



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO N.º 01, DE 10 DE JANEIRO DE 2017

Aprova, *ad referendum*, a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado, *Campus Guanambi*.

O PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO, no uso das suas atribuições legais previstas no artigo 4º e 5º, do Regimento do Conselho Superior, considerando:

- o Processo nº 23330.000347/2016-91;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, *ad referendum*, a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado, *Campus Guanambi*.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Original Assinado
GEOVANE BARBOSA DO NASCIMENTO
Presidente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC
Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica - RFEPT
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano
Campus Guanambi
Zona Rural – Distrito de Ceraíma – Guanambi-BA – CEP 46.430-000
Telefone: (77) 3493-2100 – E-mail: diretor@guanambi.ifbaiano.edu.br
<http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/guanambi>

PROJETO PEDAGÓGICO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

Núcleo Tecnológico: Produção Alimentícia
Forma de Desenvolvimento: Articulada Integrada ao Ensino Médio

**GUANAMBI - BA
2016**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC
Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica - RFEPT
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano
Campus Guanambi
Zona Rural – Distrito de Ceraíma – Guanambi-BA – CEP 46.430-000
Telefone: (77) 3493-2100 – E-mail: diretor@guanambi.ifbaiano.edu.br
<http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/guanambi>

PROJETO PEDAGÓGICO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**GUANAMBI - BA
2016**



IDENTIFICAÇÃO	
DENOMINAÇÃO/HABILITAÇÃO	Curso Técnico em Agroindústria
NÚCLEO TECNOLÓGICO	Produção Alimentícia
FORMA DE DESENVOLVIMENTO	Articulada Integrada ao Ensino Médio
MODALIDADE DE OFERTA	Presencial
PERIODICIDADE DE OFERTA	Anual
TURNO DE FUNCIONAMENTO:	Diurno
CARGA HORÁRIA TOTAL	3600 horas
PERÍODO MÁXIMO DE INTEGRALIZAÇÃO	5 Anos
CRIAÇÃO	Criado pela Resolução nº 01/2008 do Conselho Diretor da EFAJGT-Guanambi-Ba.
PORTARIA DE CRIAÇÃO	Portaria nº. 137, de 24 de agosto de 2007
GRUPO DE TRABALHO RESPONSÁVEL	Mariana Teixeira Rodrigues Vila José Assunção Silveira Júnior Carlinne Guimarães de Oliveira Cleudson Lopes de Queiroz Ricardo Magalhães Dias Cardozo
NÚMERO DE VAGAS	40
REFORMULAÇÃO	Portaria nº. 68, de 12 de julho de 2016
RESOLUÇÃO DE APROVAÇÃO	Reformulação Curricular aprovada pela Resolução nº ____ de 20 _ CONSUP/IF Baiano, de ____/____/____.
LOCAL DA OFERTA	<i>Campus</i> GUANAMBI



**Presidente da República
Michel Miguel Elias Temer Lulia**

**Ministro da Educação
José Mendonça Bezerra Filho**

**Secretário de Educação Profissional e Tecnológica
Marcos Antônio Veigas Filho**

**Reitor
Geovane Barbosa do Nascimento**

**Pró-Reitor de Administração e Planejamento
José Virolli Chaves**

**Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
José Alberto Alves**

**Pró-Reitora de Ensino
Camila Lima Santana e Santana**

**Pró-Reitora de Extensão
Carlindo Santos Rodrigues**

**Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação
Delfran Batista dos Santos**

**Diretor Geral do *Campus* Guanambi
Roberto Carlos Santana Lima**



EQUIPE ORGANIZADORA

Direção:

Roberto Carlos Santana Lima - Diretor Geral
Nivaldo Moreira Carvalho – Diretor Acadêmico
Jadson Costa Silva – Diretor de Administração e Planejamento
Evanilton Moura Alves – Coordenador de Ensino

Equipe Técnica Pedagógica:

Carlito José de Barros Filho
Judácia da Silva Pimentel Carvalho
Mayana Abreu Pereira

Núcleo de Assessoramento Pedagógico do Curso Técnico Integrado em Agroindústria – *Campus* Guanambi Portaria n° 68 de 12 de julho de 2016:

Cinara Soares Pereira Cafieiro – Docente (coordenadora)
Amália Michelle Gomes Costa – Docente
Elroidi Santana Rocha – Técnica em Assuntos Educacionais
Gilson Pinto Matioli – Docente
Judácia da Silva Pimentel Carvalho – Técnica em Assuntos Educacionais
Rita de Cássia Souza Martins - Docente
Sílvia Cláudia Marques Lima – Docente

SUMÁRIO

1 Apresentação	07
2 Caracterização do <i>Campus</i>	08
3 Caracterização do Curso	10
4 Justificativa	11
5 Objetivos	12
5.1 Objetivo Geral	12
5.2 Objetivos Específicos	12
6 Perfil do egresso	13
7 Perfil do curso	14
8 Formas de acesso	15
9 Organização curricular do curso	15
9.1 Projetos Integradores	19
9.2 Relação Professor-discente	22
9.3 Trabalho em equipe	22
10 Estrutura Curricular	23
11 Metodologia do Curso	26
12 Matriz Curricular	29
13 Programa de Componente Curricular	31
14 Estágio Curricular	125
15 Critérios De Aproveitamento De Estudos E Certificação De Conhecimentos Anteriores	128
16 Avaliação	128
16.1 Discente ou do Processo de Ensino Aprendizagem	128
16.2 Avaliação do Curso	128
17 Políticas institucionais	131
17.1 Programa De Nivelamento	131
17.2 Programa De Monitorias	132
17.3 Programas De Tutoria Acadêmica	132
17.4 Núcleo De Apoio Ao Processo De Ensino Aprendizagem Permanência E Êxito De Educando	133
17.5 Programa De Assistência Estudantil	133
17.6 Sistema De Acompanhamento De Egressos	133
17.7 Programa De Apoio A Eventos Artísticos Culturais E Científicos	133
17.8 Política De Diversidade E Inclusão	134
17.8.1 Núcleo De Atendimento Às Pessoas Com Necessidades Específicas	134
17.8.2 Núcleo De Estudos Afro-Brasileiros E Indígenas (Neabi)	135
17.9 Programas De Pesquisa E Extensão	135
18 Infraestrutura	136
19 Biblioteca	139
19.1 Referências Básicas e Complementares do Curso Técnico em AGROINDÚSTRIA	139
20 Laboratórios	146
21 Recursos Didáticos	149
22 Sala de aula	150
23 Acessibilidade	150
24 Pessoal Docente e Técnico Administrativo	151
24.1 Pessoal Docente	151
24.2 Pessoal Técnico Administrativo	156
26 Certificados e Diplomas	156
27 Referências	157
Anexos	158

1 APRESENTAÇÃO

As últimas décadas foram marcadas por avanços tecnológicos e científicos, repercutindo na qualificação profissional e, conseqüentemente, na educação, trazendo significativas alterações no sistema de produção e qualificação profissional. A Educação Científica e Tecnológica ofertada pelo IF Baiano *Campus* Guanambi, é entendida como um conjunto de ações que buscam articular os princípios e aplicações científicas dos conhecimentos tecnológicos à ciência, à cultura e às atividades produtivas. Essa formação é indispensável para o desenvolvimento social da nação, considerando os interesses da comunidade local, integrando o saber e o fazer por meio de uma reflexão crítica das atividades da sociedade atual, em que novos valores reestruturam o ser humano. Dessa maneira, a educação não se restringe à formação profissional, mas contribui para a iniciação na ciência, nas tecnologias, nas artes e na promoção de instrumentos que levem à reflexão sobre o mundo, conforme preconiza o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

O IF Baiano *Campus* Guanambi exerce papel educativo fundamental na sociedade, em consonância com parcerias de outras instituições de ensino e/ou do trabalho, visando à melhoria das condições de formação, prestação de serviços, assistência técnica e tecnológica, bem como o aprimoramento profissional.

O presente documento constitui do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), Técnico em Agroindústria referente ao núcleo tecnológico Produção Alimentícia do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, ofertado na modalidade presencial da Educação Profissional Técnica, na forma de articulação integrada ao Ensino Médio. Este projeto de curso se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas do referido curso do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) – *Campus* Guanambi, tendo como princípio norteador a fundamentação nas bases legais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM), a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira (LDB 9394/96), Diretrizes e Parâmetros Curriculares Nacionais, bem como as resoluções e decretos específicos. Nele se fazem presentes, também, elementos constitutivos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), evidenciados a partir de princípios do trabalho como princípio educativo, da educação como estratégia de inclusão social, da gestão democrática e participativa e da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

O curso oferecido busca contribuir para a formação do indivíduo em condições de atuar no mundo do trabalho e na sociedade, dessa forma, o IF Baiano *Campus* Guanambi

compromete-se com a redução das desigualdades sociais e regionais; vincula-se ao projeto de nação soberana e ao desenvolvimento sustentável, incorporando a educação básica como requisito mínimo e direito de todos, mediados por uma escola pública com qualidade social e tecnológica buscando atender as demandas de natureza econômica, cultural, política, ambiental e social, considerando os princípios legais e éticos que norteiam uma educação de qualidade integrada com ações de ensino, pesquisa e extensão.

O curso Técnico em Agroindústria foi implantado no *Campus* Guanambi no ano de 2008, atendendo inicialmente a um público de 40 (quarenta) discentes matriculados na 1ª série, todos egressos do Ensino Fundamental.

O curso é ofertado anualmente, sem terminalidade intermediária, com matrícula única para o Ensino Médio e a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e confere o diploma de Técnico em Agroindústria ao discente que concluir seus estudos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de Ensino Médio, conforme legislação vigente.

2 CARACTERIZAÇÃO DO *CAMPUS*

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), autarquia federal, integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída a partir da Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e está vinculado ao Ministério da Educação.

O *Campus* Guanambi localizado na região Sudoeste do estado da Bahia, na zona rural do distrito de Ceraíma, município de Guanambi, a 14 km de distância da sede, já existia desde 1995 funcionando com larga e exitosa experiência na oferta da educação técnica como Escola Agrotécnica Federal Antônio José Teixeira (EFAJIT), criada pela Lei nº 8.670 de 30 de junho de 1993.

Com a reestruturação da rede de Educação Profissional e Tecnológica, proposta pela Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008, a EFAJIT passou a se chamar Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano, *Campus* Guanambi-Bahia.

Dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, são ofertados: Técnico em Agroindústria e Técnico em Agropecuária, articulados de forma integrada ao Ensino Médio, além do curso Técnico em Informática correspondente ao Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). Na forma subsequente ao Ensino Médio, existem os cursos: Técnico em Agricultura e Técnico em Zootecnia.

No que se refere à Educação Superior, o *campus* oferta os cursos de Licenciatura em Química, de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Tecnologia em Agroindústria e Bacharelado em Engenharia Agrônômica. Em nível de pós-graduação, é oferecido o curso de Mestrado Profissional em Produção Vegetal do Semi - árido, credenciado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

O *Campus* Guanambi possui uma estrutura organizacional administrativa e didático-pedagógica que se inter-relacionam buscando a integração no planejamento e execução das ações. Com o propósito de atender aos objetivos institucionais, a partir de sua estrutura básica, o *Campus* dispõe da Coordenação de Assuntos Estudantis e do Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem Permanência e Êxito do Educando, que juntamente com uma equipe multiprofissional articulada com os demais setores da instituição realizam um trabalho voltado às questões de ensino e aprendizagem e também ao desenvolvimento de ações e políticas para a permanência, sucesso e participação dos estudantes no espaço escolar.

Em sua estrutura organizacional, o *Campus* ainda possui um Núcleo de Assistência a Pessoas com Necessidades Específicas, que se articula aos demais setores da instituição, cujo propósito é implementar políticas de acessibilidade de modo que as barreiras físicas, pedagógicas e de comunicação sejam minimizadas, garantindo assim o acesso e a permanência de pessoas com necessidades especiais nos diferentes ambientes.

Ao ofertar cursos de diferentes modalidades, o *Campus* atende a sujeitos diversos, inclusive jovens e adultos, nesta perspectiva, desenvolve práticas educativas que contribuam para a formação dos sujeitos de sua história, propiciando espaços de relações entre os saberes e de reconhecimento de experiências trazidas pelos educandos como parte integrante do processo de ensino e aprendizagem.

Com a finalidade de atender às demandas inerentes à inclusão escolar, o *Campus* vem investindo na formação de seus profissionais, na aquisição de tecnologias assistivas e no desenvolvimento de práticas pedagógicas pautadas em condições de aprendizagem acessíveis e não excludentes, cujo princípio é o de valorizar as diversas maneiras de aprender, compreender o mundo e dar significado a ele.

Diante do exposto, o *Campus* apresenta estrutura organizacional adequada para o atendimento das demandas do curso técnico em Agroindústria e às especificidades dos estudantes incluindo os jovens e adultos bem como os que possuem necessidades educacionais específicas.

No que se trata de estrutura física e material necessários ao funcionamento do referido curso, o *Campus* atende às orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, uma vez que dispõe de biblioteca, acervo específico atualizado, Laboratório de Informática com programas específicos, Laboratório de bromatologia, Unidades didáticas como a agroindústria e o abatedouro voltados para a produção alimentícia.

3 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO

O curso Técnico em Agroindústria organiza-se em regime seriado, com 1^a, 2^a e 3^a séries, sendo o conjunto de disciplinas estruturado de forma a possibilitar o desenvolvimento de atividades teórico-práticas e de atividades diversificadas, observando-se as condições necessárias à aprendizagem. Seu funcionamento dá-se em tempo integral nos turnos matutino e vespertino, com currículo estruturado, de forma a atender a formação geral do educando, preparando-o para além do exercício da profissão de Técnico em Agroindústria, de modo a torná-lo capaz de desenvolver habilidades e competências necessárias à integração na sociedade tanto para continuação dos estudos quanto para o mundo do trabalho.

A partir dos investimentos voltados aos setores alimentícios e dos novos arranjos sociais, produtivos e culturais, evidenciou as possibilidades de inserção do profissional em agroindústria, nas indústrias de alimentos e bebidas da região de Guanambi, bem como consultorias a órgão de fiscalização higiênico-sanitárias e atuação em Instituições de ensino e/ou de pesquisa.

O Curso Técnico em Agroindústria propõe capacitar os indivíduos a atuar no processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças; auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial; atuar em sistemas para diminuição dos impactos ambientais dos processos de produção agroindustrial; acompanhar programas de manutenção de equipamentos na agroindústria; elaborar e gerenciar sistemas de controle de qualidade; identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

4 JUSTIFICATIVA

Sintonizado com as demandas locais que contribuem para o desenvolvimento regional, o IF Baiano tem como missão: “Oferecer educação profissional e tecnológica de qualidade, pública e gratuita, nas diferentes modalidades, preparando pessoas para o pleno exercício da cidadania e contribuindo para o desenvolvimento social e econômico do país, através de ações de ensino, pesquisa e extensão”. (PDI, 2015, p. 21).

A oferta do Curso Técnico em Agroindústria pelo *Campus* Guanambi configura-se face à demanda apresentada não só no município de Guanambi, mas em toda a região circunvizinha. Oferta essa condizente com os princípios inerentes ao IF Baiano, o qual é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular, multicampi e descentralizada, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, nas diferentes formas de ensino e suas modalidades, com base na conjugação de conhecimentos técnicos, tecnológicos e pedagógicos.

A economia baiana vem passando por transformações significativas em seu perfil produtivo, ao experimentar um processo de interiorização de um conjunto de investimentos agroindustriais, a exemplo do beneficiamento de grãos na Região Oeste e a fruticultura irrigada no Vale do São Francisco, com destaque para os Perímetros de Irrigação de Juazeiro, Bom Jesus da Lapa, Guanambi e Urandi. Tal conjuntura agroindustrial requer a formação de profissionais capazes de atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, como: os laticínios, entrepostos de carnes, ovos e pescado, fábricas de conserva, abatedouros, já existentes na microrregião, mas que ainda não contam com profissionais aptos na área. Além disso, contempla a demanda ainda não atendida pelas instituições da região e, consequentemente, atende às exigências do mundo do trabalho.

Neste contexto, o Curso Técnico em Agroindústria vem ao encontro dos anseios da região, objetivando formar o estudante no sentido de maximizar a oferta de alimentos, diminuindo o desperdício por meio do aproveitamento racional e sistemático das matérias primas, usando tecnologias apropriadas de conservação, beneficiamento e desenvolvimento de novos produtos.

A oferta do Curso Técnico em Agroindústria se justifica também pela perspectiva de capacitar profissionais que, por meio de sua atuação, torne possível ao agricultor, especialmente o de agricultura familiar, fixar-se no campo, além de ter a formação específica

para melhor atuar no controle de qualidade das matérias primas e produtos em estabelecimentos alimentares, bem como empreender seu próprio negócio.

A atividade agroindustrial pode ser analisada sob vários aspectos, dentre eles os aspectos de organização técnica (aspectos internos de organização e funcionamentos produtivos); os aspectos socioeconômicos e as relações de poder estabelecidas com seu entorno e com o conjunto da cadeia produtiva local. Ao agregar valores aos produtos, aumenta-se a competitividade nos mercados local e regional; aproveitam-se melhor os produtos da safra, reduzindo desperdícios; integra melhor os atores envolvidos em todo o processo, além de aumentar a renda e a organização da produção.

A oferta do Curso Técnico em Agroindústria torna-se, pois, um significativo avanço frente ao desenvolvimento das competências agroindustriais e do agronegócio como um todo, no âmbito do estado e do País. Isto porque a região desenvolverá seu potencial econômico de forma harmoniosa, com a intensa participação comunitária, havendo provimento de instrumentos das Ciências e das Tecnologias, ao fortalecer o domínio dessas ferramentas, de modo a contribuir para a redução da disparidade social no contexto da política econômica.

5 OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GERAL

O Curso Técnico em Agroindústria tem o objetivo de formar profissionais técnicos de nível médio da área profissional de Agroindústria, de acordo com as tendências da região em consonância com as demandas dos setores produtivos; com competências e habilidades direcionadas para a aplicação de tecnologias voltadas à conservação e ao processamento de matérias-primas de origem vegetal e animal, aliado ao desenvolvimento do trabalho em equipe de forma criativa, ética, empreendedora e consciente, com formação humanística e cultural integrada à formação técnica tecnológica e científica – qualidades exigidas pelo mercado e legislação.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar profissionais capazes de realizar a implantação, execução e avaliação de programas preventivos de segurança do trabalho, de gestão de resíduos, de diminuição do impacto

ambiental, de higienização e sanitização da produção agroindustrial;

- Formar profissionais capazes de realizar análises laboratoriais de alimentos e de desenvolver técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria, além de promover a inovação tecnológica;
- Desenvolver competências profissionais capazes de transformar a realidade regional de maneira autônoma e empreendedora buscando atender ao controle de qualidade e segurança alimentar no processamento de alimentos;
- Propiciar vivência da prática profissional para consolidação dos processos de ensino-aprendizagem, articulando teoria e prática;
- Propiciar formação pautada na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- Formar um profissional crítico, ético, criativo e autônomo, cuja atuação esteja alicerçada no contexto social e cultural com ênfase na inovação e na responsabilidade socioambiental;
- Contribuir para a formação de cidadãos, que sejam capazes de compreender os fenômenos sociais e científicos que permeiam o cotidiano, possibilitando ainda a continuação dos estudos.

6 PERFIL DO EGRESSO

O Curso deverá capacitar o profissional para que tenha visão estratégica globalizada no âmbito produtivo de empresas do setor alimentício, com domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação e controle de qualidade dos alimentos, além da perspectiva de inclusão e de desenvolvimento social das comunidades de agroindústrias familiares.

O técnico em Agroindústria é um profissional com competência para atuar na aplicação de tecnologias voltadas à conservação e ao processamento das matérias-primas de origem animal e vegetal na panificação e confeitaria. Realizar a implantação, execução e avaliação de programas preventivos de segurança do trabalho, de gestão de resíduos, de diminuição do impacto ambiental e de higienização e sanitização da produção agroindustrial.

Realizar análises laboratoriais de alimentos. Desenvolver técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria e promover a inovação tecnológica. (Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, 2016).

Com relação ao Técnico em Agroindústria formado no IF Baiano, *Campus Guanambi*, além das competências técnicas inerentes à área de atuação supracitada, pode-se vislumbrar um profissional capaz de se inserir no mundo do trabalho, especialmente comprometido com o desenvolvimento regional sustentável; com uma formação humanística e uma cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica, atuando com base em princípios éticos e com vistas à sustentabilidade.

Atribui-se ao egresso o aprimoramento contínuo dos saberes por intermédio da interação reflexiva com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes, assumindo-se como cidadão crítico, propositivo e dinâmico na busca de novos conhecimentos; que se mostra, ainda, capaz de assumir posições de coordenação, motivação e orientação, evidenciando boa aptidão ao trabalho em equipe, ao empreendedorismo e ao exercício da liderança comunitária.

7 PERFIL DO CURSO

O curso Técnico em Agroindústria, articulado de forma Integrada ao Ensino Médio, destina-se a pessoas que concluíram o 9º ano do Ensino Fundamental e que procuram formação técnica associada à formação de Nível Médio. Possui duração mínima de 3 (três) anos, cursada em período integral diurno, articulando componentes do Ensino Médio aos de Formação Técnica.

A carga horária total integrada perfaz 3360 horas, acrescida de 200 horas de Estágio Curricular, busca-se a integração de conhecimentos propedêuticos e técnicos à prática profissional.

Quanto à abordagem formativa, este curso se caracteriza por oferecer consistente formação geral em aspectos sociais, científicos, políticos e culturais, associada a uma preparação técnica específica que engloba temas relacionados ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, controle de qualidade, sanitização, higienização, ferramentas de gestão, equipamentos, manutenção, instalações agroindustriais e legislação de alimentos.

Como possibilidades de atuação profissional, mediante este perfil formativo, pode-se destacar o desenvolvimento de atividades especializadas em ambientes relacionados a

indústrias de alimentos e bebidas, agroindústria, laboratórios de controle de qualidade e instituições de pesquisa, bem como a prestação de consultoria que envolva aspectos inerentes à sua área de atuação.

Nessa perspectiva, o campo de atuação do profissional em Agroindústria são: Agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas, Laboratórios de análises de alimentos, Consultorias, Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias, Instituições de ensino e/ou de pesquisa (Catalogo Nacional de Cursos Técnicos, 2016).

8 FORMAS DE ACESSO

Para o ingresso ao curso Técnico em Agroindústria é necessário que se tenha concluído o Ensino Fundamental e ser aprovado em Processo Seletivo anual aberto ao público, regido por edital específico.

O Processo Seletivo ocorre por meio de três sistemas de vagas **de acordo com EDITAL PUBLICADO ANUALMENTE que discrimina os percentuais de vagas disponibilizadas**: ampla concorrência, cotas para estudantes oriundos de escolas públicas e cotas para pessoas com necessidades educacionais específicas. Dessa maneira, são ofertadas 40 vagas anuais.

Outras formas de ingresso são mediante transferência interna, externa; *ex-officio*, convênio, Intercâmbios ou acordo cultural e portadores de diploma ou certificado de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como, outras formas previstas na Organização Didática da EPTNM vigente e legislação específica.

9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular do Curso Técnico em Agroindústria, na modalidade Educação Profissional, na forma Integrada do *Campus* Guanambi, resulta de estudos, debates, reflexões do corpo docente, técnico pedagógico e comunidade, com o intuito de atender aos aspectos legais, a saber: nº Lei 9394/96, Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional, Lei nº a Lei nº8.069, de 13 de julho de 1990, a Lei nº 11 645/08, Lei nº 11 788/08 e normativas correlatas, Resolução CEB/CNE nº3, de 9 de julho de 2008, Lei nº 11 1161/05, Resolução CEB/CNE nº 4, de 13 de julho de 2010, Lei nº 11 947/09, Lei nº 10741/03, Lei nº 9 795/99, Lei nº 9 503/97, Decreto nº 7037/2009, Resolução CEB/CNE nº 2, de 30 de janeiro de 2010,

Resolução CEB/CNE nº 6, de 20 de setembro de 2012, Plano de Desenvolvimento Institucional/Projeto Político Pedagógico Institucional, dentre outras legislações vigentes responsáveis por assegurar maior qualidade ao itinerário formativo do estudante.

Considerando o arcabouço legal e os princípios educacionais, o Curso Técnico em Agroindústria compreende o currículo como uma produção e tradução cultural, intelectual, histórica que relaciona o itinerário formativo do discente com o mundo do trabalho, com a formação técnica e humanística integral e com o contexto socioeconômico, vinculando-se aos arranjos produtivos, aos conhecimentos científicos e tecnológicos em relação direta com a comunidade, via extensão e projetos integradores, bem como pela garantia da missão, visão e valores institucionais preconizados no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF Baiano.

O curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio estrutura-se em três (3) eixos: Núcleo Estruturante com 2120 horas, organizada em três grandes áreas: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias; Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias e Ciências Humanas e suas Tecnologias; Eixo diversificado com 160 horas, Núcleo Tecnológico com 1080 horas e 200 horas destinadas ao estágio.

O currículo do Ensino Médio do *Campus Guanambi* busca atender à formação geral do educando, preparando-o para o exercício da profissão técnica, possibilitando-o à aquisição de habilitação profissional. Assim, por se tratar de uma instituição especializada em educação profissional, esta habilitação constitui a parte diversificada, integrada ao Núcleo Estruturante.

Este Projeto Pedagógico do Curso consubstancia-se na Resolução nº 04 de dezembro de 1999 da atual Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, que apresenta os outros princípios norteadores da educação profissional de Nível Técnico, além dos já enunciados no artigo 3.º da LDB, sendo eles: a) articulação com o Ensino Médio b) o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; c) o desenvolvimento de competências para a laborabilidade; d) a flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização; e) a identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso; f) a atualização permanente dos cursos e currículo e g) a autonomia da escola em seu PPC.

As Diretrizes Curriculares Nacionais explicitam como princípios, dentre outros, a interdisciplinaridade, a contextualização e a flexibilidade, princípios estes contemplados na formulação e no desenvolvimento do projeto pedagógico dessa instituição de ensino.

Entretanto, faz-se necessário o exercício contínuo de análise, criticidade, sintetização e ressignificação do que se propõe nessas diretrizes, à luz de teorias educacionais e das visões dos sujeitos envolvidos no processo de ensinar e de aprender.

Nessa perspectiva, as diretrizes possuem um significado e um desafio para além da prática disciplinar, interdisciplinar ou transdisciplinar, pois implica um compromisso de construir uma articulação e uma integração orgânica entre o trabalho como princípio educativo, a ciência como criação e recriação pela humanidade de sua natureza e cultura, como síntese de toda produção e relação dos seres humanos com seu meio.

