SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
***CAMPUS* BARRA DO GARÇAS**

Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Nível Médio

Barra do Garças - MT
2014

José Bispo Barbosa
REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO

Ghilson Ramalho Correa
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Cacilda Guarim
Diretora de Ensino Médio

Josdyr Vilhagra
DIRETOR GERAL DO CAMPUS BARRA DO GARÇAS

Alexandre Rauh Oliveira Nascimento
CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO DO CAMPUS BARRA DO GARÇAS

Leandro Miranda
COORDENADOR DE CURSO DO TÉCNICO EM ALIMENTOS DE NÍVEL MÉDIO CAMPUS BARRA DO GARÇAS

ELABORAÇÃO DO PROJETO

Paulo Celso Leventi Guimarães
Victor Fernando de Matos
Jane Santos Oliveira
Edson José Sant'Ana
Jucelino Gimenez
Martha Tussolini Rickli
Olgda Laria Borges de Paula
Flavia Lorena Brito

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO ____ *5*

2 PERFIL INSTITUCIONAL ____ *6*

2.1 Histórico da Instituição ____ 6

2.2 Missão e Visão Institucional ____ 8

2.3 Das Áreas de Atuação e da Inserção Regional ____ 8

3 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS ____ *10*

3.1 Princípios ____ 12

3.2 Das Finalidades ____ 12

4 JUSTIFICATIVA ____ *13*

5 OBJETIVOS ____ *15*

5.1 Objetivo Geral ____ 15

5.2 Objetivos Específicos ____ 15

6 DIRETRIZES ____ *16*

7 REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO ____ *17*

7.1 Público alvo ____ 17

7.2 Inscrição ____ 17

7.3 Matrícula ____ 17

7.4 Transferência ____ 18

7.5 Atendimento a PNEE's ____ 18

8 PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS DO CURSO ____ *18*

9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR ____ *20*

9.1 Funcionamento Escolar ____ 21

10. MATRIZ CURRICULAR N° 2 ____ *22*

10.1 MATRIZ CURRICULAR N° 1 ____ 22

10.2 EQUIVALÊNCIA DE MATRIZ ____ 24

11. FLUXOGRAMA ____ *25*

12 EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS ____ *26*

12.1 EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS ____ *78*

13. ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO ____ *82*

14. METODOLOGIA ____ *82*

15. AVALIAÇÃO ____ *83*

16. AVALIÇÃO DE COMPETÊNCIAS ____ *84*

17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO ____ *85*

18. PLANO DE MELHORIAS DO CURSO _____ *85*
19. ATENDIMENTO AO DISCENTE _____ *87*
20. POLÍTICAS DE CONTROLE DE EVASÃO _____ *88*
21. CERTIFICADOS E DIPLOMAS _____ *88*
22. QUADRO DE SERVIDORES _____ *89*
22.1 DOCENTES DO CURSO _____ *89*
23. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E ACERVO _____ *91*
23.1 Instalações físicas do *Campus* _____ **91**
23.4 Acervo bibliográfico _____ **93**
24. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS _____ *99*

1 APRESENTAÇÃO

O presente documento traz a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO, aprovado pela Resolução *Ad Referendum* n° 021, de 08 de Julho de 2013 para atender as novas turmas ingressantes.

Constam os itens essenciais exigidos segundo as normas que regulamentam o Ensino Médio e a Educação Profissional, além de outros imperiosos à condução administrativa e pedagógica do curso, dos quais destacam-se: perfil institucional, que traz a natureza, característica e princípios da instituição; a justificativa que revela a importância do curso para a sociedade; os objetivos geral e específicos que indicam a situação desejada e estabelecem o percurso formativo; a fundamentação legal e diretrizes curriculares, as quais respaldam a criação e as futuras possibilidades de atuação dos formados; o acesso ao curso, que indica o respeito ao princípio da isonomia; o perfil profissional de conclusão dos egressos do curso, que apresenta as características gerais do Técnico em Alimentos formado pelo IFMT Campus Barra do Garças; a organização curricular, a matriz curricular, o ementário das disciplinas e os critérios de avaliação que estabelecem a ordem cronológica, os conteúdos a serem trabalhados durante todo o curso e a formas de avaliação e a definição do título a ser concedido e a emissão dos certificados e diplomas.

Apresenta-se ainda o Quadro de Docentes e as Instalações Físicas e Equipamentos, embora o Campus esteja em fase de implantação, o que significa dizer que melhorias deverão ocorrer conforme descrito no plano de melhorias do curso.

2 PERFIL INSTITUCIONAL

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT foi criado mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Mato Grosso, da Escola Agrotécnica Federal de Cáceres e de suas respectivas unidades de ensino descentralizadas (Campo Novo do Parecis, Bela Vista e Pontes e Lacerda), transformados em Campi do instituto.

Além da integração dessas instituições, foram implementados, nos primeiros anos de vida do IFMT, mais quatro Campi, sendo eles nos municípios de Barra do Garças, Confresa, Juína e Rondonópolis, e uma unidade avançada, no município de Sorriso (atualmente já transformado em *Campus*). Destacam-se, ainda, novos *Campi,* já em funcionamento, nos municípios de Várzea Grande, Primavera do Leste e Alta Floresta. Todos os Campi vêm trabalhando no sentido de atingirem, de forma abrangente, os setores relacionados ao desenvolvimento socioeconômico dos segmentos agrário, industrial e tecnológico, de forma a ofertar cursos de acordo com as necessidades educacionais, culturais, sociais e dos arranjos produtivos de todo o Estado, privilegiar os mecanismos de inclusão social e de desenvolvimento sustentável e promover a cultura do empreendedorismo e associativismo, apoiando processos educativos que levem à geração de trabalho e renda.

A rede federal de educação profissional e tecnológica, cuja origem remontam ao ano de 1909, com a criação das Escolas de Aprendizes e Artífices, passa, atualmente, por um momento ímpar em sua história. Com a missão de oferecer educação profissional e tecnológica pública, gratuita e de qualidade, a rede alcançou o seu centenário, incumbida de contribuir para o desenvolvimento científico, tecnológico e sociocultural do país, sem perder de vista o seu caráter inclusivo e sustentável.

2.1 Histórico da Instituição

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso constitui-se em uma autarquia instituída pelo Governo Federal através da Lei n° 11.892/2008, oriunda dos antigos CEFET Cuiabá, Mato Grosso e Escola

Agrotécnica de Cáceres, atualmente possui 14 campi em funcionamento: Alta Floresta, Barra do Garças, Cáceres, Campo Novo do Parecis, Confresa, Cuiabá – Octayde Jorge da Silva, Cuiabá – Bela Vista, Juína, Pontes e Lacerda, Primavera do Leste, São Vicente, Sorriso, Rondonópolis e Várzea Grande.

Existem ainda os núcleos avançados localizados nos municípios de Jaciara, Campo Verde, Sapezal, Jauru, e os campi avançados em processo de implantação, sendo eles: Tangará da Serra, Diamantino, Lucas do Rio Verde e Sinop.

Desde a sua criação, a Instituição iniciou um processo de expansão que atualmente, oferta ensino, pesquisa e extensão a aproximadamente 17.800 em todas as regiões do estado de Mato Grosso, com previsão que em 2018 tenha cerca de 22 mil alunos nos cursos presencias, segundo o plano de oferta de cursos e vagas contido neste documento.

Através da UAB (Universidade Aberta do Brasil), o IFMT está presente em 15 outros municípios do estado, ofertando ensino à distância para cerca de 900 graduandos em cursos superiores e cerca de 6.694 alunos do programa Pró Funcionário.

O IFMT oferta também cursos de pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu, além de programas socais do Governo Federal voltados para a formação profissional e elevação da escolaridade de pessoas, inclusive em situação de vulnerabilidade social.

O IFMT é a principal Instituição de educação profissional e tecnológica do estado de Mato Grosso, ofertando ensino em todos os níveis de formação, além de promover a pesquisa e a extensão, estimulando docentes e estudantes através de programas que ofertam bolsas para desenvolvimento dos projetos. Nos últimos anos os investimentos cresceram exponencialmente nestas áreas, sendo direcionados a bolsas-auxílio, a pesquisadores e extensionistas.

O IFMT desenvolve função estratégica no processo de desenvolvimento socioeconômico do Estado, a medida que a qualificação profissional, o incentivo à pesquisa, os projetos de extensão e as demais ações da instituição estão diretamente relacionados ao aumento da produtividade, inovação nas formas de produção e gestão, melhoria da renda dos trabalhadores e na

qualidade de vida da população em geral. Nesse sentido, a missão da instituição está voltada para “Educar para a vida e para o trabalho”, sempre focada no compromisso com a inclusão social.

2.2 Missão e Visão Institucional

A missão[1] do IFMT, compartilhada pelo Campus Barra do Garças, é

> “Proporcionar a formação científica, tecnológica e humanística, nos vários níveis e modalidades de ensino, pesquisa e extensão, de forma plural, inclusiva e democrática, pautada no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional, preparando o educando para o exercício da profissão e da cidadania com responsabilidade ambiental”. (IFMT/CONSELHO SUPERIOR, 2009, PDI, 2009)

2.3 Das Áreas de Atuação e da Inserção Regional

O Estado de Mato Grosso está localizado na Região Centro-Oeste do Brasil, ocupando uma extensão territorial de 903.357,91 km², tendo como limites: Amazonas, Pará (N); Tocantins, Goiás (L); Mato Grosso do Sul (S); Rondônia e Bolívia (O). Atualmente, segundo dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) o Estado conta com 141 municípios, distribuídos em cinco mesorregiões e uma população estimada em 3.182.113 habitantes. (http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=mt)

Os principais segmentos industriais do Estado são os relacionados a produtos alimentícios, fabricação de produtos de madeira, fabricação de combustíveis, produção de álcool, fabricação de produtos químicos, minerais não metálicos e outros.

Pelas considerações expostas, o território de Mato Grosso pode ser analisado como uma região de grande importância nacional e com potenciais cada vez mais crescentes nos campos econômicos, culturais e sociais, reunindo condições de ter um Instituto Federal de referência no Brasil.

---

[1] Conforme. IFMT. Conselho Superior. Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. **Resolução nº 1, 1º de setembro de 2009.** DOU 04/09/2009**.** IFMT. **Plano de Desenvolvimento Institucional**, 2009. Disponível em <http://www.ifmt.edu.br>.

O ideal do IFMT estabelece que a sua função principal diz respeito à produção e disseminação do conhecimento. Assim é inerente ao IFMT a difusão da cultura, a investigação científica, a educação holística, o ensino das profissões e, finalmente, a prestação de serviços à sociedade mediante o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Essa definição torna evidente que o papel do IFMT extrapola o âmbito restrito do ensino das profissões promovidas em seus cursos. Aliada a este, a sua missão fundamental diz respeito à produção do conhecimento, à capacidade de fazer questionamentos e ao exercício da criticidade, mediante os quais pode tornar possível o desenvolvimento da capacidade de resposta aos problemas e desafios vivenciados pela sociedade em diferentes campos.

Contudo, tem-se discutido de forma bastante significativa a tematização de ações que refletem a inserção das Instituições de Ensino no contexto social da comunidade a que está inserida. Essa máxima se constitui legítima devido às políticas públicas difundidas no Brasil nos últimos 10 anos para este fim. O objetivo de se fazer esse chamamento às Instituições de Ensino é fomentar o papel das mesmas dentro da perspectiva da Responsabilidade Social no campo da formação.

Pode-se dizer então que, dentro do contexto local, regional, nacional e mundial de grandes transformações de paradigmas, o IFMT apresenta-se estratégico para o sistema educacional comprometido com o equilíbrio na utilização dos recursos naturais, bem como agente da política do desenvolvimento regional do Estado de Mato Grosso.

Sua função social, como escola pública, alarga-se na medida em que atualmente exige-se das pessoas a continuidade da formação ao longo da vida, o que implica no desenvolvimento de competências geradoras da capacidade de percepção e expressão na qual o cidadão/profissional precisa estar não só atualizado em sua área específica como também em relação ao que está acontecendo em seu entorno. Essa democratização do ensino pressupõe o comportamento crítico e criativo, audacioso desencadeador de ações voltadas à solução de impasses e problemas do cotidiano.

O município de Barra do Garças tem como base econômica a agricultura com o cultivo da soja, arroz e milho seguido pela pecuária, também se destaca o setor de serviços. Diante da sua forte economia, a

atuação do IFMT é atender as demandas profissionais técnicas e tecnológicas em diversas áreas profissionais; formando, capacitando e qualificando a população de Barra do Garças e região. Com enorme relevância na formação profissional o IFMT pretende atender demandas profissionais da região.

Conforme o próprio sitio da prefeitura de Barra do Garças [2]

> "hoje Barra desponta com um futuro pólo de Saúde, Educacional, Comercial, Político e Turístico de Mato Grosso, pois qualidade é que não lhe faltam: Serras com dezenas de Cachoeiras, Praias, Rios, Águas Termais"

O IFMT - Campus Barra do Garças tem por objetivo atender a demanda local de mão de obra especializada nos diversos setores da economia, compreendidos o comércio, a indústria, o setor de prestação de serviços e as instituições públicas, ofertando cursos nas diversas modalidades previstas pelo Ministério da Educação, de conformidade com as necessidades detectadas junto à comunidade local e obedecendo ao Plano de Desenvolvimento Institucional, na medida da evolução de sua estrutura física e de recursos humanos.

3 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS

O Campus Barra do Garças nasceu do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica – Fase II do MEC/SETEC em 2007. Em junho aquele ano foi firmado o Termo de Parceria entre as Prefeituras de Barra do Garças-MT, Aragarças- GO e Pontal do Araguaia-MT, implantando a unidade pólo da Rede de Educação Federal, para atender às demandas regionais do Médio Araguaia, constatando-se a necessidade de cursos voltados para o Agronegócio, Serviços e Indústria.

Em 2009, o Campus Barra do Garças recebeu como estrutura física uma Escola Agrícola doada pelo Município de Barra do Garças para o IFMT, com área total de 365.000 m² e área construída de 3.053,54 m², cujas edificações foram objeto de readequação para atender as necessidades do Campus. A essa área construída somam-se 5.000,00 m² do prédio novo, em fase de

[2] Disponível em < http://www.barradogarcas.mt.gov.br/pagina/8/Historia-do-Municipio/ >

construção. Com a conclusão dessa obra, a área construída total atingirá 8.053,54 m².

A região atendida pelo Campus Barra do Garças apresenta, do ponto de vista dos agregados econômicos e sociais, bom desempenho. Segundo dados do IBGE, a população do município foi estimada no ano de 2010 em 56.560 habitantes. Esse número torna-se mais expressivo quando consideradas as populações das cidades vizinhas, as quais compõem a microrregião atendida pelo Campus. Dentre elas destacam-se as cidades de Pontal do Araguaia (MT) com 5.395 habitantes, Aragarças (GO) com 18.305 habitantes, General Carneiro (MT) com 5.027 habitantes, Torixoréu (MT) com 4.071 habitantes, Araguaiana (MT) com 3.197 habitantes e Nova Xavantina (MT) com 19.643 habitantes.

O início das atividades didáticas no Campus se deu em 04/04/2011, oferecendo inicialmente os cursos: Técnico Integrado em Controle Ambiental, no período diurno, e Técnico Subsequente em Manutenção e Suporte em Informática, no período noturno.

Em razão das obras de adequação dos prédios da antiga Escola Agrícola municipal, as atividades iniciaram-se em um espaço cedido pela Universidade Federal de Mato Grosso – Campus Araguaia, em Barra do Garças. Entretanto, em 14 de março de 2012, deu-se a mudança para o espaço físico da antiga Escola Agrícola, já adaptado às necessidades do Campus Barra do Garças do IFMT.

Em 2012, foram implantados novos cursos integrados ao Ensino Médio: o Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, e o Curso Técnico em Comércio integrado ao Ensino Médio.Na modalidade subseqüente, foi criado o cursos de Secretariado. O Campus Barra do Garças conta em 2014 com 33 servidores técnico administrativos e 47 docentes, dentre efetivos, substitutos e temporários.

Denominação: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, *Campus* Barra do Garças - **CNPJ:** 10.784.782/0008-27

Endereço: BR 158 - Radial José Maurício Zampa, s/n, Bairro Industrial, Barra do Garças – MT. CEP: 78.600-000

Telefone: 66 3402-0100

Site: http://www.bag.ifmt.edu.br

E-mail: ccs@bag.ifmt.edu.br

E-mail da Direção Geral: gabinete@bag.ifmt.edu.br

Criação e Finalidade: O Campus Barra do Garças foi criado através da Portaria nº 115, de 29 de janeiro de 2010, do Ministério da Educação, publicada no DOU de 01/02/2010, Seção 1, pág. 15, tendo por objetivo atender a demanda local de mão de obra especializada nos diversos setores da economia, compreendidos o comércio, a indústria, o setor de prestação de serviços e as instituições públicas, ofertando cursos nas diversas modalidades previstas pelo Ministério da Educação, de conformidade com as necessidades detectadas junto à comunidade local e obedecendo ao Plano de desenvolvimento Institucional, na medida da evolução de sua estrutura física e de recursos humanos.

Ato de Autorização de Funcionamento do Campus: Portaria nº 115, de 29 de janeiro de 2010, Ministério da Educação. Publicado no DOU 01/02/2010, Seção 1, pág. 15.

3.1 Princípios

Em função do estabelecido no Plano de Desenvolvimento Institucional (2014), são quatro os Princípios Orientadores da Prática Pedagógica:

1. A pesquisa como princípio pedagógico;
2. O trabalho como princípio educativo;
3. O respeito à diversidade;
4. A interdisciplinaridade.

3.2 Das Finalidades

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Barra do Garças - tem por finalidade formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a

sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a formação continuada.

4 JUSTIFICATIVA

O Estado de Mato Grosso vem passando, atualmente, por mudanças significativas com relação à sua estrutura econômico-social e cultural. De um Estado primordialmente agrícola nas décadas de 1970 e 1980 passou a contar, a partir da década de 1990, com a participação expressiva dos setores industrial e de serviços na composição do seu PIB. Outro aspecto relevante da economia matogrossense é a inserção do Estado no comércio internacional. Tal mudança propiciou ao Estado números mais elevados com relação ao PIB (Produto Interno Bruto), saldo da balança comercial, aumento da renda per capita, aberturas de empresas, melhoria do nível de emprego e renda da população, etc.

O indicador econômico que mostra a grandeza do Estado é a renda per capita. Segundo dados do IETS (Instituto de Estudos do Trabalho e Sociedade 2010), a renda per capita de Mato Grosso no período de 1992 a 2003 teve aumento de 47,84%, enquanto que no mesmo período a renda per capita brasileira aumentou em 23,39%. Estes dados demonstram que a capacidade de consumo da população matogrossense cresceu acima da capacidade de consumo da população brasileira.

Paralelamente e contribuindo com o crescimento econômico estadual, o setor empresarial tem demonstrado significativo crescimento. O número de empresas no Estado obteve um aumento de 201% no período compreendido entre 1996 e 2005. Neste ano foram registrados 99.776 estabelecimentos empresariais no Estado, segundo dados do IBGE.

