índios na história do Brasil**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.
 ANTUNES, Irlandé. **Língua, texto e ensino: outra escola possível**. São Paulo: Parábola, 2009.
 BAGNO, Marcos. **Gramática pedagógica do português brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2011.
 BARBOSA, Paulo Corrêa. **Lélia Gonzales: o feminismo negro no palco da História**. Brasília: Abravídeo, 2015.
 BOSI, Alfredo. **“A poesia é ainda necessária?”**, in: Entre a história e a literatura. São Paulo: Cultrix, 1977.
 BOSI, Alfredo. **“Poesia e resistência”**, in: O ser e o tempo da poesia. São Paulo: Cultrix, 1977.
 BRANDÃO, Gilda Vilela (org.). **Jorge & Murilo**. Maceió: Edufal, 2015.
 BRASIL, **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília, 2004.
 BRASILEIRO, Antonio. **Da inutilidade da poesia**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2012.
 CARREIRA, Denise. **Guia metodológico - educação e relações raciais: apostando na**

participação da comunidade escolar. São Paulo: Ação Educativa, 2013.

CARVALHO, Castelar de. **Para compreender Saussure**. 7ed. Petrópolis: RJ., Vozes, 1997.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática de Língua Portuguesa**. São Paulo: Scipione.

CEREJA, William Roberto. **Ensino de literatura: uma proposta dialógica para o trabalho com literatura**. São Paulo: Atual, 2013.

CHALHUB, Samira. **Funções da Linguagem**. São Paulo: Ática.

CLARO, Regina. **Olhar A África: Fontes visuais para sala de aula**. São Paulo: Hedra educação, 2012.

CLAVER, Ronald, **Escrever sem Doer - oficina de texto**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1994.

COSTA VAL, Maria da Graça. **Redação e textualidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

D'AMORIM, Eduardo. **África, essa mãe quase desconhecida**. Recife, PE: Edições Horizonte, 1996.

DIONISIO, Ângela Paiva, MACHADO, Anna Rachel e BEZERRA, Maria Auxiliadora (orgs.). **Gêneros textuais & ensino**. Rio de Janeiro: Lucena, 2002.

FERREIRA, Gilberto Geraldo. **A educação dos Jiripancó: uma reflexão sobre a escola diferenciada dos povos indígenas em Alagoas**. Maceió: EDUFAL, 2013.

FIORIN, José Luiz. **Elementos de análise do discurso**. São Paulo: Contexto.

FIORIN, José Luiz. **Linguagem e ideologia**. São Paulo: Ática

GERALDI, João Wanderley. **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2013.

GLEDSON, John. **Poesia e poética de Carlos Drummond de Andrade**. São Paulo: GNERRE, M. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

GOLDSTEIN, Norma. **Versos, sons e ritmos**. São Paulo: Ática, 1995

KLEIMAN, Ângela. **Oficina de leitura: teoria e prática**. São Paulo: Pontes.

KLEIMAN, Ângela. **Texto e leitor**. São Paulo: Pontes.

KOCH, Ingedore Villaça. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.

KOCH, Ingedore Villaça. **Introdução à linguística textual**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

LAJOLO, Marisa. **Do mundo da leitura para a leitura do mundo**. São Paulo: Ática, 1993. Livraria Duas Cidades, 1981.

LUFT, Celso Pedro. **Língua e Liberdade (serie princípios)**. São Paulo. ATICA.

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola, 2008.

MUNANGA, Kabengele. **Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, culturas e civilizações**. São Paulo: Gaudi Editorial, 2012.

MUNDURUKU, Daniel. **O caráter Educativo do movimento indígena brasileiro (1970-1999)**. São Paulo: Paulinas, 2012.

OGBEBARA, Awofa. **Igbadu: a cabeça da existência: mitos nagôs revelados**. Rio de Janeiro: Pallas, 2014.

ORLANDI, Eni Pulcinelli. **O que é Linguística**. 5a. ed., São Paulo, Brasiliense, 1992. Paulo: Editora 34, 2013.

PEREIRA, Mateus; AMORIM Gisella, PORTO, Amelia. **Quilombolas e quilombos: histórias do povo brasileiro**. Belo Horizonte: Rona, 2012.

PINHEIRO, Hélder. **Poemas para crianças: reflexões, experiências, sugestões**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 2000.

PINHEIRO, Hélder. **Poesia na sala de aula**. Campina Grande: Bagagem, 2007.

PLATÃO & FIORIN. **Lições de Texto: Leitura e redação**. São Paulo: 1997.

POSSENTI, Sirio. **Por que (não) ensinar gramática na escola**. Campinas: Mercado das Letras, 2012.

SANTOS, Joel Rufino dos. **A Vida de Zumbi dos Palmares**. Brasília: ed. FAE – Fundação de Assistência ao Estudante – do Ministério da Educação e do Desporto, 1995.

SECCHIN, Antonio Carlos. **& Papéis de poesia: Drummond & mais**. Goiás: Martelo, 2014.

SECCHIN, Antonio Carlos. **Escritos sobre poesia & alguma ficção**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2003.

SECCHIN, Antonio Carlos. **João Cabral: a poesia do menos e outros ensaios cabralinos**. Rio de Janeiro, 1999,

SECCHIN, Antonio Carlos. **Memórias de um leitor de poesia**. Rio de Janeiro: Topbooks, 2010.

SOARES, Angélica. **Gêneros literários**. São Paulo: Ática, 2002.

SOUZA, Edileuza Penha de. **Negritude, cinema e educação: caminhos para a implementação da Lei 10.639/2003**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2011.(v.1 e v.2).

SOUZA, Marina de Mello. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2014.

TENÓRIO, Douglas Apratto. **A presença negra em Alagoas**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2015.

TODOROV, Tzvetan. **A literatura em perigo**. Trad. Caio Meira. Rio de Janeiro: Difel, 2009.

SITES

www.geledes.org.br;
<http://www.usp.br/neinb>;
<https://ipeafro.org.br>

COMPONENTE CURRICULAR

LÍNGUA PORTUGUESA

Carga horária total (h/a)	120	Carga horária Semanal (h/a)	3	Período Letivo	3º ano
---------------------------	------------	-----------------------------	----------	----------------	---------------

Eixo Tecnológico

Linguagens, Códigos e suas Tecnologias

Ementa

Práticas de leitura e compreensão de obras literárias em língua portuguesa produzidas nos séculos XX e XXI (Pré-Modernismo — prosa e poesia; Vanguardas Artísticas Europeias e Modernismo Brasileiro — prosa e poesia; Literatura contemporânea; literatura marginal; literatura africana); articulações entre literatura e outras artes. Estudo da Língua e Gramática: Vozes do Verbo; Uso de crase; Período Composto por Coordenação e Subordinação; Uso da vírgula no período composto; Regência Verbal e Nominal; Concordância Verbal e Nominal; Coesão e coerência textuais; Produção de Textos Escritos, como: gêneros textuais argumentativos (artigo de opinião, texto dissertativo-argumentativo e afins) e acadêmicos (resenha, divulgação científica e afins); práticas textuais do mundo do trabalho (relatório, artigo científico e afins).

Bibliografia Básica

BECHARA, Evanildo. **Moderna Gramática Portuguesa**. Rio de Janeiro. Lucerna, 2000.

BOSI, Alfredo. **História Concisa da Literatura Brasileira**. São Paulo: Cultrix, 1970.