O trabalho como princípio educativo impõe exigências próprias que o processo educativo deve preencher em vista da participação efetiva dos membros da sociedade no trabalho socialmente produtivo.

Considerar o trabalho como princípio educativo equivale a dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isso, se apropria dela e pode transformá-la. Equivale dizer, ainda que somos sujeitos de nossa história e de nossa realidade. Em síntese, o trabalho é a primeira mediação entre o homem e a realidade material e social. (MEC, 2007:45)

Se a realidade existente constitui uma totalidade integrada, não pode deixar de sê-lo o sistema de conhecimentos produzidos pelo homem a partir dela, para nela atuar e transformá-la.

Tal processo, para os educadores do Ensino Médio, constitui oportunidades para superar tendências excessivamente acadêmicas, livrescas, discursivas e reprodutivas das práticas educacionais frequentemente notadas neste campo. Para os educadores do Ensino Técnico, representa as chances de superar o viés, às vezes, excessivamente técnico-operacional do ensino, em favor de uma abordagem politécnica, entendida aqui como uma educação que possibilite a compreensão dos princípios científicos-tecnológicos e históricos de produção do conhecimento.

Sob essa ótica, urge enfrentar e/ou superar a tensão dialética entre pensamento científico e pensamento técnico, bem como a busca de outras relações entre teoria e prática, visando instaurar outros modos de organização e delimitação dos conhecimentos. Para tanto, as disciplinas contemplarão em suas ementas a realização de projetos que envolvam a interdisciplinaridade, de modo a garantir a interlocução de diversos temas debatidos no cotidiano da realidade brasileira. Para isso, a “interdisciplinaridade e a contextualização devem assegurar a transversalidade do conhecimento de diferentes disciplinas e eixos temáticos, perpassando todo o currículo e propiciando a interlocução entre os saberes e os

diferentes campos do conhecimento. ” (Art. 17, §2º, Resolução nº. 4, de 13 de julho de 2010/Câmara de Educação Básica – CEB/Conselho Nacional de Educação – CNE).

Dessa forma, temas gerais como a diversidade cultural, etnoracial, de gênero, sexual, geracional, classes e a sustentabilidade ambiental serão debatidos e incluídos nas ementas das disciplinas, cujas ações educativas realizar-se-ão em formas de Projetos integradores, interdisciplinares, de pesquisa e de extensão, envolvendo a maior parte das disciplinas, com conteúdos contextualizados a partir da realidade do IF Baiano – *Campus Guanambi*.

Nessa perspectiva, a contextualização em processos sociais de desenvolvimento local se constitui importante estratégia para a promoção de processos de ensino-aprendizagem significativos, participativos, críticos e criativos. Estas ações interacionistas corroboram o escopo do Ensino Profissional e com a etapa da Educação Básica que buscam a garantia e a consolidação das aprendizagens necessárias ao desenvolvimento de conhecimentos, atitudes e práticas de trabalho, bem como atuação social.

No Curso Técnico em Agroindústria Integrado, há a preocupação de contribuir na preparação dos discentes para a cidadania, promovendo as relações pessoais e comunitárias aliadas à formação profissional de qualidade. Nesse curso, entre todas as atividades proporcionadas aos discentes, a preocupação pela busca constante e efetiva da relação entre teoria e prática constitui prioridade, possibilitando o contato, a observação e vivência de diversas áreas do conhecimento, resguardadas suas especificidades.

Sendo assim, a relação teoria e prática se desenvolve no curso, principalmente, por meio de atividades práticas em laboratórios específicos da área, visitas técnicas, palestras de formação, projetos interdisciplinares, feiras de iniciação científica e de extensão, como também dentre outras práticas e atividades relacionadas ao curso.

Mediante tal diversidade de ações, a interdisciplinaridade surge como o pensamento organizado que ultrapassa os limites das disciplinas, permitindo que se trabalhe com as relações existentes entre as diferentes áreas e que se analise um determinado contexto ou realidade com uma visão global, sem o uso do pensamento simplista ou fragmentador. Neste contexto, busca-se, no início de cada período letivo, realizar uma semana de planejamento, momento em que se definem objetivos e conteúdo a serem trabalhados em todas as disciplinas.

Durante esse planejamento, há momentos individuais e coletivos. Nos momentos individuais, cada professor fará a sistematização da sua proposta de trabalho. Na coletividade,

haverá a discussão e análise conjunta das propostas de trabalho, a fim de que se fomentem propostas de interdisciplinaridade, da integração entre teoria e prática, e da articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

A organização curricular em questão possibilita a formação de Técnicos em Agroindústria voltada para atender às demandas e aos arranjos produtivos em geral, emergentes e potenciais, visando à melhoria socioeconômica e a inserção do jovem no mundo do trabalho. Ao mesmo tempo em que, a partir do acesso ao saber científico e cultural acumulado pela humanidade, o discente é capaz de exercer sua cidadania, de modo crítico, autônomo e empreendedor, face às demandas cada vez mais complexas da sociedade tecnológica e pós-moderna.

9.1 PROJETOS INTEGRADORES

Os **Projetos Integradores** são propostas de caráter multi e interdisciplinar abarcando os componentes curriculares do Núcleo Tecnológico, assim como do Núcleo Estruturante, em que a partir de um conjunto de ações ao longo do ano letivo tem-se a possibilidade da análise de problemas, reflexões, discussões e proposições com o objetivo de compreender “os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do mesmo no sistema de produção social (RESOLUÇÃO nº 6, MEC/CNE/CEB, 2012, Art. 12, inc. II), correspondente ao Núcleo Tecnológico específico.

No intuito de se efetivar a indissociabilidade do ensino/pesquisa/extensão, no componente curricular Projeto Integrador está prevista a realização de cursos, encontros, seminários, conferências, palestras, assessorias técnicas, consultorias, além de outras atividades que envolvam a comunidade interna e externa do *campus*, com o propósito de demonstrar o resultado da experiência do ensino e aprendizagem, bem como o domínio de competências para o exercício da profissão de Técnico em Agroindústria Integrado. Além de produções acadêmicas e técnico-científicas, por meio do Projeto Integrador, os estudantes também poderão desenvolver produções de difusão cultural, como espetáculos, exposições, projeção de vídeos, etc.

O Projeto Integrador compreendido como um elemento impulsionador da prática profissional, possui uma metodologia de ensino que contextualiza e coloca em ação o aprendizado. Por meio da realização de projetos, o estudante terá o acompanhamento

pedagógico do professor orientador e demais professores envolvidos, que irão acompanhar e coordenar todo o itinerário formativo, com o apoio da assessoria pedagógica, quando necessário.

É pertinente mencionar que o andamento da disciplina far-se-á mediante o acompanhamento pedagógico que consiste em fornecer aos alunos suporte didático frente as demandas específicas concernentes a aprendizagem. Neste aspecto, a equipe pedagógica formada por pedagogos e pelo professor responsável da disciplina, disponibilizam horários específicos para efetuar o acompanhamento dos grupos de trabalho e dos alunos, individualmente, no sentido de vislumbrar o percurso metodológico e seu entrelaçamento com o processo de aprendizagem.

Neste componente curricular, deverão ser abordados, também, os temas transversais obrigatórios que contemplem os direitos humanos, diversidade e inclusão étnico-racial, geracional, educação ambiental, dentre outros temas que contribuam para a formação humanística do estudante diante da pluralidade cultural.

Deverão ser priorizadas, dessa forma, ações que promovam a articulação dos conhecimentos, saberes, experiências, segundo os diferentes pressupostos científicos juntamente com os saberes locais. No sentido de garantir o envolvimento satisfatório de todos, o ideal é que o Projeto Integrador seja planejado pelos professores do curso, contemplando as etapas: a) definição das temáticas e grupos, com respectivo professor responsável; b) pesquisa bibliográfica; c) estudos dirigidos, ciclo de palestras, etc.; d) visita técnica / estágio de vivência, com observação, conversas informais, entrevistas, etc., a partir de roteiro pré-definido ou, quando necessário, atividade em laboratório; e) análise dos dados e produção de relatório; f) apresentação do trabalho em seminário organizado para a culminância, podendo este acontecer integrado a evento da instituição.

Refere-se a um componente curricular com carga horária definida na matriz e, portanto, haverá cômputo de frequência. O professor responsável será o supervisor e os demais professores envolvidos serão orientadores. Fica estabelecido um mínimo de dois outros professores definidos pelo colegiado do curso, que auxiliarão no planejamento e desenvolvimento do componente curricular Projeto Integrador. Ao término deste, o aluno terá um conceito que será calculado pela média entre as notas de todos os professores dos componentes curriculares envolvidos no Projeto. Essa nota será atribuída a partir dos critérios de uma ficha de avaliação.

Entretanto, ressalta-se que essa disciplina tem caráter articulador e, portanto, deverá contar com a participação de todos os docentes do curso, numa perspectiva interdisciplinar, integrada e dialógica, a partir dos conhecimentos específicos de suas áreas e na condição de orientadores. Caberá ao docente responsável pela disciplina, junto com a equipe de trabalho, a organização dos estudantes em grupos e/ou individual e seus respectivos orientadores. Para tanto, os docentes atuantes no curso deverão contribuir com as propostas de todos os estudantes no que diz respeito aos conteúdos específicos das disciplinas que são responsáveis.

Trata-se de atividade interdisciplinar, que deverá traduzir as aprendizagens construídas pelos estudantes ao longo do ano letivo/semestre em ações coerentes com a formação profissional. O Projeto Integrador oportunizará a aproximação dos conhecimentos acadêmicos do exercício profissional, a articulação entre teoria-prática e possibilitará itinerários formativos de estudantes que compreendam a realidade em que estão inseridos, numa visão prospectiva de transformá-la, incentivando-os a resolver situações-problema, a aplicabilidade dos saberes desenvolvidos no curso, além da postura pesquisadora, extensionista e empreendedora.

A forma como será preenchido o Diário de Classe, no que diz respeito à assinatura, à avaliação e ao registro de presença dos estudantes e dos conteúdos será de responsabilidade do professor regente do componente curricular em questão.

O Projeto Integrador obedecerá às seguintes etapas:

- Escolha do tema;
- Definição do supervisor;
- Plano de ação com cronograma e materiais/equipamentos;
- Desenvolvimento do produto final;
- Apresentação do produto em um evento de culminância.

Ficha de Avaliação: Valor 10,0

Itens	Varição Pontos	Pontuação
Projeto	0 – 3,0	
Processo de desenvolvimento do projeto	0 – 1,5	
Domínio conteúdo	0 – 2,0	
Apresentação	0 – 2,0	
Participação do grupo	0 – 1,5	
Total	0 – 10,0	

9.2 RELAÇÃO PROFESSOR-DISCENTE

No processo de construção do conhecimento um dos fatores que interfere fortemente é a relação estabelecida entre professores e alunos. Essa relação precisa ser marcada pela afetividade, confiança, empatia e respeito. Afinal, o bom relacionamento entre professor e aluno é um fator que favorece a aprendizagem.

Nessa relação, o professor não deve ser visto como o único detentor do saber. Ao contrário, precisa considerar os saberes que os alunos trazem consigo. Para isso, faz-se necessário o estabelecimento de um diálogo sincero, pois como afirma Gadotti (1999:2), o educador para pôr em prática o diálogo, não deve colocar-se na posição de detentor do saber, deve antes, colocar-se na posição de quem não sabe tudo. Desta maneira, o aprender se torna mais efetivo quando o aluno sente que seus conhecimentos prévios são valorizados e considerados.

A construção do conhecimento não deve ser compreendida como individual. O conhecimento é produto da atividade e do conhecimento humano marcado social e culturalmente. Nessa abordagem, o papel do professor é o de facilitador de aprendizagem, um intermediário entre os conteúdos e o sujeito aprendente, aberto às novas experiências, procurando compreender, numa relação empática, também os sentimentos e os problemas de seus alunos e tentar levá-los à autorrealização.

Segundo Freire (1996: 96), “o professor autoritário, o professor licenciado, o professor competente, sério, o professor incompetente, irresponsável, o professor amoroso da vida e das gentes, o professor mal-amado, sempre com raiva do mundo e das pessoas, frio, burocrático, racionalista, nenhum deles passa pelos alunos sem deixar sua marca”. Dessa maneira, cabe a cada educador escolher que marca gostaria de deixar impregnada em seus alunos.

9.3 TRABALHO EM EQUIPE

Um aspecto importante a ser considerado na metodologia adotada pelo professor é a diversificação de estratégias de ensino a fim de dinamizar e qualificar o processo de ensino-aprendizagem. Dentre as estratégias a serem adotadas, destaca-se o trabalho em equipe. O trabalho em grupo é uma oportunidade de construir coletivamente o conhecimento.

Nos dias de hoje, cada vez mais o trabalho em equipe vem sendo requerido nas atividades cotidianas. O ser humano, seja na família, na comunidade, na profissão, está sempre atuando, conflitando, convivendo em grupo.

A capacidade de produzir em grupo está sendo mais valorizada, pois as experiências realizadas em equipes resultam num valioso retorno para os membros do grupo que além de aprender a conviver com as diferenças, passam a entender as potencialidades e fraquezas suas e dos outros, desenvolvendo um respeito e crescimento intelectual mútuo.

Os trabalhos em grupos são ferramentas eficientes no processo de construção do conhecimento. Para tanto, é preciso conhecer melhor o perfil dos alunos e os fatores que podem determinar os resultados dos trabalhos em grupo. Esse tipo de organização do ensino ajuda os professores a serem mais efetivos no uso do tempo em sala de aula, além de romper com a postura de apresentação exaustiva dos conceitos.

Nesta abordagem, reconhece-se e valoriza-se o papel ativo do sujeito da aprendizagem. Trabalhando em equipe, o estudante exercita uma série de habilidades. Ao mesmo tempo em que estuda o conteúdo das disciplinas; aprende a ouvir, avaliar e a se posicionar. Na metodologia de trabalho a ser adotada no Curso Técnico em Agroindústria, Integrado ao Ensino Médio essa forma de organização do processo de ensino-aprendizagem será valorizada.

10 ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do curso do Curso Técnico em Agroindústria, distribui-se em três anos letivos, contemplando componentes agrupados, em nível de complexidade gradativa, de modo a possibilitar a construção do conhecimento.

O currículo se desenvolve, a partir de técnicas diagnósticas voltadas às demandas sociais, que favorece a elaboração do planejamento pedagógico interdisciplinar como ferramenta na construção de saberes e competências.

A estratégia pedagógica se fundamenta no desenvolvimento do ensino baseado no princípio da articulação teoria-prática e do trabalho como princípio educativo, ou seja, na perspectiva de planejamento e execução das ações de ensino, de modo que assegure ao educando o papel de protagonista do processo de construção de seu conhecimento e de sua formação profissional. Incentiva-se a realização de práticas interdisciplinares, de pesquisa-

extensão aplicada, considerando os componentes curriculares do Núcleo Estruturante, Diversificado e Tecnológico.

Propicia ainda a ambientação pedagógica necessária em atenção aos pressupostos do desenvolvimento sustentável, na medida em que os saberes da realidade do discente e de seu contexto histórico-social constituem elementos dessa prática, cujo sentido se efetiva com o envolvimento do discente, em todas as etapas desse processo.

Vale ressaltar que cumpre-se neste projeto a inserção, obrigatória, dos componentes curriculares Filosofia e Sociologia em todas as séries do Ensino Médio conforme a Lei 11.684/2008.

O currículo deste PPC atende também a Lei 10.639 de 9 de janeiro de 2003, que altera a LDB incluindo a obrigatoriedade de inserção no currículo da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, devendo ser ministrada em especial nas áreas de Artes, Literatura e História Brasileiras.

A parte concernente às áreas de conhecimento específicas de formação profissional do curso Técnico em Agroindústria desenvolvem-se de forma integral, contextualizada, interdisciplinar em sintonia com os saberes, tendo como eixo articulador o projeto integrador.

Os conteúdos dos componentes curriculares orientam o percurso formativo dos educandos e atuam como elementos propulsores das competências e habilidades trabalhadas e desenvolvidas na formação técnico-profissional. O planejamento de cada componente curricular adota os seguintes princípios: a) desenvolvimento da metacognição enquanto capacidade de compreender e de gerir a própria aprendizagem e o desenvolvimento de atividades acadêmicas, da autonomia e da proatividade; b) relação dialógica com a sociedade, articulando o saber acadêmico e o popular, possibilitando a construção de novos conhecimentos e ainda o desenvolvimento de parcerias interinstitucionais; c) contextualização dos componentes curriculares, explicitando a importância das teorias, procedimentos, técnicas e/ou instrumentos em articulação com temas gerais, específicos e situações do cotidiano e realidade; d) conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do IF Baiano *Campus* Guanambi; e) geração de impacto social a partir da atuação político-pedagógica do curso, voltado aos interesses e necessidades da sociedade, na busca pela superação das desigualdades; f) contribuição na construção e na implantação das políticas públicas para o desenvolvimento local e regional, considerando os princípios da equidade, solidariedade, sustentabilidade e respeito às diferenças culturais, étnicas, de gênero, de necessidades específicas, entre outras; g) interdisciplinaridade a ser

concretizada a partir da realização de atividade acadêmica de forma a integrar as diversas áreas do saber, concebida conjuntamente com o conhecimento; h) flexibilização curricular, entendida como condição de efetivação de um currículo não rígido, que considera as experiências vivenciadas pelos discentes; i) indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, que pressupõe o desenvolvimento de atividades interdisciplinares de forma a permitir o conhecimento da realidade profissional e a realização de possíveis intervenções.

A articulação entre as atividades curriculares teóricas e práticas é imprescindível, visto que a construção do conhecimento passa invariavelmente pela integração de partes da organização, tais como atividades de pesquisa, ações comunitárias, desenvolvimento de tecnologias, gestões participativas e exercício da democracia.

A proposta didático-pedagógica para o desenvolvimento do processo ensino e aprendizagem do curso proposto, baseia-se num projeto de educação que se configura por práticas que privilegiam o diálogo interdisciplinar, no qual se espera que, por meio da interlocução entre teoria e prática, entre áreas de conhecimentos e saberes, desenvolva-se o pensamento reflexivo, crítico e criativo dos discentes do curso. A interdisciplinaridade advém de sua própria característica que agrega uma formação proveniente de várias ciências.

Nessa perspectiva de formação profissional, ao longo do curso, os estudantes terão a oportunidade de vivenciar, por meio de práticas pedagógicas desenvolvidas dentro e fora de sala de aula, bem como pesquisa e extensão, conteúdos de cunho específicos necessários à formação técnica, que se articulam com conteúdos do Núcleo Estruturante os quais acabam por promover uma integração de componentes de diferentes áreas do saber.

Essa interlocução entre conhecimentos específicos e as outras áreas do saber envolve uma linguagem de conceitos, concepções e definições que permitem a formação integral do profissional.

Nessa condição, há uma preocupação do curso com o desenvolvimento humano do profissional que se pretende formar, visando à formação de valores e de sensibilidade, preparando-o para o saber, saber-fazer, saber-ser e suas convivências no meio em que está inserido.

No aspecto da flexibilização curricular, desenvolve-se o conhecimento de modo a explicitar as interrelações das diferentes áreas do conhecimento, de forma a atender os anseios de fundamentação tanto acadêmica, quanto de ação social, reconhecendo assim os caminhos com diferentes trajetórias que apontam para a formação mais humana e integrada ao seu meio social.

Nesse ínterim, pauta-se também pela busca da flexibilização curricular que significa implantar itinerários curriculares flexíveis, capazes de permitir a mobilidade acadêmica e ampliação dos itinerários formativos dos discentes, mediante aproveitamento de estudos e de conhecimentos anteriores.

Os componentes curriculares desenvolvidos em cada semestre letivo serão trabalhados de forma integrada e numa relação de interlocução umas com as outras e com a comunidade, na perspectiva da formação profissional que saiba lidar com os desafios contemporâneos, a exemplo da diversidade de povos, do pluralismo de ideias, do respeito ao conhecimento empírico e ao meio ambiente, contemplando as políticas de diversidade e inclusão.

A estrutura curricular proposta está fundamentada na Resolução nº 06/2012 da CNE/CBE, a qual determina a organização curricular por Núcleos tecnológicos definidores de um projeto pedagógico que contemple as trajetórias dos itinerários formativos e estabeleça exigências profissionais que direcionem a ação educativa das instituições e dos sistemas de ensino na oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

11 METODOLOGIA DO CURSO

Entende-se por metodologia um conjunto de procedimentos a serem utilizados, a fim de atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, de modo a assegurar a formação integral dos discentes. Entretanto, para a sua aplicabilidade e eficácia, torna-se fundamental considerar as características específicas dos discentes, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além da necessidade se ater aos conhecimentos prévios de cada um, de modo a orientá-los no processo de construção e (re) construção dos conhecimentos escolares, bem como das especificidades técnicas do curso.

O ambiente escolar constitui o espaço onde se dá o processo de aprendizagem sistematizado, no qual professor e discente se defrontam com os conhecimentos e oportuniza condições de experimentações favoráveis à imersão do educando no próprio processo de aprender a aprender. Alia-se a tais possibilidades o fato de o educando exercer ações sobre o objeto de conhecimento e, dentro de uma dinâmica de práxis pedagógica, passar a se perceber como sujeito dos conteúdos, promovendo o exercício da cidadania, por meio do trabalho.

A metodologia das atividades formativas do Curso Técnico em Agroindústria se pauta no que estabelece o Projeto Político Pedagógico Institucional do IF Baiano, e se fundamentam na interface entre o ensino, a pesquisa e a extensão, em que as práticas pedagógicas se fazem

e ampliam-se no processo interdisciplinar, catalisador de experiências que congreguem o conhecimento de forma contextualizada, com vistas a assegurar o desenvolvimento dos (as) discentes, através da interação com a comunidade, identificando problemas e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável com a inclusão social, tendo como aporte a visão humanística com vistas ao desenvolvimento da cidadania.

Dessa forma, primam por uma formação que promova o alinhamento entre o ensino técnico profissionalizante e científico, articulando ciência, cultura e tecnologia aos requisitos de uma formação humanística e às demandas do mundo do trabalho.

No cenário Institucional, o Curso Técnico em Agroindústria do IF Baiano, por compreender o estudante como sujeito do processo de aprendizagem, adota uma concepção metodológica que prioriza a construção do conhecimento de forma ativa e interativa, possibilitando a modificação do pensamento e a consolidação das competências e habilidades traçadas neste PPC. Neste sentido, para ser eficaz e dinâmico, zela pelas seguintes ações metodológicas:

- Problematizações e autonomia discente;
- Aulas diversificadas e atividades interdisciplinares;
- Processo de ensino e aprendizagem com novas estratégias como aprendizagem baseada em problemas, projetos, visitas técnicas, aulas práticas, aulas de laboratório e de campo, grupos de observação e discussão, oficinas, monitorias, aulas expositivas e dialógicas, seminários, entre outras;
- Nivelamento dos componentes curriculares de Língua Portuguesa e de Matemática;
- Diversificação dos processos avaliativos;
- Tutoria acadêmica;
- Monitoria;
- Intercâmbios;
- Utilização de tecnologias da informação e comunicação (TIC) como postura inovadora;
- Metodologias desafiadoras, estimulando o pensamento crítico do discente e priorizando a construção do conhecimento de forma ativa e interativa;
- Utilização da abordagem interdisciplinar, transdisciplinar e contextualizada;
- Desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica ou pesquisa aplicada associada ao processo de ensino e aprendizagem por meio de projetos de iniciação científica, projetos integradores, feiras e exposições, olimpíadas científicas;

- Desenvolvimento de projetos de extensão tecnológica ou tecnologias sociais associadas ao processo de ensino e aprendizagem por meio de ações comunitárias, projetos integradores, desenvolvimento/aplicação de tecnologias sociais, trabalhos de campo, entre outros;
- Valorização do trabalho em equipe como postura coletiva e desenvolvimento de atitudes colaborativas e solidárias, respeitando a diversidade;
- Relação entre teoria e prática, de modo a contextualizar a forma acadêmica à realidade vivenciada no local de atuação;
- Relação interpessoal entre docente-discente/discente-discente/comunidade pautado no respeito cooperativo e no diálogo.

Nessa perspectiva dinâmica, o conhecimento é experimentado dentro das várias oportunidades que o Curso oferece nas aulas expositivas e práticas, nas visitas técnicas, nos laboratórios de cada área de estudo, no campo de trabalho, por meio dos seminários, projetos construídos, nos ciclos de palestras, dias de campo, dentre outras. Acrescente-se a esses métodos o estímulo à pesquisa, à extensão, a participação de congressos e eventos da área, a fim de contribuir para a efetivação de um conhecimento significativo e de qualidade.

A metodologia aplicada visa desenvolver uma prática pedagógica alicerçada em tais reflexões, implicando em uma ação didática que favoreça a compreensão da realidade; a reflexão sobre os diversos contextos; o aprendizado ativo destinado a conquistar conhecimentos específicos e a capacidade de estabelecer associações e articulações pertinentes e adequadas.

Para efetivação dessas estratégias metodológicas, bem como, as propostas de avaliação dos discentes, estas devem ser apresentadas e discutidas nos Planos de Ensino no início de cada período letivo, atendendo a LDB nº 9.394/1996 e a Organização Didática da EPTNM.