O nível de emprego é outro indicador de bom desempenho da economia estadual. Embora o nível de automação das empresas instaladas neste Estado seja alto, o que presume baixa demanda por mão-de-obra, o índice de emprego no mercado mato-grossense tem alcançado consistente evolução. Entre 1995 e 2003, o número de ofertas de vagas por meio do SINE/MT teve aumento de 181%. Neste ano havia 1.236.654 postos de trabalhos ocupados no Estado de Mato Grosso (SEPLAN, 2005). Segundo dados do IBGE, no

período compreendido entre 1996 e 2005 os postos de trabalhos ocupados nos estabelecimentos empresariais obtiveram um salto de 217%.

O maior dinamismo da economia matogrossense foi consequência de fatores como a maior oferta de energia (tais como a instalação da termoelétrica – Usina Termoelétrica de Cuiabá e da Usina de Manso etc.) e políticas industriais voltadas para os diversos setores da economia como o PRODEIC, PROCAFE , PROMADEIRA, etc.

Todos esses fatores permitem inferir que o Estado de Mato Grosso continuará assegurando o seu crescimento econômico e, com isso, a demanda de mão-de-obra também continuará crescendo.

A tendência é que a demanda de mão-de-obra cresça não somente em relação à quantidade, mas também em relação à qualidade, pois as organizações valorizam cada vez mais o seu capital intelectual como gerador de vantagens competitivas. Isto é, o fator humano é reconhecido como um ativo importante para a organização.

Em decorrência de o Estado ter se especializado na produção de grãos e na criação de gado, a estrutura produtiva pautou-se pela exportação de matéria-prima. Neste contexto, um dos grandes desafios refere-se, não apenas em assegurar a diversificação da produção, mas também em transformar a matéria-prima gerada na região através da agroindustrialização.

Complementando-se o exposto, justifica-se a implantação do Curso Técnico em Alimentos, face às seguintes colocações:

- Disponibilidade de infraestrutura física e humana para o desenvolvimento dos currículos;
- Garantia de clientela escolar, considerando a crescente demanda de alunos para os cursos técnicos integrados;
- Garantia de colocação dos egressos do curso no mercado de trabalho da região e/ou outros estados;
- Necessidade crescente, no mercado de trabalho, de profissionais qualificados na área.

A produção de alimentos é reconhecidamente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira. Responsável por parcela significativa das exportações do país, o setor lidera também as estatísticas de geração de empregos e de números de estabelecimentos comerciais.

Portanto, a proposta de um curso técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio visa oportunizar a formação de profissionais voltados para a transformação da matéria-prima de origem vegetal e animal em produtos industrializados, agregando valores aos mesmos e oportunizando a geração de emprego e renda aos produtores e trabalhadores da região.

Este projeto está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores explicitados na LDB, Lei nº. 9394/96, e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional.

Diante da constatação de um mundo do trabalho mais exigente, emerge a possibilidade de formar pessoas capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia, participando de forma proativa, vem atender a três premissas básicas: formação científica – tecnológica – humanística sólida, flexibilidade para as mudanças e educação continuada. Sob essa ótica e sobretudo com fundamento nos dados indicadores do crescimento econômico da região em que se insere o IFMT – Campus Barra do Garças, existe demanda para o curso Técnico em Alimentos, não obstante o formado estará apto atuar em qualquer parte do Estado e do Brasil.

5 OBJETIVOS

5.1 Objetivo Geral

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio visa a formação de profissionais habilitados para atuar, preferencialmente, junto às pequenas, médias e grandes empresas transformadoras de matéria-prima alimentícia, exercendo atividades de planejamento, execução e condução de projetos na área de alimentos de origem vegetal e animal.

5.2 Objetivos Específicos

I. Formar técnicos em alimentos com atitude técnica, prática, ética, humanística e socialmente responsável;

II. Refletir sobre o impacto da inserção de novas tecnologias nos processos produtivos e no ambiente e os seus reflexos na formação e atuação do Técnico em Alimentos em diversas esferas (Pública e privada);

III. Orientar a elaboração de projetos a partir do entendimento e da análise crítica dos elementos que interferem na configuração em termos de controle de processos produtivos com a introdução de tecnologias inovadoras;

IV. Capacitar Técnicos em Alimentos para o gerenciamento e controle de processo produtivo agroindustrial em nível industrial.

6 DIRETRIZES

A oferta do Curso de Educação Profissional Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos observa as seguintes determinações legais:

- Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 - Regulamenta o § 2º do art. 36 e os artigos 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

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

- Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012 – Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

- Parecer CNE/CEB nº 5/2011 – Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;

- Parecer CNE/CEB nº 11/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

- Resolução CNE/CEB nº 3, de 9 de julho de 2008 – dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio;

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

7 REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO

O ingresso no curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio se dará através de classificação em Processo Seletivo, definido em edital específico.

7.1 Público alvo

O Curso de Educação Profissional Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos é destinado a estudantes que possuam o certificado de conclusão do Ensino Fundamental (9ª ano ou 8ª série) ou equivalente, com oferta de 35 vagas por ano.

7.2 Inscrição

Os candidatos ao curso deverão efetuar as inscrições para o Processo Seletivo de acordo com o edital específico.

7.3 Matrícula

A matrícula formaliza o ingresso dos estudantes no curso, devendo ser realizada no período previsto no edital de processo seletivo para os estudantes ingressantes, e a cada início de período letivo para os alunos veteranos. Deverá ser efetuada, no caso do estudante menor de idade, pelos pais ou responsáveis legais, ou, para os alunos de maior idade, pelo próprio estudante, na Secretaria Geral de Documentação Escolar – SGDE do IFMT – Campus Barra do Garças, obedecendo aos prazos estabelecidos no respectivo edital ou pelo Campus no caso das renovações anuais.

7.3.1 Condições para Matrícula

I. Classificação no processo de seleção, dentro do número de vagas existentes;

II. Apresentação da documentação abaixo relacionada (original e fotocópia);

- Histórico Escolar;
- Certificado de conclusão do Ensino Fundamental;
- Certidão de nascimento ou casamento;
- Documento de identidade – RG;
- CPF;
- Comprovante de endereço;
- Uma foto 3 x 4 (recente e de frente);
- Certificado de Reservista (para alunos do sexo masculino em idade de cumprimento do serviço militar obrigatório).

7.4 Transferência

As solicitações para a matrícula de alunos de transferência interna ou externa serão realizadas em prazo estabelecido no Calendário Escolar, ficando subordinada à existência de vaga na etapa do curso pretendida.

7.5 Atendimento a PNEE's

Com a constituição do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), ações contínuas e pontuais vêm sendo realizadas, na busca pela garantia do atendimento educacional especializado, tais como o encaminhamento de alunos a atendimento especial, avaliação por equipe multidisciplinar, palestra para formação de docentes e equipe técnica, e a contratação de uma profissional intérprete de LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais).

8 PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS DO CURSO

O egresso do curso Técnico em Alimentos, objetivando atender as exigências do mercado de trabalho, deve estar apto a acompanhar as mudanças político-sociais e a evolução tecnológica. Ao final do processo, esperamos que o estudante seja capaz de conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem e ciências exatas e da natureza de modo criativo, com vistas ao exercício da convivência social responsável no que se refere tanto à conservação do meio ambiente quanto ao respeito à diversidade,

sempre fundamentando-se na ética e no pensamento crítico. Para tanto, o egresso com base no currículo estruturado no período de 3 (três) anos, em conhecimentos científicos, tecnológicos e de gestão, deverá ter adquirido as seguintes habilidades e competências:

I. Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades da área Alimentos;
II. Planejar, organizar e monitorar o processo de industrialização de produtos de origem vegetal e animal;
III. Selecionar e aplicar métodos de controle da qualidade dos aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bromatológicos e toxicológicos dos alimentos;
IV. Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade de produção;
V. Elaborar relatórios de natureza técnica, inclusive os de incorporação de novas tecnologias;
VI. Coordenar laboratórios de análise de alimentos;
VII. Auxiliar a inspeção sanitária e o controle de qualidade dos alimentos.
VIII. Implantar e monitorar sistemas de higienização e sanitização em indústrias de alimentos;
IX. Atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas;
X. Implantar, gerenciar e monitorar sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar tais como Procedimentos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF/GMP) e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na indústria de alimentos no controle de processos, em consonância com a legislação sanitária vigente;
XI. Participar de projetos, pesquisas e experimentação na área de alimentos.

Nessa perspectiva, o profissional de Alimentos pode atuar nos segmentos da indústria, comércio, serviços, nas instituições públicas, privadas e do terceiro setor. Esses segmentos podem se configurar em empresas de micro, pequeno, médio e de grande porte, podendo esse profissional atuar também como empreendedor.

9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular da modalidade de Educação Profissional Técnica de Nível Médio observa as determinações legais presentes nos Referenciais Curriculares Nacionais da educação profissional de nível técnico e no Decreto nº. 5.154/04, bem como nas diretrizes definidas no Projeto Político Pedagógico do IFMT.

O curso está organizado em 3 anos, sequenciais e sem terminalidade, sendo que a Matriz Curricular do curso está organizada em disciplinas.

A organização do curso está estruturada na Matriz curricular através de:

I. Um núcleo comum que integra disciplinas das três áreas de conhecimentos do Ensino Médio (Códigos e Linguagens; Ciências Humanas e Ciências da Natureza) e
II. Formação profissional, que integra disciplinas específicas da área técnica de Alimentos.

As disciplinas são trabalhadas de modo a relacionar os conhecimentos específicos ente si e simultaneamente as disciplinas de núcleo comum.

Observando a Resolução 2/2012, que Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, tais conteúdos e Componentes Curriculares deverão ser trabalhados:

Segundo define a Resolução 2/2012 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, deverão ser trabalhados, com tratamento transversal e integradamente, permeando todo o currículo, no âmbito dos demais componentes curriculares, a Educação Ambiental (Lei nº 9.795/99, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental) e a Educação em Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH 3).

Esses temas serão priorizados ainda em projetos e ações específicas como: Semana da Consciência Afro Brasileira e Indígena, atividades didático-pedagógicas em datas alusivas a saúde, meio ambiente, trânsito, direitos humanos, com registro das atividades no Departamento de Ensino e nas Coordenações de Cursos.

De acordo com a Lei nº 11.161/2005, ficou estabelecido nacionalmente que “o ensino da língua espanhola, de oferta obrigatória pela escola e de

matrícula facultativa para o aluno". Portanto, O IFMT Barra do Garças, por opção da comunidade escolar, oferece duas línguas estrangeiras modernas. Uma de matrícula obrigatória, no caso a Língua Inglesa, e a outra de oferta obrigatória, porém de matrícula optativa para os alunos, sendo esta a Língua Espanhola. Encontra-se no Apêndice I – Ementas de Disciplinas Optativas ementa e respectiva carga horária da disciplina.

A disciplina de Libras será oferecida com matrícula optativa ao estudante, de acordo com o que estabelece o Decreto 5.626, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2005. Encontra-se no Apêndice III – Ementas de Disciplinas Optativas a ementa e respectiva carga horária da disciplina.

A disciplina de Informática Básica será oferecida com matrícula optativa ao estudante. Encontra-se no Apêndice III – Ementas de Disciplinas optativas ementa e respectiva carga horária da disciplina.

9.1 Funcionamento Escolar

O curso será ministrado em 200 dias letivos por ano, cursado em (03) três anos, com atividades desenvolvidas no turno vespertino ou matutino, com aulas no contra-turno. As aulas terão duração de 50 minutos, de acordo com a organização didática do IFMT.

Carga horária: 3.740
Dias Letivos da semana: 5 (cinco) dias, eventualmente com 6 (dias) quando necessários para cumprir os 200 dias letivos por ano ou carga horária do curso;
Duração da aula: 50 minutos
Número de aulas por dia: 6 a 9
Quantidade de semanas no ano letivo: 40 semanas
Número de alunos por turma: 35
Turno de Funcionamento: vespertino ou matutino, com aulas no contra-turno**.**
Duração: 3 (três) anos

10. MATRIZ CURRICULAR N° 1

Matriz Curricular - Curso Técnico em Alimentos - Ensino Médio Integrado							
Matriz nº 01			**Vigente a partir de 2012/1**				
Áreas		**Disciplinas**	**Carga Horária Total/Disciplina**			**CH Total**	
			1º ano	**2º ano**	**3º ano**	**H/a**	**Horas**
NÚCLEO COMUM	**Códigos e Linguagem**	Língua Portuguesa	4,0	3,0	3,0	400,0	333,3
		Língua Estrangeira – Inglês	2,0	1,0	1,0	160,0	133,3
		Língua Estrangeira – Espanhol	2,0	1,0	1,0	160,0	133,3
		Artes	1,0			40,0	33,3
		Educação Física	2,0	2,0	2,0	240,0	200,0
	Ciências Humanas	Geografia	3,0	2,0	1,0	240,0	200,0
		História	3,0	2,0	1,0	240,0	200,0
		Filosofia	1,0	1,0	1,0	120,0	100,0
		Sociologia	1,0	1,0	1,0	120,0	100,0
	Ciências da Natureza	Matemática	4,0	3,0	3,0	400,0	333,3
		Física	2,0	2,0	2,0	240,0	200,0
		Química	2,0	2,0	2,0	240,0	200,0
		Biologia	3,0	2,0	2,0	280,0	233,3
Subtotal CH			**30,0**	**22,0**	**20,0**	**2880,0**	**2400,0**
		Bioquímica de Alimentos		2,0		80,0	66,7
		Microbiologia dos Alimentos		2,0		80,0	66,7
		Tecnologia de Produtos de Origem Animal			4,0	160,0	133,3
		Tecnologia dos Alimentos de Origem Vegetal		4,0		160,0	133,3
		Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas		1,0	1,0	80,0	66,7
		Toxicologia de Alimentos			2,0	80,0	66,7
		Higiene e Segurança do Trabalho			2,0	80,0	66,7
		Administração e Empreendedorismo			2,0	80,0	66,7
		Química da Análise de Alimentos		2,0		80,0	66,7
		Operações Unitárias			2,0	80,0	66,7
		Legislação Sanitária e Ambiental			2,0	80,0	66,7
		Estatística Aplicada		2,0		80,0	66,7
Subtotal CH			**2,0**	**13,0**	**15,0**	**1.200,0**	**1.000,0**
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)						**360,0**	**300,0**
Total CH			**32,0**	**35,0**	**35,0**	**4.440,0**	**3.700,0**

10.1 MATRIZ CURRICULAR N° 2

Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos						
Matriz nº 02			Vigente a partir de 2014/1			
Áreas		Disciplinas	Aulas/Semana			
			1º ano	2º ano	3º ano	Horas
NÚCLEO COMUM	Códigos e Linguagem	Língua Portuguesa	3	3	3	306
		Literatura	1	1	1	102
		Língua Estrangeira – Inglês	2	2	2	204
		Artes	2			68
		Educação Física	1	2	2	170
	Ciências Humanas	Geografia	2	2	2	204
		História	2	2	2	204
		Filosofia	1	1	1	102
		Sociologia	1	1	1	102
	Ciências da Natureza	Matemática	4	4	3	374
		Física	2	2	2	204
		Química	2	2	2	204
		Biologia	2	2	2	204
		Subtotal CH	**25**	**24**	**23**	**2448**
Formação Profissional		Ciência dos Alimentos		3		102
		Metodologia Científica	2			68
		Bioquímica de Alimentos		3		102
		Microbiologia dos Alimentos	2	2		136
		Tecnologia de Produtos de Origem Animal			4	136
		Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal			4	136
		Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	2			68
		Toxicologia de Alimentos			2	68
		Higiene e Segurança do Trabalho			2	68
		Administração e Empreendedorismo	2			68
		Análise de Alimentos			3	102
		Operações Unitárias		2		68
		Legislação Sanitária e Ambiental	3			102
		Estatística Aplicada		2		68
		Subtotal CH	**11**	**12**	**15**	**1292**
		Total CH	**36**	**36**	**38**	**3740**
		Estágio Supervisionado Obrigatório				**120**

Disciplinas Optativas (não-obrigatórias)	1º ano	2º ano	3º ano	Horas
Informática Básica	1	--	--	34
Espanhol I	2	--	--	68

Espanhol II	--	2	--	68
Fundamentos em Língua Brasileira de Sinais	--	--	1	34
* Pode ser feita até uma disciplina optativa, por período, desde que observado o fluxograma.				

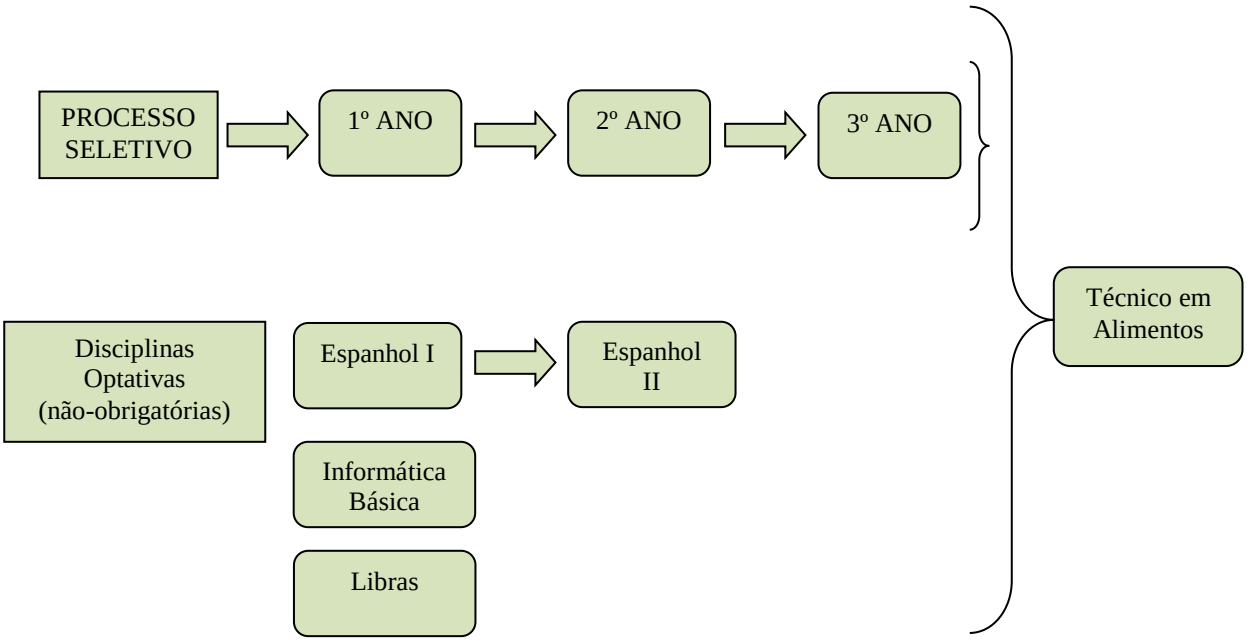
10.2 EQUIVALÊNCIA DE MATRIZ

DISCIPLINAS DA MATRIZ CURRICULAR 1	Carga horária	DISCIPLINAS DA MATRIZ CURRICULAR 2	Carga horária
Língua Portuguesa	333,3	Língua Portuguesa	306
		Literatura	102
Língua Estrangeira – Inglês	133,3	Língua Estrangeira – Inglês	204
Artes	33,3	Artes	68
Educação Física	200,0	Educação Física	170
Geografia	200,0	Geografia	204
História	200,0	História	204
Filosofia	100,0	Filosofia	102
Sociologia	100,0	Sociologia	102
Matemática	333,3	Matemática	374
Física	200,0	Física	204
Química	200,0	Química	204
Biologia	233,3	Biologia	204
Introdução à Ciência dos Alimentos	66,7	Ciência dos Alimentos	102
Sem equivalência		Metodologia Científica	68
Bioquímica de Alimentos	66,7	Bioquímica de Alimentos	102
Microbiologia dos Alimentos	66,7	Microbiologia dos Alimentos	136
Tecnologia de Produtos de Origem Animal	133,3	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	136
Tecnologia dos Alimentos de Origem vegetal	133,3	Tecnologia dos Alimentos de Origem Vegetal	136
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	66,7	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	68
Toxicologia de Alimentos	66,7	Toxicologia de Alimentos	68
Higiene e Segurança do Trabalho	66,7	Higiene e Segurança do Trabalho	68
Administração e Empreendedorismo	66,7	Administração e Empreendedorismo	68
Química da Análise de Alimentos	66,7	Análise de Alimentos	102
Operações Unitárias	66,7	Operações Unitárias	68
Legislação Sanitária e Ambiental	66,7	Legislação Sanitária e Ambiental	102
Estatística Aplicada	66,7	Estatística Aplicada	68

Língua Estrangeira -Espanhol[3]	133,3	Espanhol I (optativa)	68
Língua Estrangeira -Espanhol	133,3	Espanhol II (optativa)	68

11. FLUXOGRAMA

Como as disciplinas do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Nível Médio não possuem pré-requisitos, o fluxograma do curso apresenta-se assim simplificado:



[3] A disciplina tornou-se optativa, tendo sua carga horária total dividida entre as duas disciplinas, sendo a primeira pré-requisito para a segunda, conforme fluxograma.