CANDIDO, Antonio. **Na sala de aula: Caderno de análise literária**. São Paulo: Ática, 1986.

CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. 7. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2016.

KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e Escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2017.

Bibliografia Complementar

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M. **Produção de texto: interlocução e gêneros**. São Paulo: Moderna, 2013.

ALMEIDA, Luiz Sávio de; SILVA, Amaro Hélio Leite da, (orgs.). **Índios do Nordeste: etnia, política e história**. Maceió: EDUFAL, 2008.

ALMEIDA, Marina Regina Celestino de. **Os Índios na história do Brasil**. Rio de Janeiro:

Editora FGV, 2010.

ANTUNES, Irandé. **Língua, texto e ensino**: outra escola possível. São Paulo: Parábola, 2009.

BAGNO, Marcos. **Gramática pedagógica do português brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2011.

BARBOSA, Paulo Corrêa. **Lélia Gonzales**: o feminismo negro no palco da História. Brasília: Abravídeo, 2015.

BOSI, Alfredo. **“A poesia é ainda necessária?”**, in: Entre a história e a literatura. São

BOSI, Alfredo. **“Poesia e resistência”**, in: O ser e o tempo da poesia. São Paulo: Cultrix, 1977.

BRANDÃO, Gilda Vilela (org.). **Jorge & Murilo**. Maceió: Edufal, 2015.

BRASIL, **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília, 2004.

BRASILEIRO, Antonio. **Da inutilidade da poesia**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2012.

CARREIRA, Denise. **Guia metodológico - educação e relações raciais**: apostando na participação da comunidade escolar. São Paulo: Ação Educativa, 2013.

CARVALHO, Castelar de. **Para compreender Saussure**. 7ed. Petrópolis: RJ., Vozes, 1997.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática de Língua Portuguesa**. São Paulo: Scipione.

CEREJA, William Roberto. **Ensino de literatura: uma proposta dialógica para o trabalho com literatura**. São Paulo: Atual, 2013.

CHALHUB, Samira. **Funções da Linguagem**. São Paulo: Ática.

CLARO, Regina. **Olhar A África**: Fontes visuais para sala de aula. São Paulo: Hedra educação, 2012.

CLAVER, Ronald, **Escrever sem Doer - oficina de texto**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1994.

COSTA VAL, Maria da Graça. **Redação e textualidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

D'AMORIM, Eduardo. **África, essa mãe quase desconhecida**. Recife, PE: Edições Horizonte, 1996.

DIONISIO, Ângela Paiva, MACHADO, Anna Rachel e BEZERRA, Maria Auxiliadora (orgs.). **Gêneros textuais & ensino**. Rio de Janeiro: Lucena, 2002.

FERREIRA, Gilberto Geraldo. **A educação dos Jiripancó**: uma reflexão sobre a escola diferenciada dos povos indígenas em Alagoas. Maceió: EDUFAL, 2013.

FIORIN, José Luiz. **Elementos de análise do discurso**. São Paulo: Contexto.

FIORIN, José Luiz. **Linguagem e ideologia**. São Paulo: Ática

GERALDI, João Wanderley. **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2013.

GLEDSON, John. **Poesia e poética de Carlos Drummond de Andrade**. São Paulo:

GNERRE, M. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

GOLDSTEIN, Norma. **Versos, sons e ritmos**. São Paulo: Ática, 1995

KLEIMAN, Ângela. **Oficina de leitura: teoria e prática**. São Paulo: Pontes.

KLEIMAN, Ângela. **Texto e leitor**. São Paulo: Pontes.

KOCH, Ingedore Villaça. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.

KOCH, Ingedore Villaça. **Introdução à linguística textual**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

LAJOLO, Marisa. **Do mundo da leitura para a leitura do mundo**. São Paulo: Ática, 1993.

Livraria Duas Cidades, 1981.

LUFT, Celso Pedro. **Língua e Liberdade (serie princípios)**. São Paulo. ATICA.

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola, 2008.

MUNANGA, Kabengele. **Origens africanas do Brasil contemporâneo**: histórias, línguas, culturas e civilizações. São Paulo: Gaudi Editorial, 2012.

MUNDURUKU, Daniel. **O caráter Educativo do movimento indígena brasileiro (1970-1999)**. São Paulo: Paulinas, 2012.

OGBEBARA, Awofa. **Igbadu: a cabeça da existência: mitos nagôs revelados**. Rio de Janeiro: Pallas, 2014.

ORLANDI, Eni Pulcinelli. **O que é Linguística**. 5a. ed., São Paulo, Brasiliense, 1992. Paulo: Editora 34, 2013.

PEREIRA, Mateus; AMORIM Gisella, PORTO, Amelia. **Quilombolas e quilombos: histórias do povo brasileiro**. Belo Horizonte: Rona, 2012.

PINHEIRO, Hélder. **Poemas para crianças: reflexões, experiências, sugestões**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 2000.

PINHEIRO, Hélder. **Poesia na sala de aula**. Campina Grande: Bagagem, 2007.

PLATÃO & FIORIN. **Lições de Texto: Leitura e redação**. São Paulo: 1997.

POSSENTI, Sirio. **Por que (não) ensinar gramática na escola**. Campinas: Mercado das Letras, 2012.

SANTOS, Joel Rufino dos. **A Vida de Zumbi dos Palmares**. Brasília: ed. FAE – Fundação de Assistência ao Estudante – do Ministério da Educação e do Desporto, 1995.

SECCHIN, Antonio Carlos. **& Papéis de poesia: Drummond & mais**. Goiás: Martelo, 2014.

SECCHIN, Antonio Carlos. **Escritos sobre poesia & alguma ficção**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2003.

SECCHIN, Antonio Carlos. **João Cabral: a poesia do menos e outros ensaios cabralinos**. Rio de Janeiro, 1999,

SECCHIN, Antonio Carlos. **Memórias de um leitor de poesia**. Rio de Janeiro: Topbooks, 2010.

SOARES, Angélica. **Gêneros literários**. São Paulo: Ática, 2002.

SOUZA, Edileuza Penha de. **Negritude, cinema e educação: caminhos para a implementação da Lei 10.639/2003**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2011.(v.1 e v.2).

SOUZA, Marina de Mello. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2014.

TENÓRIO, Douglas Apratto. **A presença negra em Alagoas**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2015.

TODOROV, Tzvetan. **A literatura em perigo**. Trad. Caio Meira. Rio de Janeiro: Difel, 2009.

SITES

www.geledes.org.br;

<http://www.usp.br/neinb>;

<https://ipeafro.org.br>

COMPONENTE CURRICULAR					
INFORMÁTICA APLICADA À AGROINDÚSTRIA					
CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	1ª Série
EIXO TECNOLÓGICO					
AGROPECUÁRIA					
EMENTA					
Informática na Agropecuária. Utilização de softwares. Banco de dados. Uso dos recursos da informática na elaboração e apresentação de trabalhos.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
Marçula, M.; Benini Filho, P. A. Informática: Conceitos e Aplicações. 2019. 5º ed. São Paulo: Editora Érica.					
Date, C. J. Introdução a Sistemas de Bancos de Dados. 2004. 1º ed. São Paulo: Editora GEN LTC					
dos Reis, W. J. LibreOffice Writer 4.2. Manipulando Textos com Liberdade e Precisão. 2014. 1º					

ed. São Paulo: Editora Viena.
 dos Reis, W. J. Libreoffice Impress 4.2. Dominando Apresentações. 2014. 1º ed. São Paulo: Editora Viena.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Heuser, C. A. Projeto de Bancos de Dados. 2008. 6º ed. São Paulo: Editora Bookman.
 Date, C. J. SQL e Teoria Relacional. 2015. 1º ed. São Paulo: Editora Novatec.
 Norvig, P. Inteligência artificial. 2013. 3º ed. São Paulo: Editora GEN LTC.
 Kumar, V.; Steinbach, M.; Tan, P. Introdução ao Data Mining. Mineração de Dados. 2009. 1º ed. São Paulo: Editora Ciência Moderna.
 Idoeta, I. V.; Capuano, F. G. Elementos de Eletrônica Digital. 2008. 40º ed. São Paulo: Editora Érica.
 McRoberts, M. Arduino Básico. 2015. 2º ed. São Paulo: Editora Novatec.