12 MATRIZ CURRICULAR – BMC

Educação Profissional Técnica de Nível Médio – EPTNM

Núcleo Produção
Tecnológico: Alimentícia

Curso: Técnico em Agroindústria

FD:
Integrada

FO:
Anualidade

UD:
Semestral

DM: CHMA:
3 anos 800h

MDETE:
200d

CHT/BNC + PD/ET:
3.560/2.120/1.240

NÚCLEO ESTRUTURANTE

NÚCLEO ESTRUTURANTE														
1º. ANO					2º. ANO					3º. ANO				
Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A	Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A	Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A
1	Biologia	2	80	80	1	Biologia	2	80	80	1	Biologia	1	40	40
2	Filosofia	1	40	40	2	Filosofia	1	40	40	2	Filosofia	1	40	40
3	Educação Física	2	80	80	3	Artes	2	80	80	3	Educ. Física	2	80	80
4	Física	2	80	80	4	Física	2	80	80	4	Física	1	40	40
5	Geografia	2	80	80	5	Geografia	1	40	40	5	Geografia	2	80	80
6	História	1	40	40	6	História	2	80	80	6	História	2	80	80
7	Matemática	2	80	80	7	Matemática	2	80	80	7	Matemática	2	80	80
8	Sociologia	1	40	40	8	Sociologia	1	40	40	8	Sociologia	1	40	40
9	Língua Portuguesa / Redação	2	80	80	9	Língua Portuguesa / Redação	2	80	80	9	Língua Portuguesa / Redação	2	80	80
10	Química	1	40	40	10	Química	2	80	80	10	Química	2	80	80
11	Informática Aplicada	1	40	40	11	Língua Inglesa	1	40	40	11	Língua Inglesa	1	40	40
12	Redação Científica	1	40	40										
Total		18	720	720	Total		18	720	720	Total		17	680	680

NÚCLEO DIVERSIFICADO

1º. ANO					2º. ANO					3º. ANO				
Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A	Nº.	DISCIPLINAS	C-H/S	C-H/R	C-H/A	Nº.	DISCIPLINAS	C-H/S	C-H/R	C-H/A
					12	Língua Estrangeira – Espanhol	1	40	40	12	Língua Estrangeira – Espanhol	1	40	40
Total					Total		1	40	40	Total		1	40	40

NÚCLEO TECNOLÓGICO

1º. ANO					2º. ANO					3º. ANO				
Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A	Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A	Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A
13	Introdução a Agroindústria	2	80	80	13	Qualidade de água e tratamento de resíduos	2	80	80	14	Nutrição e Alimentação Alternativa	2	80	80
14	Gestão do Agronegócio	2	80	80	14	Análise de Alimentos	2	80	80	15	Inspeção Sanitária, Segurança do Trabalho e legislação Agroindustrial	2	80	80
15	Equipamentos, Embalagens e Aditivos	2	80	80	15	Tecnologia de processamento de Carnes e derivados	4	160	160	16	Tecnologia de processamento de Frutas, Hortaliças, Grãos e Cereais	4	160	160
16	Desenho Técnico e Instalações Agroindustriais	2	80	80	16	Tecnologia de processamento de leite e Derivados	4	160	160	17	Projeto Integrador	1	40	40
					17	Projeto Integrador	1	40	40					
Total		08	360	360	Total		13	520	520	Total		09	320	320

	Aulas/dia	Horas/Aula/Ano	Aulas/Ano		Aulas/dia	Horas/Aula/Sem	Aulas/Sem		Aulas/dia	Horas/Aula/Sem	Aulas/Sem
C-HAT	26	1040	1040	C-HAT	32	1280	1280	C-HAT	27	1080	1080
C-HSEM	26				32				27		
Estágio curricular / TCC / Prática profissional											200

C-HATC	3400	3600
---------------	-------------	-------------

13 PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR:

NÚCLEO ESTRUTURANTE

1º ANO – CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

BIOLOGIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período/Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
BIO004 7	BIOLOGIA	60%	40%	2	80	80	1ª.

Ementa:

Ciência e procedimento científico. Conceito de vida e hipóteses sobre sua origem. Composição química dos seres vivos. Citologia: Teoria celular, Envoltórios e Organelas, Metabolismo celular, Núcleo celular e Ciclo Celular. Histologia. Reprodução e Embriologia Animal.

Organização do Conteúdo Programático:

Identidade dos Seres Vivos

- Características e organização dos seres vivos;
- Etapas do método científico;
- As bases bioquímicas da vida: água, sais carboidratos, lipídios, proteínas, ácidos e vitaminas;
- A origem da vida.

Citologia

- Estruturas e funcionamento das células;
- Os limites das células: paredes e membranas;
- O citoplasma: organelas e funções
- O núcleo celular

Citologia: Metabolismo energético

- A energia e os seres vivos;

- Respiração celular aeróbia;
- Outros processos de obtenção de energia: respiração anaeróbia e a fermentação;
- Fotossíntese e Quimiossíntese.

Citologia: Multiplicação Celular

- Divisão celular: Mitose (câncer) e meiose;
- Controle genético das atividades celulares.

Reprodução e Desenvolvimento Embrionário

- Anatomia e fisiologia do sistema reprodutor humano;
- Métodos e IST (Infecções Sexualmente Transmissíveis);
- Controle hormonal, gametogênese e ovogênese;
- Desenvolvimento embrionário em animais;
- Diferenciação celular de histologia animal.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia 1: biologia das células**. 3 ed. Vol. 1. São Paulo: Moderna, 2009.

De ROBERTIS, E.M.F.; HIB, J. **Bases da biologia celular e molecular**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A.,2006.

SOARES, J. L. **Biologia**. 4. ed. São Paulo: Scipione, 1994.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

FILOSOFIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período/Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
FIL0053	FILOSOFIA	80%	20%	01	40h	40h	1ª.

Ementa: Especificidade do conhecimento filosófico, seu objeto e objetivo. Filosofia: surgimento e a sua historicidade. O pensar e a atitude filosófica. A filosofia e os paradigmas. A filosofia e o posicionamento crítico diante do mundo.

Organização do Conteúdo Programático:

- Transição do pensamento Mítico para o Racional na Grécia
- Condições sociais e histórica para o surgimento da filosofia
- Filosofia Antiga: Pré-socráticos, Platão, Aristóteles
- Introdução à filosofia moderna

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

ARANHA, M. L. de A.. **Filosofando:** introdução à filosofia. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009.

CHAUI, M. **Convite à filosofia.** 13. ed. São Paulo: Ática, 2009

MARCONDES, D. **Iniciação à história da filosofia:** dos pré-socráticos a wittgenstein. 2.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

SARAMAGO, Jose. **Ensaio sobre a cegueira:** romance. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

EDUCAÇÃO FÍSICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período/ Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
EDF0051	Educação Física	50%	50%	02	80h	80h	1º

Ementa:

Aspectos históricos da Educação Física no Brasil e no mundo. Conceitos da Educação Física. Atletismo. Handebol. Dança. Futebol. Lutas. Capoeira. Ginástica.

Organização do Conteúdo Programático:

Aspectos históricos da Educação Física no Brasil e no mundo:

- Educação Física na Grécia;
- A Educação Física no Brasil Colônia e no Brasil Império;
- A Educação Física no Brasil República;
- A Educação Física no Brasil Contemporâneo;
- A Educação Física na Atualidade: Abordagens pedagógicas

Atletismo

- Histórico no Brasil e no mundo;
- A marcha e a corrida;
- Saltos, lances e arremessos;

Handebol

- Aspectos históricos do handebol no Brasil e no mundo;
- Jogos pré-desportivos;
- Regras básicas;
- Fundamentos técnicos e táticos
- Questões e reflexões sobre o handebol na atualidade

Dança

- Conceitos e classificações;
- Festa Junina;
- As danças no Brasil;
- Danças locais;
- Vivências;
- Diálogos com a mídia
-

Futebol

- Conhecimentos teóricos e práticos;
- Fundamentos básicos;

	<ul style="list-style-type: none"> • Jogos pré-desportivos; • Regras básicas; • Fundamentos ofensivos e defensivos. • O esporte na atualidade: questões e reflexões (gênero, etnia, inclusão).
Lutas	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e importância das lutas; • A origem e a violência das lutas; • Apresentação de algumas manifestações de lutas; • Vivências; • Lutas e mídia
Capoeira	<ul style="list-style-type: none"> • A origem da Capoeira; • Instrumentos, ritmos e contos; • Concepções da Capoeira; • Capoeira Angola e Regional; • A ginga e alguns golpes de ataque e defesa; • A roda de Capoeira
Ginástica	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos, classificações e história da Ginástica; • Ginástica estética. Beleza e saúde: construções culturais; • Corpolatria e suas consequências.

Bibliografia Básica:

BARBOSA, C. L. de A. **Educação Física Escolar: da alienação à libertação.** 3ed.

DARIDO, S.C.; RANGEL, I. C. A. (Org.). **Educação Física na Escola: Implicações para a prática pedagógica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia Complementar:

CAPARROZ, F. E. **Entre a educação física na escola e a educação física da escola: a educação física como componente curricular.** 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2007. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.

CASTELLANI, F. L. **Educação física no Brasil: a história que não se conta.** Campinas, SP: Papirus, 1988.

SOARES, C. L. **Imagens da educação no corpo: estudo a partir da ginástica francesa no século XIX.** 3. ed. Campinas: Autores Associados. 2005.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

FÍSICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIS0059	FÍSICA	60%	40%	2	80	80	1 ^a .

Ementa:

A Física e seus métodos. Unidades de medidas. Cinemática Escalar, Vetorial. Dinâmica. A Energia e suas transformações. Trabalho e Energia. Energia mecânica e conservação da energia. Hidrostática.

Organização do Conteúdo Programático:

- A física no campo das Ciências
- As áreas da física
- Notação científica
- Grandezas físicas e unidades de medida
- Conceitos básicos dos movimentos
- Estudo do Movimento Retilíneo Uniforme (M.R.U.)
- Estudo do Movimento Retilíneo Uniformemente Variado (M.R.U.V.)
- Vetores
- As leis de Newton
- Aplicações das leis de Newton
- Tipos de energia
- A energia e suas transformações
- A energia mecânica
- Trabalho de uma força, energia e potência
- Densidade de um corpo
- Pressão
- Teorema Stevin e aplicações
- Teorema de Pascal e aplicações
- Princípio de Arquimedes.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

GASPAR, A. **Compreendendo a física 1.1^a**. São Paulo: Ática, 2012.

REF.**Física 1: mecânica.**7. ed. São Paulo: EDUSP, 2002.

PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M. A. **Física:** ciência e tecnologia: volume 1. São Paulo: Atica, 2005.

NÚCLEO CURRICULAR

<input checked="" type="checkbox"/>	Estruturante
<input type="checkbox"/>	Tecnológico

Diversificado

GEOGRAFIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Períod o/ série
		Teórica	Prátic				
GEO0062	GEOGRAFIA	60%	40%	2	80	80	1ª.

Ementa:

Conceitos básicos da Geografia e a evolução do pensamento geográfico; O espaço e suas representações. Formação da Terra e teorias; Agentes formadores do relevo; Rochas e suas classificações; Águas continentais e oceânicas; Utilização dos recursos hídricos; Domínios morfoclimáticos, classificação climática brasileira e questões ambientais contemporâneas. População Mundial: Dinâmica, estrutura, mobilidade, desigualdade e migrações internacionais. Processo de Urbanização no Mundo.

Organização do Conteúdo Programático:

A Evolução da Ciência Geográfica e os principais Conceitos da Geografia

A Geografia como conhecimento científico

- As Características geográficas;
- A Geografia na Idade Média;
- A geografia na Idade Moderna;
- A Geografia na Idade Contemporânea;
- A Geografia nos séculos XX e XXI;
- A Importância do estudo da Geografia

Lugar, Paisagem e Espaço Geográfico

O Espaço Geográfico: Localização, Tempo e Representação

- A localização no Espaço geográfico
- Coordenadas geográficas: Importância e Aplicação

A medida do tempo no espaço geográfico

- Movimento de Rotação da Terra;
- Movimento de Translação da Terra

A Representação no Espaço Geográfico: Construção de Mapas

- Cartografia e Tecnologia;
- Tipos de Mapas ou cartas;
- Interpretando mapas

O Espaço modificado: Questão Ambiental

- Poluição do ar e mudanças climáticas
- Água: o mau uso e poluição;
- Bacias hidrográficas o mundo;
- Poluição e Desperdício;
- Erosão e Contaminação dos solos;
- Desertificação;
- Resíduos sólidos urbanos;
- Desenvolvimento sustentável;
- Conferências mundiais sobre o clima;
- Relação Sociedade-Natureza

O Espaço Natural: A dinâmica da Natureza

Evolução geológica da Terra

- Origem, formação e Camadas da Terra;
- A origem dos continentes

Estrutura Geológica e as formas de Relevo da Terra

- Rochas e Minerais;
- O relevo Terrestre

O tempo Meteorológico e os elementos do Clima

- A atmosfera e os Fenômenos Meteorológicos

Fatores do clima e tipos climáticos

- Fatores que modificam o clima;
- Tipos de clima do mundo

Os Grandes Biomas Terrestres – Regiões Temperadas e Frias

- Principais biomas do mundo;
- Biomas das Regiões Temperadas e Frias
- Biomas das regiões tropicais
- Montanhas;
- Desertos (quentes e frios);
- Semi desertos

O Espaço Humanizado: População e urbanização

- População mundial: crescimento e teorias demográficas
- Conceitos
- Crescimento da População Mundial – Histórico
- Crescimento Demográfico;
- Teorias Demográficas

População Mundial: Distribuição e Estrutura Etária

- Distribuição;
- Questões etárias

População Mundial: Desigualdade e Migrações Internacionais

- Crescimento Econômico e Pobreza;
- Mobilidade Populacional

Processo de Urbanização no Mundo

- Conceitos;
- Evolução do fenômeno urbano: Países Desenvolvidos e Subdesenvolvidos
- Urbanização X Crescimento Urbano

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, L. M. & RIGOLIN, T. B. **Fronteiras da Globalização 1**. 1 ed. São Paulo: Ática, 2012.

CASTRO, I. E. de; GOMES, P. C. da C.; CORRÊA, R. L. (Org). **Geografia: conceitos e temas**. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

MOREIRA, I.; GUIZZO, J. **O Espaço Geográfico: geografia geral e do Brasil**. 33 ed. São Paulo: Ática, 2007.

ROSS, J.L.S (Org.). **Geografia do Brasil**. 5ed. São Paulo: Editora da Universidade, 2005.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M.L. **Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. 16 ed. Rio de Janeiro: Record: 2012.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

HISTÓRIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	Carga Horária Total		Período/série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
HIS0065	HISTÓRIA	70%	30%	1	40	40	1 ^a .

Ementa:

Conceitos e teorias de História do Tempo. Sujeito histórico. Desenvolvimento da Tecnologia, relações de poder e conquistas territoriais.

Organização do Conteúdo Programático:

Introdução à Historiografia.

- Conceito Histórico: História e Suas fontes;

As primeiras civilizações e a Antiguidade.

- O surgimento dos seres e sua evolução
- Os povos da mesopotâmia (Sumérios; Assírios; Babilônicos)
- Os Egípcios;
- Os Hebreus
- Os Fenícios

Antiguidade Clássica

- Os Gregos
- Os Romanos
- Os Reinos Africanos
- Reino de Mali
- Reino de Congo
- O reino de Iorubá

O Medievo: cultura e sociedade.

- O feudalismo
- A Igreja e as cruzadas
- O Surgimento das universidades
- O ressurgimento comercial e urbano;

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

CATELLI J. R.; GANDINI, M. S. M.; ASPIS, Renata Lima. (Colab.). **História 1: Texto e Contexto**. 1^a. São Paulo: Scipione, 2012.

MOTA, M. B.; Braick, P. R. **História: das cavernas ao terceiro milênio**. 1.ed. v1. São Paulo: Moderna, 2007.

Comitê Científico Internacional da Unesco para redação da História Geral da África.

História geral da África. Brasília: UNESCO, 2010.

AUBOYER, J.; CROUZET, M. ; AYMARD, A. **História geral das civilizações**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1993.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

MATEMÁTICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MAT0044	MATEMÁTICA	60%	40%	2	80	80	1ª.

Ementa:

Conjuntos numéricos, Teoria dos conjuntos, funções, Função afim, Função quadrática, Função modular, Função exponencial, Função logarítmica e Inequações.

Organização do Conteúdo Programático:

Introdução a Teoria dos Conjuntos

- Noção intuitiva de conjunto
- Classificação de conjuntos
- Conjunto das partes
- Relações de pertinência
- Conjuntos Numéricos: números naturais; números inteiros; números racionais; números irracionais e números reais;

Funções

- Conceito e propriedades de função;
- Linguagem das funções;
- Gráfico de uma função;
- Análise de gráficos; funções compostas;
- Funções inversas função definida por uma ou mais sentença;
- Função Polinomial do 1º Grau: definição; gráfico e análise de gráficos; estudo do sinal; resolução gráfica de inequações.

Função Polinomial do 2º Grau

- Definição;
- Gráfico e análise de gráficos
- Concavidade e vértice da parábola
- Estudo do sinal
- Inequações do 2º grau

Função Modular

- Conceito de módulo
- Definição
- Gráfico e análise de gráficos

- Equações e inequações modulares

Função Exponencial

- Definição
- Gráfico e análise de gráficos
- Equações e inequações exponenciais

Função Logarítmica

- Definição e consequências da definição de logaritmos
- Propriedades operatórias
- Mudança de base
- Equações logarítmicas
- Função logarítmica;
- Relação com a função exponencial
- Inequações logarítmicas
- Sistemas de logaritmo

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

GIOVANNI, J. R. **Matemática Completa**: ensino médio: volume único. São Paulo: FTD, 2002.

IEZZI, G. et al. **Matemática**: ciência e aplicações 1. 6ª. São Paulo: Saraiva, 2010.

TAHAN, M. **Matemática divertida e curiosa**. 25. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2008.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

SOCIOLOGIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
SOC0056	SOCIOLOGIA	60%	40%	1	40	40	1ª.

Ementa:

Introdução à Sociologia; O indivíduo, sua história e a sociedade; A Sociologia no Brasil: Histórico e perspectivas; Capitalismo, socialismo, comunismo e anarquismo; Trabalho e Sociedade.

Organização do Conteúdo Programático:

Introdução à sociologia

- O que é sociologia?
- Imaginação sociológica
- Pensadores clássicos

O indivíduo, sua história e a sociedade

- O processo de socialização
- Karl Marx, os indivíduos e as classes sociais
- Émile Durkheim, as instituições e o indivíduo
- Max Weber, o indivíduo e a ação social
- Norbert Elias e Pierre Bourdieu: a sociedade dos indivíduos
- Instituições Sociais
- A diversidade familiar no Brasil: novas formas de família. (Os pais solteiros, união civil homossexual).
- A religião como instituição social
- A escola como espaço de socialização

A Sociologia no Brasil: Histórico e perspectivas

- A semana da Arte Moderna
- Geração de 1930- principais pensadores
- A sociologia na contemporaneidade

Trabalho e Sociedade

- As metamorfoses do mundo do trabalho
- O trabalho na sociedade moderna capitalista: Fordismo, Taylorismo e *Just in time*
- A questão do trabalho no Brasil

- Trabalho e precarização

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

ALBORNOZ, S. **O que é trabalho**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

MARTINS, C. B. **O que é Sociologia**. 37ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

QUINTANEIRO, T.; BARBOSA, M. L. de O.; OLIVEIRA, M. G. M. de. **Um Toque de Clássicos**. 2. ed. rev. e amp. Belo Horizonte: UFMG, 2011.

TELES, M. L. S.; ALMEIDA, M. I. M . EUGENIO, F. **Culturas Jovens: novos mapas do afeto**. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.

TOMAZI, N. D. **Sociologia Para o Ensino Médio**. 2ª ed. São Paulo: Atual, 2010.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

LÍNGUA PORTUGUESA E REDAÇÃO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
LPR0039	Língua Portuguesa e Redação	60%	40%	2	80	80	1ª

Ementa: Estudo da língua como instrumento de expressão e compreensão. Teoria da comunicação. Estudos gramaticais de fatos da língua. Léxico e seus processos formais. O papel da cultura afro-brasileira e indígena na formação linguística e literária da sociedade brasileira. Trovadorismo, Humanismo. Classicismo, Quinhentismo no Brasil. Barroco. O papel da linguagem na sociedade atual e suas relações com a organização. Interpretação e produção de texto. Aspectos linguísticos dos diferentes textos. Coesão e Coerência. Estudo dos Gêneros Textuais da esfera argumentativa.

Organização do Conteúdo Programático:

- Língua, Linguagem e Fala;
- As funções da literatura e do texto literário;
- A cultura afro-brasileira e indígena na literatura brasileira;
- Gêneros Literários;
- Conotação e Denotação;
- Figuras de Linguagem;
- Trovadorismo;
- Barroco
- Humanismo.
- Variação Linguística;
- Funções da Linguagem;
- Classicismo;
- Quinhentismo;
- Fonema e Letra;
- Estrutura e processo de formação das palavras;
- Coesão e Coerência;
- Textualidade e Argumentação.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

ABAURRE, M. L; ABAURRE, M.B; PONTARA M. **Português: contexto, interlocução e**

sentido. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.

BARRETO, R. G. **Ser protagonista Português**. 1ª ed. Vol.1. Edições SM: São Paulo, 2010.

NICOLA, J. de. **Língua, Literatura e Redação**. 8. ed. São Paulo: Scipione, 1998. V.II. Objetiva, 2008.

PONTARA, M; ABAURRE, M.B.M.; ABAURRE, M. L. M. **Português – contexto, interlocução e sentido**. 2ª. ed. São Paulo: Moderna, 2004.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

QUÍMICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período / série
		Teórica	Prática				
QUI0036	QUÍMICA	50%	50%	1	40	40	1ª.

Ementa:

Ligações químicas, compostos inorgânicos, reações químicas: ácido-base, precipitação, combustão e balanceamento. Decomposição dos materiais (Química Ambiental).

Organização do Conteúdo Programático:

- Revisão de estrutura atômica e tabela periódica.
- Ligações químicas: ligações iônica, covalente e metálica.
- Compostos inorgânicos: estrutura, propriedades, nomenclatura.
- Reações entre os compostos inorgânicos: reações ácido-base, precipitação, combustão.
- Balanceamento de equações.
- Decomposição de materiais (Química Ambiental).

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático - PNLD

Bibliografia Complementar:

COVRE, G. J. **Química**: o homem e a natureza. Volume 1. São Paulo: FDT, 2000.

FELTRE, R. **Química**. Volume 1. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2014.

MORTIMER, E. F. (Org) **Química**: ensino médio. Brasília: MEC, 2006.

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. Volume 1. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

INFORMÁTICA APLICADA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
INF0002	INFORMÁTICA APLICADA	50%	50%	1	40	40	1º

Ementa: Sistemas computacionais e operacionais. Editores de texto e gráficos, planilhas eletrônicas. Uso da internet. *Softwares* específicos para a Agroindústria. *Softwares* para apresentações didáticas e multimídia específicos para a Agroindústria.

Organização do Conteúdo Programático:

- Utilização de sistemas operacionais
- Manipulação de editor de texto
- Manipulação de planilha eletrônica
- Manipulação de editores de apresentação
- Internet e seus recursos
- Instalação, manutenção e utilização de Softwares
- Softwares para auxílio no desenvolvimento de trabalhos voltados à Agroindústria

Bibliografia Básica:

1. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1996.
2. PAULA JUNIOR, Marcellino F. de. **Ubuntu: guia prático para iniciantes**. Rio de Janeiro, RJ: Ciencia Moderna, 2007
3. SCHIAVONI, M. **Hardware**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.
4. VELLOSO, F. de C. **Informática: conceitos básicos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar:

1. MARÇULA, M; BENINI FILHO, P. A. **Informática:** conceitos e aplicações. 3. ed. rev. São Paulo: Érica, 2005
2. MEIRELLES, F. de S. **Informática:** novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1994.
3. MORIMOTO, C. E. **Hardware:** o guia definitivo. Porto Alegre: Sul Editores, 2009.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

REDAÇÃO CIENTÍFICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
REC0001	REDAÇÃO CIENTÍFICA	50%	50%	1	40	40	1ª

Ementa: Leitura e interpretação de textos científicos. Elaboração de projetos, relatórios técnicos e textos científicos. Apresentação oral de seminários. Normas técnicas de trabalhos acadêmicos da ABNT.

Organização do Conteúdo Programático:

- Métodos e técnicas de pesquisa
- Textos científicos: conceito, características e estruturas
- O pré-projeto e o projeto de pesquisa: estrutura e definição
- Relatório de pesquisa: estrutura e definição
- Normas para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos.

Bibliografia Básica:

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

Bibliografia Complementar:

BOOTH, W C; COLOMB, G. G; WILLIAMS, J. M. **A arte da pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2011

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da. **Metodologia científica**. 6. ed. 7. reimpr. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

FACHIN, O. **Fundamentos de metodologia**. 5. ed. São Paulo: Saraiva.

GIL, A. C.. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

2º ANO – CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

Ementário Base Nacional Comum

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

LÍNGUA INGLESA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
LEI0042	LÍNGUA INGLESA	60%	40%	01	40	40	2ª.

Ementa:

Proficiência linguística. Leitura e escrita. Expressões idiomáticas. Classes gramaticais. Vocabulário técnico.

Organização do Conteúdo Programático:

- Word groups and word formation;
- Present Simple;
- Imperative;
- Question words and multi-word verbs;
- Noun phrases and synonyms;
- Present Continuous;
- Model verbs;
- Prepositions;
- Making comparisons;
- Establishing connections between Arts and Literature;
- Compound words and politically correct terms;
- Past Simple;
- Past Continuous;
- Possessive pronouns and adjectives, object pronouns;
- Relative pronouns;
- Used to;
- Future with will;
- Collocations;
- Future with going to;
- Establishing connections with Geography and Biology.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

AMORIM, L. O. de. **Longman gramática escolar da língua inglesa:** gramática de referências com exercícios e respostas. São Paulo: Longman, 2005. 317 p. ISBN 8587214470

AUN, E; AUN, E; MORAES, M. C. P de; SANSANOVICZ, N. B. **English for All.** São Paulo: Saraiva, 2010.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros de inglês. Oxford, 2012.

FIRST AMERICAN LANGUAGE CENTER, (Coord). **Inglês em casa:** instrução programada. [S.l.]: Bipem, 1984.

TORRES, N. **Gramática Prática de Língua Inglesa:** o inglês descomplicado. Saraiva, 2014.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

ARTES

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
ART0050	ARTES	60%	40%	2	80	80	2ª.

Ementa:

Contextualização histórica da arte mundial e brasileira. Influências culturais dos povos africanos, indígenas e europeus. Arte vanguardista, modernista, contemporânea e pós-moderna. Leitura de obras de arte e produção nas diferentes linguagens artísticas visuais, teatrais, música e dança.

Organização do Conteúdo Programático:

- A Arte Pré Colombiana
- A Arte Pré Cabralina
- A Arte Barroca na Europa
- O teatro e os jogos dramáticos
- A linguagem cênica, comunicação e expressão
- A Arte Barroca no Brasil
- A Arte no século XIX na Europa
- A Arte do século XIX na Europa
- A Arte brasileira no século XIX e as influências estrangeiras no processo de formação da cultura nacional
- A síntese do estilo visual
- A revolução na arte: Movimentos impressionistas
- Música e arte: elementos conceituais de uma dada sociedade
- A dança e a arte: estudo dos principais movimentos e ritmos,
- A influência da cultura africana na construção da identidade do povo brasileiro
- A influência da cultura indígena na construção da identidade do povo brasileiro
- Manifestações e linguagens artísticas produzidas no município de Guanambi-BA

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Secretaria de Educação Básica. **Orientações curriculares para o ensino médio.**

Brasília: Ministério da Educação, 2008. 3v. (Orientações Curriculares para o Ensino Médio ;)

PROENÇA, G. **Descobrimo a história da arte**. – São Paulo: Ática, 2005.