12 EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Língua Portuguesa	102	3
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Noções de texto: gradação de leitura de textos; tipologias textuais: descrição, injunção, narração, dissertação; gramática voltada à construção do texto; elementos de coesão e de coerência; introdução ao gênero científico: resumo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CEREJA, Willian Roberto & MAGALHÃES, Thereza Cochar. **GRAMATICA - TEXTO, REFLEXAO E USO.** 3. ed. São Paulo, Atual: 2008. (VOLUME UNICO)**.** FIORIN, José Luiz& SAVIOLI, Francisco Platão. **Lições de texto**: leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. _____. **Para entender o texto.** 17. ed. São Paulo**:** Ática, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008. FIORIN, José Luiz. **Em busca do sentido:** estudos discursivos. São Paulo: Contexto, 2008. ILARI, Rodolfo; GERALDI, João Wanderley. **Semântica.** 10. ed. São Paulo: Ática, 2006. MEDEIROS, João Bosco. Correspondência: técnicas de comunicação criativa.

20. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

RYAN, Maria Aparecida. **CONJUGAÇAO DOS VERBOS EM PORTUGUES. 17. ed.** São Paulo: ÁTICA, 2011.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Literatura	34	1
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Elementos para a compreensão do texto literário (gêneros literários, elementos estruturais do lirismo e da narrativa, periodização estética e literária); Trovadorismo: novelas de cavalaria; cantigas medievais; Humanismo: teatro de Gil Vicente; Renascimento/Barroco Camões épico e lírico, Gregório de Mattos, Pe. Antônio Vieira; Arcadismo, Iluminismo, Rococó: Bocage, os Inconfidentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOSI, Alfredo. **HISTÓRIA CONCISA DA LITERATURA BRASILEIRA.** 47. ed. São Paulo: CULTRIX, 2006.

MOISÉS, Massaud. **LITERATURA BRASILEIRA ATRAVÉS DOS TEXTOS.** 29. ed. São Paulo: CULTRIX, 2012.

SAMUEL, Rogel (org.). **NOVO MANUAL DE TEORIA LITERARIA.** 4. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CANDIDO, Antonio. **INICIAÇAO A LITERATURA BRASILEIRA. 6. ed. São Paulo:** Ouro Sobre Azul, 2010.

_____. Literatura e sociedade: estudos de teoria e história literária. 8. ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 2000.

_____. O estudo analítico do poema. 4. ed. São Paulo: Humanitas, 2004.

GOLDSTEIN, Norma Seltzer. **VERSOS, SONS, RITMOS.** 14. ed. São Paulo: Ática, 2007.

SODRÉ, Nelson Werneck. **História da literatura brasileira.** 10. ed. Rio de Janeiro: Graphia, 2002.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Língua Estrangeira– Inglês	68	2 aulas
SÉRIE (ANO): 1º Ano		

EMENTA
Presente do verbo To Be. Informações e detalhes pessoais. Presente Progressivo. Preposições. Advérbios de frequência. Presente Simples. Dias da semana, meses do ano e locuções temporais a partir deste vocabulário. *Can* e *could* para habilidades. Pronomes sujeitos, objetos e demonstrativos. Adjetivos possessivos. Passado do verbo To Be. Passado Simples. Futuro com *Will* e *Going to*. Estratégias e técnicas de leitura para a produção de leitura em textos da área.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LONGMAN. **Dicionário Escolar para Estudantes Brasileiros**. Português-Inglês/Inglês-Português com CD-ROM. 2ª Edição: Atualizado com as novas regras de Ortografia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2008. MURPHY, Raymond. **Essential Grammar: Gramática Básica da Língua Inglesa**. 2ª. Edição. Cambridge: Cambridge University Press, 2007. SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em Língua Inglesa**: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BAUM, L. F. The wizard of Oz. New York: Macmillan Readers, 2005. SANTOS, Denise. Como ler melhor em inglês. Barueri, SP: Disal, 2011. POE, Edgar Allan. Gato preto e outros contos. Brasil: Hedra, 2008. SWAN, M. WALKER, Catherine. The good grammar book. Oxford: Oxford University Press, 2001. ANDERSTOMITCH, L.M.B. Literaturas de língua inglesa. São Paulo: Insular, 2005. ON, N. J. Active skills for reading: book 2, New York: Thomson Heinle,

2002

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
ARTES	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Conteúdos estruturantes das linguagens artísticas (Artes Visuais, Dança, Música, Teatro), elaborados a partir de suas estruturas morfológicas e sintáticas; inclusão, diversidade e multiculturalidade: a valorização da pluralidade expressada nas produções estéticas e artísticas das minorias sociais e dos portadores de necessidades especiais educacionais, além da contextualização sociocultural das músicas (apreciação e execução).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
COLI, Jorge. O que é arte. São Paulo: Brasiliense, 1990. MORAES, J. Jota de. O que é música. São Paulo: Brasiliense, 1990. SHAFFER, Murray. Ouvido Pensante. São Paulo: UNESP, 1991.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BENNETT, Roy. Uma breve história da música. Rio de Janeiro: Zahar, 1986. BENNET, Roy. Elementos básicos da música. Rio de Janeiro: Zahar, 1986. FREDERICO, Edson. Música: Breve história. São Paulo: Irmãos Vitale, 1999. SANTOS, Maria das G. V. P. de. História da Arte. Ática, 2011. SUZIGAN, Geraldo. O que é música brasileira. São Paulo: Brasiliense, 1990.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
EDUCAÇÃO FÍSICA	34 horas	1 aula
SÉRIE (ANO): 1º Ano		

EMENTA
Estudo histórico-crítico das diferentes manifestações da cultura corporal do movimento, esportes, jogos, lutas, ginásticas, atividades rítmicas e expressivas, atividade física e saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
NAHAS, Markus Vinícius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo.Londrina: Midiograf, 2001; FOSS, M. e KETEYIAN, S. Fox: bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001; BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio. Linguagens, códigos e suas tecnologias. Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
REVERDITO, Riller S. Pedagogia do esportes: jogos coletivos de invasão. São Paulo, Phorte, 2009. DARIDO, S.C. Educação Física na Escola: questões e reflexões. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003, 91 pgs. Kunz, E. (Org). Didática da educação física. 3. ed. Ijuí: Uniijuí, 2003. Freire, J. B.; Scaglia, a. j. Educação como prática corporal. São Paulo: Scipione, 2003. NEIRA, M. G.; NUNES, M. L. F. Pedagogia da cultura corporal: crítica e alternativas. São Paulo: Phorte, 2006. NEIRA, M. G.; NUNES, M. L. F. Educação Física, currículo e cultura. São Paulo: Phorte, 2009.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Geografia	68 h	2 aulas
SÉRIE (ANO): 1º Ano		

EMENTA
Introdução aos estudos geográficos, Fundamentos da Cartografia, Geografia Física (Global, nacional e local), Meio Ambiente (Global, nacional e local).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SENE, Eustaquio de & MOREIRA, João Carlos. GEOGRAFIA GERAL E DO BRASIL: ESPAÇO GEOGRÁFICO E GLOBALIZAÇÃO (Vol. I). São Paulo: Scipione, 2012. ALMEIDA, Lúcia Marina & RIGOLIN, Tércio Barbosa. GEOGRAFIA: GEOGRAFIA GERAL E DO BRASIL (Vol. Único). São Paulo: Ática, 2009. ALMEIDA, Lúcia Marina & RIGOLIN, Tércio Barbosa. FRONTEIRAS DA GLOBALIZAÇÃO: O MUNDO NATURAL E O ESPAÇO HUMANIZADO (Vol. I). São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CARLOS, Ana Fani. A CIDADE. São Paulo: Contexto, 2011. ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. GEOGOMORGOLOGIA – AMBIENTE E PLANEJAMENTO. São Paulo: Contexto, 2010. ROSS, Jurandyr Luciano Sanches (Org.). GEOGRAFIA DO BRASIL. São Paulo: Edusp, 2011. SIMIELLI, Maria Elena. Geoatlas. São Paulo: Ática, 2006. PIAIA, Ivane Inêz. GEOGRAFIA DE MATO GROSSO. 3ª ed revista e ampliada. Cuiabá: Edunic, 2003.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
HISTÓRIA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Introdução ao estudo da Historia; A Revolução Agrícola e Revolução Urbana As sociedades Comerciais: Escravismo Antigo; A transição do Escravismo ao Feudalismo e as transformações nas relações sociais; A crise do sistema Feudal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PINSKY, Jaime. *As Primeiras Civilizações*. Jaime Editora Contexto. MONTENEGRO, Antonio Torres. *História oral e memória: a cultura popular revisitada*. São Paulo: Editora Contexto, 1992. MATTOS, Regiane Augusto. *História e Cultura Afro-brasileira*. São Paulo: Contexto, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
THIESEN, Icléia (org.). *Imagens da clausura na Ditadura de 1964: informação, memória e história*. Rio de Janeiro: Letras, 2011. HOBSBAWM, Eric J. Era dos Impérios 1875-1914. São Paulo: Companhia das Letras. HOBSBAWM, Eric J. Era dos Extremos - O Breve Século XX 1914/1991. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. DEL PRIORE, Mary, VENÂNCIO, Renato Pinto. O livro de ouro da história do Brasil: do descobrimento à globalização. Ediouro, 2001. FRIEDMAN, Thomas, O mundo é plano: uma breve história do século XXI.Objetiva, 2005.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Filosofia	34h	1
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Introdução a Filosofia: o que é Filosofia?O surgimento da Filosofia na Grécia antiga; A passagem do pensamento mítico para o filosófico; noções fundamentais do pensamento filosófico (a physis, a arqué, o cosmo, o logos, o caráter crítico); História da Filosofia Grega (pré-socráticos, período socrático, sistemático e helenístico), Principais períodos da História da Filosofia;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: Introdução à Filosofia. São Paulo: Moderna, 2010. CHAUÍ, Marilena. Iniciação à Filosofia: ensino médio – Volume único. São Paulo: Ática, 2010. CHAUÍ, Marilena. Introdução à História da Filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles. Vol. 1. São Paulo: Cia da Letras, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 1998. GAARDEN, Jostein. O Mundo de Sofia. São Paulo, Cia. das Letras, 4 ed., 1995. SÁTIRO, Angélica; WUENSCH, Ana Míriam. *Pensando melhor - iniciação ao filosofar*. 4a ed. reform. São Paulo: Saraiva, 2003. SAVATER, Fernando. *As perguntas da vida*./ Fernando Savater: tradução Monica Stahel. - SP: Martins Fontes, 2001. SOLOMON, Robert C. *Paixão pelo saber: uma breve história da filosofia* / Robert C. Solomon, Kathleen M. Higgins; tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. – R J : Civilização Brasileira, 2001.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
SOCIOLOGIA	34 horas	1 aula
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Contexto Histórico do aparecimento da Sociologia; Comte e as primeiras formulações da sociologia; Outros fundadores: Durkheim, Marx, Weber. Objeto e Método da Sociologia; Delimitação do campo de atuação da Sociologia; Como a sociologia realiza suas investigações; Quem se utiliza das análises sociológicas. Sociologia no Século XX; Sociologia como atividade profissional; Sociologia Empírica: pesquisa sociológica americana; A Escola de Chicago; Formas de obtenção de Dados; Sociologia da Determinação Social: Talcott Parsons, Robert King Merton; Sociologia da Construção Social: Peter Berger, Thomas Luckmann; Pierre Bourdieu, Norbert Elias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARON, Raymundo. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 2000.
LESSA, Renato; JOHNSON, Allan; JUNGMANN, Ruy. Dicionário de Sociologia. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.
LAKATOS, Eva Maria. Sociologia Geral. São Paulo: Atlas, 1985.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CHACON, Wamireh. (1977), História das idéias sociológicas no Brasil. São Paulo, Edusp/Grijalbo.
IANNI, Octávio (org.), Sociologia, São Paulo, Ática.
VILA NOVA, S. (1995), Introdução à sociologia. São Paulo, Atlas
LÖWY. Michael. Ideologias e Ciência Social – elementos para uma análise marxista. São Paulo: Cortez Editora, 1991.
MEKSENAS, Paulo. (1988), Aprendendo sociologia: a paixão de conhecer. São Paulo, Loyola.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
MATEMÁTICA	136 horas	4 aulas
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Introdução a Teoria de Conjuntos; Conjuntos Numéricos; Função; Função Afim; Função Quadrática; Função Modular; Função Exponencial; Logaritmos e Função Logarítmica; Progressão Aritmética; Progressão Geométrica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DANTE, Luiz Roberto, Matemática - Contexto e Aplicações, São Paulo, Ática, 2010. IEZZI, Gelson, DOLCE, Osvaldo, DEGENSZAJN, David, PÉRIGO, Roberto, ALMEIDA, Nilze de, Matemática- Ciência e Aplicações, São Paulo, Saraiva, 2010. IEZZE, Gelson; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos da Matemática Elementar, 1. São Paulo: Atual, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
IEZZE, Gelson; Dolce, Gelson; Murakami, Carlos. Fundamentos da Matemática Elementar, 2. São Paulo: Atual, 2004. IEZZE, Gelson; Dolce, Gelson; Murakami, Carlos. Fundamentos da Matemática Elementar, 3. São Paulo: Atual, 2004. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.1. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.2. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.3.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
FÍSICA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Mecânica Clássica: Cinemática: cinemática escalar, cinemática vetorial, movimento circular; Dinâmica: princípios fundamentais, energia e conservação da quantidade de movimento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BONJORNO, José Roberto et al. Física: História e Cotidiano. 2. ed. São Paulo:FTD, 2005. SAMPAIO, José Luiz; CALÇADA, Caio Sérgio. Física. São Paulo: Atual, 2003. SILVA, Claudio Xavier da; FILHO, Benigno Barreto. Física aula por aula: mecânica. São Paulo: FTD, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
GASPAR, Alberto. Física. São Paulo: Ática, 2005. PENTEADO, Paulo César M.; TORRES, Carlos Magno A. Física: ciência e tecnologia. São Paulo: Moderna, 2005. v. 1. RAMALHO, Francisco et al. Fundamentos de Física 1. Editora Moderna. São Paulo, 2008. FUKE, Luis Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Todashi; YAMAMOTO, Kazuito. Alicerces da Física. Vol. 1. Editora Saraiva. São Paulo. 2008. MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. Física: Contexto e Aplicações. Vol. 1. Editora Scipione. São Paulo. 2008.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Química	68	2
SÉRIE (ANO): 1°		

EMENTA
Introdução ao estudo da Química - Princípios Básicos: Matéria e Energia; Elementos e Compostos; Estrutura Atômica; Classificação e propriedades periódicas; Ligações químicas; Ligações Intermoleculares; Funções Inorgânicas; Conceito de reações e balanceamento; Reações Inorgânicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PERUZZO, F. M; CANTO, E. L.; Química na abordagem do cotidiano, volume 1, Editora Moderna, 4° edição, São Paulo, 2010. RUSSEL, JOHN B.; Química geral, volume 1, Editora Pearson, 2°edição, 1994. RUSSEL, JOHN B.; Química geral, volume 2, Editora Pearson, 2°edição, 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ATKINS, P.W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente, 3° edição, editora Bookman, Porto Alegre, 2006. Shriver, D. F.; Atkins, P.; Química Inorgânica, 4° edição, editora Bookman, Porto Alegre, 2008. LEE, J. D.; Química Inorgânica Não Tão Concisa, 1° edição, Editora Edgard Blucher Edito, São Paulo, 2003. MAHAN, B. M.; MYERS, R. J.; Química - Um Curso Universitário, 4° edição, Editora EDGARD BLUCHER, 1995. SHRIVER, D. F.; Química inorgânica, 4 ° Edição,Editora Bookman, Porto Alegre ,2008.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
BIOLOGIA	68	2
SÉRIE (ANO): 1º ANO		

EMENTA
Natureza do conhecimento científico: método científico; ramos da biologia; Fundamentos básicos de Ecologia; Fluxo de energia e níveis tróficos; Ciclos Biogeoquímicos; Relações ecológicas, Ecologia de Populações e Sucessão Ecológica; Biomas; Desequilíbrios ambientais e sustentabilidade; Origem da Vida e características dos seres vivos; Bioquímica celular; Organização celular: células procarióticas e eucarióticas; células animais e vegetais (estrutura e fisiologia); Divisão celular: mitose e meiose; Tipos de reprodução nos seres vivos: assexuada e sexuada; Reprodução humana e Desenvolvimento Embrionário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LOPES,Sônia. BIO.Volume 2.1ª Edição.Editora Saraiva.2002.
LOPES Sônia. BIO.Volume 3.1ª Edição.Editora Saraiva.2002.
LINHARES, Sérgio/GEWANSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje. Volume 1.14ª Edição. Editora Ática.2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MACHADO, S. Biologia para o Ensino Médio.Volume único,SP.Editora Scipione.2003.
FONSECA,Martha Reis Marques da. Interatividade química:Cidadania, participação e transformação.Volume único.SP. FTD (coleção Delta).2003
KORMONDY, Eduard J. BROWN, Daniel E. Ecologia Humana. Atheneu EditoraSP. 2002. Editorial Brasileiro: Walter Alves Neves.
CARNEIRO, M. H. S; GASTAL, M. L. História e Filosofia das Ciências no Ensino de Ciências. Ciência e Educação, v. 11 n. 1 p. 33-39, 2005.
COUTINHO, F. A.; MARTINS, R. P. Uma Ciência Autônoma. Ciência Hoje, v. 32(188), p. 65- 67, 2002.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Metodologia Científica	68	2
SÉRIE (ANO): 1º ANO		

EMENTA
Introdução à Ciência e Conhecimento; Planejamento da pesquisa; Fases da pesquisa; Tipos de publicações científicas; Normas de apresentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho Científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007. PÁDUA, Elisabete M. M. de. Metodologia da Pesquisa: abordagem teórico-prática. Campinas- SP: Papirus, 2004. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, ed. 23a. 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: apresentação de Trabalhos Acadêmicos. Rio de Janeiro, 2002. BOAVENTURA, Edivaldo M.. Como ordenar as ideias. 5. ed. São Paulo: Ática, 1997. CERVO, Amado Luiz. Metodologia científica. 4. ed. São Paulo: Makron books, 1996. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Microbiologia dos Alimentos	68	02
SÉRIE (ANO): 1º ANO		
EMENTA		
Introdução à microbiologia; Importância dos microrganismos em alimentos; Fisiologia e metabolismo microbiano; Principais microrganismos deteriorantes; Fungos, bactérias, vírus e protozoários em alimentos; Microrganismos contaminantes nos alimentos e suas consequências; Doenças veiculadas pelos alimentos; Fatores físicos e químicos que influenciam o crescimento microbiano.		