COMPONENTE CURRICULAR

MATEMÁTICA

Carga horária total (h/a)	100h	Carga horária Semanal (h/a)	3	Período Letivo	1º
---------------------------	------	-----------------------------	---	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

Conjuntos numéricos, funções, função afim, função quadrática, função exponencial, função logarítmica e sequências.

Bibliografia Básica

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: contexto & aplicações**: volume 1. 3. ed. São Paulo: Ática, 2016.

IEZZI, Gelson et al. **Matemática: ciência e aplicações**: volume 1. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2016

Souza, Joamir Roberto de. Garcia, Jacqueline da S. R. Contato Matemática 1º Ano. São Paulo: FTD, 2016.

Bibliografia Complementar

IEZZI, Gelson et al. *Matemática: ciências e aplicações*: volume 1. 9. ed. São Paulo, saraiva, 2016.

PAIVA, M. **Matemática Paiva**: volume 1. São Paulo: Moderna, 2011.

LIMA, Elon Lages et al. **A matemática do ensino médio**: volume 1. 9. ed. Rio de Janeiro: SBM, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR

MATEMÁTICA

Carga horária	100h	Carga horária	3	Período Letivo	2º
---------------	------	---------------	---	----------------	----

total (h/a)		Semanal (h/a)			
Eixo Tecnológico					
Ementa					
Geometria Plana e Espacial, Matrizes, Determinantes, Sistemas Lineares, Trigonometria, Análise Combinatória e Probabilidade.					
Bibliografia Básica					
Souza, Joamir Roberto de. Garcia, Jacquelina da S. R. Contato Matemática 2º Ano. São Paulo: FTD, 2016.					
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações: volume 2. 3. ed. São Paulo: Ática, 2016.					
IEZZI, Gelson et al. Matemática: ciência e aplicações: volume 2. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.					
Bibliografia Complementar					
PAIVA, M. Matemática Paiva: volume 2. São Paulo: Moderna, 2011.					
LIMA, Elon Lages et al. A matemática do ensino médio: volume 2. 9. ed. Rio de Janeiro: SBM, 2006.					
IEZZI, Gelson et al. <i>Matemática: ciências e aplicações:</i> volume 2. 9. ed. São Paulo, saraiva, 2016					

COMPONENTE CURRICULAR					
MATEMÁTICA					
Carga horária total (h/a)	100h	Carga horária Semanal (h/a)	2	Período Letivo	3º
Eixo Tecnológico					
Ementa					
Matemática financeira, Estatística, Geometria Analítica, Números complexos; Polinômios e equações polinomiais.					
Bibliografia Básica					
Souza, Joamir Roberto de. Garcia, Jacquelina da S. R. Contato Matemática 2º Ano. São Paulo: FTD, 2016.					
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações: volume 3. 3. ed. São Paulo: Ática, 2016.					
Bibliografia Complementar					
PAIVA, M. Matemática Paiva: volume 3. São Paulo: Moderna, 2011.					
LIMA, Elon Lages et al. A matemática do ensino médio: volume 3. 9. ed. Rio de Janeiro: SBM, 2006.					
IEZZI, Gelson et al. <i>Matemática: ciências e aplicações:</i> volume 2. 9. ed. São Paulo, saraiva, 2016					

COMPONENTE CURRICULAR					
QUÍMICA					
Carga horária total (h/a)	80h	Carga horária Semanal (h/a)	2h	Período Letivo	1º

Eixo Tecnológico
Ementa
Modelos atômicos; Distribuição Eletrônica e a Tabela Periódica e suas propriedades; Ligações Químicas, Geometria Molecular e as Forças Intermoleculares. Funções Inorgânicas e as Reações Químicas. Estequiometria das Reações Químicas e os Cálculos de Rendimento.
Bibliografia Básica
BROWN, T.L.; LEMEY JR, H.E.; BURTEN, B.E.; BURDGE, J.R. Química: a ciência central. São Paulo: Pearson Prentice Hall. CHANG, R. Química Geral – conceitos essenciais. Porto Alegre: Bookman MARTHA REIS, Química Geral. São Paulo: Ed. FTD.
Bibliografia Complementar
IATKINS, P.; LORETTA, J. Princípios de Química - Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. Bookman. KOTZ, J. C.; TREICHEL JUNIOR, P. M. Química e Reações Químicas. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.

COMPONENTE CURRICULAR					
QUÍMICA					
Carga horária total (h/a)	80h	Carga horária Semanal (h/a)	2h	Período Letivo	2ª
Eixo Tecnológico					
Ementa					
Compreender os conceitos básicos de soluções e as concentrações relacionando a situações diárias; Compreender a Termoquímica nas situações cotidianas por meio das leis da termodinâmica e as reações de combustão e suas implicações ao meio ambiente; Reconhecer a Cinética Química e suas aplicações; Compreender a eletroquímica e suas aplicações no cotidiano quanto aos processos de corrosão, pilhas e revestimento de metais (eletrolise)					
Bibliografia Básica					
BROWN, T.L.; LEMEY JR, H.E.; BURTEN, B.E.; BURDGE, J.R. Química: a ciência central. São Paulo: Pearson Prentice Hall. CHANG, R. Química Geral – conceitos essenciais. Porto Alegre: Bookman MARTHA REIS, Química Geral. São Paulo: Ed. FTD.					
Bibliografia Complementar					
ATKINS, P.; LORETTA, J. Princípios de Química -Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. Bookman. KOTZ, J. C.; TREICHEL JUNIOR, P. M. Química e Reações Químicas. São Paulo: Pioneira					

Thomson Learning.

COMPONENTE CURRICULAR

QUÍMICA

Carga horária total (h/a)	80h	Carga horária Semanal (h/a)	2h	Período Letivo	3 ^a
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----------------

Eixo Tecnológico

Ementa

Estudo do Carbono e as Cadeias Carbônicas. Funções Orgânicas. Estruturas e Propriedades Físicas dos Compostos Orgânicos. Isomeria em Química Orgânica. Reações Orgânicas. Polímeros.

Bibliografia Básica

BROWN, T.L.; LEMEY JR, H.E.; BURTEN, B.E.; BURDGE, J.R. Química: a ciência central. São Paulo: Pearson Prentice Hall.

CHANG, R. Química Geral – conceitos e propriedades. Porto Alegre: Bookman

MARTHA REIS, Química Geral. São Paulo: Ed. FTD.

Bibliografia Complementar

ATKINS, P.; LORETTA, J. Princípios de Química - Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. Bookman.