TIRAPELI, P. **Arte brasileira: arte indígena**. São Paulo: Companhia Ed. Nacional, 2006.

TIRAPELI, P. **Arte brasileira: arte popular**. São Paulo: Companhia Ed. Nacional, 2006.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

SOCIOLOGIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
SOC0057	SOCIOLOGIA	60%	40%	1	40	40	2ª.

Ementa:

A estrutura social e as desigualdades: origem, causas e consequências. Poder, Política e Estado: estratégias de dominação. Direitos, cidadania e movimentos sociais. Jovens e Sociedade.

Organização do Conteúdo Programático:

A estrutura social e as desigualdades: origens, causas e consequências.

- Estratificação social (em Weber, Durkheim e Marx)
- A sociedade capitalista e as classes sociais
- As desigualdades sociais no Brasil

Poder, política e Estado

- Surgimento e transformações do Estado moderno;
- Teorias sociológicas clássicas sobre o Estado;
- Democracia, partidos políticos e representação.
- Poder, Estado e Partidos políticos no Brasil

Política, Cidadania e Movimentos Sociais:

- Direitos e cidadania;
- Movimentos sociais no mundo.
- Direitos e cidadania no Brasil: lutas no período colonial e no Brasil República;
- Movimento operário e os novos movimentos sociais;
- Movimentos sociais no Brasil

Jovens e Sociedade

- Os novos contornos da juventude

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

ALBORNOZ, S. **O que é trabalho**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

ALMEIDA, M. I. M. EUGENIA, F. **Culturas Jovens: novos mapas do afeto**. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.

GUARESCHI, P. A. **Sociologia Crítica: Alternativa de mudança**. Porto Alegre: Edipucrs, 2011.

OLIVEIRA, L. F; COSTA, R. R. **Sociologia para jovens no século XXI**. Rio de Janeiro: Novo Milênio, 2007.

OLIVEIRA, P. S. de. **Introdução à Sociologia: ensino médio, volume único**. 2ed. São Paulo: Ática, 2011.

QUINTANEIRO, T.; BARBOSA, M. L. de O.; OLIVEIRA, M. G. M. de. **Um Toque de Clássicos**. 2. ed. rev. e amp. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

TELES, M. L. S. **Sociologia para jovens – Iniciação à sociologia**. 12 ed. – Petrópolis, RJ: Vozes 2008.

TOMAZI, N. D. **Sociologia Para o Ensino Médio**. 2ª ed. São Paulo: Atual, 2010.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

FILOSOFIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIL0054	FILOSOFIA	60%	40%	1	40	40	2ª.

Ementa:

A lógica e organização do pensamento. A liberdade. A política. A vida política. As filosofias políticas. A questão democrática

Organização do Conteúdo Programático:

- Introdução à lógica: Silogismos e argumentos
- Falácias de relevância
- A questão democrática
- Teorias Políticas: Liberalismo, capitalismo, socialismo.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

ARANHA, M. L. A. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. São Paulo: Moderna, 1995.

CHAUI, M. de S. **Convite à filosofia**. 14. ed. São Paulo: Ática, 2012.

CHAUI, M. de S. **Filosofia: Volume Único**. São Paulo: Ática, 2005.

MARCONDES, D. **Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein**. 5. ed, rev. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2007.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

BIOLOGIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
BIO0048	BIOLOGIA	60%	40%	2	80	80	2ª.

Ementa:

Sistemas de classificação dos seres vivos. Vírus, príons e bactérias. Protozoários e algas. Reino Fungi. Reino Plantae: Diversidade, reprodução, morfologia e fisiologia de Briófitas, Pteridófitos, Gimnospermas e Angiospermas. Reino Animalia: Invertebrados e Cordados. Anatomia e fisiologia animal comparada.

Organização do Conteúdo Programático:

Sistemática: classificação dos seres vivos

Vírus, príons

Reino Protoctistas;

Protozoários

Algas

Reino Fungi

Reino Plantae:

Diversidade, reprodução, morfologia e fisiologia de Briófitas, Pteridófitos, Gimnospermas e Angiospermas.

Reino animalia:

Invertebrados e Cordados.

Anatomia e fisiologia animal comparada.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD.

Bibliografia Complementar:

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia 2: biologia dos organismos**. 3 ed. Vol. 2. São Paulo: Moderna Plus, 2009.

De ROBERTIS, E.M.F. **Bases da biologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 4. ed., 2006.

RAVEN, P.H.; EVERT, R.F. & EICHHORN, S.E. **Biologia Vegetal**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 6 ed., 2001.

RICKLEFS, R.E. **A Economia da Natureza**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003, 5 ed.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

FÍSICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIS0060	FÍSICA	60%	40%	2	80	80	2 ^a .

Ementa:

Termologia. Ondulatória. Óptica Geométrica

Organização do Conteúdo Programático:

- Temperatura e calor
- Escalas termométricas
- Dilatação térmica (linear, superficial, volumétrica e líquidos)
- Formas de transmissão do calor
- Calor sensível
- Calor latente
- Conservação da quantidade de calor
- Variáveis termodinâmicas
- Transformações gasosas
- Primeira lei da termodinâmica
- Segunda lei da termodinâmica
- Máquinas térmicas
- Ciclo de Carnot
- Tipos de Ondas
- Grandezas físicas associadas a uma onda
- Propagação de uma onda
- Fenômenos ondulatórios (reflexão, refração, difração e interferência)
- Luz e sua propagação
- Fontes de luz
- A cor de um corpo
- Reflexão luminosa
- Espelhos planos
- Espelhos esféricos
- Refração luminosa
- Lentes esféricas

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

GASPAR, A. **Compreendendo a física 2.1^a**. São Paulo: Ática, 2012.

GRAF. **Física 2:** física térmica e óptica - graf. Ed. Usp.

LUZ, A. M. R. da. **Curso de física.**3. ed. São Paulo: HARBA, 1992.

PENTEADO, P. C. M. ; TORRES, C. M. A. **Física:** ciência e tecnologia: volume 2.Sao Paulo: Ática, 2005.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

GEOGRAFIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
GEO0063	GEOGRAFIA	60%	40%	1	40	40	2 ^a .

Ementa:

A mundialização do capital e o processo de globalização. Geopolítica e conflitos internacionais. Organizações internacionais e mercado mundial.

Organização do Conteúdo Programático:

Mundo contemporâneo: Economia, Sociedade, Geopolítica e Comércio Internacional.

Processo de desenvolvimento do capitalismo: comercial, industrial, financeiro e informacional

A globalização e seus principais fluxos: fluxos de capitais, de informações, de turistas

Desenvolvimento humano e objetivos do milênio

- A heterogeneidade dos países em desenvolvimento
- IDH,
- Percepção da corrupção e Estados falidos
- Objetivos de desenvolvimento do milênio

Ordem geopolítica e econômica:

- Pós-Segunda Guerra aos dias de hoje
- Fim da Guerra Fria e a Nova ordem Mundial;
- Estado- Nação, Território e conflitos

Conflitos armados no mundo

- Terrorismo e guerrilha,
- Conflitos étnicos e nacionalistas;
- Oriente Médio: história e diversidade étnica e religiosa.

O comércio internacional e os principais blocos regionais

- O comércio internacional
- Blocos regionais: O bloco econômico europeu; Outros blocos: Nafta, Mercosul, Unasul, Asean, Apec, SADC, CEI

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, L. M. & RIGOLIN, T. B. **Fronteiras da globalização 2**. São Paulo:Ática, 2012.

CASTRO, Iná E. de; GOMES, P. C. da C.; CORRÊA, R. L. (Org). **Geografia: conceitos e temas**. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

OLIC, Nelson Bacic; CENEPA, Beatriz. **Geopolítica da América Latina**. 2 ed. São Paulo: Moderna, 2004.

SIMIELLI, M.E. R. **Atlas geográfico: ilustrado**. São Paulo: Moderna, 1994.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M.L. **Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. 16 ed. Rio de Janeiro: Record: 2012.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

HISTÓRIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período/série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
HIS0066	HISTÓRIA	70%	30%	2	80	80	2ª.

Ementa:

Conceito de revoluções e o protagonismo dos homens e mulheres modernos. Rupturas e continuidades sociais, culturais, políticas e econômicas no processo histórico do Brasil e do mundo. Desenvolvimento da Tecnologia, relações de poder e as conquistas territoriais: o contexto europeu, americano, africano e asiático, com destaque para as culturas indígenas. O encontro dos mundos.

Organização do Conteúdo Programático:

Renascimento: religiosidade, política e economia.

- Renascimento Comercial e urbano
- Reforma e Contra Reforma
- O surgimento dos Estados Nacionais
- As monarquias Nacionais: Inglesa; Francesa; Espanhola; Portuguesa
- A América Portuguesa
- A América Espanhola
- América Inglesa

A Modernidade: o papel das classes sociais.

- O Iluminismo
- A Independência das Colônias Inglesas da América do Norte
- A Revolução Inglesa
- A Revolução Industrial
- A Revolução Francesa
- A independência do Haiti
- O Império Napoleônico
-

A construção do Brasil monárquico.

- A vinda da família Real para a América

Processo de independência do Brasil.

- A Inconfidência Mineira
- A conjuração Baiana
- Revolução Pernambucana

- A independência do Brasil
- Primeiro Reinado
- O Segundo Reinado

As independências na América Espanhola

- As guerras de Tupac – Amaru
- As guerras de Independência

Brasil República

- A República Velha
- Rebeliões na República Velha: Guerra de Canudos; Guerra do Contestado; Revolta da Chibata

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

CATELLI J.R.; GANDINI, M. S. M.; ASPIS, Renata Lima (Colab.). **História 2: Texto e Contexto**. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2012.

DEL P., M.. **500 anos de Brasil: histórias e reflexões**. São Paulo: Scipione, 2001.

HOBSBAWM, E. J. **A era das revoluções: 1789-1848**. 25. Ed. SP: Paz e Terra, 2006.

MOTA, M. B.; BRAICK, P. R.. **História: das cavernas ao terceiro milênio**. 1.ed. v2. São Paulo: Moderna, 2007.

SIMÕES, H. C.; GONZAGA, R. R.. **O achamento do Brasil: a carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel**. Salvador: EGBA, 1999.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

MATEMÁTICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
MAT0045	MATEMÁTICA	60%	40%	2	80	80	2ª.

Ementa:

Sistema métrico decimal e Geometria plana e Espacial. Sequências, Progressões aritméticas e geométricas. Matrizes, determinantes e sistemas lineares. Trigonometria e ciclo trigonométrico e funções trigonométricas.

Organização do Conteúdo Programático:

Sistema Métrico Decimal

- Medidas de comprimento,
- Superfície
- Volume.

Geometria Plana

- Áreas de figuras planas
- Semelhança de triângulos
- Elementos de figuras planas e suas relações

Geometria Espacial

- Sólidos Geométricos: poliedros, prismas, pirâmides, cilindro, cone, esfera

Geometria Métrica Espacial

- Semelhança de Triângulos,
- Área e superfície dos principais sólidos

Sequências Numéricas

- Sucessão ou sequência
- Lei de formação de uma sucessão

Progressão Aritmética:

- Definição
- Propriedades
- Fórmula do termo geral
- Soma dos termos

Progressão Geométrica

- Definição
- Propriedades
- Fórmula do termo geral
- Soma dos termos de uma progressão geométrica finita e infinita

Trigonometria no Triângulo Retângulo e num Triângulo Qualquer

- Razões trigonométricas
- Lei dos senos e dos cossenos

Ciclo Trigonométrico:

- Circunferência
- Ciclo trigonométrico
- Arcos congruos
- Seno e cosseno no ciclo trigonométrico
- Tangente e cotangente no círculo trigonométrico
- Secante e cossecante no ciclo trigonométrico

Funções Trigonométricas

- Função seno
- Função cosseno
- Função tangente
- Outras funções trigonométricas (função cotangente, secante e cossecante)
- Relações entre as funções trigonométricas;
- Redução ao 1º quadrante;
- Relações entre as funções trigonométricas de arcos complementares
- Funções trigonométricas da soma e da diferença de dois arcos.

Álgebra: Matrizes e Determinantes:

- Conceito e representação de uma matriz
- Igualdade e tipos de matrizes
- Operações com matrizes
- Matriz inversa
- Determinante de uma matriz quadrada
- Propriedade dos determinantes
- Matrizes e Determinantes

Sistemas de Equações Lineares

- Equação linear
- Sistemas lineares

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

DANTE, L. R. **Matemática**. Vol. Único. São Paulo: Ática, 2009.

GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. **Matemática completa: 2ª série: ensino médio.** 2. ed. ren. São Paulo: FTD, 2005.

TAHAN, M. **Matemática divertida e curiosa.** 25. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2008.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

LÍNGUA PORTUGUESA E REDAÇÃO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LPR0040	LÍNGUA PORTUGUESA E REDAÇÃO	60%	40%	2	80	80	2ª.

Ementa:

Produção das ações de linguagem escrita e oral em diferentes situações de interação, com ênfase aos estudos das estruturas textuais básicas. Morfologia e sintaxe e estruturas gramaticais, com ênfase na leitura e análise de textos literários das estéticas árcade, romântica, realista, naturalista, bem como das poéticas simbolista e parnasiana.

Organização do Conteúdo Programático:

- Argumentação e Persuasão na oralidade e na escrita
- Gêneros textuais e estruturas básicas
- Gêneros textuais argumentativos (estrutura, tema, título, parágrafo, coesão e coerência, ordenação)
- Morfologia
- Sintaxe
- Arcadismo
- Romantismo
- Realismo
- Naturalismo
- Parnasianismo
- Simbolismo

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

ABAURRE, M. L; ABAURRE, M.B; PONTARA M. **Português: contexto, interlocução e sentido.** 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.

BARRETO, R. G. **Ser protagonista:** Português. 1ª ed. Vol.2. Edições SM: São Paulo, 2010.

NICOLA, J. de. **Língua, Literatura e Redação.** 8. ed. São Paulo: Scipione, 1998. V.II.

Objetiva, 2008.

PONTARA, M; ABAURRE, M.B.M.; ABAURRE, M. L. M. **Português** – contexto, interlocução e sentido. 2^a. ed. São Paulo: Moderna, 2004.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

QUÍMICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
QUI0037	QUÍMICA	50%	50%	2	80	80	2ª

Ementa:

Cálculos químicos, soluções, termoquímica, cinética química, equilíbrio químico. Abordagem sobre descarte de materiais e reagentes utilizados em aulas práticas.

Organização do Conteúdo Programático:

- Cálculos químicos: mol, massa atômica e massa molar, cálculos envolvendo reações químicas.
- Soluções: coeficiente de solubilidade, tipos de concentração de soluções, propriedades coligativas.
- Termoquímica: entalpias de reações, reações endotérmicas e exotérmicas, cálculos de entalpia de reações.
- Cinética química: velocidade de reações, fatores que influenciam a velocidade de reações.
- Equilíbrio químico: constantes de equilíbrio, equilíbrio iônico e não iônico, pH e pOH.
- Abordagem sobre descarte de materiais e reagentes utilizados em aulas práticas.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

COVRE, G. J. **Química**: o homem e a natureza. Volume 2. São Paulo: FDT, 2000.

FELTRE, R. **Química**. Volume 2. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2014.

MORTIMER, E. F. (Org) **Química**: ensino médio. Brasília: MEC, 2006.

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. Volume 2. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006.

Ementário Eixo Diversificado

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado
Projeto Integrador

LÍNGUA ESTRANGEIRA (ESPAÑOL)

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
LEE0001	Língua Estrangeira (Espanhol)	60%	40%	1	40	40	2ª.

Ementa:

Introdução às estruturas léxico-gramaticais da Língua Espanhola mediante situações prático-discursivas, em nível inicial, para o desenvolvimento das quatro habilidades comunicativas, com prevalência da escrita e leitura, através da compreensão de gêneros textuais diversos, sensibilizando o aluno para os aspectos socioculturais, sociocomunicativos, interculturais e da variação linguística no contexto hispânico.

Organização do Conteúdo Programático:

- El alfabeto y valores fonéticos;
- Nombres y apellidos, saludos, presentaciones;
- Presentaciones e saludos;
- Pronombres personales;
- Artículos definidos e indefinidos;
- Contracciones del artículo con la preposición;
- Género y número de los sustantivos y adjetivos;
- Heterogéneros;
- Números cardinales, número ordinales;
- Apócoses de números ordinales y cardinales;
- Adjetivo y pronombres posesivos;
- Formación del plural;
- Conjunciones, eufonía y sus reglas;
- Pronombres demostrativos, adverbios;
- Apócoses: Bueno, malo, grande, uso el muy y mucho.

Bibliografía Básica:

Livro didático adotado mediante o PNLD – Programa Nacional do Livro Didático.

Bibliografia Complementar:

KATTA;N-IBARRA, Juan. **Espanhol para brasileiros**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

MILANI, E. M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. 4^a ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

_____. **Verbos em espanhol**. 1. ed. São Paulo: Letraviva, 2009. 215 p. ISBN 8588348047

OSMAN, S.; ELIAS, N.; REIS, P.; IZQUIERDO, S.; VALVERDE, J. **Enlaces: español para jóvenes brasileños**. 2^a ed.. São Paulo: Macmillan, 2010.

3º ANO – CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

Ementário Base Nacional Comum

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

QUÍMICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
QUI0038	QUÍMICA	50%	50%	2	80	80	3ª

Ementa:

Eletroquímica. Química Orgânica. Radioatividade.

Organização do Conteúdo Programático:

- Eletroquímica: número de oxidação, reações de oxirredução, pilhas, eletrólise.
- Compostos orgânicos: estrutura, princípios de nomenclatura, propriedades, efeitos sobre o meio ambiente, isomerismo químico.
- Princípios de reações orgânicas: adição, substituição, eliminação, oxidação.
- Radioatividade: emissões radioativas, período de meia vida.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

COVRE, G. J. **Química**: o homem e a natureza. Volume 3. São Paulo: FDT, 2000.

FELTRE, R. **Química**. Volume 3. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2014.

MORTIMER, E. F. (Org) **Química**: ensino médio. Brasília: MEC, 2006.

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. Volume 3. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

BIOLOGIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
BIO0049	BIOLOGIA	60%	40%	1	40	40	3ª

Ementa:

Genética: Estudo da transmissão das características de uma geração a outra, Evolução: a origem das espécies e das modificações pelas quais elas passam. Introdução à Ecologia, População, Comunidade, Ecossistema, Biosfera, Ciclos Biogeoquímicos, Relações entre os Seres Vivos, Biomas, Poluição.

Organização do Conteúdo Programático:

Genética

- Métodos utilizados em genética mendeliana:
- 1ª e 2ª leis de Mendel
- Além da genética Mendeliana
- Definição de sexo e influência na herança,
- Biotecnologias

Evolução:

- As primeiras teorias evolutivas;
- A teoria da evolução após Darwin

Ecologia: o estudo das inter-relações entre os seres vivos e destes com o ambiente físico.

- Ecologia básica, relações ecológicas, População, Comunidade, Ecossistema, Biosfera, Ciclos Biogeoquímicos, Relações entre os Seres Vivos, Biomas.
- O ser humano e o ambiente

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia 3**: biologia das populações. 3 ed. São Paulo: Moderna Plus, 2010.

LOPES, Sonia Godoy Bueno Carvalho; LOPES, Plínio Carvalho Lopes. **Curso completo de biologia**: sintético e atualizado. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 1993.

RAVEN, P.H.; EVERT, R.F. & EICHHORN, S.E. **Biologia Vegetal**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 6 ed., 2001

RICKLEFS, R.E. **A Economia da Natureza**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003, 5 ed.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

FILOSOFIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIL0055	FILOSOFIA	60%	40%	1	40	40	3ª

Ementa:

O debate em torno da ética e sua relação com a moral. O sentimento da ética na sociedade de consumo e seus limites. A ética nos diversos momentos da história.

Organização do Conteúdo Programático:

- Ética e Moral
- Ética na História
- A questão da cultura
- Ideologia e alienação
- A indústria cultural e o consumismo
- Cidadania entre o privado e o público

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

CHAUI, M. de S. **Filosofia**: volume único. São Paulo: Ática, 2005.

GALLO, S. **Ética e cidadania**: caminhos da filosofia: elementos para o ensino de filosofia. 11. ed. Campinas: Papyrus, 2003.

MARCONDES, D. **Textos Básicos de Filosofia**. Rio de Janeiro. Ed. Jorge Zahar, 1999.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

SOCIOLOGIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
SOC0058	SOCIOLOGIA	60%	40%	1	40	40	3ª

Ementa:

Cultura e ideologia: desmitificando conceitos; A Noção de Cultura nas Ciências Sociais
Mudança e transformação social; Formação social e cultural brasileira; Sociedade de Consumo: Consumidor e consumismo

Organização do Conteúdo Programático:

Cultura e Ideologia

- Dois conceitos e suas definições
- A questão da diversidade e o direito à diferença: etnocentrismo e relatividade cultural
- Culturas Erudita e Popular e Indústria Cultural
- Mesclando cultura e ideologia
- Cultura e indústria cultural no Brasil
- Diálogos sobre Diversidade Cultural

A Noção de Cultura nas Ciências Sociais

- A invenção do conceito científico de cultura
- Taylor e a concepção universalista da cultura
- Franz Boas e a concepção particularista de cultura
- Malinowski e a análise funcionalista da cultura
- Lévi-Strauss e a análise cultural estrutural da cultura

Mudança e transformação social

- Mudança social e sociologia
- Revolução e transformação social
- Mudança e transformação social no Brasil

Formação social e cultural brasileira

- Alienação e Religiosidade na juventude do século XXI
- A Sociologia e a questão de terra no Brasil

Cultura e consumo: alienação e crítica cultural

- O significado cultural do consumo – a lógica do pertencimento;
- Sociedade de consumo: consumidor e consumismo
- Consumo e a questão ambiental.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

ALBORNOZ, S. **O que é trabalho.** São Paulo: Brasiliense, 2012.

ALMEIDA, M. I. M. EUGENIA, F. **Culturas Jovens:** novos mapas do afeto. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.

GUARESCHI, P. A. **Sociologia Crítica:** Alternativa de mudança. Porto Alegre: Edipucrs, 2011.

OLIVEIRA, L. F; COSTA, R. R. **Sociologia para jovens no século XXI.** Rio de Janeiro: Novo Milênio, 2007.

OLIVEIRA, P. S. de. **Introdução à Sociologia:** ensino médio, volume único. 2ed. São Paulo: Ática, 2011.

QUINTANEIRO, T.; BARBOSA, M. L. de O.; OLIVEIRA, M. G. M. de. **Um Toque de Clássicos.** 2. ed. rev. e amp. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

TELES, M. L. S. **Sociologia para jovens** – Iniciação à sociologia. 12 ed. – Petrópolis, Rj: Vozes 2008.

TOMAZI, N. D. **Sociologia Para o Ensino Médio.** 2ª ed. São Paulo: Atual, 2010.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

FÍSICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prático				
FIS0061	FÍSICA	60%	40%	1	40	40	3 ^a

Ementa:

Eletrostática, Eletrodinâmica, Eletromagnetismo, Física Moderna.

Organização do Conteúdo Programático:

- Carga elétrica
- Condutores e isolantes elétricos
- Processos de eletrização
- Lei de Coulomb
- Campo Elétrico
- Potencial elétrico
- Diferença de potencial elétrico
- Corrente elétrica, resistência e diferença de potencia elétrico (instrumentos de medida)
- Leis de Ohm
- Associação de resistores
- Circuito simples
- Campo magnético (ímã, terrestre)
- Campo magnético criado por corrente elétrica (fio retilíneo, espira circular e solenoide)
- Força magnética
- Movimento de cargas elétricas em campo magnético uniforme
- Indução eletromagnética (Lei de Faraday, lei de Lenz)
- Tópicos de física moderna.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

GASPAR, A. **Compreendendo a física 3.1^a**. São Paulo: Ática, 2012.

GONÇALVES, D. **Física: mecânica**. Rio de Janeiro, RJ: Ao Livro Técnico, 1978.

REF. **Física 3: mecânica**. 7. ed. São Paulo: EDUSP, 2002.

PENTEADO, P. C. M.; TORRES, Carlos Magno Azinaro. **Física: ciência e tecnologia: volume 3**. São Paulo: Ática, 2005.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

GEOGRAFIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período / série
		Teórica	Prática				
GEO0064	GEOGRAFIA	60%	40%	2	80	80	3 ^a

Ementa:

Formação sócio-espacial do território brasileiro. Industrialização mundial e brasileira. Dinâmica, estrutura e mobilidade populacional. Energia. Fenômenos rurais e urbanos no espaço geográfico.

Organização do Conteúdo Programático:

Brasil – Contexto Histórico e Caracterização

- Formação e Expansão Territorial
- Caracterização do Espaço Brasileiro
- Estrutura Geológica e Relevo
- Hidrografia
- Biomas

Brasil - Aspectos Políticos e Territoriais:

- Regionalização do Espaço Geográfico no Brasil – Contexto histórico
- Divisão Regional do Brasil segundo IBGE
- Regiões Geoeconômicas ou Complexos Regionais
- Eixos Econômicos
- Desigualdades Regionais e Planejamento no Brasil
- De Agroexportador a País Industrializado Subdesenvolvido, o país no processo de Globalização

Brasil – Aspectos Econômicos

- Comércio Exterior
- Atividade Agropecuária e Estrutura Fundiária
- Recursos Energéticos
- Recursos Minerais
- Industrialização (mundial e Brasileira)
- Transportes
- Telecomunicações
- Turismo no Brasil

Brasil – Espaço Humano

- População – Conceitos, Crescimento, Questões de Gênero; Pirâmide Etária, Estrutura e Distribuição
- Formação Étnica da População
- Migrações Internas e Externas: O País em Movimento
- Urbanização Brasileira – Histórico, Metropolização, Hierarquia, o Espaço Urbano.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, L. M. & RIGOLIN, T. B. **Geografia**: fronteiras da globalização. Ensino Médio. Vol. 3. São Paulo: Ed. Ática, 2011.

CASTRO, I. E. de; GOMES, P. C. da C.; CORRÊA, R. L. (Org). **Geografia**: conceitos e temas. 12. Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil**: Território e sociedade no início do século XXI. 16. ed. Rio de Janeiro: Record, 2012

SIMIELLI, Maria Elena Ramos. **Atlas geográfico**: ilustrado. São Paulo: Moderna, 1994.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

HISTÓRIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
HIS0067	HISTÓRIA	70%	30%	2	80	80	3ª

Ementa:

Rupturas e continuidades sociais, culturais, políticas e econômicas no processo histórico no Brasil, em particular, e no mundo, em geral. Ideologias e Doutrinas Políticas. Conflitos e Guerras Mundiais: o contexto brasileiro e mundial. Contemporaneidade: Democracia e trabalho. Relações pós-modernas (violência e conflitos de etnia, gênero, sexualidade, religião e cultura).