Bibliografia
FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo, Editora Atheneu, 1996. SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos, EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ). Brasília: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 159p. EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ). Brasília: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 159p.
Bibliografia Complementar
GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-ITAL. Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas, 1995. Pelczar, M. et al. Microbiologia – Conceitos e Aplicações, 2ª ed. São Paulo: Ed. Makron Books, vol. 1 e 2, 1997 Microbiologia dos Alimentos: Franco, Bernadette D. G. De M.; Franco, Bernadette D. G. De M. Editora: Atheneu 2011. Microbiologia de Alimentos - 6.ed. 6ª Edição Autor: James M. Jay Editora: Artmed

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	68	02
SÉRIE (ANO): 1º ANO		

EMENTA
Aspectos teóricos e práticos da análise sensorial; Os sentidos e a percepção sensorial; Princípios da fisiologia sensorial; Tipos de equipes sensoriais; Métodos aplicados na seleção e treinamento de provadores; Planejamento e condução de avaliações sensoriais pelos métodos discriminativos, descritivos e afetivos mais aplicados ao desenvolvimento de novos produtos; Coleta e análise estatística dos dados; Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial; Propriedades sensoriais dos alimentos.

Bibliografia
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. Livraria Varela, 1998, 140 p. SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Livraria Varela, 2005, 624 p. BRANDÃO, A.C.B.H.; BRANDÃO, A.A.H; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Segurança alimentar nos estabelecimentos de consumo. Higiene Alimentar, 5:20-22, 1991.
Bibliografia complementar
BRYAN, F.L. Análise de risco nas empresas de alimentos. Hig. Aliment., 3:92-100, 1984. FARIA, E. V. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: Ital, 2002.SILVA, M. A. A. P. Desenvolvimento de perfil sensorial por análise descritiva quantitativa. Campinas: FEA/UNICAMP, 2004. bia, 1997. DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996. HIRATA, M & MANCINI FILHO, J. **Manual de Biossegurança**. São Paulo, Manole, 2002 SILVA, M. A. A. P. **Desenvolvimento de perfil sensorial por análise descritiva quantitativa**. Campinas: FEA/UNICAMP, 2004.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Administração e Empreendedorismo	68	02
SÉRIE (ANO): 1º ANO		

EMENTA
Empreendedorismo: história, fundamentos, significados; O ser empreendedor; 3. Cooperativismo, associativismo; Estudo de viabilidade Técnica; Teorias da Administração (Fordismo e toyotismo); Funções Administrativas; Fluxograma e organograma; Inovação e Criatividade; Estratégia, planejamento e plano de negócio.

Bibliografia
MOTTA, P. R. Gestão Contemporânea: a ciência e a arte de ser dirigente. Rio de Janeiro: Record. DONAIRE, Denis, Gestão ambiental na empresa. São Paulo Atlas LEON C. Megginson, DONALD. C. Mosley, PAUL H. Pietri, Jr. Administração Conceitos e aplicações. São Paulo Editora Habra.
Bibliografia complementar
SCHNEIDER, V. **Manual de Gerenciamento de RRSS**. São Paulo, CLR, Balieiro, 2001 CHIAVENATO, Idalberto. **O novo papel dos recursos humanos na organização**. Rio de Janeiro: Elseiver, 1999. DEL PRETTE, Almir e DEL PRETTE, Zilda A P. **Psicologia das relações interpessoais**: Vivências para o trabalho em grupo. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001. BRASIL, MAPA. *RIISPOA, Decreto n° 30691 de 29/03/1952.* 1952. Disponível em: <http://.agricultura.gov.br/das/dipoa/riispoa.htm>. Acesso em: 13 fev. 2009. ROBBINS, Stepnhen. **Comportamento Organizacional**. 11ed. São Paulo: Person Prentice Hall, 2005.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Legislação Sanitária e Ambiental	102	3
SÉRIE (ANO): 1º ANO		

EMENTA
Órgãos públicos que regem a legislação de alimentos no Brasil; Agência Nacional de Saúde, Secretarias Municipais e Estaduais de Vigilância Sanitária; Ministério da Agricultura; Legislação de alimentos de origem animal e vegetal no âmbito do Ministério da Saúde (ANVISA): conceitos e importância; Leis que regulamentam as GMP/BPF e APPCC; Legislação de alimentos de origem animal no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: RIISPOA; Noções de rastreabilidade animal; Legislação sobre embalagem e rotulagem de alimentos; Legislação sobre alimentos irradiados; Legislação sobre alimentos transgênicos; Licenciamento Ambiental; Padrões de lançamento de efluentes; Padrões de qualidade da água; Aspectos Legais (legislação Sanitária Internacional e nacional); Sistemas de Vigilância Sanitária; Código de defesa do consumidor.

Bibliografia
SOUZA, L J. Nova Legislação Comentada de Produtos Lácteos. São Paulo: Revista Industria de Laticínios, 2002. MARCHINI, LC; SODRÈ, GS; MORETI, ACCC. *Produtos apícolas:legislação brasileira.* Ribeirão Preto: A.S.Pinto, 2005. BRASIL, MAPA. *RIISPOA, Decreto n° 30691 de 29/03/1952.* 1952. Disponível em:<http://.agricultura.gov.br/das/dipoa/riispoa.htm>. Acesso em: 13 fev. 2009. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm
Bibliografia Complementar
SOUZA, L J. Nova Legislação Comentada de Produtos Lácteos. São Paulo: Revista Industria de Laticínios, 2002. MARCHINI, LC; SODRÈ, GS; MORETI, ACCC. *Produtos apícolas:legislação brasileira.* Ribeirão Preto: A.S.Pinto, 2005. BRASIL, MAPA. *RIISPOA, Decreto n° 30691 de 29/03/1952.* 1952. Disponível em:<http://.agricultura.gov.br/das/dipoa/riispoa.htm>. Acesso em: 13 fev. 2009. SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos, EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ). Brasília: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 159p. BRASIL. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Língua Portuguesa	102	3
SÉRIE (ANO): 2º ano		

EMENTA
Linguagem, argumentação e persuasão; Gêneros textuais: Gêneros Narrativos: estrutura da narrativa; Argumento: tópico frasal: desenvolvimento do tópico frasal; Progressão discursiva; Classificação das funções gramaticais; Introdução ao gênero científico: resenha.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CEREJA, Willian Roberto & MAGALHÃES, Thereza Cochar. **GRAMATICA - TEXTO, REFLEXAO E USO.** 3. ed. São Paulo, Atual: 2008. (VOLUME UNICO)**.** FIORIN, José Luiz& SAVIOLI, Francisco Platão. **Lições de texto**: leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. _____. **Para entender o texto.** 17. ed. São Paulo**:** Ática, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008. FIORIN, José Luiz. **Em busca do sentido:** estudos discursivos. São Paulo: Contexto, 2008. ILARI, Rodolfo; GERALDI, João Wanderley. **Semântica.** 10. ed. São Paulo: Ática, 2006. MEDEIROS, João Bosco. Correspondência: técnicas de comunicação criativa. 20. ed. São Paulo: Atlas, 2010. RYAN, Maria Aparecida. **CONJUGAÇAO DOS VERBOS EM PORTUGUES. 17. ed.** São Paulo: ÁTICA, 2011.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Literatura	34	1
SÉRIE (ANO): 2º ano		

EMENTA
Elementos para a compreensão do texto literário por período: o surgimento do romance; Romantismo: Geração Indianista; Geração Ultrarromântica; Geração Social; Realismo/Naturalismo: aproximações, distanciamentos e pressupostos filosóficos; Machado de Assis, Aluísio de Azevedo, Raul Pompéia; Parnaso-simbolismo: proximidades e limites estéticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BOSI, Alfredo. **HISTÓRIA CONCISA DA LITERATURA BRASILEIRA.** 47. ed. São Paulo: CULTRIX, 2006. MOISÉS, Massaud. **LITERATURA BRASILEIRA ATRAVÉS DOS TEXTOS.** 29. ed. São Paulo: CULTRIX, 2012. TELES, Gilberto Mendonça. **VANGUARDA EUROPEIA E MODERNISMO BRASILEIRO.** Rio de Janeiro: José Olympio, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CANDIDO, Antonio. **INICIAÇAO A LITERATURA BRASILEIRA. 6. ed. São Paulo:** Ouro Sobre Azul, 2010. _____. Literatura e sociedade: estudos de teoria e história literária. 8. ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 2000. _____. O estudo analítico do poema. 4. ed. São Paulo: Humanitas, 2004. GOLDSTEIN, Norma Seltzer. **VERSOS, SONS, RITMOS.** 14. ed. São Paulo: Ática, 2007. SODRÉ, Nelson Werneck. **História da literatura brasileira.** 10. ed. Rio de Janeiro: Graphia, 2002.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Língua Estrangeira – Inglês	68	2 aulas
SÉRIE (ANO): 2º Ano		

EMENTA
Revisão dos tempos verbais. Some, any, no. Pronomes Relativos. Verbos Modais. Presente Perfeito. Presente Perfeito X Passado Simples. Presente Perfeito Contínuo. Passado Perfeito. Passado Perfeito Contínuo. Pronomes Reflexivos. Tag Questions. Futuro simples. Futuro contínuo. Question Words. Phrasal verbs. Estratégias e técnicas de leitura para a produção de leitura em textos da área.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LONGMAN. **Dicionário Escolar para Estudantes Brasileiros**. Português-Inglês/Inglês-Português com CD-ROM. 2ª Edição: Atualizado com as novas regras de Ortografia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2008. MURPHY, Raymond. **Essential Grammar: Gramática Básica da Língua Inglesa**. 2ª. Edição. Cambridge: Cambridge University Press, 2007.** SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em Língua Inglesa**: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
SANTOS, Denise**. Como ler melhor em inglês**. Barueri, SP: Disal, 2011. SALINGER, Jerome David. **O apanhador no campo de centeio.** Rio de janeiro: Editora do Autor, 2004. WHITNEY, Norman. **The truth machine**. New York: Macmillan Readers, 2005. SWAN, M. WALKER, Catherine. The good grammar book. Oxford: Oxford University Press, 2001. ANDERSTOMITCH, L.M.B. Literaturas de língua inglesa. São Paulo: Insular, 2005. ON, N. J. Active skills for reading: book 2, New York: Thomson Heinle, 2002

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
EDUCAÇÃO FÍSICA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 2º Ano		

EMENTA
Primeiros Socorros; Esportes; Ginástica; Conceitos de Aptidão Física

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
NAHAS, Markus Vinícius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo.Londrina: Midiograf, 2001; FOSS, M. e KETEYIAN, S. Fox: bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001; BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio. Linguagens, códigos e suas tecnologias. Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
REVERDITO, Riller S. Pedagogia do esportes: jogos coletivos de invasão. São Paulo, Phorte, 2009. DARIDO, S.C. Educação Física na Escola: questões e reflexões. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003, 91 pgs. Kunz, E. (Org). Didática da educação física. 3. ed. Ijuí: Uniijuí, 2003. Freire, J. B.; Scaglia, a. j. Educação como prática corporal. São Paulo: Scipione, 2003. NEIRA, M. G.; NUNES, M. L. F. Pedagogia da cultura corporal: crítica e alternativas. São Paulo: Phorte, 2006. NEIRA, M. G.; NUNES, M. L. F. Educação Física, currículo e cultura. São Paulo: Phorte, 2009.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Geografia	68 h	2 aulas
SÉRIE (ANO): 2º Ano		

EMENTA
Mundo Contemporâneo; Globalização, Economia e Sociedade; Geopolítica; Industrialização e comércio internacional; Industrialização; Comércio Internacional e blocos regionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SENE, Eustaquio de & MOREIRA, João Carlos. GEOGRAFIA GERAL E DO BRASIL: ESPAÇO GEOGRÁFICO E GLOBALIZAÇÃO (Vol. II). São Paulo: Scipione, 2012. ALMEIDA, Lúcia Marina & RIGOLIN, Tércio Barbosa. GEOGRAFIA: GEOGRAFIA GERAL E DO BRASIL (Vol. Único). São Paulo: Ática, 2009. ALMEIDA, Lúcia Marina & RIGOLIN, Tércio Barbosa. FRONTEIRAS DA GLOBALIZAÇÃO: O MUNDO NATURAL E O ESPAÇO HUMANIZADO (Vol. II). São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CARLOS, Ana Fani. A CIDADE. São Paulo: Contexto, 2011. ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. GEOGOMORGOLOGIA – AMBIENTE E PLANEJAMENTO. São Paulo: Contexto, 2010. ROSS, Jurandyr Luciano Sanches (Org.). GEOGRAFIA DO BRASIL. São Paulo: Edusp, 2011. SIMIELLI, Maria Elena. Geoatlas. São Paulo: Ática, 2006. PIAIA, Ivane Inêz. GEOGRAFIA DE MATO GROSSO. 3ª ed revista e ampliada. Cuiabá: Edunic, 2003.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
HISTÓRIA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 2º ano		

EMENTA
As transformações nas relações sociais na transição do Feudalismo para o Capitalismo; O trabalho e cidadania; O Antigo Regime: mercantilismo, absolutismo e colonialismo; Sociedade agrária e exclusão no Brasil colonial; A Revolução Industrial; A era das luzes; Ecos das revoluções liberais no mundo colonial – a independência da América portuguesa e da América espanhola. Sociedade agrária e exclusão no Brasil do Século XIX; O trabalho escravo e cidadania negada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PINSKY, Jaime. *As Primeiras Civilizações*. Jaime Editora Contexto. MONTENEGRO, Antonio Torres. *História oral e memória: a cultura popular revisitada*. São Paulo: Editora Contexto, 1992. MATTOS, Regiane Augusto. *História e Cultura Afro-brasileira*. São Paulo: Contexto, 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
THIESEN, Icléia (org.). *Imagens da clausura na Ditadura de 1964: informação, memória e história*. Rio de Janeiro: Letras, 2011. HOBSBAWM, Eric J. Era dos Impérios 1875-1914. São Paulo: Companhia das Letras. HOBSBAWM, Eric J. Era dos Extremos - O Breve Século XX 1914/1991. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. DEL PRIORE, Mary, VENÂNCIO, Renato Pinto. O livro de ouro da história do Brasil: do descobrimento à globalização. Ediouro, 2001. FRIEDMAN, Thomas, O mundo é plano: uma breve história do século XXI.Objetiva, 2005.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Filosofia	34h	1
SÉRIE (ANO): 2º ano		

EMENTA
A cultura e a filosofia política: o que é Política? Elementos que compõe a política: a democracia, a cidadania, os conflitos sociais, o poder e a participação; Formas de governo: monarquia, aristocracia, tirania, etc.; Ética e moral: valores morais, a consciência moral, heteronomia, autonomia, responsabilidade moral, liberdade e determinismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: Introdução à Filosofia. São Paulo: Moderna, 2010. CHAUÍ, Marilena. Iniciação à Filosofia: ensino médio – Volume único. São Paulo: Ática, 2010. CHAUÍ, Marilena. Introdução à História da Filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles. Vol. 1. São Paulo: Cia da Letras, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 1998. GAARDEN, Jostein. O Mundo de Sofia. São Paulo, Cia. das Letras, 4 ed., 1995. SÁTIRO, Angélica; WUENSCH, Ana Míriam. *Pensando melhor - iniciação ao filosofar*. 4a ed. reform. São Paulo: Saraiva, 2003. SAVATER, Fernando. *As perguntas da vida*./ Fernando Savater: tradução Monica Stahel. - SP: Martins Fontes, 2001. SOLOMON, Robert C. *Paixão pelo saber: uma breve história da filosofia* / Robert C. Solomon, Kathleen M. Higgins; tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. – R J : Civilização Brasileira, 2001.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
SOCIOLOGIA	34 horas	1 aula
SÉRIE (ANO): 2º ano		

EMENTA
A Sociologia no Brasil; estudos sobre a formação do Brasil: Euclides da Cunha, Gilberto Freyre; Debates sobre o racismo: Joaquim Nabuco, Nina Rodrigues, Florestan Fernandes; Racismo e Desigualdade; Escravidão; Etnocentrismo; A Política; As assembléias e o Discurso Político; Poder e Força; A razão de Estado; Teorias do contrato; Patrimonialismo; Coronelismo; Direitos e Cidadania; Direitos e Reivindicação; Ideologia; O Estado; Estado e Violência; Formação do Estado Moderno; Controle e Poder; Estado e Nação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
Bobbio Norberto. Teoria Geral da Política: a Filosofia Política e as Lições Clássicas. Rio de Janeiro: Campus, 2005. COSTA, Fábio Silva. Estado, Direito e Sociedade - Perspectivas Para Uma Teoria Republicana Brasileira. Curitiba: Juruá, 2010. IANNI, Octávio. Sociologia e Sociedade no Brasil. São Paulo: Alfa-Omega, 1975.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ARON, Raymundo. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 2000. IANNI, Octávio (org.), Sociologia, São Paulo, Ática. LAKATOS, Eva Maria. Sociologia Geral. São Paulo: Atlas, 1985. LÖWY. Michael. Ideologias e Ciência Social – elementos para uma análise marxista. São Paulo: Cortez Editora, 1991. MEKSENAS, Paulo. (1988), Aprendendo sociologia: a paixão de conhecer. São Paulo, Loyola.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	AULAS/ SEMANA
MATEMÁTICA	136 horas	4 aulas
SÉRIE (ANO): 2º ano		

EMENTA
Trigonometria no Triângulo Retângulo; Trigonometria no Ciclo Trigonométrico; Matrizes; Determinantes; Sistemas Lineares; Geometria Analítica; Geometria Plana e Espacial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DANTE, Luiz Roberto, Matemática - Contexto e Aplicações, São Paulo, Ática, 2010. IEZZI, Gelson, DOLCE, Osvaldo, DEGENSZAJN, David, PÉRIGO, Roberto, ALMEIDA, Nilze de, Matemática- Ciência e Aplicações, São Paulo, Saraiva, 2010. IEZZE, Gelson. Fundamentos da Matemática Elementar, 3. São Paulo: Atual, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
IEZZE, Gelson; Dolce, Gelson; Murakami, Carlos. Fundamentos da Matemática Elementar, 2. São Paulo: Atual, 2004. IEZZE, Gelson; Dolce, Gelson; Murakami, Carlos. Fundamentos da Matemática Elementar, 3. São Paulo: Atual, 2004. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.1. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.2. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.3.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
FÍSICA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 2º ano		

EMENTA
Física térmica: termômetros e escalas; dilatação; calorimetria; termodinâmica; Ondas e óptica Física: ondas mecânicas; ondas eletromagnéticas; estudo do som; Óptica geométrica: espelhos planos e esféricos; lentes; instrumentos ópticos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BONJORNO, José Roberto et al. Física: História e Cotidiano. 2. ed. São Paulo:FTD, 2005. SAMPAIO, José Luiz Pereira; CALÇADA, Caio Sérgio Vasques. Universo da Física. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005. v.2 SILVA, Claudio Xavier da; FILHO, Benigno Barreto. Física aula por aula: mecânica dos fluídos, termologia, óptica. São Paulo: FTD, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
GASPAR, Alberto. Física. São Paulo: Ática, 2005. PENTEADO, Paulo César M.; TORRES, Carlos Magno A. Física: ciência e tecnologia. São Paulo: Moderna, 2005. v. 2. RAMALHO, Francisco et al. Fundamentos de Física 2. Editora Moderna. São Paulo, 2008. FUKE, Luis Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Todashi; YAMAMOTO, Kazuito. Alicerces da Física. Vol. 1. Editora Saraiva. São Paulo. 2008. MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. Física: Contexto e Aplicações. Vol. 1. Editora Scipione. São Paulo. 2008.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Química	68	2
SÉRIE (ANO): 2°		

EMENTA
Cálculo estequiométrico; Equilíbrio físico e químico; Soluções aquosas; Eletroquímica; Gases; Termodinâmica; Cinética; Radioatividade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PERUZZO, F. M; CANTO, E. L.; Química na abordagem do cotidiano, volume 1, Editora Moderna, 4° edição, São Paulo, 2006. RUSSEL, JOHN B.; Química geral, volume 1, Editora Pearson, 2°edição, 1994. RUSSEL, JOHN B.; Química geral, volume 2, Editora Pearson, 2°edição, 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
Atkins, P., Físico-Química, volume 1, 9° edição, editora LTC, São Paulo, 2012. Atkins, P.; Físico-Química, Volume 2, 9° edição, editora LTC, São Paulo, 2012. Vogel, A.; Química Analítica Qualitativa, 6° edição, editora Mestre Jou, São Paulo, 2002. Vogel, A.; Química Analítica Qualitativa, 6° edição, editora Mestre Jou, São Paulo, 2002. ATKINS, P.W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente, 3° edição, editora Bookman, Porto Alegre, 2006.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
BIOLOGIA	68	02
SÉRIE (ANO): 2º ANO		

EMENTA
Classificação biológica dos seres vivos; Fisiologia dos Vertebrados: respiração, excreção, circulação, digestão, regulação hormonal e nervosa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R.Biologia. v. 2. 2ª Ed. Moderna, 2004.
CARVALHO, H. F.; RECCOPIMENTEL, S. M.A Célula. Barueri, São Paulo: Manole, 2001.
GRIFFTHS, A .J. Genética moderna. Rio de Janeiro: Guanabara, 2002

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

.