KOTZ, J. C.; TREICHEL JUNIOR, P. M. Química e Reações Químicas. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.

COMPONENTE CURRICULAR

DESENHO TÉCNICO E INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

Carga horária total (h/a)	120h	Carga horária Semanal (h/a)	3h	Período Letivo	2 ^a Série
---------------------------	------	-----------------------------	----	----------------	----------------------

Eixo Tecnológico

PRODUÇÃO INDUSTRIAL

Ementa

1. Princípios gerais de representação de desenhos técnicos.
2. Principais materiais, instrumentos e equipamentos utilizados em desenho técnico.
3. Normas e convenções básicas de desenho técnico: tamanhos e formatação do papel, tipos de linhas e hachuras, caligrafia técnica, contagem e emprego de escalas (numérica e gráfica).
4. Conceito de linguagem e representação gráfica bidimensionais e tridimensionais.
5. Vistas ortográficas principais e perspectiva isométrica.
6. Noção de projeto arquitetônico e projetos complementares (estrutural, hidrossanitário e elétrico).
7. Layout industrial e fluxograma de produção: conceitos, classificação e aplicação em diferentes tipos de indústrias.
8. Legislações e normas específicas para construções e instalações industriais.

Bibliografia Básica

ABNT. NBR 10068: Folha de desenho - Leitura e dimensões. Associação Brasileira de Normas

Técnicas. Rio de Janeiro: Globo, 1987.

ABNT. NBR 10582: Apresentação da Folha para Desenho Técnico. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Rio de Janeiro: Globo, 1988.

ABNT. NBR 10126: Cotagem em desenho técnico - Procedimento. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Rio de Janeiro: Globo, 1987.

ABNT. NBR 10067: Princípios gerais de representação em desenho técnico - Procedimento. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Rio de Janeiro: Globo, 1995.

ABNT. NBR 6492: Representação de projetos de arquitetura. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Rio de Janeiro: Globo, 1994.

MONTENEGRO, Gildo. Desenho Arquitetônico. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017.

MUNIZ, César; MANZOLI, Anderson. Desenho Técnico. Rio de Janeiro: Lexikon, 2015.

NEUMANN, Clóvis; SCALICE, Regis. Projeto de Fábrica e Layout. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

PEREIRA, Nicole de Castro. Desenho Técnico. Curitiba: Editora Livro Técnico, 2012.

SILVA, A. et al. Desenho técnico moderno. 9. ed. Lisboa: LIDEL, 2009.

SILVA, Ailton Santos (org.). Desenho técnico (livro eletrônico). São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

Bibliografia Complementar

COMPONENTE CURRICULAR

SOCIOLOGIA

Carga horária total (h/a)	40h	Carga horária Semanal (h/a)	1h	Período Letivo	1ª série
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----------

Eixo Tecnológico

Ementa

Indivíduo, Cultura e Sociedade. Sociologia enquanto ciência.

Bibliografia Básica e Complementar

ARON, Raymond. **As etapas do pensamento sociológico**. São Paulo: MartinsFontes, 1999.

AYALA, Marcos; AYALA, Maria Ignez Novais. **Cultura popular no Brasil**. 2ed. São Paulo: Ática, 1995.

BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. **Aprendendo a pensar a sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **Para uma sociologia da ciência**. Lisboa: Edições 70, LDA, 2002.

CASTRO, Anna Maria de; DIAS, Edmundo. **Introdução ao pensamento sociológico**. 5ed. Rio de Janeiro: Eldora do Tijuca, 1977.

CERTEAU, Michel. **A cultura no plural**. 5 ed. Campinas, SP: Papyrus, 2008. (coleçãotravessiadoseculo)

COHN, Gabriel(org.). **Sociologia: para ler os clássicos – Durkheim, Marx, Weber**. 2 ed. Rio de Janeiro: Azougue, 2009.

- COLLINS, Randall. **Quatro tradições sociológicas**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.
- COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia: Introdução a Ciência da Sociedade**. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2005.
- CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru, Edusc, 2012.
- DIAS, Reinaldo. **Fundamentos de Sociologia Geral**. 3 ed. Campinas, SP: Alínea, 2006.
- DURKHEIM, Émile. **Émile Durkheim: Sociologia**. 6. ed. Org. José Albertino Rodrigues. São Paulo: Ática, 1993. (Grandes cientistas sociais, 1 -Sociologia).
- ENGELS, F.; [et.al.]. **O papel da cultura nas ciências sociais**. Porto Alegre, RS: Editora Villa Martha, 1980.
- FERREIRA, Leila da Costa. **A Sociologia no horizonte do século XXI**. São Paulo: Boitempo.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1989.
- GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana**. 17 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.
- FORRACCI, Marialice Mencarini; MARTINS, José de Souza. **Sociologia e sociedade**. leituras de Introdução à Sociologia. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 4. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004.
- JOHNSON, Allan G. **Dicionário de Sociologia: guia prático da linguagem sociológica**. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.
- LARAIA, Roque. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1987.
- LORENSETTI, Everaldo.[et al.]. **Sociologia: Ensino Médio**. Curitiba: SEED-PR ,2006.
- MARTINS, Carlos Benedito. **O que é sociologia**. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- MARX, Karl. Karl Marx: **Sociologia**. Org. Octavio Ianni, São Paulo, Ática, 1980.
- OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para jovens do século XXI**. Rio de Janeiro: Novo Milênio, 2007.
- QUINTANEIRO, Tânia. **Um toque de clássicos**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.
- ROBERT, Brym. [et al.]. **Sociologia: sua bússola para um novo mundo**. São Paulo: Thomson Learning, 2006.
- SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia**. Rio de janeiro: Zahar, 2006.
- TOMAZI, Nelson Dácio. **Sociologia para o Ensino Médio**. São Paulo: atual, 2007.

TURNER, Jonathan H. **Sociologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books, 2000.

WEBER, Max. **Max Weber: Sociologia**. São Paulo: Ática, 1997.

COMPONENTE CURRICULAR

SOCIOLOGIA

Carga horária total (h/a)	40h	Carga horária Semanal (h/a)	1h	Período Letivo	2ª
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----

Eixo Tecnológico

Ementa

Poder, cultura, política e Estado.

Bibliografia Básica e Complementar

BOBBIO, Norberto. **Estado, governo, sociedade: por uma teoria geral da política**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Lisboa: DIFEL, 1989.

_____. **A dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

_____. **Questões de Sociologia**. Lisboa: Fim dos Tempos, 2003.

CASTELLS, Manuel. **Redes de indignação e esperança: movimentos sociais na era da internet**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FERNANDES, Florestan. **A integração do negro na sociedade de classes: o legado da "raça branca"**. São Paulo: Editora Globo, 2008.

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade 3: o cuidado de si**. Rio de Janeiro: Editora Graal, 1985.

_____. **Vigiar e punir: nascimento da prisão**. Petrópolis, Vozes, 1987.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2003.

GENERO E DIVERSIDADE NA ESCOLA: formação de professoras/es em gênero, orientação sexual e relações étnico-raciais. Livro de conteúdo. Versão 2009. Rio de Janeiro: CEPESC; Brasília: SPM, 2009.

GIDDENS, Antony. **Sociologia**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001.

GOHN, Maria da Glória. **Movimentos sociais e redes de mobilizações sociais civis no Brasil contemporâneo**. 7. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

_____. BRINGEL, M. Breno. **Movimentos sociais na era global**. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras 1995.