Organização do Conteúdo Programático:

- Formação da República brasileira
- República Velha
- Primeira Guerra Mundial
- Revolução Russa
- A crise de 1929 e a Grande Depressão
- A Era Vargas
- A Segunda Guerra Mundial
- Período democrático brasileiro (1945-1964)
- Guerra Fria
- Descolonização da África e da Ásia
- Ditadura Militar brasileira (1964-1985)
- A nova ordem mundial pós-guerra fria
- Governos brasileiros após a Ditadura Militar até os dias atuais

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

FAUSTO, B. **História do Brasil**. 10^a. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2002.

HOBSBAWM, E. J. **A Era dos Extremos: o breve século XX: 1914-1991**. São Paulo: Companhia das letras, 2006.

MOTA, M. B. **História**: das cavernas ao terceiro milênio: volume 3: da proclamação da Republica no Brasil aos dias atuais. São Paulo: Moderna, 2005.

NAPOLITANO, M. **O regime militar brasileiro: 1964-1985**. São Paulo: Atual, 1998.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

MATEMÁTICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MAT0046	MATEMÁTICA	60%	40%	2	80	80	3ª

Ementa:

Análise Combinatória, Probabilidade e Estatística. Matemática Financeira. Geometria Analítica. Números Complexos. Álgebra.

Organização do Conteúdo Programático:

Análise Combinatória

- Fatorial de um número natural
- Princípio fundamental da contagem
- Arranjos, combinações e permutações simples
- Números binomiais
- Triângulo de Pascal
- Binômio de Newton.

Probabilidade

- Espaço amostral e eventos;
- Probabilidade de um evento ocorrer
- Probabilidade da união de dois eventos
- Eventos complementares
- Eventos independentes
- Probabilidade condicional
- Distribuição binomial.

Estatística

- Representação de Dados estatísticos
- População e Amostra
- Distribuição de Frequências
- Medidas de tendência Central
- Representação Gráfica de uma distribuição de frequências em classes
- Medidas de dispersão
- Estatística e probabilidade

Matemática Financeira

- Juros simples

- Juros compostos
- Desconto simples
- Séries de pagamentos

Geometria Analítica

- Pontos e Retas no Plano Cartesiano: estudo analítico dos pontos no plano cartesiano
- Estudo analítico da reta no plano cartesiano
- Estudo Analítico da Circunferência: equação de uma circunferência
- Posições relativas de um ponto e uma circunferência
- Posições relativas de uma reta e uma circunferência
- Geometria Analítica: Estudo Analítico das Cônicas: Elipse, Hipérbole e Parábola

Números complexos

- O número i e o conjunto dos números complexos
- Potências de i
- Igualdade de números complexos
- Conjugado de um número complexo
- Operações com números complexos na forma algébrica
- Representação geométrica de um número complexo
- Módulo e argumento de um número complexo
- Forma trigonométrica de um número complexo

Álgebra:

- Polinômios e Equações Polinomiais: valor numérico de um polinômio
- Polinômio identicamente nulo
- Polinômios idênticos
- Adição, subtração e multiplicação de polinômios; divisão de polinômios
- Equações algébricas

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

BUIAR, C. L. **Matemática Financeira**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.

DANTE, L. R. **Matemática**. Vol. Único. São Paulo: Ática, 2009.

GIOVANNI, J. R. **Matemática Completa**: ensino médio: volume único. São Paulo: FTD, 2002.

GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. **Matemática Completa**: 3ª série: ensino médio. 2. ed. ren. São Paulo: FTD, 2005.

IEZZI, Gelson et al. **Matemática**: ciência e aplicações 3. 6ª. São Paulo: Saraiva, 2010.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

LÍNGUA PORTUGUESA E REDAÇÃO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanai s	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período / série
		Teórica	Prática				
LPR0041	LÍNGUA PORTUGUESA E REDAÇÃO	60%	40%	2	80	80	3ª

Ementa:

Estudo da Literatura Brasileira, Portuguesa e Africana produzida a partir do final do Século XIX; Pré-Modernismo, Modernismo e Pós-Modernismo; Estudo de Morfossintaxe. Leituras de gêneros literários. Aspectos linguísticos do texto. Comunicação em Língua Portuguesa. Conceitos de organização textual e instrumentos de análise considerando-se o ensino e a produção escrita. Semântica e sintaxe discursiva. Técnicas de redação.

Organização do Conteúdo Programático:

Morfossintaxe:

- Período Composto por Coordenação e Subordinação;
- Período composto por coordenação;
- Orações coordenadas;
- Período composto por subordinação;
- Orações subordinadas substantivas;
- Orações subordinadas adjetivas;
- Orações subordinadas adverbiais

Sintaxe

- Concordância nominal;
- Concordância verbal;
- Regência nominal;
- Regência verbal;
- Crase.

Correção gramatical

- Sinais de pontuação.

Literatura Brasileira – Literatura Brasileira, Portuguesa e Africana - a partir do final do Século XIX. Principais autores, períodos e estéticas literárias: contexto histórico-social, político e características das literaturas:

- Pré-modernismo;

- Estética modernista (1ª, 2ª e 3ª fases);
- Estética contemporânea;

Técnicas de Redação: o texto e seus aspectos essenciais

- Parágrafo: unidade de composição
- Coerência e ênfase do parágrafo
- Desenvolvimento do tópico frasal
- Fatores de textualidade: intertextualidade, informatividade, aceitabilidade, intencionalidade, situacionalidade, originalidade, clareza, objetividade, concisão, coerência e coesão textuais;
- Recursos coesivos;
- O esquema básico da dissertação argumentativa
- Argumentadores linguísticos
- Tipos de argumentos.
- Resenha
- Requisitos básicos para elaboração de uma resenha.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o Programa Nacional do Livro Didático – PNLD

Bibliografia Complementar:

ABAURRE, M. L; ABAURRE, M.B; PONTARA M. **Português: contexto, interlocução e sentido.** 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.

BARRETO, R. G. **Ser protagonista Português.** 1ª ed. Vol.3. Edições SM: São Paulo, 2011.

CEREJA, William Roberto; MAGALHAES, Thereza Anália Cochar. **Português: linguagens.** São Paulo Atual, 2008.

FAULSTICH, Enilde Leite de Jesus. **Como ler, entender e redigir um texto.** 27. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

INFANTE, Ulisses. **Curso de gramática aplicada aos textos.** 7 ed. São Paulo: Scipione, 2008;

NICOLA, José. de. **Língua, Literatura e Redação.** 8. ed. São Paulo: Scipione, 1998. V.II. Objetiva, 2008.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

EDUCAÇÃO FÍSICA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
EDF0052	EDUCAÇÃO FÍSICA	50%	50%	2	80	80	3ª

Ementa:

Atividade Física, Exercício Físico e Saúde. Atividade Física na 3ª Idade. Anabolizantes. Futsal. Lazer. Jogos e brincadeiras. Voleibol. Basquetebol.

Organização do Conteúdo Programático:

Atividade Física e Saúde

- Conceitos de Atividade Física, Exercício Físico e Saúde, Aptidão Física e Comportamento Sedentário
- Benefícios da Atividade Física na prevenção e no combate de doenças
- Saúde e estética
- Bases Nutricionais e exercício físico
- Suplementos e Complementos alimentares
- Treinamento em academia e os principais cuidados
- Atividades Físicas, exercícios, características, necessidades nutricionais, limitações e possibilidades do indivíduo na terceira idade

Anabolizantes

- Uso de anabolizantes esteroides e suas consequências

Futsal

- Conhecimentos teóricos e práticos
- Fundamentos básicos
- Jogos pré-desportivos
- Regras básicas
- Fundamentos ofensivos e defensivos.
- O esporte na atualidade: questões e reflexões

Lazer

- Lazer: conceitos, história e vivências
- Lazer e qualidade de vida

Jogos e brincadeiras

- Jogos e brincadeiras: Conceitos, classificação e vivências

Basquetebol

- Conhecimentos teóricos e práticos
- Fundamentos básicos
- Jogos pré-desportivos
- Regras básicas
- Questões e reflexões sobre o basquetebol

Voleibol

- Conhecimentos teóricos e práticos
- Fundamentos básicos
- Jogos pré-desportivos
- Regras básicas
- Questões e reflexões sobre o voleibol

Bibliografia Básica:

BARBOSA, C. L. de A. **Educação Física Escolar: da alienação à libertação**. 3ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001;

DARIDO, S.C.; RANGEL, I. C. A. (Org.). **Educação Física na Escola: Implicações para a prática pedagógica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia Complementar:

GOBBI, S.; VILLAR, R.; ZAGO, A. S. **Bases teórico-práticas do condicionamento físico**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

MACHADO, A. A. **Voleibol: do aprender ao especializar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

SOARES, C. L. **Imagens da educação no corpo: estudo a partir da ginástica francesa no século XIX**. 3. ed. Campinas: Autores Associados. 2005.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

LÍNGUA INGLESA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
LEI0037	LÍNGUA INGLESA	80%	20%	1	40	40	3ª

Ementa:

Proficiência linguística. Classes gramaticais. Estruturas sintáticas da língua inglesa. Textos técnicos.

Organização do Conteúdo Programático:

- Discourse markers;
- Prepositions;
- First conditional;
- False cognates;
- Present perfect;
- Words with more than one meaning;
- Second conditional;
- Reflexive pronouns;
- Idioms;
- Establishing connections with Philosophy, History and Sociology;
- Idioms;
- Review: Present Perfect and Past Simple
- Past perfect;
- Noun Phrases;
- Direct and indirect speech;
- Passive voice;
- Relative pronouns (omission);
- Multi word-verbs;
- Third Conditional;
- Establishing connections with Literature and Sociology.

Bibliografia Básica:

Livro Didático adotado mediante o PNLD – Programa Nacional do Livro Didático.

Bibliografia Complementar:

AMORIM, L. O. de. **Longman gramática escolar da língua inglesa:** gramática de referências com exercícios e respostas. São Paulo: Longman, 2005
AUN, E; AUN, E; MORAES, M. C. P de; SANSANOVICZ, N. B. **English for All.** São Paulo:

Saraiva, 2010.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros de inglês. Oxford, 2012.

FIRST AMERICAN LANGUAGE CENTER, (Coord). **Inglês em casa**: instrução programada. [S.l.]: Bipem, 1984.

TORRES, N. **Gramática Prática de Língua Inglesa**: o inglês descomplicado. Saraiva, 2014.

Ementário Eixo Diversificado

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado
Projeto Integrador

LÍNGUA ESTRANGEIRA (ESPAÑHOL)

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
LEE0002	Língua Estrangeira (Espanhol)	60%	40%	1	40	40	3ª.

Ementa:

Introdução às estruturas léxico-gramaticais da Língua Espanhola mediante situações prático-discursivas, em nível inicial, para o desenvolvimento das quatro habilidades comunicativas, com prevalência da escrita e leitura, através da compreensão de gêneros textuais diversos, sensibilizando o aluno para os aspectos socioculturais, sociocomunicativos, interculturais e da variação linguística no contexto hispânico.

Organização do Conteúdo Programático:

- Formas impersonales: si, hay
- Gerundio: formas irregulares;
- Perífrasis verbales;
- Pretérito del indicativo (Perfecto – Imperfecto);
- Futuro del indicativo (perífrasis);
- Condicional;
- Conjunciones
- Adverbios;
- Frases adverbiales;
- Imperativo Negativo – Afirmativo
- Pretérito Pluscuamperfecto de Indicativo
- Interpretación del texto.

Bibliografia Básica:

Livro didático adotado mediante o PNLD – Programa Nacional do Livro Didático.

Bibliografia Complementar:

KATTA;N-IBARRA, Juan. **Espanhol para brasileiros**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

MILANI, E. M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

_____. **Verbos em espanhol.** 1. ed. São Paulo: Letraviva, 2009. 215 p. ISBN 8588348047
OSMAN, S.; ELIAS, N.; REIS, P.; IZQUIERDO, S.; VALVERDE, J. **Enlaces:** español para
jóvenes brasileños. 2ª ed.. São Paulo: Macmillan, 2010.

NÚCLEO TECNOLÓGICO

1º Ano – CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

INTRODUÇÃO À AGROINDÚSTRIA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
IAG0001	INTRODUÇÃO À AGROINDÚSTRIA	80%	20%	2	80	80	1ª

Ementa:

Introdução à conservação dos alimentos. Alterações dos alimentos. Microbiologia. Doenças transmitidas pelos alimentos. Métodos de conservação dos alimentos: uso do calor, do frio, fermentação, desidratação, defumação, irradiação. Higiene dos alimentos e do manipulador.

Organização do Conteúdo Programático:

Introdução

- Princípios da conservação de alimentos
- Evolução do homem em relação aos alimentos
- Aspectos históricos da conservação dos alimentos
- Importância e objetivos da ciência dos alimentos

Alterações dos alimentos

- Alterações físicas
- Alterações químicas
- Alterações biológicas
- Contaminação dos alimentos

Microbiologia

- Microbiologia
- Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos
- Microrganismos de importância para a indústria de alimentos
- Doenças transmitidas por alimentos

Métodos de conservação dos alimentos

- Métodos auxiliares de conservação: limpeza, assepsia, sanitização, etc.

- Conservação pelo uso do calor: branqueamento, pasteurização, esterilização
- Conservação pelo uso do frio: refrigeração e congelamento
- Desidratação: secagem e desidratação, liofilização
- Conservação pela fermentação
- Conservação por mudança de pressão osmótica
- Conservação pela defumação
- Conservação por irradiação

Higiene

- Higiene do manipulador de alimentos
- Higiene das instalações
- Higiene dos utensílios e alimentos

Bibliografia Básica:

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

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri, SP: Manole, 2006.

ORDONEZ P., Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.

Bibliografia Complementar:

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Nobel, 1984.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos:** Qualidade das Matérias-Primas, Doenças Transmitidas por Alimentos, Treinamento de Recursos Humanos. 4. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2011.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

GESTÃO DO AGRONEGÓCIO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
GAG0002	GESTÃO DO AGRONEGÓCIO	70%	30%	2	80	80	1ª

Ementa:

Administração Rural. Tipos de Empresa. Planejamento, organização Direção e Controle. Funções Administrativas. Conceitos de Gestão do Agronegócio e Cadeias Produtivas. Exportações Agrícolas. Gestão de Pessoas. Marketing e Empreendedorismo. Custos. Cooperativismo, Associativismo e Economia solidária. Desenvolvimento Rural Sustentável. Crédito Rural e Políticas Públicas no Âmbito de Agricultura Familiar.

Organização do Conteúdo Programático:

- Introdução a administração rural
- Tipos de empresas
- Planejamento, organização, direção e controle
- Funções administrativas: de produção, comercial, financeira e de recursos humanos
- A importância do agronegócio brasileiro
- Projeções do agronegócio no Brasil e no mundo até 2020
- Exportações agrícolas no Brasil
- Comercialização e tributação, contabilidade rural
- Principais produtos, mercado e dinâmica de preço
- Política governamental: programa de fortalecimento da agricultura familiar
- Relações humanas no trabalho
- Fundamentos e segurança no trabalho

Bibliografia Básica:

BATALHA, M. O. (Coordenador). **Gestão agroindustrial:** GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. - 3. ed. – 8. Reimpr - São Paulo, SP: Atlas, 2014.

ARAÚJO, M. J. **Fundamentos de Agronegócio.** – 3 ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar:

A ADMINISTRAÇÃO da fazenda/ Ricardo de Souza ... [et al.]. Rio de Janeiro: Globo 1992.

BARBOSA, J. S. Administração rural a Nível de fazendeiro. São Paulo: Nobel, 1979.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Assessoria de Gestão Estratégica.** Gestão sustentável na agricultura = Sustainable Management in Agriculture. Brasília: Mapa/ACS, 2013.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

EQUIPAMENTOS, EMBALAGENS E ADITIVOS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
EEA0003	EQUIPAMENTOS, EMBALAGENS E ADITIVOS	70%	30%	2	80	80	1ª

Ementa:

Equipamentos utilizados para selecionar, classificar, processar e transportar alimentos, princípios básicos de funcionamento, regulagem, manutenção de equipamentos utilizados na agroindústria. Embalagens conceitos, função, classificação, materiais utilizados, seleção e rotulagem de alimentos. Aditivos alimentares conceitos, classificação quanto à origem e presença nos alimentos, categoria e classe funcional, principais aditivos utilizados em alimentos de origem animal e vegetal, códigos descritos na Legislação e Regulamento Técnico.

Organização do Conteúdo Programático:

Equipamentos

- Equipamentos para frigoríficos
- Equipamentos para laticínios
- Equipamentos para industrialização de vegetais e seus derivados
- Equipamentos básicos para ativação e propagação de culturas "starters"
- Evaporadores. Caldeiras. Secadores. Pasteurizadores. Centrifugas. Emulsificadores, Cutter, Chiller e outros
- Equipamentos de embalagem
- Câmaras frigoríficas
- Tanques de processos
- Sistemas de limpeza.
- Funcionamento de Equipamentos
- Manutenção de máquinas e equipamentos

Embalagens

- Introdução (históricos e conceitos)
- Importância e funções das embalagens para alimentos.
- Princípios básicos de acondicionamento e embalagem para os alimentos.
- Acondicionamentos e embalagem para os diferentes tipos de alimentos e suas principais propriedades.
- Materiais para embalagens (tipos e propriedades).

- Plásticas, metálicas, celulósicas e de vidro
- Classificação das embalagens
- Interação embalagens-alimentos.
- Legislação sobre embalagem para alimentos.
- Rotulagem dos alimentos e rotulagem nutricional dos alimentos.
- Inovações de embalagens (tendência e propriedades).
- Controle de Qualidade.

Aditivos

- História e definição dos aditivos
- Razões para a utilização dos aditivos nos alimentos
- Princípios fundamentais referentes ao emprego de aditivos alimentares
- Origem, tipos e funções dos aditivos nos alimentos
- Corantes; aromatizantes; conservantes; antioxidantes; espessantes; edulcorantes; umectantes; anti-umectantes; acidulantes; espumíferos e anti-espumíferos; melhoradores de sabor e de farinhas e derivados. Aditivos naturais e artificiais para a indústria de alimentos.

Bibliografia Básica:

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

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologias de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

Bibliografia Complementar:

ALENCAR, N.de; MORAIS, J. **Corte e embalagem de carne bovina e suína**. Viçosa: Centro de Produções Técnicas - CPT,1999. Classe 66 - Tecnologia química.

ANYADIKE, N. **Embalagens Flexíveis**. São Paulo: Blucher,2010. xxvi, 127 p (Coleção embalagem 1).

ESTRINER, F. **Design de embalagem: curso básico**. 2.ed. revisada. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 2002.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DESENHO TÉCNICO E INSTALAÇÕES AGROINDUSTRIAIS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
DTI0004	DESENHO TÉCNICO E INSTALAÇÕES AGROINDUSTRIAIS	50%	50%	2	80	80	1ª

Ementa:

Introdução ao desenho técnico. Desenho auxiliado por computador (CAD). Normas Técnicas. Elaboração de desenhos projetivos. Desenho arquitetônico aplicado a agroindústria. Medidas lineares e angulares. Escalas. Vistas Ortográficas. Vistas em perspectivas.

Organização do Conteúdo Programático:

- Introdução ao desenho técnico;
- Princípios gerais de representação de desenhos técnicos;
- Instrumentos e acessórios utilizados em desenho técnico;
- Escalas numéricas e gráficas;
- Tipos de linha e texto;
- Formatos de papel e legenda;
- Cotagem de desenho técnico;
- Projeto arquitetônico
- Planta baixa;
- Diagrama de cobertura;
- Planta de situação;
- Estrutura do telhado;
- Introdução ao AutoCad - Interface ao AutoCad e generalidades;;
- Coordenadas absolutas e relativas;
- Métodos de seleção, funções do teclado, linha de comandos e mouse;
- Comandos: Círculo e Trim (corte);
- Comandos: Polyline e Move (mover);
- Comandos: Retângulo, cópia e objetos snaps;
- Comandos: Undo, oops, redo, Arc, Offset, mirror e fillet
- Comandos: Explode, chamfer, polygon, rotate, extend, array

Bibliografia Básica:

SILVA, a.; RIBEIRO, C.T; DIAS, J.; SOUZA, L. **Desenho técnico moderno**. 4ed. Rio de Janeiro: LCT. 2009.

MONTENEGRO, G.A. **Desenho arquitetônico**. São Paulo: Edgar Blucher, 2001.

MACHADO, A. **Desenho na engenharia e arquitetura**. 3. ed. São Paulo. v.1, 1980.

Bibliografia Complementar:

GIESECKE, F. E. et al. **Comunicação gráfica moderna**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

LEMOS, C. A. C. **O que é arquitetura**. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 85 p (Primeiros passos (Brasiliense)).

ABNT. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR. Execução de desenho de arquitetura**. Rio de Janeiro: ABNT, 2009.

OBERG, L. **Desenho arquitetônico**. 31 Ed. Rio de janeiro: ao livro técnico, 1997.

2º Ano – CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

QUALIDADE DA ÁGUA E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
QTA0005	QUALIDADE DA ÁGUA E TRATAMENTO DE RESÍDUOS	80%	20%	2	80	80	2ª

Ementa:

Caracterização de águas residuárias da indústria de alimentos. Importância do controle de qualidade da água na indústria de alimentos. Mananciais utilizados para o abastecimento de água. Captação da água. Qualidade físico-química da água. Tratamento de resíduos da indústria de alimentos: Tratamento primário; tratamento secundário; tratamento terciário e nitrificação. Exame bacteriológico da água. Digestão anaeróbica. Sistemas de abastecimento de água. Tecnologias de tratamento de água. Tratamento dos resíduos gerados nas estações de tratamento de água.

Organização do Conteúdo Programático:

- Mananciais utilizados para o abastecimento de água.
- Sistemas de abastecimento de água
- Bacia hidrográfica e disponibilidade de água em Guanambi/Ceraíma.
- Importância do controle de qualidade da água na indústria de alimentos.
- Parâmetros físico-químicos e microbiológicos de qualidade de água.
- Tecnologias de tratamento de água.
- Tratamento de resíduos da indústria de alimentos: Tratamento primário (aeração e agitação de processos de lodo ativado), Tratamento secundário (processos de lodo ativado – tratamento e disposição de lodo), Tratamento terciário e nitrificação.

Bibliografia Básica:

DI BERNARDO, L.; DI BERNARDO, A.; CENTURIONE F., Paulo L. **Ensaio de tratabilidade de água e dos resíduos gerados em estações de tratamento de água.** São Carlos: Rima, 2002.

DI BERNARDO, L.; DANTAS, DI BERNARDO, A; **Métodos e técnicas de tratamento de água.** 2. ed. São Carlos: Rima, 2005. 2 v.

Bibliografia Complementar:

DAKER, A. **Captação, elevação e melhoramento da água.** 7.ed rev. e ampl. Rio de Janeiro: F. Bastos, 1988. (A Água na agricultura; 2)

REBOUÇAS, A. da C.; TUNDISI, J. G.; BRAGA, B.(Org). **Águas doces no Brasil.** 3. ed. São Paulo:Escrituras, 2006.

LIBÂNIO, M. **Fundamentos de qualidade e tratamento de água.** 2.ed. Campinas: Átomo, 2008.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

ANÁLISE DE ALIMENTOS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
AAL0006	ANÁLISE DE ALIMENTOS	70%	30%	2	80	80	2ª

Ementa:

Composição bromatológica dos alimentos, funções, importância e interações nos alimentos. Higiene alimentar, estado sanitário dos alimentos e legislação bromatológica. Análise Sensorial. Métodos sensoriais: descritivos e afetivos. Procedimentos de aceitação e preferência. Análise e aplicação dos testes sensoriais. Microrganismos de importância dos principais grupos de alimentos. Fontes de contaminação microbiana de alimentos. Microrganismos indicadores. Deterioração microbiana em alimentos frescos e processados. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Toxinfecções alimentares.

Organização do Conteúdo Programático:

Introdução à Bromatologia

- Objetivos e aspectos abordados na disciplina
- Importância e classificação da Análise de Alimentos

Introdução ao Laboratório

- Materiais de laboratório e suas características
- Utilização de materiais e equipamentos de laboratório
- Garantia de qualidade em laboratórios de Análise de Alimentos
- Confiabilidade dos resultados
- Pontos controle de qualidade em um laboratório de Análise de Alimentos
- Manual de segurança e boas práticas de laboratório

Amostragem e preparo da amostra para Análise de Alimentos

- Métodos de Análise de Alimentos
- Escolha do método analítico
- Coleta da amostra bruta
- Preparo da amostra de laboratório
- Preparo da amostra para análise

Preparo de soluções

- Estudo das substâncias e misturas
- Concentração
- Molaridade
- Molalidade
- Normalidade
- Diluição de soluções

Determinação da acidez e pH em alimentos

Composição Centesimal

- Determinação de sólidos totais e umidade
- Determinação de cinzas e conteúdo mineral
- Determinação de proteínas
- Determinação de fibras
- Determinação de lipídeos
- Determinação de carboidratos
- Água nos alimentos

Introdução ao estudo da análise sensorial

Órgãos dos sentidos

Condições para testes sensoriais, Testes sensoriais

Introdução a microbiologia de alimentos

Microrganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores

Microrganismos de importância para os alimentos

Microrganismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos

Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos

- Fatores intrínsecos
- Fatores extrínsecos

Bibliografia Básica:

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 1º Edição: Campinas, Editora Campinas, 2003.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3ª ed. Curitiba, 2011.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.

Bibliografia Complementar:

Instituto Adolfo Lutz. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos** – São Paulo, 2004

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

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

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

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TPC0007	TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS	80%	40%	3	120	120	2 ^a

Ementa:

Bem Estar Animal; Manejo Pré-Abate de animais de açougue e sua influência para obtenção de carnes e derivados de qualidade; Abate Humanitário; Tecnologia do Abate de bovinos, caprinos, ovinos, aves, suínos e coelhos; Transformações post-mortem que ocorrem na carne; Qualidade de carnes; Processamento e conservação de carnes; Embutidos e Defumados. A importância do consumo de pescados e ovos; Composição; técnicas adequadas de manipulação, armazenamento e processamento destes alimentos.