STEARNS, S.C. & HOEKSTRA, R.F. Evolução uma introdução. São Paulo: Atheneu,2003.
ODUM, E. P. & BARRETT, G. W. Fundamentos de Ecologia5.ed. São Paulo: CengageLearning, 2008.
PIERCE, B.A. Genética: um enfoque conceitual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
CARNEIRO, M. H. S; GASTAL, M. L. História e Filosofia das Ciências no Ensino de Ciências. Ciência e Educação, v. 11 n. 1 p. 33-39, 2005.
COUTINHO, F. A.; MARTINS, R. P. Uma Ciência Autônoma. Ciência Hoje, v. 32(188), p. 65- 67, 2002.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Ciência dos Alimentos	102	03
SÉRIE (ANO): 2º ANO		

EMENTA
Alterações em alimentos; Macronutrientes; Metabolismo das proteínas, lipídeos e carboidratos, absorção de vitaminas e minerais; Estudo e análise dos constituintes dos alimentos e suas interações; Mecanismos químicos e bioquímicos das transformações dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento; Influências das alterações no valor nutritivo e conservação dos alimentos; Introdução à Bromatologia; Análise percentual de alimentos; Amostragem de alimentos; Elaboração de tabelas de informação nutricional de alimentos processados.

Bibliografia
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de Ciências e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. EVANGELISTA, José. Alimentos Um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005. SALINAS, Rolando D. Alimentos e Nutrição Introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002
Bibliografia complementar
SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos- Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S. **Processamento de sucos de frutas tropicais**. Fortaleza: Edições UFC, 2007. PASCHALINO. J. E., ROSENTAL. A., BERNHARDT. L. W., **Manual Técnico: Processamento de Hortaliças**. Ital, Campinas, 1994.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Bioquímica de Alimentos	102	03
SÉRIE (ANO): 2º ANO		

EMENTA
Introdução ao estudo da bioquímica dos alimentos; A água nos alimentos; Sistemas bioquímicos existentes nos alimentos e o seu comportamento durante o processamento tecnológico; Agentes e mecanismos de deterioração dos alimentos; Transformações bioquímicas após a colheita de frutas e vegetais; Estudos das modificações bioquímicas dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento; Principais enzimas utilizadas nas indústrias de alimentos.

Bibliografia
FELTRE, R. Química. Vol. 2, 4. ed., São Paulo: Editora Moderna, 1995. SARDELLA, A; MATEUS, E. Curso deQuímica. Vol. 2; 21 ed., São Paulo: Editora Ática, 1995. KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Jr. Química e Reações Químicas. Vol. 1 e 2. Rio de Janeiro: LTC, 2002.
Bibliografia complementar
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas:Unicamp, 1999. KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Jr. **Química e Reações Químicas**. Vol. 1 e 2. Rio de Janeiro: LTC, 2002. HERMES, L. C.; SILVA, A. S. **Avaliação da qualidade das águas: manual prático**. Brasília, DF: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2004. 55p. VON SPERLING, M. **Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos**. 2ª ed. Vol. 1. Belo Horizonte: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental: Universidade Federal de Minas Gerais; 1996. 243p. VON SPERLING, M. **Princípios básicos do tratamento de esgotos**. Vol. 1. Belo Horizonte: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental: Universidade Federal de Minas Gerais; 1996. 211p.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Microbiologia dos Alimentos	68	02
SÉRIE (ANO): 2º ANO		

EMENTA
Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos; Métodos de identificação de microrganismos de interesse industrial; Análises microbiológicas oficiais; Princípios gerais de preservação dos alimentos; Produtos e processos da Microbiologia Industrial; Qualidade, segurança alimentar, doenças e/ou enfermidades de origem alimentar e microbiológica e a relação com programas e ferramentas da qualidade em alimentos; Princípios de Higiene Industrial e os aspectos microbiológicos em termos de contaminação.

Bibliografia
FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo, Editora Atheneu, 1996. SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos, EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ). Brasília: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 159p. EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ). Brasília: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 159p.
Bibliografia Complementar
GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-ITAL. Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas, 1995. Pelczar, M. et al. Microbiologia – Conceitos e Aplicações, 2ª ed. São Paulo: Ed. Makron Books, vol. 1 e 2, 1997 Microbiologia dos Alimentos: Franco, Bernadette D. G. De M.; Franco, Bernadette D. G. De M. Editora: Atheneu 2011. Microbiologia de Alimentos - 6.ed. 6ª Edição Autor: James M. Jay Editora: Artmed

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Operações Unitárias	68	02
SÉRIE (ANO): 2º ANO		

EMENTA
Conceitos Introdutórios sobre processos industriais; Mecânica dos Fluidos: Propriedades físicas dos fluidos (massa específica, densidade absoluta e relativa, grau API, viscosidade); Estática dos fluidos; Dinâmica dos fluidos; Bombas e válvulas; Transmissão de calor/combustão: Condução, convecção, radiação; Combustíveis; Agitação e mistura: definição; Fracionamento; Curvas de equilíbrio vapor-líquido; Cálculos das destilações simples mais usuais; Destilação por arraste de vapor; Secagem e evaporação; Tipos de equipamentos utilizados em moagem, misturação, peneiramento, granulometria; Filtros e centrífugas industriais; Extração industrial sólido-líquido e líquido-líquido.

Bibliografia
FOUST, A.S., WENZEL, L. A., CLUMP, C.W., MAUS, L., ANDERSEN, L.B. Princípio das Operações Unitárias. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Dois, 1982. GEANKOPLIS, C.J. Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias. Compañía Editorial Continental, S.A. de C.V. México, D.F., 1998. RIZVI, S.S.H. Thermodynamic properties of foods in dehydration. In: Engineering Properties of Foods, (M.A. Rao and S.S.H. Rizvi, eds.). Academic Press, New York, 223-309, 1995.
Bibliografia complementar
ARMIN FRANZ ISENMANN OPERAÇÕES UNITÁRIAS na indústria química. Timóteo 2012. LINDON, F.; SILVESTRE, M. M. Conservação de Alimentos- Princípios e metodologias. Lisboa: Editora Escolar, 2008. SOLER, M. P. *et al.* Industrialização de frutas - manual técnico nº 8, Campinas, ITAL, 1991. EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 159p. BRASIL. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica.htm PRINCÍPIOS DE OPERAÇÕES UNITÁRIAS. José Julai UFSCar 2008.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Estatística Aplicada	68	02
SÉRIE (ANO): 2º ANO		

EMENTA
Levantamento de dados; Técnica de tabulação e representação de dados em tabelas; Distribuição de frequências; Cálculo de moda, média, medidas de dispersão; Representações gráficas: dados, linhas, barras, colunas, setores; Distribuição de Frequência; Probabilidade e distribuição de probabilidades; Técnicas de amostragens.

Bibliografia
IEZZI,G.;MURACAMI,C.. Fundamentos de matemática elementar. São Paulo: Atual. 1991. CASTRUCCI, B.;GIOVANNI, J.R. A conquista da matemática. 5ª, 6ª, 7ª e 8ª séries. São Paulo: 46 Editora FTD. IEZZI, G.; DOLCE, O.; MACHADO, A. Matemática e Realidade. São Paulo: Atual, 1984.
Bibliografia Complementar
VOLPINO, H. Matemática. 7ª série, São Paulo: IBEP. SARDELLA, A.; MATTA, E. Matemática. 5ª série. São Paulo: Editora Ática. CASTRUCCI, B.;GIOVANNI, J.R. A conquista da matemática. 5ª, 6ª, 7ª e 8ª séries. São Paulo: 46 Editora FTD. IEZZI, G.; DOLCE, O.; MACHADO, A. Matemática e Realidade. São Paulo: Atual, 1984. THIEL, A. A. O mundo que nos cerca e a matemática**.** Volume 1, 1998.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Língua Portuguesa	102	3
SÉRIE (ANO): 3º ano		

EMENTA
Gêneros científicos; Resumo; Relatório; Artigo; Gramática textual.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007. FIORIN, José Luiz& SAVIOLI, Francisco Platão. **LIÇÕES DE TEXTO**: leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. _____. **PARA ENTENDER O TEXTO.** 17. ed. São Paulo**:** Ática, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008. CEREJA, William Roberto. **Gramática:** texto, reflexão e uso. 3. ed. São Paulo: Atual, 2008. FIORIN, José Luiz. **Em busca do sentido:** estudos discursivos. São Paulo: Contexto, 2008. MEDEIROS, João Bosco. **CORRESPONDÊNCIA**: técnicas de comunicação criativa. 20. ed. São Paulo: Atlas, 2010. RYAN, Maria Aparecida. **CONJUGAÇAO DOS VERBOS EM PORTUGUES. 17. ed.** São Paulo: ÁTICA, 2011.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Literatura Brasileira	34	1
SÉRIE (ANO): 3º ano		

EMENTA
Elementos para a compreensão do texto literário por período: tradição e rupture; Pré-modernismo brasileiro e Vanguardas européias: Augusto dos Anjos; Manuel Bandeira; Graça Aranha; Euclides da Cunha; Modernismo: Semana de 22; Geração de 30; Geração de 45; Tendências contemporâneas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BOSI, Alfredo. **HISTÓRIA CONCISA DA LITERATURA BRASILEIRA.** 47. ed. São Paulo: CULTRIX, 2006. MOISÉS, Massaud. **LITERATURA BRASILEIRA ATRAVÉS DOS TEXTOS.** 29. ed. São Paulo: CULTRIX, 2012. TELES, Gilberto Mendonça. **VANGUARDA EUROPEIA E MODERNISMO BRASILEIRO.** Rio de Janeiro:José Olympio, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CANDIDO, Antonio. **INICIAÇAO A LITERATURA BRASILEIRA. 6. ed. São Paulo:** Ouro Sobre Azul, 2010. _____. Literatura e sociedade: estudos de teoria e história literária. 8. ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 2000. _____. O estudo analítico do poema. 4. ed. São Paulo: Humanitas, 2004. GOLDSTEIN, Norma Seltzer. **VERSOS, SONS, RITMOS.** 14. ed. São Paulo: Ática, 2007. SODRÉ, Nelson Werneck. **História da literatura brasileira.** 10. ed. Rio de Janeiro: Graphia, 2002.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Língua Estrangeira – Inglês	68	2 aulas
SÉRIE (ANO): 3º Ano		

EMENTA
Sentenças condicionais (if clauses). Conjunções. Discurso Direto e Indireto. Preposições (time, place, direction). Futuro perfeito. Estruturas passivas. Adjetivos. Infinitivo e Gerúndio. Advérbios. Estratégias e técnicas de leitura para a produção de leitura em textos da área. Leitura específica de textos-questão na língua-alvo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LONGMAN. **Dicionário Escolar para Estudantes Brasileiros**. Português-Inglês/Inglês-Português com CD-ROM. 2ª Edição: Atualizado com as novas regras de Ortografia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2008. MURPHY, Raymond. **Essential Grammar: Gramática Básica da Língua Inglesa**. 2ª. Edição. Cambridge: Cambridge University Press, 2007.** SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em Língua Inglesa**: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
MUNHOZ, Rosângela. **Inglês Instrumental**: estratégias de leitura. Módulo 1. São Paulo: Textonovo, 2000. PROWSE, Philip. **The Woman Who Disappeared.** New York: Macmillan Readers, 2005. SANTOS, Denise**. Como ler melhor em inglês**. Barueri, SP: Disal, 2011. SWAN, M. WALKER, Catherine. The good grammar book. Oxford: Oxford University Press, 2001. ANDERSTOMITCH, L.M.B. Literaturas de língua inglesa. São Paulo: Insular, 2005. ON, N. J. Active skills for reading: book 2, New York: Thomson Heinle, 2002

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
EDUCAÇÃO FÍSICA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 3º Ano		

EMENTA
Saúde, Lazer e Qualidade de Vida; Esportes; Xadrez; Temas Transversais e a Educação Física; Esporte x Drogas; O corpo na adolescência; Jogos paraolímpicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
NAHAS, Markus Vinícius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo.Londrina: Midiograf, 2001; FOSS, M. e KETEYIAN, S. Fox: bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001; BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio. Linguagens, códigos e suas tecnologias. Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
REVERDITO, Riller S. Pedagogia do esportes: jogos coletivos de invasão. São Paulo, Phorte, 2009. DARIDO, S.C. Educação Física na Escola: questões e reflexões. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003, 91 pgs. Kunz, E. (Org). Didática da educação física. 3. ed. Ijuí: Uniijuí, 2003. Freire, J. B.; Scaglia, a. j. Educação como prática corporal. São Paulo: Scipione, 2003. NEIRA, M. G.; NUNES, M. L. F. Pedagogia da cultura corporal: crítica e alternativas. São Paulo: Phorte, 2006. NEIRA, M. G.; NUNES, M. L. F. Educação Física, currículo e cultura. São Paulo: Phorte, 2009.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Geografia	68 h	2 aulas
SÉRIE (ANO): 3º		

EMENTA
Industrialização e Política Econômica Brasileira; Energia; População; Espaço Urbano e Urbanização; Espaço Rural e Agropecuária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SENE, Eustaquio de & MOREIRA, João Carlos. GEOGRAFIA GERAL E DO BRASIL: ESPAÇO GEOGRÁFICO E GLOBALIZAÇÃO (Vol. III). São Paulo: Scipione, 2012. ALMEIDA, Lúcia Marina & RIGOLIN, Tércio Barbosa. GEOGRAFIA: GEOGRAFIA GERAL E DO BRASIL (Vol. Único). São Paulo: Ática, 2009. ALMEIDA, Lúcia Marina & RIGOLIN, Tércio Barbosa. FRONTEIRAS DA GLOBALIZAÇÃO: O MUNDO NATURAL E O ESPAÇO HUMANIZADO (Vol. III). São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CARLOS, Ana Fani. A CIDADE. São Paulo: Contexto, 2011. ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. GEOGOMORGOLOGIA – AMBIENTE E PLANEJAMENTO. São Paulo: Contexto, 2010. ROSS, Jurandyr Luciano Sanches (Org.). GEOGRAFIA DO BRASIL. São Paulo: Edusp, 2011. SIMIELLI, Maria Elena. Geoatlas. São Paulo: Ática, 2006. PIAIA, Ivane Inêz. GEOGRAFIA DE MATO GROSSO. 3ª ed revista e ampliada. Cuiabá: Edunic, 2003.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
HISTÓRIA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 3º ano		

EMENTA
Os desdobramentos das Revoluções Liberais e Revolução Industrial no mundo; Os desdobramentos das Revoluções Liberais e Revolução Industrial no Brasil e no Mato Grosso; República, democracia e trabalho; O operariado brasileiro no contexto da República Oligárquica; A redemocratização, o Golpe de 1964 e a Ditadura Militar; A democracia brasileira contemporânea no contexto da hegemonia do capital neoliberal e da Globalização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PINSKY, Jaime. *As Primeiras Civilizações*. Jaime Editora Contexto. MONTENEGRO, Antonio Torres. *História oral e memória: a cultura popular revisitada*. São Paulo: Editora Contexto, 1992. MATTOS, Regiane Augusto. *História e Cultura Afro-brasileira*. São Paulo: Contexto, 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
THIESEN, Icléia (org.). *Imagens da clausura na Ditadura de 1964: informação, memória e história*. Rio de Janeiro: Letras, 2011. HOBSBAWM, Eric J. Era dos Impérios 1875-1914. São Paulo: Companhia das Letras. HOBSBAWM, Eric J. Era dos Extremos - O Breve Século XX 1914/1991. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. DEL PRIORE, Mary, VENÂNCIO, Renato Pinto. O livro de ouro da história do Brasil: do descobrimento à globalização. Ediouro, 2001. FRIEDMAN, Thomas, O mundo é plano: uma breve história do século XXI.Objetiva, 2005.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Filosofia	34h	1
SÉRIE (ANO): 3º ano		

EMENTA
O conhecimento filosófico e científico: o que é o Conhecimento? Conhecimento do senso comum e filosófico; Ciência, ciências da natureza; ciências humanas; Cientificismo; Ciência e política; Ciência e tecnologia; Os paradigmas emergentes da ciência; Tópicos especiais de suporte à parte técnica;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: Introdução à Filosofia. São Paulo: Moderna, 2010. CHAUÍ, Marilena. Iniciação à Filosofia: ensino médio – Volume único. São Paulo: Ática, 2010. CHAUÍ, Marilena. Introdução à História da Filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles. Vol. 1. São Paulo: Cia da Letras, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 1998. GAARDEN, Jostein. O Mundo de Sofia. São Paulo, Cia. das Letras, 4 ed., 1995. SÁTIRO, Angélica; WUENSCH, Ana Míriam. *Pensando melhor - iniciação ao filosofar*. 4a ed. reform. São Paulo: Saraiva, 2003. SAVATER, Fernando. *As perguntas da vida*./ Fernando Savater: tradução Monica Stahel. - SP: Martins Fontes, 2001. SOLOMON, Robert C. *Paixão pelo saber: uma breve história da filosofia* / Robert C. Solomon, Kathleen M. Higgins; tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. – R J : Civilização Brasileira, 2001.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
SOCIOLOGIA	34 horas	1 aula
SÉRIE (ANO): 3º ano		