JOHNSON, Allan G. **Dicionário de Sociologia**: guia prático da linguagem sociológica. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: brasiliense, 2003.

ROBERT, Brym. [et al.]. **Sociologia**: sua bússola para um novo mundo. São Paulo: Thomson Learning, 2006.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCAVONE, Lucila. **Dar a vida e cuidar da vida**: feminismo e Ciências Sociais. São Paulo: EDUNESP, 2004.

SCHIEBINGER, Londa. **O feminismo mudou a ciência?** Bauru, SP: EDUSC, 2001.

SOUZA, Jessé de. **A ralé brasileira**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2009.

SOUZA SANTOS, Boaventura de. **Pela mão de Alice**: o social e o político na pós-modernidade. São Paulo: Cortez, 1997.

SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

TURNER, Jonathan H. **Sociologia**: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 2000.

WEBER, Max. **Max Weber**: Sociologia. São Paulo: Ática, 1997.

_____. **Ciência e política**: duas vocações. São Paulo: Martin Claret, 2001. (Coleção: A obra prima de cada autor. Nº 80).

_____. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

WEFFORT, Francisco. **Os clássicos da política**. Vol. 1. São Paulo: Editora Ática, 2001

_____. **Os clássicos da política**. Vol. 2. São Paulo: Editora Ática, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR

SOCIOLOGIA

Carga horária total (h/a)	40h	Carga horária Semanal (h/a)	1h	Período Letivo	3 ^a
---------------------------	-----	-----------------------------	----	----------------	----------------

Eixo Tecnológico

Ementa

Mundo do trabalho, cultura e organização produtiva

Bibliografia Básica e Complementar

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. 3.ed. São Paulo: Boitempo, 2000.

_____; BRAGA, Ruy. (Orgs.). **Infoproletários**: degradação real do trabalho virtual. São Paulo: Boitempo, 2009.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

_____. **Vida para o consumo: a transformação das pessoas em mercadorias**, Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

BECK, Ulrich. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: Editora 34, 2013.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede - A era da informação: economia, sociedade e cultura**. vol.I, São Paulo: Paz e Terra, 2001.

CHESNAIS, François. **A mundialização do capital**. São Paulo: Xamã, 1996.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

GENTILLI, Pablo. (org.). **Globalização excludente: desigualdade, exclusão e democracia na nova ordem mundial**. 3. ed. Petrópolis: Vozes; Buenos Aires: CLACSO, 2000. (Coleção A Outra Margem).

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

HALL, Stuart. **A identidade na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

HARVEY, D. **A Condição pós-moderna**. São Paulo: Edições Loyola, 1992.

KUMAR, Krishan. **Da sociedade pós-industrial à pós-moderna: novas teorias sobre o mundo contemporâneo**. 2º ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

MAGNOLI, Demétrio. **Globalização: estado nacional e espaço mundial**. São Paulo: moderna, 1997.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **Manifesto do partido comunista**. São Paulo: Global Editora, 2015.

MARTINS, J. S. **O cativo da terra**. 9º ed. São Paulo: Editora Contexto, 2010.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para jovens do século XXI**. Rio de Janeiro: Novo Milênio, 2007.

POCHMANN, Márcio. **Nova classe média? O trabalho na base da pirâmide salarial brasileira**. São Paulo: Boitempo, 2012.

ROBERT, Brym. [et.al.]. **Sociologia: suabússola para um novo mundo**. São Paulo: Thomson Learning, 2006.

SCHNEIDER, E. V. **Sociologia industrial: relações entre a indústria e a comunidade**. Rio de Janeiro: Zahar. 1976.

SENNETT, Richard. **A Corrosão do caráter: consequências pessoais do trabalho no novo**

capitalismo. Rio de Janeiro: Record, 1999

TOMAZI, Nelson Dácio. **Sociologia para o Ensino Médio**. São Paulo: atual, 2007

COMPONENTE CURRICULAR					
TECNOLOGIA DE PESCADO					
CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	3ª Série
EIXO TECNOLÓGICO					
PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA					
EMENTA					
Introdução à Tecnologia do Pescado; Composição Química do Pescado; Estrutura do Sistema Muscular do Pescado; Alterações no Pescado após a Captura; Avaliação Sensorial do Pescado; Processos de Preservação do Pescado; Processamento Tecnológico do Pescado (Legislação sanitária do pescado); Inovação na Tecnologia de Pescado.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
BRESSAN, M. C.; PEREZ, J. R. O. Tecnologia de carnes e pescados . Lavras: UFLA/FAEPE, 2000. 225p.					
OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual da pesca: Ciência e tecnologia do pescado , São Paulo: Varela, 1992.					
ORDÓNEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2004.					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
KOBBLITZ, M. G. B.. Matérias primas alimentícias – composição e controle da qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301p.					
LIMA, U. A.. Matérias primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. 402p.					

COMPONENTE CURRICULAR					
TECNOLOGIA DE OVOS E PRODUTOS APÍCOLAS					
CARGA HORÁRIA	80h/aula	CARGA HORÁRIA	2h/aula	PERÍODO LETIVO	3ª Série

ANUAL		SEMANAL			
EIXO TECNOLÓGICO					
PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA					
EMENTA					
Introdução à Tecnologia de Ovos; Processamento de Ovos; Controle de Qualidade de Ovos e Derivados; Introdução à Tecnologia de Mel e Produtos Apícolas; Produtos Apícolas; Processamento de Produtos Apícolas; Controle de Qualidade de Produtos Apícolas.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
COSTA, P. S. C.; OLIVEIRA, J. S. Manual prático de criação de abelhas . Viçosa : Aprenda Fácil, 2005					
COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A. Apicultura: Manejo e Produtos . 3ª ed. Jaboticabal: FUNEP, 2006. 193 p.					
MANO, S. B.. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados . Niteroi: UFF, 2006, 103p.					
MARCHINI, L. C.; SODRÉ, G. da S; MORETI, A. C. de C. C. Mel brasileiro: legislação brasileira . Ribeirão Preto, 2005. 130p.					
MORAES, L. A. E S.; E LOUREDO, D. D. Como Produzir Mel e Derivados da Apicultura . Rio de Janeiro: SEBRAE, 1998. 72p.					
WIESE, H. Apicultura Novos Tempos . 2.ed. Guaíba: Agrolivros, 2005. 378p. LANA, G.R.Q. Processamento e conservação de ovos. In: Avicultura. Recife. UFRPE, 2000.					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
ORDÓNEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2004.					
KOBBLITZ, M. G. B.. Matérias primas alimentícias – composição e controle da qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301p.					
LIMA, U. A.. Matérias primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. 402p.					
COMPONENTE CURRICULAR					
PRINCÍPIOS DA TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL					
CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	1ª Série
EIXO TECNOLÓGICO					
PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA					

EMENTA

Introdução à tecnologia agroindustrial. Alimentos e matérias-primas alimentares e não alimentares. Industrialização dos alimentos. Noções de análise sensorial. Principais enzimas utilizadas na indústria alimentícia. Métodos de Conservação. Aditivos Alimentares. Embalagens. Rotulagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ª edição. São Paulo: Ateneu. 2001.

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro, 2011.

NESPOLO, K. B.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA F. C. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

OETTERER, Marília. et al. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2014.