Organização do Conteúdo Programático:

A importância da carne na economia brasileira

Caracterização das espécies animais para corte.

Descrição dos abatedouros frigoríficos e processos de abate.

Tecnologia do abate de caprinos/ovinos, bovinos, frangos, suínos e coelhos:

Manejo pré-abate

- Transporte
- Jejum
- Inspeção Ante mortem
- Banho de aspersão

Operações de abate

- Insensibilização
- Sangria
- Esfolia/depilação/escalda e depenagem;
- Toaleta
- Evisceração

- Inspeção post mortem
- Toalete
- Cortes
- Resfriamento
- Gotejamento
- Embalagem
- Congelamento
- Comercialização

Princípios e métodos de conservação de carnes

- Fabricação de linguiças
- Fabricação de defumados
- Limpeza e higienização
- Embalagens.

Classificação e qualidade de carcaças.

Rendimentos e cortes.

Limpeza e higienização de abatedouros.

Fluxogramas

Composição física e anatômica

Transformação do músculo em carne.

Qualidade de carne e seus atributos

Microbiologia da carne.

Matérias-primas, envoltórios, recipientes e condimentos empregados no processamento de carnes.

Processamentos tecnológicos da carne e subprodutos.

Embutidos

Defumação: efeitos, composição da fumaça, métodos.

Emulsão de carne.

Pescados

- Importância do consumo de pescados na alimentação
- Classificação de pescados
- Composição centesimal
- Conservação e deterioração de pescados
- Avaliação da qualidade de matérias-primas pesqueiras
- Operação de pré-despesca
- Operação de despesca
- Operações de pós-despesca
- Alterações post mortem
- Elaboração de subprodutos
- Controle de qualidade

Ovos

- Composição química de ovos
- Estrutura e composição da casca e de suas membranas

- Composição da clara
- Composição da gema
- Coleta, limpeza e lavagem
- Ovoscopia
- Classificação
- Alterações durante o armazenamento dos ovos
- Higiene e Conservação de ovos íntegros ou não
- Separação e processamento de ovos

Bibliografia Básica:

CASTILLO, C.J.C. **Qualidade da Carne**. São Paulo. Varela, 2006.

EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1988.

GOMIDE, L.A.de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P.R. **Tecnologia do abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV. 2006.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA – **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Decreto n° 30691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n° 185, de 13/05/97. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado)**. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento. 1997.

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

PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes**. Jaboticabal: FUNEP, 2001.

TERRA, N.N.; TERRA, A.B. DE M.; TERRA. L. DE M. **Defeitos nos produtos cárneos: Origens e Soluções**. São Paulo: Varela 2004.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TLD0008	TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	65%	35%	3	120	120	2ª

Ementa:

Qualidade do leite e seu beneficiamento. Produtos lácteos líquidos, produtos lácteos concentrados, produtos lácteos fermentados, queijos, manteiga, doce de leite. A importância do consumo de mel; Composição; técnicas adequadas de manipulação, armazenamento e processamento.

Organização do Conteúdo Programático:

Características Gerais do leite

- Introdução
- Definição do leite
- Importância econômica
- Características sensoriais

Composição do leite

- Fatores que interferem na composição química.
- Valor nutritivo.

Qualidade do leite

- Local de ordenha
- Obtenção higiênica
- Microbiologia (mastite, psicotróficos)
- Métodos de conservação
- Tratamento
- Análises de rotina e fraudes
- Beneficiamento
- Transporte
- Higienização em usinas

Tipos de leite

Fabricações de Iogurte

- Diferentes sabores
- Natural
- Batido

Fabricações de Queijos (Biotecnologia)

- Frescal
- Padrão
- Prato
- Ricota

Fabricação de Doce de leite

Fabricação de Manteiga

Mel

- Introdução
- Características e Classificação
- Composição química do mel
- Origem botânica do mel
- Casa do mel
- Procedimentos para colheita e estocagem do mel
- Seleção de favos e retirada da colmeia
- Qualidade do mel
- Aquecimento do mel
- Produção e coleta de geleia real
- Produção e coleta de própolis
- Produção e coleta de cera
- Produção e coleta de pólen
- Envase e comercialização
- Manejo: centrifugação e pasteurização

Detecção de fraudes

Bibliografia Básica:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

HARBUTT, JULIET . **Manual enciclopédico de queijo**. São Paulo: Estampa, 1999.

ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. V.1. Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, B. D. G. de M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.

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

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Nobel, 1988.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos:** Qualidade das Matérias-Primas, Doenças Transmitidas por Alimentos, Treinamento de Recursos Humanos. 4. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2011.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

PROJETO INTEGRADOR I

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período/Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
PRO0001	PROJETO INTEGRADOR I	50%	50%	1	40	40	2º

Ementa:

Estudos sobre a diversidade cultural, etnorracial, de gênero, sexual, geracional, de classes. Noções de metodologia Científica. Elaboração de Pesquisa bibliográfica. Elaboração e execução de Projeto contextualizado aos conhecimentos relativos às disciplinas do 2º período do curso técnico em agricultura.

Organização do Conteúdo Programático:

1. Educação e Diversidade

- 1.1 Conceito de diversidade;
- 1.2 Diversidade como constituinte da condição humana;
- 1.3 Legislação;
- 1.4 Respeito às diferenças de cultura, étnico-racial, gênero, sexual, religiosa, geracional.

2. Noções de Metodologia Científica

- 2.1 Tipos de trabalho científico;
- 2.2 Normas para redação e apresentação de trabalhos científicos.

3. Pesquisa bibliográfica

- 3.1 Técnicas de pesquisa bibliográfica;
- 3.2 Fases/etapas da pesquisa bibliográfica.

4. Elaboração de Projetos

- 4.1 Conceitos gerais e diferentes modelos de projetos;
- 4.2 Estrutura e etapas de um projeto;
- 4.3 Construção e execução de projeto.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

SANTOS, R. E. **Diversidade, espaço e relações étnico-raciais: o negro na geografia do Brasil,** 2º edição / 2009.

WILSON, Edward Osboene. **Diversidade da vida.** São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Educação. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº

9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em:http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm.

_____ Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, 2004.

3º Ano – CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
NAA0009	NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA	70%	30%	2	80	80	3ª

Ementa:

Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Saúde e nutrição no Brasil. Nutrientes: funções, importância, fontes, digestão, absorção, deficiência e excesso. Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta. Guias alimentares. Alimentação para o Idoso. Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios. Alimentos funcionais. Rotulagem nutricional. Alimentação Alternativa.

Organização do Conteúdo Programático:

Conceitos básicos em alimentação e nutrição

- Conceito de alimentos
- Nutrientes, dieta, regime alimentar
- Biodisponibilidade
- Recomendações
- Requerimentos e exigências nutricionais
- Segurança alimentar e nutricional, dentre outros

Saúde e nutrição no Brasil

- Análise epidemiológica
- Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta
- Aspectos sócio-econômicos e educacionais do comportamento alimentar

Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos) e Fibras Dietéticas

- Funções
- Importância
- Fontes alimentares principais
- Classificação (química e nutricional) Digestão e absorção
- Deficiência X excesso

Vitaminas Hidro e Lipossolúveis e Minerais

- Conceito
- Importância
- Funções
- Fontes alimentares principais
- Interação no metabolismo
- Deficiência X excesso

Guias alimentares

- Pirâmides de alimentos
- Grupos de alimentos

Alimentação do idoso

- Aspectos bioquímicos e fisiológicos que definem as necessidades nutricionais decorrentes do envelhecimento.
- Características da alimentação do idoso, considerando longevidade, expectativa e qualidade de vida.
- Planejamento dietético para os idosos.

Nutrientes

- Alterações e perdas de nutrientes em função dos diversos processamentos dos alimentos.
- Cinética de destruição dos nutrientes,
- Retenção real e aparente, vida de prateleira.
- Remoção/inativação de fatores anti-nutricionais.

Substâncias bioativas

- Aspectos fisiológicos, bioquímicos e fontes dos alimentos funcionais;
- Legislação sobre alimentos funcionais.

Rotulagem nutricional.

Alimentação alternativa e complementar

- Perspectivas históricas sobre a arte a ciência da cura.
- Ampliação dos conceitos de qualidade dos alimentos e segurança alimentar.
- Vegetarianismo, Dietoterapia Chinesa e Nutrição Antroposófica.

Bibliografia Básica:

FAVANO, A. (Trad). **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

GAISA, M. S. **Nutrição: Conceitos e Aplicações**. São Paulo: M.Books.

Bibliografia Complementar:

LINDEN, S. **Educação Alimentar e Nutricional**: Algumas Ferramentas de Ensino. 2. ed. São Paulo: Varela.

OLIVEIRA, J. E. D. **Ciências Nutricionais**: Aprendendo a Aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

INSPEÇÃO SANITÁRIA, SEGURANÇA DO TRABALHO E LEGISLAÇÃO AGROINDUSTRIAL

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
ISS0010	INSPEÇÃO SANITÁRIA, SEGURANÇA DO TRABALHO E LEGISLAÇÃO AGROINDUSTRIAL	70%	30%	2	80	80	3ª

Ementa:

Relatar a importância e os métodos de inspeção de produtos de origem animal e vegetal; compreender sobre a importância dos estabelecimentos de controle de qualidade dos alimentos; estudar aspectos relacionados à segurança no trabalho; verificar o cumprimento de normas de segurança no trabalho; Legislação vigente para a produção de alimentos seguros.

Organização do Conteúdo Programático:

- Importância da inspeção de alimentos de origem animal e vegetal.
- Importância e estudo da legislação.
- Aspectos envolvidos com a inspeção.
- Considerações sobre acidentes no trabalho.
- Segurança no trabalho e saúde.
- Acidente de trabalho e suas causas.
- EPI.
- EPC.
- Investigação e análise de acidentes na empresa.
- Prevenção de incêndio.
- Primeiros socorros.
- Prevenção de acidentes;
- BPF.
- Higiene pessoal e no trabalho;
- Processos de higienização industrial e dos alimentos;
- Condições de funcionamento de estabelecimentos
- Órgãos normalizadores.
- Requisitos higiênicos nas construções, instalações e equipamentos da indústria de alimentos.
- Garantia e certificado de qualidade

- Vigilância sanitária.
- RIISPOA/DIPOA.
- Controle de qualidade e suas ferramentas;
- 5 S, APPCC.
- Embalagem de alimentos.
- Aditivos.
- Legislação e ética profissional.

Bibliografia Básica:

SANTOS, J. C. dos. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 2º Edição, São Paulo. Editora Varela 2011.

Bibliografia Complementar:

PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes.** Jaboticabal: FUNEP, 2001.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** 3. ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2008.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE FRUTAS, HORTALIÇAS, GRÃOS E CEREAIS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TFH0011	TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE FRUTAS, HORTALIÇAS, GRÃOS E CEREAIS	60%	40%	4	160	160	3 ^a

Ementa:

Características, tecnologia do processamento, conservação e aproveitamento de resíduos de frutas, hortaliças, grãos e cereais.

Organização do Conteúdo Programático:

Diretrizes gerais para obtenção e conservação de frutas e hortaliças

- Perdas na pós-colheita de frutas e hortaliças;
- Métodos de colheita;
- Qualidade pós-colheita de vegetais
- Princípios de conservação de frutas e hortaliças:
 - Branqueamento, pasteurização, esterilização;
 - Conservação por adição de açúcar;
 - Desidratação;
 - Resfriamento e congelamento;
 - Acidificação.
 - Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças
 - Composição química e propriedades
 - Tecnologia de frutas e hortaliças apertizadas
 - Tecnologia de processamento para polpas e néctares de frutas
 - Tecnologia de produção de geléias e doces em massa
 - Tecnologia de processamento de frutas saturadas com açúcares
 - Tecnologia de processamento para a desidratação de frutas e Hortaliças
 - Tecnologia de processamento para a fermentação de vegetais
 - Tecnologia para o processamento mínimo de frutas e hortaliças

- Tecnologia para a frigoconservação de vegetais
- Tecnologia para o congelamento de vegetais

Cereais

- Introdução;
- Classificação e Composição química
- Pós-colheita
- Propriedade e funcionalidade do amido
- Processamento do trigo
- Panificação, massas e biscoitos
- Beneficiamento de derivados do amido

Grãos

- Introdução;
- Pós-colheita e armazenamento de grãos
- Matérias primas oleaginosas
- Fatores que influenciam na conservação de grãos
- Controle de qualidade
- Qualidade dos produtos
- Padronização e classificação
- Determinação de umidade e impurezas
- Secagem e resfriamento de grãos

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**, 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. C. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**, 2ª ed., Viçosa: Editora UFV, 2005.

OETTERER, M.; D'ARCE, M. A.B.R.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri-SP: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar:

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3 ed. Varela, 2001.

LIMA, U.A **Matérias-primas dos alimentos**. 1 ed. Ed. Edgar Blucher.

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos**. Volume 1. Componentes dos Alimentos e processos. 1. ed, São Paulo: Artmed , 2005.

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

PROJETO INTEGRADOR II

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semanais	C.H. TOTAL	C.H. TOTAL	Período / Série
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
PRO0002	PROJETO INTEGRADOR II	50%	50%	2	40	40	3 ^a

Ementa:

Estudos sobre os Direitos Humanos. Estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena. Estudos sobre a Educação Ambiental. Elaboração de seminários e desenvolvimento de trabalhos que demonstrem as competências adquiridas no decorrer do curso.

Organização do Conteúdo Programático:

1. Educação em Direitos Humanos

- 1.1 Concepções e prática educativas;
- 1.2 Objetivos;
- 1.3 Princípios;
- 1.4 Dimensões;
- 1.5 Finalidades.

2. História e cultura afro-brasileira e indígena

- 2.1 História da África e dos africanos;
- 2.2 A luta dos negros e dos povos indígenas no Brasil;
- 2.3 A cultura negra e indígena brasileira;
- 2.4 As contribuições do negro e do índio na formação da sociedade nacional.

3. Educação Ambiental

- 3.1 Concepções e práticas educativas;
- 3.2 Objetivos;
- 3.3 Importância;
- 3.4 Políticas públicas;
- 3.5 Práticas educativas.

4. Elaboração de Seminários

- 4.1 Conceito e Finalidades;
- 4.2 Modalidades de seminários;
- 4.3 Roteiro para elaboração de seminários;
- 4.4 Normas para apresentação escrita e oral.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. **Impactos ambientais urbanos no Brasil**. 9ª edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. 416 p.

MILLER, G. T. **Ciência ambiental**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. 501 p.

SILVEIRA, R.M G. **Educação em Direitos Humanos: Fundamentos Teórico-metodológicos**. Ed. UFPB, 2010.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Educação. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm.

_____. Lei nº 11.645, de 10 março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm

_____. Lei nº 10.639/2003 Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm.

_____. Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, 2004.

_____. Decreto N° 4.281/2002 Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4281.htm

_____. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm.

_____. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CP N°8/2012, que trata das Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, 2012.

_____. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP N. 1, de 30/05/2012. Institui Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, 2012.

14 ESTÁGIO CURRICULAR (CÓDIGO: ESB0004)

A prática profissional supervisionada, compreendida conforme a Resolução nº 6, MEC/CNE/CEB, 2012, Art. 21, § 2 e 3, como situação real de trabalho e quando necessário em função da natureza da formação profissional, configura-se como estágio profissional curricular, com carga horária acrescida ao mínimo estabelecido legalmente para a habilitação profissional.

O estágio curricular considera o disposto na legislação vigente, Lei nº 11.788/2008, no Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, na Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, no Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano e no Regimento Interno de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do *Campus* Guanambi. No âmbito do Curso Técnico em Agroindústria Integrado, terá caráter obrigatório, sendo, portanto, requisito para a conclusão do curso, com carga horária de 200 horas.

Conforme o Art. 10 § 1 da lei 11.788/2008, a jornada diária máxima de atividade em estágio será de 6 (seis) horas, perfazendo 30 (trinta) horas semanais.

O estágio será realizado exclusivamente no período compreendido entre o término do primeiro ano letivo, devendo ser finalizado até 90 dias da conclusão do último ano letivo do curso. A finalização das atividades do estágio compreende a entrega do relatório final.

O estágio deve ser realizado pelos discentes regularmente matriculados e que estejam frequentando o Curso Técnico em Agroindústria Integrado, ofertado pelo IF Baiano – *campus* Guanambi.

Compete à instituição, através do Núcleo de Relações Institucionais (NRI), verificar as possibilidades de estágio nas unidades cedentes, disponibilizando informações aos estudantes, bem como encaminhamentos necessários para o desenvolvimento da prática profissional, inerentes ao referido setor.

O estágio deve ser realizado junto a:

- ✓ Pessoas jurídicas de direito privado, como empresas, propriedades rurais, ONGs, cooperativas e associações afins, dentre outros.
- ✓ Órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de quaisquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. No caso de o

estágio ser realizado na própria instituição, caberá ao setor responsável determinar o número de vagas disponíveis;

- ✓ Profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, conforme o Art. 9º, da Lei nº 11.788/2008.

Podem ser aproveitadas, para efeito de estágio, experiências de estudante com vínculo empregatício, sócio de empresa, ou que atua como profissional autônomo, desde que desenvolva atividades correlatas com seu curso de formação e que esteja devidamente matriculado. Para tanto, as atividades desenvolvidas deverão estar em conformidade com os objetivos da formação, habilidades a serem desenvolvidas e perspectiva de atuação profissional constantes no delineamento e concepção do referido curso.

Para a convalidação das atividades como estágio, será analisada a compatibilidade com o curso, podendo ser indeferida ou deferida pela Coordenação do Curso, mediante a apresentação de documentação comprobatória, respeitando-se a legislação vigente e orientações da Regulamentação de Estágio do IF Baiano.

No caso de estudantes envolvidos como bolsistas ou voluntários em atividades de pesquisas, extensão e desenvolvimento tecnológico, monitoria voluntária, atividades e programas acadêmicos desenvolvidos, trabalhos de campo, dentre outras atividades que tenham comprovação e reconhecimento acadêmico pela instituição, devidamente cadastradas nas respectivas Coordenações de Pesquisa e Extensão do *campus*, poderão ter esta carga horária computada no total da carga horária mínima de estágio, conforme a Regulamentação de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano (Aprovada pela Resolução Nº. 06 de 29 de março de 2016), desde que estas atividades tenham sido desenvolvidas na área de produção alimentícia, com anuência do colegiado do curso.

Ressalta-se que, para todos os casos de solicitação de convalidação de atividades profissionais como estágio, previstos no Art. 17 do mencionado Regulamento de Estágio, será permitida a redução em até 50% da carga horária total do estágio obrigatório.

A orientação, o acompanhamento e a avaliação do estágio deverão ser feitos tanto pelo *campus* quanto pela unidade cedente, conforme regulamentação de estágio. O estudante terá um professor-orientador, preferencialmente da área técnica, além do supervisor (encarregado) da unidade cedente, junto aos quais deverá elaborar o Plano de Atividades de Estágio e proceder à assinatura do Termo de Compromisso. Ressalta-se que o estudante só poderá se

dirigir ao local do estágio com Plano de Atividade assinado, tanto pelo docente-orientador quanto pelo supervisor (encarregado).

Ao finalizar as atividades, o estudante descreverá a experiência em um relatório técnico, em modelo padrão, definido pela instituição, seguindo as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Esse relatório será apresentado na forma escrita e avaliado por professores definidos pela coordenação do curso, que decidirão pela aprovação ou reprovação do aluno.

A avaliação do estágio levará em consideração a relação entre as atividades desenvolvidas e o plano elaborado, adaptação ao contexto sócio organizacional do ambiente, a capacidade reflexiva expressa no relatório, naquilo que concerne ao exercício entre teoria e prática.

Em termos específicos, a avaliação do estágio deverá seguir as etapas:

- ✓ Elaboração do relatório de estágio, sob a orientação do professor responsável;
- ✓ Entrega do relatório de estágio, após cumprimento da carga horária mínima. O estudante terá o prazo de até 60 dias para entregar a primeira versão, e até 90 dias para entrega da versão final ao setor de Estágio, que o encaminhará também ao professor orientador.

A avaliação do estágio será composta pelas notas de desempenho do aluno, atribuídas pelo supervisor (encarregado) e professor orientador, mais a nota do relatório, conforme ficha de avaliação definida na Regulamentação de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

A nota final do estágio será calculada através da média entre as notas obtidas pelo supervisor (encarregado) e relatório final. O estagiário que não obtiver a nota mínima 6,0 (seis) será reprovado. Nesse caso, fica a critério do orientador a necessidade de reelaboração do relatório de estágio ou reprovação e realização de novo estágio com prazo definido.

O descumprimento dos procedimentos conforme a Regulamentação de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano, implicará na reprovação do estudante no estágio e na obrigatoriedade da realização de novo estágio. Os casos omissos serão analisados pelo colegiado do curso.

15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

O aproveitamento de estudos é o processo de reconhecimento de componentes curriculares, cursados com aprovação em cursos da EPTNM, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional.

Conforme determina o Parecer CNE/CEB nº 39/2004, não poderá ser concedido o aproveitamento de estudos do Ensino Médio para os cursos da EPTNM, na forma integrada ao Ensino Médio.

16- AVALIAÇÃO

16.1 - DISCENTE OU DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

A avaliação deverá se constituir em parte integrante do processo de ensino e aprendizagem desenvolvido em todos os componentes curriculares do curso, procedendo de constante investigação a respeito dos resultados obtidos em relação ao que foi proposto em termos de aquisição de conhecimentos, desenvolvimento de competências/habilidades/attitudes/valores pelos educandos. Nesse sentido, a avaliação precisará ser contínua desempenhando diferentes funções, como: diagnosticar o conhecimento prévio dos alunos, os seus interesses e necessidades; detectar dificuldades de aprendizagem, permitindo o planejamento de forma imediata de superação destas.

Segundo Luckesi (2002), a avaliação, diferentemente da verificação, envolve um ato que ultrapassa a obtenção da configuração do objeto, exigindo decisão do que fazer com ele. Nesse sentido, avaliação permitirá analisar o processo de ensino e aprendizagem tanto na perspectiva dos docentes como dos discentes. Para os docentes oferecerá indícios dos avanços, dificuldades e entraves no processo, tanto no nível do coletivo dos discentes como do individual, permitindo redirecionamentos na sequência e natureza das atividades didáticas objetivando o aprendizado do estudante. Para os discentes inferirá o seu desempenho em relação aos objetivos propostos para a disciplina/atividade curricular, em termos de aquisição de conhecimento e desenvolvimento de aptidões, bem como indicará quais as dificuldades, abrindo espaço para o planejamento de estratégias de superação destas em parceria com o docente.

No que tange à recuperação da aprendizagem a LDB 9394/96, no art. 12, inciso V,

expressa que os estabelecimentos de ensino têm a incumbência de prover os meios para recuperação dos alunos com menor rendimento. E no art. 13, incisos III e IV, é determinada a incumbência para o corpo docente em zelar pela aprendizagem dos educandos e estabelecer estratégias para a recuperação dos alunos com rendimento menor. Sendo assim, os estudos de recuperação garantidos pela lei aos alunos vêm aperfeiçoar o processo pedagógico se constituindo em mais um elemento que permite ao docente analisar de que forma os alunos estão se apropriando dos conteúdos.

O Compromisso com a qualidade do ensino e aprendizagem é uma das propostas pedagógicas deste projeto que concebe a avaliação e a recuperação da aprendizagem como uma constante no fazer pedagógico, estando inseridas no planejamento dos docentes que, por sua vez, mobilizarão os recursos e meios necessários para que os alunos aprendam significativamente.

Para os estudantes com necessidades educacionais específicas, é prioridade uma avaliação a serviço da implementação de estrutura necessária ao êxito de todos. Sendo assim, ressignificar os instrumentos e tipos de avaliação da aprendizagem considerando a individualidade, especialmente as de estudantes com deficiência e limitações, além dos que apresentam altas habilidades, se torna elemento essencial para que o processo de ensino e aprendizado se desenvolva de forma dinâmica, interativa e inclusiva.

As práticas de avaliação que exercem função diagnóstica podem contribuir para a identificação de necessidades educacionais específicas e também oferecer subsídios para indicação do apoio e recursos pedagógicos que venham auxiliar na superação das dificuldades da aprendizagem e ampliar a interação dos alunos. Nessa perspectiva, a colaboração do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas é imprescindível para o processo avaliativo, uma vez que oferece suporte com equipamentos, materiais e também profissionais habilitados para atuar com determinadas necessidades.

As variabilidades relacionadas à avaliação deverão se adequar à legislação e à Organização Didática vigente da EPTNM do IF Baiano.

16.2 AVALIAÇÃO DO CURSO

Em consonância com a Resolução CNE/CEB Nº 6, de 20 de setembro de 2012, a avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, promovida periodicamente no âmbito do Ministério da Educação, em regime de colaboração com o Conselho Nacional de

Educação e demais órgãos do Sistema Federal de Ensino, garantida a divulgação dos resultados, possui a finalidade de:

- I. Promover maior articulação entre as demandas socioeconômico ambientais na oferta de cursos do ponto de vista qualitativo e quantitativo;
- II. Promover a expansão de sua oferta, em cada eixo tecnológico;
- III. Promover a melhoria da qualidade pedagógica e efetividade social, com ênfase no acesso, na permanência e no êxito no percurso formativo e na inserção socioprofissional;
- Iç. Zelar pelo cumprimento das responsabilidades sociais da instituição mediante valorização de sua missão, afirmação da autonomia e da identidade institucional, atendimento às demandas socioeconômico ambientais, promoção dos valores democráticos e respeito à diferença e à diversidade.

Não obstante a essa garantia, o Curso será submetido a avaliações periódicas interna e externa. A avaliação interna, que será executada pela Comissão Própria de Avaliação do (CPA) do *Campus* Guanambi, seguindo as diretrizes da Comissão Central, formada por representante da CPA dos *campi* do IF Baiano, bem como à legislação vigente, ocorrerá anualmente. A externa, que será estabelecida por órgão vinculado ao Ministério da Educação (MEC) obedecerá aos critérios, normatizações e periodicidade definida por este ministério.

A CPA é órgão colegiado de natureza consultiva, deliberativa e normativa, no âmbito dos aspectos avaliativos das áreas acadêmica e administrativa, integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e da Educação Profissional de Nível Médio, que atende ao PDI do IF Baiano quanto aos níveis e modalidades de ensino, atuando em consonância com os seguintes princípios:

- I. Diversificação de procedimentos e instrumentos para coleta e análise de dados institucionais;
- II. Análise global e integrada das dimensões, estruturas, relações, compromisso social, atividades e finalidades de seus órgãos;
- III. Respeito à identidade e à diversidade da comunidade interna e dos órgãos institucionais;
- Iç. Participação do corpo docente, técnico-administrativo, discente e da sociedade civil organizada no processo avaliativo.