EMENTA
Movimentos Sociais: Desobediência Civil; Sociologia dos Movimentos Sociais; Sociologia Ambiental; Desenvolvimento Sustentável; O Movimento Ambientalista; A Política Ambiental; Cultura: A Escola de Frankfurt; Cinema: Televisão; Música; Internet; Religião: Definição de Religião; Religião e Estado; Os Clássicos e a Religião

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
HANNIGAN, John. Sociologia Ambiental. Petrópolis: Vozes, 2009. COUTINHO, Sergio. O movimento dos movimentos. São Paulo: Cultura, 2007. SOUZA, Beatriz; MARTINO, Luiz Mauro Sá. Sociologia da Religião e Mudança Social. São Paulo: Paulus, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ARON, Raymundo. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 2000. IANNI, Octávio (org.), Sociologia, São Paulo, Ática. LAKATOS, Eva Maria. Sociologia Geral. São Paulo: Atlas, 1985. LÖWY. Michael. Ideologias e Ciência Social – elementos para uma análise marxista. São Paulo: Cortez Editora, 1991. MEKSENAS, Paulo. (1988), Aprendendo sociologia: a paixão de conhecer. São Paulo, Loyola.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
MATEMÁTICA	102 horas	3 aulas
SÉRIE (ANO): 3º ano		

EMENTA
Análise Combinatória; Probabilidade; Estatística; Matemática Financeira; Números Complexos; Polinômios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DANTE, Luiz Roberto, Matemática - Contexto e Aplicações, São Paulo, Ática, 2010. IEZZI, Gelson, DOLCE, Osvaldo, DEGENSZAJN, David, PÉRIGO, Roberto, ALMEIDA, Nilze de, Matemática- Ciência e Aplicações, São Paulo, Saraiva, 2010. IEZZE, Gelson. Fundamentos da Matemática Elementar, 6. São Paulo: Atual, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
IEZZE, Gelson; Dolce, Gelson; Murakami, Carlos. Fundamentos da Matemática Elementar, 2. São Paulo: Atual, 2004. IEZZE, Gelson; Dolce, Gelson; Murakami, Carlos. Fundamentos da Matemática Elementar, 3. São Paulo: Atual, 2004. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.1. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.2. LIMA, Elon Lages; et. al. A matemática do ensino médio . 9. Ed. – Rio de Janeiro: SBM, 2006. v.3.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
FÍSICA	68 horas	2 aulas
SÉRIE (ANO): 3º ano		

EMENTA
Eletricidade Estática; Lei de Coulomb; Campo Elétrico; Potencial Elétrico; Capacitância; Corrente Elétrica; Resistores; Geradores Elétricos; Receptores Elétricos; Potência e Energia Elétrica; Campo Magnético.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BONJORNO, José Roberto et al. Física: História e Cotidiano. 2. ed. São Paulo:FTD, 2005. PENTEADO, Cesar M.; TORRES, Carlos Magno A. Física: ciência e tecnologia. São Paulo: Moderna, 2005. v.3. SAMPAIO, José Luiz Pereira; CALÇADA, Caio Sérgio Vasques. Universo da Física. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005. v.3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
GASPAR, Alberto. Física. São Paulo: Ática, 2005 RAMALHO, Francisco et al. Fundamentos de Física 3. Editora Moderna. São Paulo, 2008. SILVA, Claudio Xavier da; FILHO, Benigno Barreto. Física aula por aula: eletromagnetismo, ondulatória, física moderna. São Paulo: FTD, 2010. FUKE, Luis Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Todashi; YAMAMOTO, Kazuito. Alicerces da Física. Vol. 1. Editora Saraiva. São Paulo. 2008. MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. Física: Contexto e Aplicações. Vol. 1. Editora Scipione. São Paulo. 2008.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Química	68	2
SÉRIE (ANO): 3° ano		

EMENTA
Introdução à Química dos compostos de carbono; Funções das classes dos compostos orgânicos; Isomeria; Principais reações dos compostos orgânicos; Aplicação dos compostos orgânicos;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PERUZZO, F. M; CANTO, E. L.; Química na abordagem do cotidiano, volume 3, Editora Moderna, 4° edição, São Paulo, 2010. RUSSEL, JOHN B.; Química geral, volume 1, Editora Pearson, 2°edição, 1994. MAHAN, B. M.; MYERS, R. J.; Química - Um Curso Universitário, 4° edição, Editora EDGARD BLUCHER, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
Morrison, R. T.; Boyd, R. N.; Química Orgânica, 15° edição, editora F. Calouste, São Paulo, 2009. SOLOMONS, G. T. W; FRYHLE, C. B; Química Orgânica, volume 1, edição 10°, Editora LTC, Rio de Janeira, 2012. SOLOMONS, G. T. W; FRYHLE, C. B; Química Orgânica, volume 2, edição 8°, Editora LTC, Rio de Janeira, 2012. ATKINS, P.W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente, 3° edição, editora Bookman, Porto Alegre, 2006. RUSSEL, JOHN B.; Química geral, volume 2, Editora Pearson, 2°edição, 1994.

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
BIOLOGIA	68	02
SÉRIE (ANO): 3º ANO		

EMENTA
Conceitos básicos de genética: cromossomos, genes, estrutura e funcionamento do DNA; DNA, RNA e síntese protéica; Primeira Lei de Mendel; Noções de probabilidade em Genética;Segunda Lei de Mendel;Polialelia; Herança do Sexo; Interações gênicas; Engenharia genética; Evolução: evidencias evolutivas e conceito de adaptação; Mecanismos de especiação; Evolução Humana; Genética de Populações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
AMABIS, J.M. & MARTHO, G.R. Biologia: Biologia das células. Vol.3. 3ª edição. Editora Moderna. 2010. 496p. LINHARES, S. & GEWANDSZNAJDER, F. Biologia. Vol. Único. Editora Ática. 2009. 552p. LOPES, S. & ROSSO, S. Biologia. Vol. Único. Editora Saraiva. 2005. 608p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
GRIFFTHS, A .J. Genética moderna . Rio de Janeiro: Guanabara, 2002. CARVALHO, H. F.; RECCO PIMENTEL, S. M. A Célula . Barueri, São Paulo: Manole, 2001. CARNEIRO, M. H. S; GASTAL, M. L. História e Filosofia das Ciências no Ensino de Ciências. Ciência e Educação, v. 11 n. 1 p. 33-39, 2005. COUTINHO, F. A.; MARTINS, R. P. Uma Ciência Autônoma. Ciência Hoje, v. 32(188), p. 65- 67, 2002.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Tecnologia de Produtos de Origem Animal	136	04
SÉRIE (ANO): 3º ANO		

EMENTA
Introdução à Tecnologia dos produtos de origem animal; Composição química e valor nutritivo do leite; Microrganismos e enzimas do leite; Purificação e conservação do leite; Fabricação de derivados do leite; Carnes e derivados; Pescado e derivados; Carne de aves e derivados; Ovos; Recepção e controle da matéria-prima; Estocagem, Processamento, Processos e equipamentos, controle de qualidade e legislação específica; Boas Práticas de Fabricação na indústria de alimentos, procedimentos operacionais padronizados e sistema PAS (Programa Alimentos Seguros) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

Bibliografia
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. Livraria Atheneu. São Paulo, 1994. 652p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática. 2ª ed. Artmed, Porto Alegre, 2006. 602p. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos-Componentes dos alimentos e processos. 1ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2005. 294p.
Bibliografia Complementar
WILEY, R. C. Frutas y hortalizas minimamente processadas y refrigeradas, España, Editora Acribia, 1997. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática. 2ª ed. Artmed, Porto Alegre, 2006. 602p. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos-Componentes dos alimentos e processos. 1ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2005. 294p. CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários- Alimentos.** São Paulo: Nobel, 1984. OETTERER, M.; RE GITANO-D'ARCE, M.B.; SPOTO, M. H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2006.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	136	04
SÉRIE (ANO): 3º ANO		

EMENTA
Inovações da tecnologia no campo da nutrição; Estudo das Matérias-primas; Alterações em alimentos; Conservação de alimentos; Aditivos Alimentares; Embalagens em alimentos; Resíduos e subprodutos em alimentos; Controle de qualidade; Estudo dos diferentes tipos de indústria de alimentos e suas especificidades técnicas e tecnológicas; Boas Práticas de Fabricação, Higiene Operacional, Sistema PAS/APPCC;

Bibliografia
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. Livraria Atheneu. São Paulo, 1994. 652p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática. 2ª ed. Artmed, Porto Alegre, 2006. 602p. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos-Componentes dos alimentos e processos. 1ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2005. 294p.
Bibliografia Complementar
BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**, 3ª edição , ed. Varela, 2001, 143 p. LINDON, F. & SILVESTRE, M. M. **Indústrias Alimentares- Aditivos e Tecnologia**. Lisboa-Escolar Editora, 2007. BARUFALDI, R et al., **Fundamentos da Tecnologia de alimentos** - v. 3, São Paulo Atheneu, 1998. SARAMTÓPOULOS, C. I. G. L., **Embalagens com Atmosfera Modificada**, 2º edição, 114 p. BRASIL. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Toxicologia de Alimentos	68	02
SÉRIE (ANO): 3º ANO		

EMENTA
Estudo dos contaminantes tóxicos naturalmente presentes nos alimentos; Contaminações sofridas pelos alimentos por agentes tóxicos outros que não microrganismos durante os processos de fabricação, envase e distribuição; Contaminantes tóxicos e constituintes tóxicos presentes nos alimentos e suas consequências no organismo humano; Defensivos agrícolas e toxicidade nos alimentos após exposição a estes contaminantes; Interação droga-receptor, Interação droga-nutrientes, neurotransmissão, antibióticos e hormônios em alimentos; Aditivos em alimentos; Toxicidade de agentes biológicos em alimentos (fungos, bactérias, parasitas); Alimentos Geneticamente Modificados (transgênicos).

Bibliografia
BRANDÃO, A.C.B.H.; BRANDÃO, A.A.H; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Segurança alimentar nos estabelecimentos de consumo. Higiene Alimentar, 5:20-22, 1991. BRYAN, F.L. Análise de risco nas empresas de alimentos. Hig. Aliment., 3:92-100, 1984 APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos; análises de perigos e pontos críticos a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. Tradução D. Anna Terzi Giova; revisão científica Eneo Alves da Silva Jr. – São Paulo: Livraria Varela, 1997.
Bibliografia complementar
SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. CEZARI, D.L.; NASCIMENTO, E.R. Análise de perigos e pontos críticos de controle (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 1995. 28p. BRANDÃO, A.C.B.H.; BRANDÃO, A.A.H; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. **Segurança alimentar nos estabelecimentos de consumo**. Higiene Alimentar, 5:20-22, 1991. BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.1998.Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Higiene e Segurança do Trabalho	68	02
SÉRIE (ANO): 3º ANO		

EMENTA
Histórico da segurança do trabalho; Legislação sobre Normas regulamentadoras; Acidentes característicos; Prevenção e combate a incêndios; Riscos ambientais e profissionais; Higiene do Trabalho; Controle higiênico e sanitário de indústrias; Controle de pragas; roedores, insetos e microrganismos; Agentes sanitizante para indústria de alimentos (Alcalinos, neutros e ácidos)

Bibliografia
BRANDÃO, A.C.B.H.; BRANDÃO, A.A.H; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Segurança alimentar nos estabelecimentos de consumo. Higiene Alimentar, 5:20-22, 1991. BRYAN, F.L. Análise de risco nas empresas de alimentos. Hig. Aliment., 3:92-100, 1984. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos; análises de perigos e pontos críticos a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. Tradução D. Anna Terzi Giova; revisão científica Eneo Alves da Silva Jr. – São Paulo: Livraria Varela, 1997.
Bibliografia Complementar
CEZARI, D.L.; NASCIMENTO, E.R. **Análise de perigos e pontos críticos de controle** (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 1995. 28p. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. **Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos** (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. SILVA, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. **Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos** (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.1998.Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Análise de Alimentos	102	3
SÉRIE (ANO): 3º ANO		

EMENTA
Grandezas e unidades de medida; Conversão de unidades; Preparo de amostras; Composição centesimal dos grupos de alimentos; Análise de água; Análise de proteínas; Análise de lipídeos; Análise de carboidratos; Análise de Fibras; Análise de Vitaminas e minerais; Princípios da análise volumétrica; Análise gravimétrica: Fundamentos da análise gravimétrica; Gravimetria por precipitação; Operações da análise gravimétrica.

Bibliografia
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química dos alimentos, 2º edição, São Paulo, 1989. CRISWOLD. R. M. Estudo experimental dos alimentos, São Paulo, 1972. BATALHA, B. L.; PARLATONE, A. C. Controle da qualidade da água para consumo humano: bases conceituais e operacionais. São Paulo: CETES B, 1998. 198p.
Bibliografia complementar
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas:Unicamp, 1999. MASTROENI, M. Biossegurança: aplicada a laboratórios e serviços de saúde. 2º ed, São Paulo, Atheneu, 2006 SCHONHERR, W. Manual practico de análisis de leche. Saragoza: Ed. Acribia, 1959. 332 p. THOMAS, S. B. Tecnicas bacteriologicas para el control lactologico. Saragoza: Ed. Acribia, 1971. 255 p HOSENEY, R. C. Principios de química y Tecnologia de cerealesy, 2nd. Ed. Acribia, Zaragoza, España.1994.

12.1 EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Informática Básica	34	1
SÉRIE (ANO): 1º ano		

EMENTA
Funcionalidades do Sistema Operacional Windows; Manipulação de Arquivos e Pastas; Processador de Texto; Planilha Eletrônica; Software de Apresentação Multimídia; Internet.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MARÇULA, M. Benini P. A. Informática: Conceitos e Aplicações. Ed. Érica, 2007. NORTON, Peter. Introdução à informática. Makron Books, 1996. SILVA, Diller Grisson. Manual de informática. D'Livros, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
MARÇULA, Marcelo; BENINI Filho, Pio Armando; Informática: Conceitos e aplicações. 1ª edição. Editora Érica, 2004. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G.; Estudo Dirigido de Informática Básica. 1ª edição.Editora Érica, 2007. SILVA, Mário Gomes da; Informática – Terminologia Básica – Microsoft Windows XP – Microsoft Office Word 2007 – Microsoft Office Excel 2007 – Microsoft Office Access – Microsoft Office PowerPoint 2007. 1ª edição. Editora Érica, 2008. VASCONCELOS, Laércio; Hardware na Prática. 2ª edição. Editora Laércio Vasconcelos, 2007.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
ESPANHOL I	68	02
SÉRIE (ANO): 1º ANO		

EMENTA
Países que falam a língua espanhola; cultura hispano-americana; a importância do espanhol no mundo globalizado; Variedade lingüística; Saudações, despedidas, apresentações; Alfabeto espanhol (letras e sons); Pronomes pessoais; Pronomes interrogativos; Tratamento formal e informal; Artigos determinados e indeterminados, artigo neutro (LO), contrações; Regras de eufonia; Apócope; Verbos regulares e irregulares no Presente do Indicativo; Estrutura do verbo gostar, apetecer, parecer; Adjetivos; Advérbios; Plural dos substantivos; Uso de “muy” e “mucho”; Heterossemânticos, heterogenéricos, heterotônicos; Acentuação gráfica, acentos diferenciais; Preposições; Conjunções; Numerais cardinais e ordinais; Possessivos; Demonstrativos; Leitura e interpretação de textos dos mais variados gêneros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DIAZ, Miguel; TALAVRA, García. Santillana: Dicionario para estudantes. São Paulo: Moderna, 2009. HERMOSO, Alfredo Gonzáles. Gramática de español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 2000. MARTIN, Ivan. Síntesis: curso de lengua española. São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
Diccionário panhispánico de dudas. Madrid: Santillana, 2005. HERMOSO, Alfredo Gonzáles. Conjugar es fácil en español de España y de América. Madrid: Edelsa, 1998. MATTE BOM, Francisco. Gramática Comunicativa del Español. Tomos 1,2,3. Madrid: Difusión, 1992. MILANI, Ester Maria. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2006. RAYA, Rosario Alonso; CASTRO, Alejandro Castañera; GILA, Pablo Martinez; et al. Gramática básica del estudiante de español. Barcelona: Difusión, 2008.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
ESPANHOL II	68	02
SÉRIE (ANO): 2º ANO		

EMENTA
Uso de formas verbais no passado e comparacões entre os pretéritos: “perfecto, simple e imperfecto”; Aumentativos y diminutivos; Gerundio; Colocação dos pronomes complemento; Uso de formas verbais no futuro; Uso do Condicional; Uso de verbos no Modo Subjuntivo; Uso de verbos no Modo Imperativo; Reflexivos; Marcadores argumentativos: aunque, sin embargo, sino, no sólo, sino también, etc.; Leitura e interpretação de textos dos mais variados gêneros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DIAZ, Miguel; TALAVRA, García. Santillana: Dicionario para estudantes. São Paulo: Moderna, 2009. HERMOSO, Alfredo Gonzáles. Conjugar es fácil en español de España y de América. Madrid: Edelsa, 1998. MARTIN, Ivan. Síntesis: curso de lengua española. São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
HERMOSO, Alfredo Gonzáles. Gramática de español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 2000. MILANI, Ester Maria. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2006. QUINO. Toda a Mafalda: da primeira à última tira. 11 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2009. RAYA, Rosario Alonso; CASTRO, Alejandro Castañera; GILA, Pablo Martinez; et al. Gramática básica del estudiante de español. Barcelona: Difusión, 2008. SEÑAS. Diccionário para la Enseñanza de Lengua Española para Brasileiros. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO		
DISCIPLINA	**CARGA HORÁRIA**	**AULAS/ SEMANA**
Fundamentos em Língua Brasileira de Sinais	34 h	1
SÉRIE (ANO): 3º ANO		

EMENTA
Aspectos históricos e educacionais de surdez; Noções dos aspectos linguísticos da surdez: Os conceitos de língua, linguagem e fala; As relações entre língua e a sociedade. Características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; Aspectos biológicos da surdez: O diagnóstico da surdez; Aspectos culturais da surdez: A organização política, linguística e social da comunidade surda; Legislação Geral: Normas gerais de acessibilidade NBR9050-31052004; Decreto nº 5626 de 22 de dezembro de 2005; Lei nº 10.436 de 24 de abril de 2002; Lei nº 12.319 de 1º de setembro de 2010; Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000; Lei nº 8069/90 do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA); Lei nº 9.394, de 20 de Dezembro de 1996; Ética profissional dos personagens da inclusão: O tradutor intérprete de Libras, a Língua Portuguesa e as suas funções; O papel do professor numa sala inclusiva; A comunidade educacional e a inclusão; Alunos surdos e ouvintes numa sala inclusiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
GESSER, Audrei. Libras: que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. Pref. Pedro M. Garcez. São Paulo, SP: Parabola, 2009. 87 p. (Estratégias de Ensino, 14). MACHADO, Paulo Cesar. A política educacional de integração/inclusão: um olhar do egresso surdo. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008. PERLIN, Gladis. Identidades surdas. In. SKLIAR, Carlos (org). A Surdez, um olhar sobre as diferenças.Porto Alegre: Editora Mediação, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BRASIL. Decreto nº 5.626, 22 de dezembro de 2005. _____. Lei Federal nº 10.436 _____. Lei Federal nº 10.436 no dia 24 de abril de 2002 MANTOAN, M .T. E Inclusão escolar: o que é? Porque? como fazer?. São Paulo: Moderna, 2003. QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir BecKer. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. São Paulo, SP: Artmed, 2009. 221 p. _____. O tradutor e interprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília: Ministério de Educação e Cultura, 2004. SANTANA, Ana Paula. Surdez e linguagem: aspectos e implicações neolinguísticas. São Paulo, SP: Plexus, 2007. 268 p

13. ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

O Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos terá estágio supervisionado obrigatório. O estágio será supervisionado pelos professores da área técnica a partir do 2º ano do curso, com carga horária de 120 horas. Como produto do estágio o aluno deverá apresentar um relatório final.