DUTCOSKY S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2ª ed. Curitiba: Champagnat, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR

BROMATOLOGIA

CARGA HORÁRIA ANUAL	120h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	3h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
---------------------	-----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

Conceito de bromatologia. Princípios gerais de coleta e preparação de amostras. Principais métodos analíticos. Conceito, classificação, composição química, alterações químicas nos alimentos e análises físico-químicas de: carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais. Legislação bromatológica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Ver. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003. 207 p.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. **Introdução a Ciência de**

Alimentos. 2.ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008, 237 p.

GOMES, J. C. **Análises físico-química de alimentos.** Viçosa-MG: Editora UFV, 2012.

INSTITUTO ADOLF LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz:** métodos físicos e químicos para análise de alimentos. São Paulo: Roca, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de Alimentos de Fennema** – 4ª ed. - Editora Artmed, 2010.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática.** 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia,** 10a ed. São Paulo: Roca, 2002, 1179 p.

COMPONENTE CURRICULAR

TECNOLOGIA DE BEBIDAS

CARGA HORÁRIA ANUAL	80H/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
---------------------	----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

Introdução a tecnologia e processamento de bebidas. Tecnologia de Bebidas não alcoólicas. Tecnologia de Bebidas alcoólicas. Embalagens utilizadas em bebidas. Inovação tecnológica em bebidas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Venturini Filho; W. G. (Coordenador). **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia.** v. 1. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.

Venturini Filho; W. G. (Coordenador). **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia.** v. 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.

Venturini Filho; W. G.. **Indústria de Bebidas: Inovação, gestão e produção.** Vol. 3. São Paulo: Editora Blucher, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Borzani, W. Et al. **Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos.** São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 3. v. Complementar

EMBRAPA. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e Suco de Frutas/ Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço de apoio às micro e pequenas Empresas.** Brasília: EMBRAPA, Informação Tecnológica, 2003.

EMBRAPA. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Processamento de uva –**

vinho tinto, graspa e vinagre/Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço de Apoio às micro e pequenas Empresas. Brasília: EMBRAPA: Informação Tecnológica, 2004.

Varnam, a. h. Et al. **Bebidas: tecnologia, química y microbiologia.** Zaragoza, España: Editorial Acribia, 1997

Venturini Filho; W. G. **Tecnologia de bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado.** São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR

EMPREENDEDORISMO

CARGA HORÁRIA ANUAL	40h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	1h/aula	PERÍODO LETIVO	1ª Série
---------------------	----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

História do Empreendedorismo. Conceitos. Perfil do empreendedor. Gestão empresarial. Plano de marketing. Fundamentos de finanças. Plano de negócios. Elaboração de projetos. Inovação tecnológica. Propriedade intelectual.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOLABELA, Fernando. *Oficina do Empreendedor*. 6. ed. Cultura, 1999.

DOLABELA, Fernando. *Empreendedorismo de Base Tecnológica*. Elsevier, 2010.

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 4ºed., Barueri: Manole, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOLABELA, Fernando; FILION, Louis Jacques. *Boa Idéia! E Agora?*. Cultura Editores, 1999.

DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo – Transformando Idéias em Negócios*. Campus, 2008.

SABBAG, Paulo Yazigi. *Gerenciamento de Projetos e Empreendedorismo*. Saraiva, 2009.

Davila, T., Epstein, M.J., Shelton, R. “**As Regras da Inovação: Como Gerenciar, Como Medir e Como Lucrar**”, Editora Bookman.

BIRLEY, Sue; MUZYKA, Daniel. **Dominando os desafios do empreendedor**. São Paulo: Makron Books, 2001.

CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria Geral da Administração**. Rio de Janeiro: Campus, 2001, v.1. _____. **Teoria Geral da Administração**. Rio de Janeiro: Campus, 2001, v.2

Porter, E. “**Estratégia Competitiva: Técnicas para Análise de Indústrias e da Concorrência**”. Editora Campus.

ABRÃO, Eliane Y. **Direitos de autor e direitos conexos**. São Paulo: Ed. do Brasil, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR					
TECNOLOGIA DE CANA DE AÇÚCAR E SEUS DERIVADOS					
CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
EIXO TECNOLÓGICO					
PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA					
EMENTA					
Noções da cultura da cana-de-açúcar. Fisiologia da Cana-de-Açúcar. Recebimento e análises da cana-de-açúcar. Tratamento da cana-de-açúcar e caldo. Avaliação da riqueza da cana em sacarose. Açúcar Branco. Açúcar Mascavo. Açúcar demerara. Melado e melaço. Rapadura. Derivados do Bagaço da Cana-de-Açúcar. Tecnologia do álcool. Biotecnologia e inovação aplicada a cana de açúcar e derivados.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
ALBUQUERQUE, F. M. Processo de Fabricação do Açúcar. Recife: Editora Universitária/UFPE, 2009.					
CASTRO, S. B. & ANDRADE, S. A. C. Tecnologia do Açúcar. Recife: Editora Universitária/UFPE, 2007.					
CHAVES, J. B. P. Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo. Viçosa, CPT, 1998. 36 p.					
COPERSUCAR – Controle Químico da Fabricação do Açúcar. São Paulo, 1978. 127p.					
CORTEZ, L. A. B. Bioetanol de Cana-de-Açúcar. Editora Blücher, 2010.					
SANTOS, F.; BORÉM, A.; CALDAS, C. Cana-de-açúcar: Bioenergia, Açúcar e Etanol: Tecnologias e Perspectivas. 2 ed. Viçosa: UFV, 2011.					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
BAYMA, C. Tecnologia do Açúcar: Cozimento, cristalização e turbinação, o produto, mel final e sua utilização, resíduos. Rio de Janeiro: Companhia Editora Americana, 1974.					
CORTEZ, L. A. B. Bioetanol de Cana-de-Açúcar. Editora Blücher, 2010.					
FERNANDES, A. C. Cálculos na agroindústria de cana-de-açúcar. 3. ed. Piracicaba: Sociedade dos Técnicos Açucareiros e Alcooleiros do Brasil, 2011.					
LOPES, C.H. Tecnologia de Produção de Açúcar de Cana. São Carlos: EDUFSCar, 2011.					
MARQUES, M.O.; MARQUES, T. A.; TASSO Jr., L. C. Tecnologia do Açúcar - Produção e Industrialização da Cana-de- Açúcar. Jaboticabal: Editora Funep, 2001.					
PAYNE, J. H. Operações unitárias na produção de açúcar de cana. Trad. Florenal Zarpelon. São Paulo: Nobel/STAB, 1989.					

COMPONENTE CURRICULAR**TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS**CARGA
HORÁRIA
ANUAL

120h/aula

CARGA
HORÁRIA
SEMANAL

3h/aula

PERÍODO
LETIVO

3ª Série

EIXO TECNOLÓGICO**PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA****EMENTA**

Introdução a tecnologia de frutas e hortaliças. Procedimentos para obtenção de matérias-primas. Aspectos fisiológicos de pós-colheita. Preparo, embalagem, armazenamento e transporte das frutas e hortaliças para comercialização. Tecnologia de processamento: produtos minimamente processados, desidratados, cristalizados, conservas vegetais, polpas de frutas, compotas, doces e geleias. Embalagem, armazenamento e comercialização de produtos processados de frutas e hortaliças. Legislação. Processamento de Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANCs

- Definição e classificação de frutas e hortaliças;
- Composição química e aspectos nutricionais;
- Aspectos mercadológicos.