A avaliação interna é um processo contínuo por meio do qual o IF Baiano constrói conhecimentos sobre sua própria realidade, buscando compreender os significados do

conjunto de suas atividades para melhorar a qualidade educativa e alcançar maior relevância social.

No que concerne ao Curso, a avaliação interna visa ao constante aprimoramento, à comprovação sistemática, do cumprimento das suas finalidades e objetivos, bem como a consonância entre a prática pedagógica estabelecida e o Projeto Pedagógico do Curso e deste com os documentos norteadores institucionalmente definidos (PPP, PPI, PDI, Organização Didática dos Cursos da EPTNM). Esta avaliação, além das ações da CPA, compreende aquelas realizadas pelo Conselho do Curso, órgãos gestores e representações estudantis.

Ao final de cada período avaliativo a CPA do *Campus* elaborará um relatório parcial (*Campus*), que será socializado e discutido junto à comunidade acadêmica e no âmbito do Curso no que for concernente a este.

17 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS:

O *Campus* Guanambi em consonância no que se refere às determinações do PDI, especialmente às políticas institucionais, busca adotar ações didáticas integradas efetivas no sentido de garantir condições para a permanência e o sucesso dos estudantes. O apoio ao discente envolve as seguintes dimensões: Nivelamento; Monitoria; Tutoria Acadêmica; Apoio ao processo de ensino aprendizagem; Assistência estudantil; Apoio a Estudantes com Necessidades Específicas; Acompanhamento de egressos; Apoio à participação em eventos; Atendimento às pessoas com necessidades específicas e as ações referentes à questão da igualdade e da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios.

17.1 – PROGRAMA DE NIVELAMENTO

O programa de Nivelamento no âmbito institucional do IF Baiano *Campus* Guanambi assegura a permanência e êxito do educando, buscando a redução da evasão e repetência. O programa de nivelamento e aprimoramento da aprendizagem é parte integrante das ações do Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento e tem como objetivo central aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade do ensino, ampliando as possibilidades de permanência dos estudantes.

17.2 – PROGRAMA DE MONITORIAS

A monitoria de ensino possui programas específicos regulamentados pela Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, tem por finalidade oportunizar aos estudantes meios de aprofundar seus conhecimentos, promover a cooperação mútua e melhorar os níveis de desempenho escolar prevenindo a repetência e, conseqüentemente, a evasão.

17.3 PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA

A tutoria acadêmica tem por finalidade acompanhar o itinerário formativo, social e profissional dos estudantes, orientando-os durante o período de formação.

As atividades de tutoria têm seu funcionamento e disposições previstas no regulamento da tutoria acadêmica do IF Baiano.

17.4 NÚCLEO DE APOIO AO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM PERMANÊNCIA E ÊXITO DE EDUCANDO

O Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem Permanência e Êxito de Educando (NAPEAPEE) tem a função de acompanhar o estudante no processo de ensino-aprendizagem, estabelece uma articulação reflexiva das ações educativas relacionadas ao planejamento, acompanhamento e avaliação frente às demandas inerentes ao processo ensino-aprendizagem. Assim, para o exercício de suas funções o núcleo conta com uma equipe de educadores, que desenvolvem atividades de assessoria pedagógica aos cursos, com o atendimento aos discentes e à comunidade acadêmica por meio de ações que se alinham em direção à permanência e êxito dos educandos e à política de responsabilidade social da Instituição. Dessa forma, o NAPEAPEE operacionaliza suas ações considerando as dimensões de ensino, iniciação científica e extensão, mantendo estreita relação com os objetivos e metas da Instituição.

17.5 PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

A política de Assistência Estudantil do IF Baiano é composta pelo Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (PAISE), que concede aos estudantes benefícios como Residência Estudantil; Auxílios: Moradia, Alimentação, Transporte, Material Acadêmico, Uniforme, Cópia e Impressão, Creche, Eventual. O PAISE visa contribuir para a permanência e a conclusão do curso do estudante em vulnerabilidade socioeconômica, podendo participar da seleção para recebimento dos benefícios os estudantes de todas as modalidades, que estiverem matriculados no IF Baiano e possuir renda *per capita* familiar de até um salário mínimo e meio. Assim, entendemos que o acesso público e equitativo à educação profissional e tecnológica é meta crucial para as tessituras educativas e de Assistência Estudantil. Portanto, implica-se, a viabilidade da promoção de políticas que possam garantir o acesso efetivo ao ensino de indivíduos em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

17.6 SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

O sistema de acompanhamento dos Egressos é uma ação fundamental para a análise sobre a atuação da instituição no contexto em que ela se insere, possibilitando uma atualização constante dos cursos, no que se refere à proposta curricular e a interlocução com os arranjos produtivos locais e regionais, bem como com o mundo do trabalho. O sistema de acompanhamento de egressos constitui-se um instrumento necessário a avaliação das atividades de ensino, cuja finalidade é a formação de profissionais e cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade.

17.7 – PROGRAMA DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS CULTURAIS E CIENTÍFICOS

A política de apoio à participação dos discentes em eventos artísticos culturais e científicos objetiva contribuir para a formação acadêmica e amplia a possibilidade de acesso à pesquisa e extensão, entendida como prática acadêmica que possibilita a formação do profissional cidadão e se credencia, junto à sociedade como espaço privilegiado de produção do conhecimento significativo para a superação das desigualdades sociais existentes. É importante consolidar o apoio a eventos artísticos culturais e científicos, possibilitando a

constante busca do equilíbrio entre as demandas socialmente exigidas e as inovações que surgem do trabalho acadêmico.

17.8 POLÍTICA DE DIVERSIDADE E INCLUSÃO

A educação pública, gratuita e de qualidade é a principal concepção da política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano, articulado a um ensino que garante os direitos humanos, bem como os valores de respeito e aceitação as diferenças, assim o IF Baiano define como princípios norteadores da política de diversidade e inclusão: a igualdade de condições de acesso, permanência e êxito no percurso formativo; liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar as culturas, os pensamentos, os saberes, as artes, os esportes e as práticas do lazer; pluralismo de ideias; universalização da educação inclusiva; garantia dos valores éticos e humanísticos; convívio e respeito às diversidades étnica, sexual, cultural, social e de crença.

Conforme documento institucional de política da diversidade e inclusão do IF Baiano instituído pela resolução nº 12 de 09 de outubro de 2012, a política de diversidade e inclusão tem como base a efetivação dos direitos fundamentais à dignidade humana, da melhoria da qualidade da educação, da defesa da formação de valores essenciais para o convívio em sociedade e da garantia de direitos à igualdade e de oportunidades.

Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Baiano essas políticas de diversidade e inclusão têm como finalidade buscar alternativas para garantir os direitos das pessoas (com ou sem deficiência) em situação de vulnerabilidade social e assegurar o respeito à diversidade humana.

Nesse entendimento, a política de inclusão e diversidade no IF Baiano objetiva assegurar condutas e práticas no cotidiano da instituição que subsidiem o desenvolvimento de ações para a garantia do pleno exercício da cidadania. Assim, para a prática pedagógica é essencial a promoção de espaços interativos de vivência coletiva e solidária onde os diferentes sujeitos aprendam e produzam a partir das suas especificidades.

17.8.1 NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS

Na Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano, o Núcleo de Atendimento às Pessoas com necessidades Específicas - NAPNE é um núcleo de natureza propositiva e consultiva e está ligado ao programa PAPNE – Programa de Atendimento às Pessoas com

Necessidades Específicas, considerando essas pessoas aquelas que possuem deficiência visual, auditiva, física sensorial, intelectual, múltipla, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação. O Programa assegurará a essas pessoas, no que diz respeito ao acesso, à permanência e a saída exitosa do Instituto na perspectiva da emancipação e da inserção no mundo do trabalho.

17.8.2 NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS (NEABI)

O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas constitui-se como uma política institucional do IF Baiano e está voltado para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais e tem por objetivo implementar as leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que instituí as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.

As ações do núcleo estão direcionadas para uma educação pluricultural e pluriétnica e para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes, indígenas.

Conforme regulamento do IF Baiano o NEABI é um Núcleo de natureza propositiva, consultiva e deliberativa, no tocante às questões da diversidade, na perspectiva dos princípios multiculturais, tendo como escopo o fomento a estudos das questões étnico-raciais e o desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas.

O NEABI tem como objetivo principal articular e promover ações e reflexões referentes à questão da igualdade e da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos, valorizando a cultura Afro-brasileira, a cultura indígena, a cultura cigana, e da diversidade na construção histórica e cultural do país, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

17.9 PROGRAMAS DE PESQUISA E EXTENSÃO

O IF Baiano fomenta programas de pesquisa e extensão articulados ao ensino, contribuindo para a formação técnica, cidadã dos estudantes bem como para a difusão e produção de novos conhecimentos e metodologias.

Entende-se por extensão o processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre o Instituto e outros setores da sociedade mediado por estudantes orientados pelos professores dentro do princípio constitucional da indissociabilidade com o ensino e a pesquisa.

No âmbito Institucional, existem programas que estimulam a execução dos projetos de extensão com foco na formação dos estudantes nas diversas dimensões da inclusão social visando aprofundar ações políticas que venham fortalecer a institucionalização da extensão.

Com finalidade de despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais, o programa de estímulo à pesquisa do IF Baiano apoia projetos institucionais cujas políticas proporcionam a participação dos estudantes do Ensino Médio em atividades de pesquisa científica ou tecnológica vinculados à Iniciação Científica Júnior.

A maioria dos programas de estímulo à pesquisa e extensão oferecem bolsas de auxílio financeiro aos discentes, sendo que o número destas é definido mediante Edital. Há também a modalidade discente voluntário, a qual implica ausência de qualquer tipo de auxílio financeiro da Instituição.

18 INFRAESTRUTURA

O *Campus Guanambi* está instalado em um terreno de 1.700.000 m² (170 hectares). Possui, ainda, uma área agrícola de 530 hectares, denominada Estreito, localizada a 70 km da sede do município de Sebastião Laranjeiras, adquirida por meio de doação. A sua área construída é de aproximadamente 5.500 m² onde se encontram as instalações administrativas, as salas de aula, salas de coordenação, gabinetes de docentes, biblioteca, laboratórios, auditório, refeitório, alojamento, setor médico, salas de apoio pedagógico.

INFRAESTRUTURA DO CAMPUS GUNAMABI

DEPENDÊNCIAS		NECESSIDADE	DISPONIBILIDADE	ÁREA (M ²)	ÁREA TOTAL (M ²)
1) Sala de direção	Geral	1	1	20	-
	Pedagógico	1	1	20	-
	Administrativo	1	1	20	-
2) Sala de coordenação	Prédio (ADM)	1	1	-	504,63
	DDE	1	1	15	-
	CGAE	1	1	16	-
	CGE	1	1	16	-
	NAGP	1	1	16	-
	DAP	1	1	16	-

	SRA	1	1	35	-
	CGPP	1	1	20	-
3) Sala de professores	Pavilhão de salas	1	1	12 (uni.)	200,00
4) Salas de aula	3 Pavilhões contendo 32 salas no total	3	4	567,00	Em construção 19 unidades
5) Sanitários		2	2	20	-
		2	2	20	-
		2	2	56	-
		2	2	6	-
		3	3	6	-
		2	2	4	-
	Área de lazer	2	2	3	-
6) Pátio coberto/Área de lazer/Convivência	Centro de Convivência	1	1	174,24	-
	Quadra de futebol de salão	1	1	800	-
	Quadra poliesportiva	1	1	648	-
	Quadra de areia para voleibol	1	1	162	-
	Campo de futebol	1	1	5.980	-
	Caixa de salto	1	1	25	-
	Pista de atletismo	1	1	1.920	-
	Pista de Cooper	1	1	1.100	-
Área aberta entre os prédios	4	4	120	-	

7) Praça de Alimentação	Cozinha	1	1	240	-
	Refeitório	1	1	242	-
	Lanchonete	1	1	15	-
8) Auditório	200 assentos	1	1	200	
9) Salas de Apoio	Reprografia	1	1	20	-
	Serviço de Orientação Pedagógico	1	1	12	-
	Setor Médico / Enfermaria	1	1	20	-
	Setor de Psicologia	1	1	12	-
10) Biblioteca	Arquivo literário	1	1	30	-
	Sala de leitura	1	1	30	-
	Sala de estudos	1	1	20	-
11) Alojamentos	Masculino	1	-	-	-
	Feminino	3	-	-	-
12) Laboratórios	Nutrição Animal	1	1	60	-
	Solos	2	2	20	-
	Informática	3	1	150	-
	Reprodução animal	1	1	15	-
	Bromatologia	1	1	130	-
13) Setor de Transporte	Veículos	18	18	18	-

A Biblioteca visa contribuir no processo de ensino-aprendizagem como suporte às atividades pedagógicas. A quantidade de exemplares por usuário procura atender às determinações do Ministério da Educação. O acervo da biblioteca conta com aproximadamente 13.600 exemplares entre livros técnicos, didáticos e literários, obras de referência (dicionários e enciclopédias), periódicos gerais e especializados, folhetos, mapas, trabalhos acadêmicos (teses, dissertações e trabalho de conclusão de curso) e multimeios (DVDs e CDs) disponíveis, para empréstimos domiciliares, aos usuários cadastrados e, para consulta, à comunidade externa.

Os materiais informacionais adquiridos seguem as exigências dos Projetos Pedagógicos dos Cursos dos Ensinos Superior e Médio oferecidos pela Instituição. O prédio possui 727,90m² divididos entre biblioteca e 14 salas de professores. A limpeza, conservação e manutenção do ambiente são realizadas diariamente.

O usuário tem livre acesso às estantes, o acervo é informatizado, contando com o software de gerenciamento de bibliotecas *Pergamum*, que permite consultas e serviços locais e *on-line*; acesso às bases de dados do Portal CAPES; acesso ao Regulamento da Biblioteca e as Normas da ABNT *on-line*.

O laboratório possui 15 terminais em rede para realização de pesquisas e trabalhos acadêmicos. A biblioteca também realiza atividades de promoção da cultura e de fomento à leitura de seus usuários. Para atender à demanda educacional, o espaço conta com 01 terminal de consulta; 18 mesas; 20 cabines de estudo individuais; 92 Assentos; armários guarda-volumes, além de instalações com portais magnéticos antifurto; ambiente climatizado com condicionadores de ar; boa iluminação e saída de emergência.

19.1 REFERÊNCIAS BÁSICAS E COMPLEMENTARES DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

ACERVO BIBLIOGRÁFICO	QUANTIDADES
A ADMINISTRACAO da fazenda/ Souza ... [et al.]. Rio de Janeiro: Globo 1992. 211 p.	7
ADMINISTRANDO a agua como se fosse importante: gestão ambiental e sustentabilidade. São Paulo: Ed. Senac Nacional, 2005.290p. ISBN 8573594411 Classificação : 628.1 A238 Ac.1016	4
ALBORNOZ, Suzana. O que é trabalho . São Paulo: Brasiliense, 1997.	7
ALMEIDA, L. M. & RIGOLIN, T. B. Geografia: fronteiras da globalização . Ensino Médio. Vol. 1. São Paulo: Ed. Ática, 2011.	240
ALMEIDA, L. M. & RIGOLIN, T. B. Geografia: fronteiras da	130

globalização. Ensino Médio. Vol. 2. São Paulo: Ed. Ática, 2011.	
ALMEIDA, L. M. & RIGOLIN, T. B. Geografia: fronteiras da globalização. Ensino Médio. Vol. 3. São Paulo: Ed. Ática, 2011.	115
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia 1: biologia das células. 3 ed. Vol. 1. São Paulo: Moderna Plus, 2009.	251
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia 2: biologia dos organismos. 3 ed. Vol. 2. São Paulo: M De ROBERTIS, E.M.F. Bases da biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 4. ed., 2006, 389 p.	131
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia 3: biologia das populações. 3 ed. Vol. 3. São Paulo: Moderna Plus, 2009.	117
AMORIM, José Olavo de. Longman gramática escolar da língua inglesa: gramática de referências com exercícios e respostas. São Paulo: Longman, 2005. 317 p. ISBN 8587214470	8
ANDRADE, E. C. B. Análise de Alimentos: uma Visão Química da Nutrição. 1º Edição: São Paulo, Editora Varela, 2006.	7
ANDRE, Hildelbrando A. de. Curso de redação. 5. ed. refor. São Paulo: Ed. Moderna, 1998. 312 p.	1
ARANHA. M. L. A; MARTINS, M. H. P. FILOSOFANDO. Introdução à Filosofia. São Paulo. Ed. Morena, 2003.	14
ARAÚJO, Massilon J. Fundamentos de Agronegócio. – 3 ed. – São Paulo: Atlas, 2010.	7
ASSIS DE OLIVEIRA, Sávio. Reinventando o esporte: possibilidades da prática pedagógica. 2ª ed. - Campinas, SP: Autores Associados, Chancela editorial CBCE, 2005.	5
AUN, Eliana; AUN, Eliana; MORAES, Maria Clara Prete de.; SANSANOVICZ, Neusa Bilia. English for All. São Paulo: Saraiva, 2010. 3 v. ISBN 9788502094567 v.1	234
BARBOSA, Cláudio L. de Alvarenga. Educação Física Escolar: da alienação à libertação. 3ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001;	2
BARBOSA, Jairo Silveira. Administração rural a Nível de fazendeiro. São Paulo: Nobel, 1979. 98 p.	5
BARRETO, R. G. Ser protagonista Português. 1ª ed. Vol.1. Edições SM: São Paulo, 2011.	250
BARRETO, R. G. Ser protagonista Português. 1ª ed. Vol.2. Edições SM: São Paulo, 2011.	131
BARRETO, R. G. Ser protagonista Português. 1ª ed. Vol.3. Edições SM: São Paulo, 2011.	114
BATALHA, Mário Otávio (Coordenador). Gestão agroindustrial: GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. - 3. ed. – 8. Reimpr - São Paulo, SP: Atlas, 2014.	10
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. ASSESSORIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA. Gestão sustentável na agricultura = Sustainable Management in Agriculture. Brasília: Mapa/ACS, 2013. 91 p.	2
BRACHT, Valter. Sociologia crítica do esporte: uma introdução. 3.	5

ed., rev. Ijuí, RS: Ed. UNIJUI, 2005. 134p.	
BUIAR, C. L. Matemática Financeira . Editora do Livro Técnico, 2010.	1
CASTELANI, Lino. Educação física no Brasil: a história que não se conta . Campinas, SP: Papyrus, 1988.	2
CASTILLO, C.J.C. Qualidade da Carne . São Paulo.Varela, 2006. 240p.	5
CASTRO JUNIOR, Luís Vitor. Capoeira e os diversos aprendizados no espaço escolar .	
CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. Embalagens para Indústria Alimentar. Lisboa Instituto Piaget, 2003	11
CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo Cesar da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato (Org). Geografia: conceitos e temas . 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.	5
CATANI, Afrânio Mendes. O que é capitalismo . São Paulo: Brasiliense, 2011.	1
CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos . 1º Edição: Campinas, Editora Campinas, 2003.	12
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português: linguagens. Literatura, produção de textos e gramática . 7ª. ed. São Paulo: São Paulo: Saraiva, 2010.	3
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português: linguagens. Literatura, produção de textos e gramática . 7ª. ed. São Paulo: São Paulo: Saraiva, 2010.	10
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português: linguagens. Literatura, produção de textos e gramática . 7ª. ed. São Paulo: São Paulo: Saraiva, 2010.	10
CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6. ed. 7. reimpr. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 162 p.	10
CHAUI, Marilena de Sousa; OLIVEIRA, Persio Santos de. Filosofia e Sociologia: volume único . São Paulo: Ática, 2009. 192 p. (Novo ensino medio) ISBN 9788508112432	5
CHAUI, M. Convite à filosofia . 2 ed. Volume único. São Paulo: Ática, 2008.	7
CHAUI, Marilena. O que é ideologia . São Paulo: Brasiliense, 1982.	
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. C. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio, 2ª ed., Viçosa: Editora UFV, 2005.	7
CORRÊA, R.B.; COSTA, P.C.G.; CASTRO, I.E. G. Geografia, conceitos e temas . Rio de Janeiro: Bertrand, 2002.	5
COVRE, Geraldo José. Química: o homem e a natureza/ Geraldo José Covre . São Paulo: FTD, 2000.	1
COX, Joyce. Microsoft Office Power Point 2007 passo a Passo , - Porto Alegre: Bookman, 2008.	5
CUCHE, Denys. A noção de cultura nas Ciências Sociais. Bauru: EDUSC, 1999.	
DANTE, L. R. Matemática . Vol. Único. São Paulo: Ática, 2008.	1

DARIDO, S.C.; RANGEL, I. C. A. (Org.). Educação Física na Escola : Implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. (Educação física no ensino superior).	7
De ROBERTIS, E.M.F. Bases da biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 4. ed., 2006, 389 p.	9
DI BERNARDO, Luiz; DANTAS, Angela Di Bernardo. Métodos e técnicas de tratamento de água. 2. ed. São Carlos: Rima, 2005. 2 v ISBN 8576560666 (v.1)	10
DI BERNARDO, Luiz; DI BERNARDO, Angela; CENTURIONE FILHO, Paulo Luiz. Ensaio de tratabilidade de água e dos resíduos gerados em estações de tratamento de água. São Carlos: Rima, 2002 237 p ISBN 85-8655231-3	4
DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise Sensorial de Alimentos. 3. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2011. 426 p. (Exatas ; 4) ISBN 9788572922449	7
E, E. de, MOREIRA, J. C. Geografia geral e do Brasil . Vol. 1. São Paulo: Scipione, 2013.	2
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.	8
EVANGELISTA, José. Alimentos : um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002. 450, [16] p ISBN 85-7379-280-9	5
FAULSTICH, Enilde Leite de Jesus. Como ler, entender e redigir um texto . 27. ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2014. 140 p.	5
FAVANO, Andréa (Trad). Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005 1242 p. ISBN 8572415483	5
FEDELI, Ricardo D. et al. Introdução à Ciência da Computação . São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.	5
FEITOSA, C. Explicando a filosofia com arte . 2ª ed. Editora Multimídia, 2009.	2
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática . Porto Alegre: Artmed, 2006.	10
FELTRE, Ricardo. Química . Volume 1. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2014.	9
FELTRE, Ricardo. Química . Volume 2. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2014.	12
FELTRE, Ricardo. Química . Volume 3. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2014.	10
FIRST AMERICAN LANGUAGE CENTER, (Coord). Inglês em casa: instrução programada. [S.l.]: Bipem, 1984. 12 v.	12
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002.	5
FRANCO, B. D. G. de M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.	22
FRYE, Curtis. Microsoft Office Excel 2007 passo a Passo . - Porto Alegre: Bookman, 2008.	5
GRAF. Física 1: mecânica . 7. ed. São Paulo: EDUSP, 2002.	14
GAISA, Mônica Santiago. Nutrição : Conceitos e Aplicações. São Paulo: M.Books, 258 p. ISBN 9788576800279.	7

GASPAR, Alberto. Compreendendo a física 1. 1ª. São Paulo: Ática, 2012.	255
GASPAR, Alberto. Compreendendo a física 2. 1ª. São Paulo: Ática, 2012.	132
GASPAR, Alberto. Compreendendo a física 3. 1ª. São Paulo: Ática, 2012.	117
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologias de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009	5
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologias de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009	5
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: Qualidade das Matérias-Primas, Doenças Transmitidas por Alimentos, Treinamento de Recursos Humanos. 4. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.	7
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed., rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, c2008. 986 p ISBN 9788520426234	6
GIOVANNI JR., J. R. Matemática completa. São Paulo: FTD, 2005.	2
GHEDIN, E. Ensino de filosofia no ensino médio. 2ª ed. Editora Cortez, 2009.	1
GOMIDE, L.A.de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P.R. Tecnologia do abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV. 2006. 370p.	5
GRAF. Física 1: mecânica. 7. ed. São Paulo: EDUSP, 2002.	14
GRUPO DE REELABORACAO DO ENSINO DE FISICA. Física 2: física térmica e ótica - graf. Ed. Usp. ISBN 85-314-002 5-2	14
GUIZZO, J. Editora Ática, 2009.	5
HARBUTT, JULIET . Manual enciclopédico de queijo. São Paulo: Estampa, 1999.	5
IEZZI, G. et al. Matemática: ciência e aplicações 1. São Paulo: Atual, 2008.	249
IEZZI, G. et al. Matemática: ciência e aplicações 2. São Paulo: Atual, 2008.	15
KUNZ, Elenor (org.). Didática da Educação Física 1. 3ª ed. Injuí: Ed. Unijuí, 2003.	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 315 p.	1
LINDEN, Sônia. Educação Alimentar e Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino. 2. ed. São Paulo: Varela, 156 p. ISBN 9788577590179.	7
MORTIMER, Eduardo Fleury. (Org) BRASIL. MINISTERIO DA DUCACAO. SECRETARIA DE EDUCACAO BASICA. Química:	4

ensino médio. Brasília: MEC, 2006.	
LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. O que é arquitetura. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 85 p (Primeiros passos (Brasiliense)); 16) ISBN 85-11-01016-5	1
LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da; ÁLVARES, Beatriz Alvarenga. Curso de física. 3. ed. São Paulo: Harbra, 1994.	2
LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da; ÁLVARES, Beatriz Alvarenga. Física: contexto & aplicações: ensino médio. São Paulo: Scipione, c2011. (Coleção Física contexto & aplicações).	2
MARCONDES, Danilo. <i>Textos Básicos De Filosofia</i> . Rio de Janeiro. Ed. Jorge Zahar, 1999.ulo: Saraiva, 2017. ed. Vol.2 São Paulo: Moderna, 2011.	1
MARTINS, Carlos Benedito. O que é Sociologia. 60ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2003.	12
MELLO, Thiago de. Amazonas, pátria da água e notícia da visita que fiz no verão de 1953 ao Rio Amazonas e seus barrancos. 3. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008. 142 p. ISBN 9788528608687.	1
MONTENEGRO, G.A. Desenho arquitetônico . São Paulo: Edgar Blucher, 2001.	7
NICOLA, J. de. Língua, Literatura e Redação . 8. ed. São Paulo: Scipione, 1998. V.II. Objetiva, 2008.	1
NICOLA, J. de. Língua, Literatura e Redação . 8. ed. São Paulo: Scipione, 1998. V.II. Objetiva, 2008.	1
OBERG, L. Desenho arquitetônico . 31 Ed. Rio de Janeiro: ao livro técnico, 1997.	7
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006 xx, 612 p ISBN 852041978x	10
OLIVEIRA, José Eduardo Dutra. Ciências Nutricionais: Aprendendo a Aprender . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 760 p. ISBN 9788573781830.	7
OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Rocha. Sociologia para jovens no século XXI . Rio de Janeiro: Novo Milênio, 2007.	1
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311	25
PENTEADO, Paulo Cesar Martins; TORRES, Carlos Magno Azinaro. Física: ciência e tecnologia: volume 1 . São Paulo: Ática, 2005.	9
PENTEADO, Paulo Cesar Martins; TORRES, Carlos Magno Azinaro. Física: ciência e tecnologia: volume 2 . São Paulo: Ática, 2005.	10
PENTEADO, Paulo Cesar Martins; TORRES, Carlos Magno Azinaro. Física: ciência e tecnologia: volume 3 . São Paulo: Ática, 2005.	10