Considerando que as horas de estágio serão formalizadas, ficando seu controle e supervisão sob a responsabilidade da Coordenação do Curso, esta deverá ao final das atividades, encaminhar o relatório e a relação dos alunos que concluíram o estágio para a Secretaria Geral de Documentação Escolar, para fins de registro, conforme regulamentação de estágio.

14. METODOLOGIA

A metodologia utilizada pelos docentes para desenvolvimento das atividades do curso será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos discentes.

A metodologia adotada integra os conteúdos teóricos à prática, sistematizando uma ação conjunta, tornando-os mais compreensivos e significativos. O processo partirá do mais simples para o mais complexo, possibilitando ao aluno assimilar o conhecimento em níveis crescentes de complexidade.

As opções metodológicas levarão em conta os conhecimentos prévios dos discentes e o reconhecimento dos sujeitos e suas diversidades, considerando as pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades.

No desenvolvimento das atividades, os docentes adotarão várias técnicas de ensino, visando torná-las mais ajustadas à realidade dos alunos e mais eficientes quanto aos seus resultados.

Os conteúdos serão desenvolvidos interna e externamente à escola, através de aulas expositivas, resolução de problemas, práticas, seminários, estudos de casos e pesquisas. A prática profissional intrínseca ao currículo

será desenvolvida, entre outros, em ambientes de aprendizagem como laboratórios e em visitas técnicas.

A proposta pedagógica adotada fundamenta-se numa linguagem através da qual o docente definirá tarefas e desafios que estimulem o aluno a ser o agente de sua própria formação, criando condições para que possa observar, perceber, descobrir e refletir sobre o mundo e interagir com seus pares, superando seus limites, através da ação coletiva.

15. AVALIAÇÃO

A avaliação, integrante do fazer escolar, tem por finalidade proporcionar informações sobre o processo ensino-aprendizagem, considerando o grau de aceitabilidade do que foi desenvolvido no ambiente escolar e também em outras experiências realizadas fora desse ambiente, tomando esse processo como fonte de informação importante para melhor delimitar os conhecimentos e atuação dos educandos.

A avaliação é entendida um processo contínuo e cumulativo, em que são assumidas as funções diagnóstica, formativa e classificatória de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem. Essas funções serão utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação da aprendizagem é um instrumento de promoção e aperfeiçoamento do processo de ensino e aprendizagem e será acompanhada por atividades de recuperação paralelas para os discentes com dificuldades de aprendizagem.

Os instrumentos de avaliação serão definidos pelos docentes em seus planos de ensino, podendo ser utilizados entre outros: participação, estudos dirigidos, provas, trabalhos, atividades de aulas práticas, pesquisas, atividades complementares e seminários.

A verificação da aprendizagem, incluindo os critérios para promoção do aluno, atenderá as prerrogativas presentes na Organização Didático-Pedagógica do IFMT.

Conforme Art. 219 da Organização Didática do IFMT, Resolução Nº 46 aprovada em 17 de setembro de 2013, “para efeito de aprovação nos componentes curriculares os discentes deverão obter a média final igual ou maior que 6,0 (seis)”. Ainda conforme a Organização Didática estabelece ainda o número mínimo de avaliações no seu Art. 220 “A cada bimestre o docente deverá realizar no mínimo duas avaliações de aprendizagem por componente curricular”.

16. AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

A avaliação da aprendizagem será empregada para fins de validação e aproveitamento de saberes profissionais adquiridos em experiências de trabalho ou de estudos formais e não formais, proporcionando a valorização da experiência extra-escoltar dos discentes para a continuidade de estudos.

O IFMT – Campus Barra do Garças promoverá o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do discente para prosseguimento de estudos desde que relacionada de forma direta com o perfil profissional de conclusão da habilitação profissional e tenham sido obtidos:

> I - em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
> II - em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
> III - em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
> IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional (BRASIL, 2012).

A avaliação e certificação profissional, objetivando o aproveitamento para o prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional de estudos não formais e de experiência de trabalho, serão efetuadas em consonância com as normativas do IFMT.

17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação do desenvolvimento do curso será realizada periodicamente ao final de cada ano letivo e envolverá toda a comunidade escolar no processo de tomada de decisões para fins de melhorias contínuas do processo de formação dos discentes.

18. PLANO DE MELHORIAS DO CURSO

O cronograma de ações futuras para melhorias do curso inclui estruturas físicas, ampliação do acervo bibliográfico conforme demanda prevista no PPC, convênios para estágio, contratação de professores, dentre outras. Está prevista ainda para este ano de 2014, a conclusão da reforma da sala de manipulação de alimentos, e para o ano de 2015 a construção dos Laboratórios de Processamento de Alimentos (Processamento de carnes e de vegetais), de Microbiologia e de Análise de Alimentos. Ainda para 2015, há a previsão da construção de Cozinha industrial, Salão de Refeições, Almoxarifado para alimentos, Câmara Frigorífica e Reservatório para Gás Inflamável, conforme previsão no PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional, com metas para 2014 – 2018. Segue a relação de equipamentos necessários para o funcionamento dos laboratórios previstos para o curso:

18.1 Equipamentos: Laboratório de Microbiologia

Laboratório: Microbiologia		**Área (m²)**	**Capacidade (alunos)**
		100	**40**
Descrição (materiais, ferramentas, softwares e/ou outros dados)			
Qtdade	**Equipamentos - Especificações**		
02	Estufa de bacteriológica		
01	Estufa B.O.D		
02	Geladeiras		
01	Bacterioteca (geladeira com fechadura)		
02	Câmara de fluxo laminar		
01	Estufa de secagem		
02	Autoclave		

01	Forno microondas
02	Contador de colônias
01	Esterilizador para alça de platina
02	Balança semi-analítica
10	Microscópio binocular
01	Microscópio trinocular com câmera
02	Banho-maria com controle de temperatura digital
Material de consumo (vidraria, meios de cultura, reagentes, luvas, material de limpeza etc.)	

18.2 Equipamentos: Laboratório de Processamento de Carnes e Vegetais

Laboratório: Processamento de Carnes e Vegetais	**Área (m²)**	**Capacidade (alunos)**
	50	**20**
Descrição (materiais, ferramentas, softwares e/ou outros dados)		
Qtdade	**Equipamentos - Especificações**	
01	Cutter	
01	Moedor de carne	
02	Tacho de cozimento	
01	Defumador	
02	Mesa de aço inox	
02	Freezer	
01	Geladeira	
05	Par de luvas de proteção de aço	
01	Misturador de massa	
01	Balança de precisão	
01	Despolpadeira	
01	Processador	
01	Estufa de secagem	
01	Secador de bandejas	
01	Alambique de cobre	
01	Dorna de fermentação	
Materiais diversos (facas, tábuas, colheres, espátulas, baldes, bandejas etc.)		

18.3 Equipamentos: Laboratório de Análise de Alimentos

Laboratório: Análise de Alimentos		Área (m²)	Capacidade (alunos)
		50	20
Descrição (materiais, ferramentas, softwares e/ou outros dados)			
Qtdade	Equipamentos - Especificações		
01	Phmetro		
01	Condutivímetro		
01	Analisador de atividade de água		
01	Balança analítica		
01	Balança semi-analítica		
04	Chapa de aquecimento com agitação		
01	Centrífuga		
01	Centrífuga de Gerber		
01	Crioscópio		
01	Capela de exaustão de gases		
01	Bloco digestor micro Kjedhal		
01	Destilador de nitrogênio		
01	Extrator de gordura		
01	Estufa de secagem		
01	Mufla		
01	Refratômetro de bancada		
01	Espectrofotômetro UV/visível		
Material de consumo (vidraria, reagentes, luvas, material de limpeza etc.)			

19. ATENDIMENTO AO DISCENTE

O Campus Barra do Garças possui em seu quadro os profissionais da área de psicologia, assistência social e enfermagem. Conforme demanda, é realizado o encaminhamento de alunos para orientação realizado pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE). Para subsidiar sua ação o NAPNE possui destinação orçamentária específica.

Além disso, o *Campus* conta com uma pedagoga, que atua conjuntamente no acompanhamento de alunos e pais.

20. POLÍTICAS DE CONTROLE DE EVASÃO

O *Campus* do IFMT Barra do Garças possui algumas ações no sentido de minimizar a evasão, dentre elas pode-se destacar o oferecimento de bolsas de estudos (bolsas auxílio alimentação e bolsas auxílio passagens).

Além dessas, há a bolsa monitoria que é oferecida a alunos do *Campus* que exercem atividade de monitoria, contribuindo com a formação de estudantes que se encontram com dificuldades nas disciplinas de maior complexidade.

O *Campus* conta com uma pedagoga, uma enfermeira e uma assistente social que atuam conjuntamente no acompanhamento de alunos em suas respectivas áreas.

Há ainda o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) que visa o desenvolvimento de ações e apoio ao aluno e orientações aos servidores de maneira geral. Cabe a esse núcleo acompanhar e possibilitar a permanência a alunos em condições específicas, tais como surdez, cegueira, baixa visão, dificuldade de locomoção, distúrbios psicológicos e psiquiátricos, deficiência intelectual, problemas de aprendizagem e dislexia.

No ano de 2014, está previsto para início no 2º semestre, o programa de Formação Continuada de Servidores, curso desenvolvido pelas Técnicas em Assuntos Educacionais do setor de Apoio ao Ensino, e que será realizado pela Plataforma Moodle. O curso prevê um total de 180 horas de discussões, leituras e atividades relacionadas, especialmente, a avaliação, currículo, ensino-aprendizagem e acesso e permanência, dando especial atenção aos alunos que ingressam nos cursos do IFMT por meio das cotas.

Desse modo, os índices de evasão são acompanhados pelos setores afins. Após a identificação de sinais de evasão, em cada momento específico, a comunidade escolar desenvolverá estratégias conjuntas que visem garantir a permanência dos discentes na instituição.

21. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O aluno que concluir e for aprovado nos três anos do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, e concluir com êxito as 120 horas

previstas para o estágio supervisionado, bem como entregar o relatório de estágio, obterá o diploma de “TÉCNICO EM ALIMENTOS”.

22. QUADRO DE SERVIDORES

22.1 DOCENTES DO CURSO

Professor	Área	Titulação	Regime de Trabalho	Tempo de Experiência no Magistério (anos)
Ana Paula Vasconcelos da Silva	Educação Física	Especialista	DE	3
André Luís Hippler	Geografia	Mestre	DE	12
Bruna Alves da Silva	História	Especialista	40h	5
Denise Rickli	Biologia	Mestre	40h	22
Edson José Sant´ana	Português	Mestre	DE	7
Eliete Grasiela Both	Matemática	Mestre	DE	8
Elisangela Kipper	Espanhol	Mestre	DE	1
Flávia Ferreira Fernandes	Quimica	Graduada	40h	3
Guilherme Lumina Pupatto Junior	Educação Física	Especialista	DE	6
Helena Duarte	Geografia	Especialista	20h	10
Ivo Luciano da Assunção Rodrigues	Filosofia	Especialista	DE	6
Jairo Gomes da Silva	Matemática	Mestre	DE	1
João Luís Binde	Sociologia	Mestre	DE	8
Jucelino Gimenez	Biólogo	Especialista	DE	15
Kristiane Munique Costa e Costa	Música	Mestre	DE	1
Luciano schlaucher	Física	Especialista	DE	6
Maria Cristina Silva	Alimentos	Mestre	DE	6
Martha Tussolini	Química	Mestre	DE	2
Paulo Celso Leventi Guimaraes	Alimentos	Mestre	40	6
Renata Francisca Ferreira Lopes	Inglês	Especialista	DE	3
Victor Fernando de Matos	Matemática	Mestre	DE	10

22.2 SERVIDORES TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Nº	NOME	ÁREA	TITULAÇÃO	C.H.
01	Alexandre R.Oliveira Nascimento	TAE	Especialista	40hs
02	Aline Fernanda Haas	Assistente Administrativo	-	40hs
03	Anelise Rondon de Campos	Assistente Social	Especialista	30hs
04	Bethânia Nunes Ferreira	Assistente Administrativo	-	40hs
05	Carlos Ferreira Barbosa	Assistente de alunos	-	40hs
06	Cristiano Costa Pereira	Auxiliar de Biblioteca	-	40hs
07	Danilo Meirelles Morand	Assistente Administrativo	-	40hs
08	Deniza Luiza Adorno	Intérprete em Libras	Especialista	40hs
09	Diego Oliveira Rosa	Auxiliar de Biblioteca	-	40hs
10	Diney Santos da Silva	Assistente Administrativo	-	40hs
11	Douglas G. de Carvalho	Técnico TI	-	40hs
12	Ednaldo dos Santos Batista Miranda	Técnico TI	-	40hs
13	Elder Cavalcante Fabian	Assistente Administrativo	-	40hs
15	Fernanda Luzia Almeida Miranda	TAE	Especialista	40hs
16	Flávia Lorena Brito	TAE	-	40hs
17	Fransmiller Gonçalves Borges	Assistente de alunos	-	40hs
18	Isolete Cristina Pereira	Assistente de alunos	Especialista	40hs
19	Jane Santos Oliveira	Pedagoga	Especialista	40hs
20	João Gomes Júnior	Administrador	Especialista	40hs
21	José Fernandes Nunes Belém	Assistente Administrativo	-	40hs
22	Josilene Dália Alves Martins	Enfermeira	-	40hs
23	Luciano Lima de Oliveira	Técnico Lab.Informática	-	40hs
24	Márcia Oliveira Magalhães	Assistente Administrativo	-	40hs
25	Mariane Waldow Cotrim	Assistente Administrativo	Especialista	40hs
26	Matheus Rocha Pianceti	Bibliotecário	-	40hs
27	Miriân Souza Reis Lopes	Assistente Administrativo	Especialista	40hs
28	Patrícia Claúdia de Jesus Melo	Contadora	Especialista	40hs
29	Pedro Sateles de Jesus	Vigilante	-	40hs
30	Polyana Monção de Oliveira Saggin	Assistente Administrativo	Especialista	40hs
31	Rafael José Triches Nunes	Psicólogo	Especialista	40hs
32	Regis Garcia de Oliveira	Técnico Lab. Informática	-	40hs
33	Rubiane Marta Mayer Ferreira	Técnica Lab. Química	Mestre	40hs
34	Thais de Paula Dias Bel	Assistente Administrativo	-	40hs
35	Tuíse Brito Rodrigues	Assistente Administrativo	Especialista	40hs
36	Vinicius Xavier Perpétuo	Jornalista	-	25hs

23. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E ACERVO

23.1 Instalações físicas do *Campus*

Blocos	Instalação	Área (m^2)
Bloco Departamento de Ensino	Recepção	7,58
	Sala Diretor de Ensino	14,43
	Copa	3,88
	Hall da Sala da Pedagogia	4,18
	Sala da Pedagogia	14,04
	Sala dos Professores	22,26
	Sala de Arquivo	9,12
	Sala de Registro Escolar	12,59
	Secretaria	21,65
	Coordenação 1	6,82
	Coordenação 2	7,17
	Coordenação 3	6,30
	Banheiros (4)	19,91
Bloco da Direção Geral e Administração	Depósito	10,15
	Cantina	8,40
	Administrativo	46,33
	Secretaria	18,99
	Coordenação de administração	14,22
	Direção de administração	14,22
	Gabinete do diretor	13,24
	Direção geral	21,30
	Cozinha	45,14
	Banheiros (2)	13,44
	Casa de Gás	2,77
Bloco 1 – Salas de aula	Sala de aula 1	58,59
	Sala de aula 2	56,59
	Sala de aula 3	56,59
	Sala de aula 4	56,59
Bloco 2 – Salas de aula	Sala de aula 5	55,87
	Sala de aula 6	55,87
	Sala de aula 7	55,87
	Sala de aula 8	36,63
	Sala de aula 9	65,49
Bloco Laboratório 1	Biologia	58,20
	Química	63,69
	Física	85,36
	Almoxarifado	20,00

	Banheiro (2)	6,29
	DML	6,80
Bloco Laboratório 2	Informática	110,58
	Manutenção e Suporte em Informática	114,46
	Banheiros (2)	14,88
	Sala de equipamentos de TI	15,20
	Quadra de esportes	825,41
Biblioteca	Área útil	156,78
Bloco Almoxarifado/Veículos	Sala depósito 1	38,41
	Sala depósito 2	37,04
	Sala depósito 3	37,82
	Sala depósito 4	17,59
	Garagem	116,03
	Almoxarifado	12,39
	Banheiro	9,25
Bloco Auditório / TI	TI 1	13,05
	TI 2	23,02
	Auditório	120,24
Bloco Vestiários Coletivos	Banheiros (12)	77,82
	Guarda bolsas	92,30
	Sanitários PNE (2)	7,96

23.2 Equipamentos

Equipamentos diretamente relacionados ao curso, que, de alguma maneira, contribuem para o desenvolvimento do mesmo.

MATERIAL	QUANTIDADE
Fogão Atlas Milão Plus	1
Freezer Horizontal	1
Forno Microondas	1
Refrigerador	1

23.3. Laboratórios e equipamentos

O Laboratório de Alimentos encontra-se em fase final de construção, sendo que o mesmo está sendo equipado conforme as orientações e normas técnicas previstas pelo MEC para o curso. As turmas em andamento estão utilizando-se, para o aperfeiçoamento de suas práticas profissionais, de laboratórios de outros *Campi* do IFMT e de instituições parceiras na cidade de Barra do Garças e outros municípios do entorno.