Transformações metabólicas de frutas e hortaliças pós-colheita
Respiração:

- Taxa respiratória e perecibilidade
- Metabolismo respiratório
- Fatores que afetam a taxa de respiração
- Padrão respiratório: climatéricos e não-climatéricos
- Produção do etileno nos produtos hortifrutícolas

- Alteração física: Danos mecânicos e perda de água
- Alterações químicas: Escurecimento e alteração de textura
- Alterações Biológicas

Técnicas de Colheita:

- Tipos de colheita;
- Determinação de Ponto de colheita;
- Tipos de aparelhos para determinação do ponto de colheita.

- Transporte do campo ao galpão de preparo das frutas (“packing house”);
- Seleção e classificação;
- Tratamento fitossanitário de pós-colheita;

Embalagem, Armazenamento e Transporte:

- Objetivos e principais tipos de embalagem;
- Tipos de sistemas de armazenamento : refrigeração, atmosfera controlada e atmosfera

modificada por filmes flexíveis, biofilmes;

- Distúrbios causados pela temperatura: congelamento e *chilling injury*.
- Sistemas de transporte.

Processamento mínimo de frutas e hortaliças:

- Definição e tipos de produtos minimamente processados;
- Importância da qualidade da matéria prima;
- Etapas do processamento mínimo de frutos e hortaliças.

Processamento de Frutas em Calda, Geleia e doce em massa :

- Função dos constituintes para elaboração: polpa, açúcar, pectina e ácido.
- Cálculo de formulações;
- Processamento de cada produto.

Processamento de Polpa de Fruta:

Processamento de frutas e hortaliças desidratadas:

- Processo de desidratação natural e artificial
- Processo de liofilização
- Processamento de frutas e hortaliças desidratadas

Processamento de produtos a base de tomate.

- Preparo da matéria-prima;
- Funções dos constituintes para elaboração;
- Produtos concentrados: polpa, molho de tomate e catchup;
- Processamento.

Processamento de conservas e picles.

- Preparação
- Funções dos constituintes para elaboração
- Processamento de conservas e picles.

Processamento de plantas alimentícias não convencionais – PANCs

- Definição e identificação
- Processamento de PANCs

Controle de Qualidade e Legislação de Produtos Processados

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BLEINROTH, E. W. et al. **Tecnologia de Pós-Colheita de Frutas Tropicais**. 2. ed. Campinas: ITAL, 1992.

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: FAEPE, 2005. 2ed. 783p.

CREUESS, W. V. **Produtos Industriais de Frutos e Hortaliças**. São Paulo: Edgar Blucher, 1973.

KELEN, M. E. B. et al. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas**. 1. Ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44 p.

MAIA, G. A. et al. **Processamento das frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade**. Fortaleza: Edições UFC,2009. 277p.

ORDÓNEZ, J. A. P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. v.1. São Paulo: Artmed, 2005.

SILVA, Carlos A. Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal**. V. 2. Viçosa: UFV, 2005

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORETTI, Celso Luiz et al. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: EMBRAPA/SEBRAE, 2007.

ROSENTHAL, Amauri. **Tecnologia de Alimentos e Inovação: tendências e perspectivas**. Brasília: Embrapa informação Tecnológica, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR

GESTÃO DE RESÍDUOS AGROALIMENTARES

CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
---------------------	----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

Ciclos biogeoquímicos. Impactos ambientais. Resíduos e fundamentos dos tratamentos. Águas residuárias na agroindústria. Resíduos sólidos. Aproveitamento de subprodutos agroindustriais. Desenvolvimento de subprodutos a partir dos resíduos agroindustriais. Gestão e legislação ambiental brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUARONE, E.. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. v.4. São Paulo: Blucher, 2001.

BARBOSA, R.P.; IBRAHIN, F. I. D. Resíduos sólidos: impactos, manejo e gestão ambiental. Editora Érica, 2014.

BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial. v.1. 3ed. São Paulo: Atlas, 2007.

CAMPOS, L. M. S.; LERIPIO. A. A.. Auditoria Ambiental - Uma Ferramenta de Gestão. São Paulo: Atlas, 2009.

DIAS, R. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2006.

FELLEMBERG. G.. Introdução aos problemas de poluição ambiental. São Paulo, 1980.

GEBLER, L.; PALHARES, J. C. P.. Gestão Ambiental na Agropecuária. Brasília: Embrapa, 2007.

VON SPERLING, M. V. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. v.1. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

VON SPERLING, M. V. Princípios do tratamento biológico de águas residuárias – Princípios básicos do tratamento de esgotos. v.2. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANNES, J.. Manufatura ambientalmente consciente. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2005.

BRAILE, P. M.; CAVALCANTI, J. E. W. A.. Manual de tratamento de águas residuárias industriais. CETESB - São Paulo, 1993.

CASTRO, E. A.; FREITAS, R. M.; MOURA, R.L.; Resíduos agroindustriais: potenciais e aproveitamento. Editora itacaiúnas, 2016.

DAMIANI, C.; RORIZ, R. F. C. Aproveitamento de resíduos de frutas: hortaliças para alimentação humana. Novas edições acadêmicas, 2016.

SPADOTTO, C.; RIBEIRO, W.. Gestão de Resíduos na Agricultura e Agroindústria. Botucatu: FEPAF, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR

TECNOLOGIA DE GRÃOS, RAÍZES, TUBÉRCULOS E SEUS DERIVADOS

CARGA HORÁRIA ANUAL	120h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	3h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
---------------------	-----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

- Importância dos grãos, cereais, raízes e tubérculos; principais conceitos, importância sócio cultural, composição química e aspectos nutricionais, aspectos mercadológicos e influência no processamento e produto final. Beneficiamento e processamento de grãos, cereais, raízes tubérculos: arroz, feijão, milho, soja, aveia, cevada, centeio, trigo, mandioca, inhame, batata doce, batata Inglesa. Armazenamento e deterioração de grãos, cereais, raízes tubérculos. Tecnologia de Farinhas (definições e classificações; Importância sócio-econômica e cultural, composição química e aspectos nutricionais). Controle de qualidade e legislação para os grãos, cereais, raízes e tubérculos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S. P; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. Tradutor Carlos David Szlak. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418 p.

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

MORETTO, E. FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97 p.

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3.ed. Viçosa: UFV, 2004. 478p.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARUFFALDI, R. O, OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de tecnologia de alimentos, v.3. São Paulo:Atheneu, 1998.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinhas mistas na produção de massas alimentícias. v. 5. Brasília, DF: EMBRAPA -SPI, 1994. 38 p.

TEDRUS G., ORMENESE, R. C. S. C. Condições Adequadas para a produção de pães, massas e biscoitos. Governo do Estado de São Paulo. Campinas: 1996.