23.4 Acervo bibliográfico

O acervo bibliográfico do IFMT Campus Barra do Garças está em fase de expansão, com processos de aquisição, entrega e catalogação. Novo processo de aquisição foi aberto pelo Bibliotecário, para atender integralmente ao proposto no presente projeto pedagógico. Segue tabela com as obras diretamente relacionadas ao curso:

TÍTULO	AUTOR	EDITORA	ANO	QUANTIDADE
ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS	CARVALHO, Antonio Vieira de; NASCIMENTO, Luiz Paulo de; SERAFIN, Oziléio Clen Gomes	CENGAGE LE	2012	10
ALIMENTOS - UM ESTUDO ABRANGENTE	EVANGELIST	ATHENEU -	2005	10
ALIMENTOS E NUTRICAO - INTRODUCAO A BROMATOLO	SALINAS, R	ARTMED	2002	10
Análise de Circuitos em Corrente Alternada	Eng. Rômulo Oliveira Albuquerque	Érica	2007	6
Análise de Circuitos em Corrente Contínua	Eng. Rômulo Oliveira Albuquerque	Érica	2008	6
Antes do Baile Verde	TELLES, Lygia Fagundes	Companhia das Letras		8
Arca de Noe	MORAIS, Vinícius de	Companhia das Letras		8
Arquitetura de sistemas operacionais	MACHADO, Francis B. e Maia, Luiz Paulo	LTC	2011	12
ATLETISMO - REGRAS OFICIAIS DE COMPETICAO - 2	VARIOS	PHORTE	2010	6
Balanced Scorecard e a Gestão do Capital Intelectual Alcançando a Performance Balanceada na Economia do Conhecimento -	José Francisco Rezende	EDITORA CAMPUS, 2005	2003	1
BASES DE ANATOMIA E CINESIOLOGIA	MIRANDA, E	SPRINT	2008	10
Basic Grammar in Use (Student's Book with answers) + CD ROM	Murphy, R. Smalzer, William	CUP - CAMBRIDGE UNIVERSITY	2011	20
BIO - VOLUME UNICO	LOPES, SON	SARAIVA	2008	21
Box - Percy Jackson e os Olimpianos	RIORDAN, Rick	Intrínseca		1
BRASIL NO CONTEXTO (1987-2007)	PINSKY, JA	CONTEXTO	2007	21
BRASILEIRO E ASSIM MESMO - CIDADANIA E PRECON	PINSKY, JA	CONTEXTO	1993	2
CÁLCULOS TRABALHISTAS	OLIVEIRA, ARISTEU DE.	ATLAS 21ª ED. 2009.	2011	20

CIDADE, A	CARLOS, AN	CONTEXTO	2011	21
Comedias para se Ler na Escola	VERÍSSIMO, Luis Fernando	Objetiva		8
COMO PREPARAR SOLUCOES QUIMICAS EM LABORATORI	NEVES, VIT	NOVO CONCE	2007	10
Como Usar a Literatura Infantil na Sala de Aula	FARIA, Maria. A.	CONTEXTO	2012	8
Como Usar a Música na Sala de Aula	FERREIRA, Martins.	CONTEXTO	2010	8
Como Usar a TV na Sala de Aula	NAPOLITANO, Marcos.	CONTEXTO	2007	8
Como Usar Artes Visuais na Sala de Aula	PEREIRA, Katia. H.	CONTEXTO	2010	1
Como Usar Histórias em Quadrinho na Sala de Aula	RAMA, Angela. et al.	CONTEXTO	2010	8
Como Usar o Cinema na Sala de Aula	NAPOLITANO, Marcos.	CONTEXTO	2009	6
Como Usar o Jornal na Sala de Aula	FARIA, Maria. A.	CONTEXTO	2011	8
Como Usar o Rádio na Sala de Aula	CONSANI, Marciel.	CONTEXTO	2010	8
Como Usar Outras Linguagens na Sala de Aula	MARCONDES, Beatriz.; MENEZES, Gilda.; TOSHITSU, Thaís.	CONTEXTO	2011	8
COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL	ROBBINS, S.	ED. PEARSON PRENTICE	2010	3
Contabilidade básica	Ferreira, Ricardo	Ed. 8ª Editora Ferreira	2010	2
CONTABILIDADE BÁSICA	MARION, JOSÉ CARLOS	ATLAS - 7ª ED.	2010	19
Contabilidade comercial	Iudicibus, Sérgio de; Marion, José Carlos.	Ed. Atlas 9ª 2010	2010	2
Cronicas para Ler na Escola	BRANDÃO, Ignácio. L.	Objetiva	2010	7
CURSO DE DIREITO	MARTINS, Fran	Forense	2011	10
CURSO DE GESTAO AMBIENTAL	BRUNA, GIL	MANOLE	2004	10
DA COR À COR INEXISTENTE	Israel Pedrosa	SENAC SÃO PAULO	2009	20
DIALOGO / DESENHO	Márcia Tiburi / Fernando Chéu	SENAC SÃO PAULO	2010	20
DIASPORA NEGRA NO BRASIL	HEYWOOD, L	CONTEXTO	2010	2
Diccionario Panhispanico de Dudas	ESPAÑOLA, Real Academia.	Santillana	2005	20
DICIONARIO BASICO DE BIOLOGIA	LESSA, OCT	CIENCIA MO	2007	2
DICIONARIO DE CONCEITOS HISTORICOS	VARIOS 2	CONTEXTO	2010	2

DICIONARIO DE FILOSOFIA	ABBAGNANO,	WMF MARTIN	2007	10
Dicionário Santillana para Estudantes - Espanhol-português / Português-espanhol	Garcia-talavera, Miguel Diaz Y	Santillana	2008	50
Dispositivos Eletronicos e Teoria de Circuito 8	BOYLESTAD, Robert. L.; NASHELSKY, Louis.	Pearson Prentice Hall	2004	2
Dispositivos Semicondutores: Diodos e Transistores - Estude e Use	Angelo Eduardo B. Marques, Eduardo Cesar A. Cruz, Salomão ChoueriJúnior	Érica	2008	12
ECONOMIA E MERCADOS INTRODUÇÃO À ECONOMIA	CÉSAR ROBERTO LEITE DA SILVA / SINCLAYR LUIZ	EDITORA SARAIVA, 19ª ED. 2010	2010	19
ECONOMIA PARA NÃO-ECONOMISTAS	VIRENE ROXO MATESCO E PAULO HENRIQUE SCHENINI -	SENAC EDITORA,2005	2010	2
Ecotoxicologia Aquatica: principios e aplicações	ZAGATTO, Pedro A.; BERTOLETTI, Eduardo	Rima		10
ELEMENTOS DE ENGENHARIA HIDRAULICA E SANITARI	GARCEZ, LU	EDGARD BLU	1976	10
Eletricidade Básica Cod. do Produto: 21496053	Milton Gussow	Makron Books	1997	6
EMPREENDEDORISMO NA ERA DO CONHECIMENTO: como estimular e desenvolver uma cultura empreendedora alicerçada nos princípios da gestão do conhecimento e da sustentabilidade	FIALHO, Francisco Antônio Pereira; et al.	Visual Books	2007	10
English Grammar in Use	Murphy, R. Smalzer, William	Cambridge University - Br	2004	2
ESGOTO SANITARIO - COLETA, TRANSPORTE, TRATAM	NUVOLARI	EDGARD BLU	2011	10
Essential Grammar: Gramática Básica da Língua Inglesa	Murphy, Raymond	2ª Cambridge University Press	2007	20
ETICA E EDUCACAO AMBIENTAL - A CONEXAO NECESS	GRUN, MAUR	PAPIRUS	1996	5
FE EM DEUS E PE NA TABUA - OU COMO E POR QUE	DAMATTA, R	ROCCO	2010	10
FILOSOFIA E ETICA NA ADMINISTRACAO	NETO, JOAO	SARAIVA	2010	10
FINANÇAS PARA NÃO-FINANCISTAS	PAULO HENRIQUE SCHENINI E J.R. BONAVITA -	SENAC EDITORA,2004	2004	2
FONTES HISTORICAS	VARIOS 2	CONTEXTO	2011	2
FUNDAMENTOS DA MATEMATICA ELEMENTAR - V. 01 (	MURAKAMI,	ATUAL	2005	2
FUNDAMENTOS DA MATEMATICA ELEMENTAR - V. 04	IEZZI, GEL	ATUAL	2004	2
Fundamentos da Matemática Elementar, volume11	IEZZE, Gelson; Hazzan, Samuel	Atual	2004	20
FUNDAMENTOS DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMEN	VARIOS	MANOLE	2006	10

FUNDAMENTOS DE ECONOMIA	MARCO ANTONIO S. VASCONCELLOS E MANOEL E. GARCIA	EDITORA SARAIVA, 3ª ED. 2008	2008	19
FUNDAMENTOS DE LIMNOLOGIA	ESTEVES, F	INTERCIENC	2011	8
GEOGRAFIA DO BRASIL	ROSS, JURA	EDUSP	2011	10
GEOGRAFIA E MEIO AMBIENTE	MENDONCA,	CONTEXTO	2010	10
GEOLOGIA GERAL	POPP, JOSE	LTC	2010	10
GEOMORFOLOGIA - AMBIENTE E PLANEJAMENTO	ROSS, JURA	CONTEXTO	2010	2
GEOMORFOLOGIA AMBIENTAL	GUERRA, AN	BERTRAND B	2006	7
Geoprocessamento sem Complicação	FITZ, Paulo. R.	Oficina de textos	2008	12
GEOTECNIA AMBIENTAL	BOSCOV, MA	OFICINA DE	2008	9
GERENCIANDO COM AS PESSOAS TRANSFORMANDO UM EXECUTIVO EM UM EXCELENTE GESTOR DE PESSOAS	IDALBERTO CHIIAVENATO	EDITORA CAMPUS, 2005	2005	2
GESTAO AMBIENTAL DE AREAS DEGRADADAS	ALMEIDA, J	BERTRAND B	2010	12
GESTÃO DA QUALIDADE	MARSHALL JUNIOR, Isnard; et al.	FGV	2010	10
GESTÃO DO RELACIONAMENTO COM O CLIENTE	SILVA, Fábio Gomes da; ZAMBON, Marcelo Socorro	CENGAGE LE	2012	10
GLOBALIZACAO E AS CIENCIAS SOCIAIS, A	SANTOS, BO	CORTEZ	2011	10
GUIA DE SECRETARIADO - TECNICAS E COMPORTAMEN	VEIGA, Den.	ERICA	2010	10
Hardware II, O Guia Definitivo	MARIMOTO, Carlos E.	Editora GDH Press	2010	18
Hardware na Prática	VASCONCELOS, Laercio.	LVC	2009	6
História da Arte	MARIA DAS GRACAS VIEIRA PROENCA DE SANTOS	Ática	2011	2
HISTORIA DA CIDADANIA	PINSKY, JA	CONTEXTO	2010	2
HISTORIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA	MATTOS, RE	CONTEXTO	2011	2
Historia Geral da Arte: O mundo moderno	JANSON, H. W.	MARTINS FONTES	2001	7
HISTORIA ORAL E MEMORIA - A CULTURA POPULAR R	MONTENEGRO	CONTEXTO	2010	2
HISTORIADOR E SUAS FONTES, O	VARIOS	CONTEXTO	2011	2
How to Teach English: an introduction to the practice of English language teaching	HARMER, Jeremy	Longman	2007	2

INDUSTRIA E TRABALHO NA HISTORIA DO BRASIL	LUCA, TANI	CONTEXTO	2011	21
INDUSTRIAS DE PROCESSOS QUIMICOS	SHREVE;BRI	LTC	1997	10
INOVAÇÃO E ESPÍRITO EMPREENDEDOR	DRUCKER, Peter F.	CENGAGE LE	2010	10
Instalações Elétricas - Fundamentos, Prática e Projetos em Instalações Residenciais e Comerciais	Eduardo Cesar Alves Cruz e Larry Aparecido Aniceto	Érica	2011	2
Instalações Elétricas: Creder	CREDER, Hélio.	LTC	2011	4
INSTALACOES HIDRAULICAS E O PROJETO DE ARQUIT	JUNIOR, RO	EDGARD BLU	2011	10
INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO EDIÇÃO COMPACTA	ANTONIO CESAR AMARU MAXIMILIANO	EDITORA ATLAS 2006.	2010	20
INTRODUCAO A ENGENHARIA AMBIENTAL	BRAGA	PEARSON ED	2005	10
INTRODUCAO A HIDRAULICA, HIDROLOGIA E GESTAO	GRIBBIN, J	CENGAGE LE	2009	10
Introdução à informática	NORTON, Peter	Makron Books	1996	18
Introdução à organização de computadores	MONTEIRO, Mário A	LTC	2010	12
INTRODUÇÃO À PROGRAMAÇÃO: 500 algoritimos resolvidos	LOPES, Anita.; GARCIA, Guto.	Elsevier	2002	10
INTRODUCAO A SOCIOLOGIA	NOVA, SEBA.	ATLAS	2010	10
INTRODUÇÃO À TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO	IDALBERTO CHIIAVENATO	ED. ATLAS 7ª EDIÇÃO	2003	2
Macbeth	SHAKESPEARE, William	Macmillan Readers	2010	2
MANUAL DE HIDRAULICA	NETTO;ARAU	EDGARD BLU	1998	10
Manual do Instalador Eletricista	CREDER, Hélio.	LTC	2012	6
Manual para Elaboração de Projetos, Relatórios	BASTOS, Lília. R. et al.	LTC	2011	12
Manutenção de Micros na Prática	VASCONCELOS, Laércio	Laércio Vasconcelos Computação	2009	12
MAPAS DA GEOGRAFIA E CARTOGRAFIA TEMATICA	MARTINELLI	CONTEXTO	2011	2
Marilia de Dirceu e Cartas Chilenas	GONZAGA, TOMÁZ. A.	ÁTICA	2009	2
MATEMATICA - VOLUME UNICO - 2. GRAU (REFORMUL	IEZZI, GEL	ATUAL	2007	21
Matemática Comercial e Financeira	FARIA, Rogério Gomes de.	Ática	2007	20
MATEMATICA E REALIDADE - 9. ANO (REFORMULADO)	MACHADO, A	ATUAL	2009	21

Matemática financeira e suas aplicações	ASSAF NETO, Alexandre.	Atlas	2009	2
Melhor das Comedias da Vida Privada	VERÍSSIMO, Luis Fernando	Objetiva		7
MICROECONOMIA	PINDYCK, ROBERT S	PEARSON EDUCATION DO BRASIL 7ª ED. 2010	2010	20
MISERIA DO MUNDO, A	BOURDIEU,	VOZES	2011	10
Montagem e Configuração de Micro	VASCONCELOS, Laércio.	Laércio Vasconcelos Computação	2009	12
Morte e Vida Severina	MELO NETO, João Cabral de	Objetiva		7
NOVA SECRETARIA, A	GRION, LAU	MADRAS	2008	10
NR-10 - Guia Prático de Análise e Aplicação	Benjamim Ferreira de Barros, Elaine Cristina de Almeida Guimarães, Reinaldo Borelli, Ricardo LuisGedra, Sonia Regina Pinheiro	Érica	2010	2
O EMPREENDEDOR EMPREENDER COMO OPÇÃO DE CARREIRA	RONALD JEAN DEGEN	EDITORA PEARSON, 1ª ED. 2009	2009	2
O Manifesto Comunista	MARX, Karl.; ENGELS, Friedrich.	Paz e Terra	1998	8
O Mundo de Sofia	GAARDER, Jostein.	Companhia de letras	1995	7
O UNIVERSO DA COR	Israel Pedrosa	SENAC SÃO PAULO	2009	20
Organização estruturada de computadores	TANENBAUM, Andrew S	PEARSON PRENTICE HALL	2007	12
PARA APRECIAR A ARTE / ROTEIRO DIDÁTICO	Antônio F. Costella	SENAC SÃO PAULO	1997	20
Para Viver um Grande Amor	MORAES, Vinicius de.	Companhia de letras	2010	7
PEDAGOGIA DO ESPORTE - JOGOS COLETIVOS DE INV	SCAGLIA, A.	PHORTE	2009	6
POPULACAO E GEOGRAFIA	DAMIANI, A.	CONTEXTO	2011	21
PORTUGUES INSTRUMENTAL	MARTINS, D.	ATLAS	2010	21
PRÁTICA TRABALHISTAS – CÁLCULOS	CORTEZ, JULPIANO CHAVES.	ED. LTR 14ª ED. 2009	2011	2
PRE-HISTORIA DO BRASIL	FUNARI, PE.	CONTEXTO		2
PRIMEIRAS CIVILIZACOES, AS	PINSKY, JÁ.	CONTEXTO	2011	21
Principios das Operações Unitárias	FOUST, Alan. S. et al.	LTC	2011	10
Princípios de Sistemas de Informação	STAIR, Ralph M.; REYNOLDS , George Walter.	Livros Técnicos e Científicos	2011	12
Projetos de Instalações Elétricas Prediais	FILHO ,Lima.	Érica	2011	2

Proteção de Equipamentos Eletrônicos Sensíveis	João Mamede Filho	Érica	2010	12
QUIMICA AMBIENTAL	BAIRD, COL	BOOKMAN	2011	21
QUIMICA GERAL - V. 1	RUSSELL, J	PEARSON ED	1994	21
REGRAS OFICIAIS DE BASQUETEBOL	SPRINT	SPRINT	2011	10
REGRAS OFICIAIS DE FUTSAL	SPRINT	SPRINT	2008	10
REGRAS OFICIAIS DE HANDEBOL E BEACH HANDBALL	NAO CONSTA	SPRINT	2009	10
REGRAS OFICIAIS DE VOLEIBOL	NAO CONSTA	SPRINT	2011	10
Resumo de direito ambiental.	REIS, Jair Teixeira dos	Impetus	2011	12
Revolução dos Bichos	ORWELL, George	Companhia das Letras		7
ROTINAS TRABALHISTAS DE A a Z	GONÇALVES, GILSON	ED. JURUA,2ªED. 2009	2009	20
SEGREDO DE LUISA, O: uma idéia, uma paixão e um plano de negócio: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa	DOLABELA, Fernando	Sextante	2008	1
Seminário dos Ratos	TELLES, Lygia Fagundes	Companhia das Letras		7
Sistemas Operacionais	DEITEL, HARVEY, DEITEL, PAUL, STEINBUHLER, KATE	Prentice Hall	2005	6
Sistemas Operacionais com Java: conceitos e aplicações	SILBERSCHATZ, A., GAGNE, G., GALVIN, P. B	Elsevier	2008	12
Sistemas operacionais modernos	TANENBAUM, Andrew S.	Prentice-Hall do Brasil	2010	24
SOCIOLOGIA GERAL (TEXTO)	LAKATOS, E	ATLAS	2011	10
TABELAS E GRAFICOS PARA PROJETOS DE TUBULACOE	TELLES	INTERCIENC	2011	10
Teaching Grammar Creatively	GERNGROSS,Günter, PUCHTA, Hebert, THORNBURY, Scott	Helbling Languages	2006	2
TECNICAS DE LABORATORIO	MOURA	ATHENEU -	2008	10

24. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível emhttp://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm.

_____. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, DF: 20 de dezembro de 1996. Disponível em http://www4.planalto.gov.br/legislacao.

_____. Resolução CNE/CEB nº 3, de 9 de julho de 2008. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em: http://www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/rceb003_08.pdf.

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm.

_____. Parecer CNE/CEB nº 5/2011. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em http://portal.mec.gov.br/cne.

_____. Parecer CNE/CEB nº 11/2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em http://portal.mec.gov.br/cne.

_____. Resolução CNE/CEB nº 2 de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em http://portal.mec.gov.br/cne.

_____. Resolução CNE/CEB nº 6 de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em http://portal.mec.gov.br/cne.

_____. Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.1998.Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm

_____. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm

EVANGELISTA, J. Alimentos – um estudo abrangente. São Paulo: Ed. Atheneu. 2008. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-ITAL. Fabricação de vinho de frutas. 1991.

GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos- Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

PACHECO, Eliezer. Os Institutos Federais e o projeto nacional. Disponível em http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/artigos_institutos.pdf. Acessado em 04 de março de 2008.

Sites:

IBGE: http://www.ibge.gov.br/

Prefeitura de Barra do Garças: http://www.barradogarcas.mt.gov.br/

Instituto de Estudos do Trabalho e Sociedade: http://www.iets.org.br/

SINE: Site Nacional de Empregos: https://www.sine.com.br/

SEPLAN: Secretaria de Estado de Planejamento e Coordenação Geral: http://www.seplan.mt.gov.br/