COMPONENTE CURRICULAR

HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE NA AGROINDÚSTRIA

CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
---------------------	----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

Introdução ao Controle de Qualidade. Introdução à Higienização na Agroindústria. Detergentes e sanitizantes na agroindústria. Métodos de Limpeza e Sanitização. Ferramentas do Controle de Qualidade. Sistemas de qualidade para indústria de alimentos. Controle de Qualidade aplicado à Agroindústria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, N. J. Higiene na Indústria de Alimentos: Avaliação e Controle da Adesão e Formação de Biofilmes. São Paulo: Varela, 2008.
 CHAVES, J. B. P. Controle de Qualidade para Indústria de Alimentos. Vicososa: Editora UFV, 1980.
 CONTRERAS, C. A. et al. Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002.
 GERMANO, P. M. Leal; GERMANO, Maria I. Simoes. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
 PALADINI, E. P. Gestão da Qualidade. São Paulo: Atlas, 2004.
 SILVA JR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higienico-Sanitario em Alimentos. São Paulo: Varela, 1995.
 VALLE, Roberta H.P do. et al. Controle de qualidade Relacionado a Alimentos. Lavras: UFLA/FAEP

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIORDANO, J. C. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: APPCC. 2. ed. São Paulo. Editora SBCTA, 2007.
 RIBEIRO, S. Gestão e Procedimento para Atingir a Qualidade. São Paulo: Editora Varela, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR

TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS

CARGA HORÁRIA ANUAL	120h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	3h/aula	PERÍODO LETIVO	2ª Série
EIXO TECNOLÓGICO					
PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA					
EMENTA					
<p>Introdução a tecnologia de leite e derivados. Produção e qualidade leite produzido no Brasil. Definição e composição do leite. Obtenção higiênica do leite e boas práticas da ordenha. Qualidade da matéria-prima. Introdução a tecnologia de leite de cabra e leite de búfala. Processos de beneficiamento do leite. Processamento do leite para consumo. Tecnologia de fabricação de queijos (coalho, manteiga, requeijão, ricota). Processamento de produtos concentrados e desidratados. Tecnologia de leites fermentados. Tecnologia de fabricação de bebidas lácteas. Tecnologia de fabricação do creme de leite e manteiga. Tecnologia de fabricação de gelados comestíveis. Legislação</p>					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
<p>PEREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F.; JUNIOR, L. C. G. C.; OLIVEIRA, L. L.. Físico-química do leite e derivados – métodos analíticos. 2ed. (rev. e ampl.). Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234p.</p> <p>TRONCO, M. V.. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3ed.. Santa Maria: UFSM, 2008. 203p.</p> <p>ANTUNES, A. J.. Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino. São Paulo: Manole, 2003. 135p.</p> <p>BEZERRA, J. R. M. V.; RIGO, M.; RAYMUNDO, M. S.; BASTOS, R. G.. Introdução à tecnologia de leite e derivados. Guarapuava: UNICENTRO, 2011. 192p.</p> <p>FERREIRA, C. L. L. F.. PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS: ASPECTOS BIOQUÍMICOS E TECNOLÓGICOS. 2ED. VIÇOSA:UFV,2001.</p> <p>FURTADO, M. M.. A ARTE E A CIÊNCIA DO QUEIJO. SÃO PAULO: GLOBO, 1991. 297P.</p> <p>TAMIME, A. Y.; ROBINSON, R. K.. Yogurt ciência y tecnologia. Zaragoza: Acribia,1991.368p.</p> <p>WALSTRA, P. GEURTS, T.I.; NOOMEN, A.; JELLEMA, A.; BOEKEL, M. A. J. S.. Ciência de la leche y tecnologia de los productos lácteos. Zaragoza: Acribia,2011. 720p.</p>					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
<p>DENDER, A. REQUEIJÃO CREMOSO E OUTROS QUEIJOS FUNDIDOS: TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO, CONTROLE DO PROCESSO E ASPECTO DE MERCADO. SÃO PAULO: COMUNICAÇÃO E EDITORA LTDA., 2006.310P.</p> <p>NETO, J. P. M. L.. QUEIJOS ASPECTOS TECNOLÓGICOS. JUIZ DE FORA: DO AUTOR, 2013. 270P. MAHAUT, M.; JEANTET, R.; BRULÉ, G.; SCHUCK, P..PRODUCTOS LÁCTEOS INDUSTRIALS. ZARAGOZA: ACRIBIA,2004. 177P. RORIGUES,F. C.. Lácteos Especiais. Juiz de Fora: 1999.</p>					

ORDONEZ, J. A. P. (org.); RODRIGUEZ, M. I. C.; ALVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLON, G. D. G. F.; PERALES, L.; H.; CORTECERO, M. D. S.. Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal. v2. São Paulo: Artmed, 2005. 279p.

COMPONENTE CURRICULAR

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA ANUAL	80h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	2h/aula	PERÍODO LETIVO	1ª Série
---------------------	----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

Introdução a Microbiologia. Importância da Microbiologia de Alimentos. Micro-organismos de Interesse em Alimentos. Desenvolvimento microbiano nos alimentos. Princípios gerais de coleta, preparação de amostras, materiais, reagentes e meios de cultura. Métodos de análises microbiológicas de alimentos e água. Micro-organismos indicadores. Micro-organismos patogênicos de importância nos alimentos. Micro-organismos deteriorantes em alimentos. Microbiologia do leite, carnes, cereais e grãos, ovos, mel, massas alimentícias, frutas e hortaliças. Legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. G.; LANDGRAF, M.; DESTRO, M. T. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos. 3ed. São Paulo: Varela, 2007. 536p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2001. 630p.

JR. SILVA, E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS. 4ED. SÃO PAULO: VARELA, 1995, 475P.

HAJDENWURCEL, J. R. ATLAS DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. V.1. SÃO PAULO: FONTE COMUNICAÇÕES, 2004. 66P.

MASSAGUER, P. R. MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES. SÃO PAULO: VARELA, 2005. 258P

RIEDEL, G. CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS. 3ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2005. 454P.

RODRIGUES, M. P. MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES. SÃO PAULO: VARELA, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2005. 420P.

JAY, J. M. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2007. 711P.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA. SÃO PAULO: VARELA, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR

TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS

CARGA HORÁRIA ANUAL	120h/aula	CARGA HORÁRIA SEMANAL	3h/aula	PERÍODO LETIVO	3ª Série
---------------------	-----------	-----------------------	---------	----------------	----------

EIXO TECNOLÓGICO

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

EMENTA

Introdução a tecnologia da carne. Fundamentos da Ciência da Carne. Matérias-primas, aditivos e condimentos empregados no processamento de carnes. Tipos de abates, tipos de carcaças e cortes cárneos. Métodos de Conservação da Carne. Processamento de carnes. Legislação. Inovação na Tecnologia de Carnes e Derivados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PARDI, M. C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carnes**: Volume I: Ciência e Higiene da Carne: Tecnologia de sua obtenção e transformação. Goiania: UFG, 2006 (2ª edição revista e ampliada). 624p.

PARDI, M. C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia de Carnes**: Volume II - Tecnologia da carne e de subprodutos. Processamento tecnológico. Goiania: Editora UFG, 2007 (2ª edição revista e ampliada). 1150p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, W. M. C. ; MONTEBELLO, N. P. **Carne e Cia**. Serie Alimentos e Bebidas. Sao Paulo: SENAC, 2007. 324p.

ORDÓNEZ, J. A. P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. v.1. São Paulo: Artmed, 2005.

PINTO, P. S. DE A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. 2ª Ed. São Paulo: Artmed, 2005

GOMIDE, L.A.M. et al. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças**. 2ª Ed. Minas Gerais: UFV, 2014.

GOMIDE, L.A.M. et al. **Ciência e Qualidade da Carne - Série Didática – Fundamentos**. 1ª Ed.

11. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 3. ed. Brasília: MEC, 2014.

IFAL. Resolução n. 22/CS/2019, de 23 de setembro de 2019. **Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio do Instituto Federal de Alagoas**. Maceió: IFAL, 2019b.