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. Química na abordagem do cotidiano . Volume 1. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2010.	248
PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. Química na abordagem do cotidiano . Volume 2. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2010.	131
PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. Química na abordagem do cotidiano . Volume 3. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2010.	115
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética . 2. ed. São Paulo: Manole, 2006. 402 p. ISBN 8520425178.	5
PONTARA, M; ABAURRE, M.B.M.; ABAURRE, M. L. M. Português – contexto, interlocução e sentido . 1ª. ed. Vol.3. São Paulo: Moderna, 2011.	10
PRATA, Luiz Francisco; FUKUDA, Rubens Toshio. Fundamentos de higiene e inspeção de carnes . Jaboticabal: FUNEP, 2001.	5
QUINTANEIRO, T.; BARBOSA, M. L. de O.; OLIVEIRA, M. G. M. de. Um Toque de Clássicos . 2. ed. rev. e amp. Belo Horizonte: UFMG, 2002.	11
R.; GIOVANNI JR., J. R. Matemática completa . São Paulo: FTD, 2005.	15
RAMALHO JUNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. Os fundamentos da física: eletricidade e física moderna. Mecânica . 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007.	1
RAVEN, P.H.; EVERT, R.F. & EICHHORN, S.E. Biologia Vegetal . Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 6 ed., 2001.	3
REBOUÇAS, A.C.; BRAGA, B. & TUNDISI, J.G. Águas doces no Brasil: capital ecológico, uso e conservação . São Paulo: Escrituras Editora, 2006, 748 p.	6
RICKLEFS, R.E.A Economia da Natureza . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003, 5 ed. Moderna Plus, 2009.	16
RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p. ISBN 8573797630	5
ROSS, J.L.S. Geografia do Brasil . São Paulo: Edusp, 2008.	8
SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para serviços de alimentação . Rio de Janeiro: Rubio, 2008.	5
SANTOS, Gilberto João dos. Administração de custos na Agropecuária . São Paulo: Atlas 165 p.	9
SANTOS, M.; SILVEIRA, M.L. Brasil: território e sociedade no início do século XXI . Rio de Janeiro: Record: 2001.	7
SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto: leitura e redação . 5. ed. São Paulo: Ática, c2006. 432 p.	10
SEN CORRÊA, R.B.; COSTA, P.C.G.; CASTRO, I.E. G. Geografia, conceitos e temas . Rio de Janeiro: Bertrand, 2002.	5
SENE, E. de, MOREIRA, J. C. Geografia geral e do Brasil . Vol. 2. São Paulo: Scipione, 2013.	2
SILVA, a.; RIBEIRO, C.T; DIAS, J.; SOUZA, L. Desenho técnico moderno . 4ed. Rio de Janeiro: LCT. 2009, 475p.	7
SILVA, D. J. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3ª edição. Viçosa: UFV, 2002.	15

SOARES, Carmem Lúcia et. al. Metodologia do ensino de Educação Física . São Paulo: Cortez, 1992. (Coleção magistério 2º Grau. Série formação do professor);	5
TAHAN, Malba. Matemática divertida e curiosa. 25. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2008. 158 p. ISBN 9788501033758	1
TERRA, N.N.; TERRA, A.B. DE M.; TERRA. L. DE M. Defeitos nos produtos cárneos: Origens e Soluções . São Paulo: Varela 2004. 88p.	5
TOMAZI, Nelson Dácio. Sociologia Para o Ensino Médio . 2ª ed. São Paulo: Atual, 2007.	240
TOMAZI, Nelson Dácio. Sociologia Para o Ensino Médio . 2ª ed. São Paulo: Atual, 2007.	1
TORRES, Nelson. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado . 10. ed. reform. São Paulo: Saraiva, 2007. 448 p. ISBN 9788502063525	10
TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 3. ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2008.	5
TUFANO, Douglas. Estudos de redação . 4. ed. São Paulo: Moderna, 1996. 136 p.	1
VELLOSO , Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos - 8.ed. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	5
VESENTINI, J.W. Geografia: o mundo em transição . Ensino Médio. Vol. 3. São Paulo: Ed. Ática, 2011.	1

20 LABORATÓRIOS

Para a formação integral dos discentes, encontram-se, no *Campus* Guanambi, laboratórios específicos para o Curso Técnico em Agroindústria e de outras áreas do conhecimento como, física, matemática e biologia, dispostos de equipamentos e recursos adequados ao desenvolvimento das atividades. Os laboratórios e os setores contam com técnicos em laboratório e técnicos em alimentos.

O espaço físico dos laboratórios apresenta condições propícias para o desenvolvimento das aulas teórico-práticas em termos de higiene, limpeza e arejamento, que tanto podem ser por vias naturais ou por condicionadores de ar. Possui boa área para circulação de pessoas, iluminação natural e artificial condicionadas às finalidades de sua utilização. Os laboratórios estão num posicionamento adequado em relação a distância, garantindo um nível aceitável de ruído externo, não comprometendo o desempenho das atividades.

Para o uso dos laboratórios em aulas práticas, é necessário agendamento prévio, havendo a exigência da presença do professor, que fez a solicitação, no momento da

utilização do espaço. Outras determinações para disciplinar o uso do local estão previstas no Regulamento de Normas Gerais para Uso dos Laboratórios do IF Baiano *Campus* Guanambi.

Os laboratórios possuem sistemas e regras para segurança do local e de seus usuários, desse modo, dispõe de equipamentos de proteção pessoal apropriado aos riscos existentes, como extintores, kit de primeiros socorros, estação de lavagem de olhos e chuveiros de emergência e saídas de emergência. Os usuários são devidamente informados sobre onde estão e como manejar os equipamentos de segurança.

Os laboratórios relacionados a seguir, recomendados no Catálogo Nacional dos cursos técnicos para dar suporte ao processo de ensino e aprendizagem, encontram-se disponíveis no *Campus* Guanambi para uso do Curso Técnico em Agroindústria.

Laboratório de Microbiologia

O laboratório de Microbiologia apresenta infraestrutura que permite a realização de diversas análises laboratoriais, a saber, pipetadores, bomba de vácuo e pressão, balanças digital e analítica, refrigerador, fogão, *freezer*, banho-maria, estufa de secagem e esterilização, termômetro, medidor de pH (eletrodo), refratômetro, digestor micro Kjeldhal, agitador de tubos, destilador de micro *Kjedhal*, capela para exaustão de gases, extrator de *Soxhlet* com vidraria, determinador de fibras, banho-maria, chuveiro lava-olhos, autoclave, frascos para lavagem de pipetas, além de vidrarias, utensílios, reagentes e demais componentes necessários às análises.

Laboratórios de Processamento de Alimentos

Os laboratórios de Processamento de alimentos contemplam salas ambientes das Unidades Educativas de produção da Agroindústria, sendo elas:

- Unidade de Processamento de Produtos Lácteo

As instalações principais dessa unidade compreendem: Plataforma de recepção; Laboratório; Sala de Fabricação e Embalagem; Câmaras Frias; Depósitos (almoxarifados – embalagens e ingredientes) e Área de Expedição. Além das instalações de apoio, localizadas externamente, que compreendem, Área da Caldeira; Banheiros (Masculino e Feminino); Vestiário e Sala de Aula.

- Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças

A unidade projetada em aproximadamente 150 m², conta com câmaras frias, equipamentos para a recepção, seleção, classificação e processamento das matérias-primas de origem vegetal e áreas de armazenagem de produtos acabados.

- Unidade de Abate e Processamento de Carnes

A unidade conta com câmaras frigoríficas, ambientes e equipamentos específicos para o abate, desossa de aves, bovinos, suínos e caprinos.

- Unidade de Processamento de Mel

A unidade conta com um conjunto de laminador, derretedor de cera, mesa desperculadora, filtro para tanque, cilindro alveolado, centrífuga radia, tanque decantador.

Laboratório de Química

O Laboratório de Química atende às necessidades da disciplina do respectivo componente curricular, para tanto, possui bancadas de apoio para o desenvolvimento das aulas práticas, balanças, equipamentos e reagentes específicos que subsidiam e põem em sintonia a teoria e a práxis pedagógica. Além disso, neste espaço, possui instrumentos que possibilitam diversas análises de água.

Possui dentre os equipamentos, reagentes e vidrarias, agitador magnético com aquecimento, balança precisão, destilador de água, manta aquecedora, centrífuga elétrica, capela para exaustão de gases, medidor ph e condutivímetro.

Laboratório de Informática

O *Campus* conta com um Laboratório de Informática para uso específico das aulas de informática e um laboratório de uso geral. Ambos possuem dimensões apropriadas com boa iluminação, ar-condicionado, janelas e espaço reservado para pessoas com necessidades especiais. No primeiro, além do Datashow, existem 20 microcomputadores de última geração com programas educacionais, editores de textos e acesso à Internet. No segundo, também com 20 microcomputadores que são utilizados, em sua maioria, para pesquisas acadêmicas e acesso à Internet.

Laboratório de Física

O Laboratório de Física possibilita a realização de atividades práticas de ciências

naturais, mecânica, física quântica, termodinâmica óptica e ciências físico-químicas e, para esse fim, é dotado de equipamentos e kits incluindo vidrarias e reagentes.

Laboratório de Biologia

O Laboratório de Biologia é equipado com bancadas laterais e centrais, bancos para acomodação dos alunos; microscópios ópticos bilocular e microscópios ópticos monocular que permitem desenvolver pesquisas e visualizar estruturas celulares. Para subsidiar essas atividades, o Laboratório de Biologia Molecular conta com 1 Centrifuga refrigerada; 8 cubas de eletroforese e 1 fonte de eletroforese de 600 V.

21 RECURSOS DIDÁTICOS

Os Recursos didáticos do Curso Técnico em Agroindústria são aqueles que contribuem para simulação de situações, experimentações e demonstrações que enriqueçam o processo de ensino e aprendizagem, estimulando o aluno.

Dessa forma, são utilizados como recursos didáticos, materiais convencionais como materiais de laboratório, jogos didáticos, livros, revistas, fotocópias, documentos escritos; materiais audiovisuais como filmes, dispositivos, cds, dvds, documentários; materiais das novas tecnologias como Internet, data show, programas de informática e computador.

Além disso, a área técnica do curso demanda a disponibilidade de instrumentalização teórica e prática para o desenvolvimento das aulas. O *Campus* dispõe de equipamentos e maquinários agrícolas, unidades de produção animal, vegetal e agroindustrial, instalações zootécnica e agroindústria, matéria-prima e equipamentos para o processamento e a tecnologia de alimentos.

Considerando que tudo que se encontra no ambiente onde ocorre o processo de ensino e aprendizagem pode-se transformar em um excelente recurso didático, desde que utilizado de forma adequada, inúmeros são os recursos a serem utilizados. Cabe ao docente verificar a necessidade do educando, observando o interesse e seu contexto cultural, no sentido de utilizar o material de apoio mais adequado. Contudo, uma análise desses dispositivos alicerçada em critérios claramente definidos, torna-se fundamental, para que atendam aos objetivos educacionais do ensino (MEC, 2008).

22 SALA DE AULA

O *Campus* Guanambi possui, atualmente, 32 (trinta e duas) salas de aulas, das quais 7 (sete) salas de aula, medindo 7x10 m (70m²) cada, destinadas para o Curso Técnico em Agroindústria com capacidade para quarenta alunos.

Cada uma das salas possui carteiras acolchoadas em bom estado de conservação e em número suficiente, mesa e cadeira para professor, datashow e ares-condicionados instalados, caixa de som e armário. Esses espaços são conservados, iluminados e ventilados.

23 ACESSIBILIDADE

O *Campus* apresenta uma topografia relativamente plana, o que facilita as adaptações das condições arquitetônicas para a acessibilidade, entretanto por se tratar de um dos *campus* mais antigo (Ex.: Escola Agrotécnica Antônio José Teixeira), quando da sua construção inicial não havia as exigências relativas à acessibilidade, muitas das adaptações foram executadas mais recentemente e parte delas não atendem perfeitamente as normas estabelecidas pela ABNT/NBR-9050, o que, em alguns casos, exigirá um retrabalho das adaptações, assim como serão necessárias novas adaptações em locais ainda não contemplados.

Apesar da maioria das vias internas serem pavimentadas, devido as grandes distâncias que precisam ser percorridas, os deslocamentos até os diversos setores são difíceis para cadeirantes e pessoas com mobilidade reduzida, além disso, a ausência de calçadas com pisos táteis em boa parte dessas vias torna complicado o acesso para os deficientes visuais.

Existem corrimãos no *campus* em diversos setores, como: em rampas de acesso às salas de informática, rampa da entrada principal do pavilhão do setor pedagógico, rampas de acesso ao NAPNE, auditório, refeitório, pavilhão de salas de informática, pavilhões salas de aula e acesso à Secretaria Acadêmica.

Existem escadas para atender a pequenos desníveis nos setores de produção como na agroindústria, suinocultura, avicultura dentre outros. Essas escadas atendem às normas de acessibilidade, porém necessitam de ser complementadas com a instalação de corrimãos.

O *Campus* não dispõe de elevadores, uma vez que se encontra em local plano e sem construções com mais de um pavimento. Quanto às portas, a maioria está adequada com a largura exigida pelas normas ABNT/NBR -9050. Os sanitários são adaptados para PNEs, apesar de precisar de ajustes.

As dimensões das salas estão adequadas, atendendo aos padrões de acessibilidade no que diz respeito às dimensões do espaço físico. A biblioteca do *campus* atende as dimensões prescritas pela NBR- 9050. Existe estacionamento demarcado e placas de sinalizações específicas para PNE.

A sociedade encontra-se atualmente num período de adaptação e aceitação dos portadores de necessidades especiais. O *Campus* Guanambi entende que esta adaptação se torna ainda mais necessária, uma vez que uma edificação escolar não adaptada pode excluir os discentes do seu direito de ensino e aprendizagem. Nesse sentido, o *Campus* vem se adaptando as normas previstas em lei.

24. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

24.1 PESSOAL DOCENTE

PESSOAL DOCENTE		
NOME	TITULAÇÃO	FORMAÇÃO
Amália Michelle Gomes Costa	Mestrado	Graduação: Engenharia de Alimentos. 2005. UESB; Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2009. UFV.
Ana Cláudia Teixeira Santos Lima	Graduação	Graduação: Licenciatura em Química, 2014, IF Baiano.
Aureluci Alves de Aquino	Doutorado	Graduação: Engenharia de Alimentos, 1986, UFV; Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1991, UFV; Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFV.
Carlinne Guimarães de Oliveira	Mestrado	Graduação: Zootecnia, 2002, UESB; Mestre Produção Vegetal, 2010, Unimontes.
Carlos Nássaro Araújo da Paixão	Mestrado	Graduação: História, 2006, UNEB; Mestre em história Regional e Local, UNEB. Doutorado em andamento.
Cinara Soares Pereira Cafieiro	Especialização	Graduação: Economia Doméstica, 1997, UFV. Especialização em Agroindústria Alimentícia UFPB, 2002.
Cleide Teixeira Alves	Especialização	Graduação em Ciências Biológicas, FATEC, 2010; Especialização em Recursos Naturais, UFV.
Cleudson Lopes de Queiroz	Mestrado	Graduação: Biologia, 2002, UEFS; Especialização: Produção Vegetal, Unimontes; Mestre em Zoologia, 2014, UEFS.
Cristiane Silveira Mendes	Especialização	Graduação: Letras – Inglês, 2004, UNEB;

Nogueira		Especialização: Língua Linguística e Literatura, 2007, FACIBA. Mestrado em andamento.
Daniel Reis Lima Mendes da Silva	Mestrado	Graduação: Bacharelado e Licenciatura Plena em Filosofia pela UNESP, 2007; Mestre EM Filosofia, UFSCAR, 2012.
Dayana Karla Barbosa de Silva	Especialização	Graduação: Licenciatura em letras vernáculas, 2012, UESB; Graduanda em licenciatura em letras com espanhol, UESB; Especialização em metodologia do ensino de língua espanhola, 2013, UNINTER.
Erinaldo Santos Oliveira	Graduação	Graduação: Sistema de Informação, UNIFAC.
Fernanda Pereira Santos	Mestrado	Graduação: Licenciatura em Matemática, 2005, UEFS; Mestre em Educação Matemática, UFOP; Doutorado em andamento.
Gilson Pinto Matioli	Doutorado	Graduação: Engenharia Química/Habilitação em Alimentos, FENVA, 1992; Mestre em Ciências dos Alimentos, 2000, UFLA; Doutor em Ciência dos Alimentos, 2005, UFLA.
Jaqueline Figueredo Rosa	Doutorado	Graduação: Ciências Biológicas, 2006, UFBA; Mestre em Ecologia e Biomonitoramento, 2009, UFBA; Doutora em Ecologia e Biomonitoramento, UFBA.
Jefferson da Silva Pereira	Mestrado	Graduação: Física, 2001, UEFS; Especialização em Educação, 2006, UNEB; Especialização em Ensino de Física, 2007, UNB. Mestre em Ensino de Ciências, 2015, UND.
Joabson Guimarães da Silva	Mestrado	Graduação: Licenciatura em Física, 2007, UESB; Mestre em Ciências da Educação, Universidade Americana-Paraguai. Doutorado em andamento.
Lucas Brito Landim	Mestrado	Graduação: Engenharia de Alimentos, 2008, UESB; Mestre em Engenharia de Alimentos, 2011, UESB. Doutorado em andamento.
Maíza Messias Gomes	Mestrado	Graduação: Educação Física, 2005, UNEB; Especialização em Atividade Física Saúde e Sociedade, 2006, UNEB; Mestre em Cultura e Sociedade, 2014, UFBA. Doutorado em andamento.
Mariana Teixeira Rodrigues Vila	Doutorado	Graduação: Engenharia Agrônômica, 1999, UESB; Mestre em Ciência dos Alimentos, 2004, UFLA; Doutora em Zootecnia, 2013, UESB.
Moisés Santiago Ribeiro	Doutorado	Graduação: Engenharia Agrônômica,

		2005, UESB. Mestre em Engenharia Agrícola, Irrigação e Drenagem, 2006, UFLA; Doutor em Engenharia Agrícola, 2009, UFLA; Pós-doutorado Recursos Hídricos, 2010, UFLA.
Nelson Gentio Meira Júnior	Mestrado	Graduação em Física pela UESB, 2010; Mestre em Física Nuclear – UESC, 2011.
Nivaldo Moreira Carvalho	Mestrado	Graduação: Licenciatura em Educação Física, 2005, UNEB; Especialização em Educação Física Escola, 2005, FG; Mestre em Educação, 2010, UNB.
Normane Mirele Chaves da Silva	Mestrado	Graduação: Engenharia de Alimentos, 2006, UESB; Mestre em Engenharia de Alimentos, 2008, UESB; Doutorado em andamento.
Pedro Ricardo Rocha Marques	Mestrado	Graduação: Engenharia Agronomia, 2003, UFLA; Mestre em Produção Vegetal no Semiárido, 2011, UNIMONTES. Doutorado em andamento.
Polliana Bezerra de Oliveira	Mestrado	Graduação: Licenciatura em Geografia, 2004, UNEB; Especialização em Gestão Ambiental, 2009, FG. Mestre em Geografia, 2015.
Queila Batista Muniz	Especialização	Graduação: Licenciatura em Matemática, 2011, UNEB; Especialização em Matemática Financeira, 2011, FACE.
Rita de Cássia Souza Martins	Especialização	Graduação: Pedagogia, UNEB e Artes visuais, UNEB; Especialização em Administração Educacional. Univ. Salgado de Oliveira.
Roberto Carlos Santana Lima	Mestrado	Graduação: Letras Português/Inglês e Literatura, 2005, UNEB; Especialização em Metodologia do Ensino de Língua Inglesa, 2010, FTC; Mestre em cultura e Sociedade, 2013, UFBA.
Rosângela Figueiredo Miranda	Mestrado	Graduação: Licenciatura em História, 2001, UNEB; Mestre em História Regional e Local, 2009, UNEB. Doutorado em andamento.
Sílvia Cláudia Marques Lima	Mestrado	Graduação: Licenciatura em Letras, 2002, UNEB; Especialização em Metodologia e Didática do Ensino Superior, 2004, FG; Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente, 2010, UESC.
Sinézio Cotrim Guimarães Júnior	Especialização	Graduação: Letras-Português/Inglês e Literaturas, 2006, UNEB; Especialização em Gestão Escolar, 2011, UFBA.
Sofia Rebouças Neta Pereira	Mestrado	Graduação: Pedagogia, 1996, UNEB e Licenciatura em Geografia, 2008, UNEB;

		Especialização em Metodologia do Ensino Fundamental, 2000, UNEB; Mestre em Geografia, 2013, UFBA. Doutorado em andamento.
Tatiane Malheiros Alves	Mestrado	Graduação: Letras Português/Inglês e Literaturas, 2005, UNEB; Especialização em Linguística: Leitura e Produção de Texto, 2007, UNEB; Mestre em Letras: Cultura Educação e Linguagem, 2014, UESB. Doutorado em andamento.

24.2 PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO

NOME	TITULAÇÃO	CARGO
Adriano Reis Prudêncio Azevedo	Graduação	Técnico em Tecnologia da Informação
Alana Donato Teixeira	Especialização	Analista de Sistemas
Alencastre Honório Moura	Graduação	Assistente em Administração
Ana Flávia Alves Peixoto	Formação Técnica	Técnico em Alimentos
Ana Marta Prado Barreto	Mestrado	Pedagogo/orientador/supervisor educacional
Anaíde Araújo Ferreira	Especialização	Assistente em Administração
Ancilon Araújo e Silva Júnior	Graduação	Técnico em Agropecuária
André Fernandes Laranjeira	Graduação	Assistente em Administração
Cássia Lopes Rocha Santana	Graduação	Assistente em Administração
Carlito José de Barros Filho	Especialização	Pedagogo/orientador/supervisor educacional
Célia Regina Guimarães Moura	Especialização	Psicóloga
Claudete Amorim da Silva	Ensino Médio	Chefe da Biblioteca
Cleto Mendes do Nascimento Júnior	Graduação	Assistente em Administração
Crislene Leal da Silva Vieira	Mestrado	Assistente em Administração
Dalcy Alves de Souza	Especialização	Técnico em assuntos educacionais
Edilaine Cássia Rodrigues	Especialização	Auxiliar de Biblioteca
Eloidi Rocha Santana	Especialização	Técnico em assuntos educacionais
Eula Regina Fernandes de Souza	Graduação	Chefe do Núcleo de Relações Institucionais

Gildásio Nogueira de Brito	Formação Técnica	Operador de Máquinas Agrícolas
Guilherme Neves Oliveira	Mestrado	Dentista
Igor Caio Vieira Malheiro	Especialização	Psicólogo
Isabel Regina de Souza Carneiro	Especialização	Assistente em Administração
Isac Soares Pereira	Especialização	Técnico em Agropecuária
Ivonete Nascimento Castro	Graduação	Técnico em assuntos educacionais
Jadson Costa Silva	Especialização	Diretor Administrativo
Joel Alves de Brito	Ensino Médio	Auxiliar Rural
Joilma Pereira dos Santos	Especialização	Técnico em assuntos educacionais
Josenaide de Barros Carvalho	Mestrado	Auxiliar de Biblioteca
Joyce Guimarães de Cássia Alves	Graduação	Nutricionista
Judácia da Silva Pimentel Carvalho	Especialização	Técnico em assuntos educacionais
Larissa Karla Gomes Lima Guimarães	Graduação	Assistente de Aluno
Leila Miranda Pereira Rocha	Especialização	Técnico em assuntos educacionais
Luis Edgar de Barros Santana	Especialização	Técnico em Alimentos e Laticínios
Liscilea Abreu de Souza	Especialização	Assistente em Administração
Luciana Souza Oliveira	Especialização	Bibliotecária
Luís Augusto Teixeira Laranjeira	Especialização	Médico
Luiz Rogério da Silva	Ensino Médio	Auxiliar Rural
Marcel Renan Mendes de Carvalho	Especialização	Assistente em Administração
Marco Túlio Fraga da Silva	Formação Técnica	Auxiliar Rural
Maria do Carmo Neves Cardoso	Especialização	Técnico em assuntos educacionais
Maria Salza Araújo Silva Batista	Graduação	Auxiliar de Enfermagem
Mayana Abreu Pereira	Especialização	Técnico em assuntos educacionais
Mayron Charles Pinto Evangelista	Especialização	Técnico em assuntos educacionais

Milton Ricardo Silveira Brandão	Superior Incompleto	Técnico em laboratório/Química
Mirian Alves Pereira	Especialização	Assistente de aluno
Noé Lima De Carvalho	Especialização	Assistente em Administração
Patrícia Pereira de Oliveira	Especialização	Assistente em Administração
Rafael Antônio Viana da Fonseca	Mestrado	Nutricionista
Silvana Vanessa Martins da Silva	Mestrado	Assistente de Alunos
Thaís Rocha Nogueira Barros	Especialização	Assistente de alunos
Tiago Marques Viana	Graduação	Técnico em Alimentos e Laticínios
Willdeney Kuhim da Silva	Graduação	Assistente de Alunos
Yslai Silva Peixoto	Mestrado	Técnico em laboratório/Biologia

26 CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Os Diplomas e Certificados dos estudantes do IF Baiano – *Campus* Guanambi serão emitidos pela pró-reitoria de Ensino, obedecendo a legislação em vigor. Terá direito ao recebimento de diploma todo estudante que concluir com aproveitamento todos os componentes curriculares do curso e realizar o estágio obrigatório, conforme prevê a Organização Didática da EPTNM do IF Baiano.

27 REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

_____. Congresso Nacional. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96**. Brasília, 1996.

_____. Ministério da Educação. Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio. Brasília: MEC/Setec, nov. 2007d.

_____. Ministério da Educação. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Brasília: MEC/Setec, 2012d.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GADOTTI, Howard. **Inteligência: um conceito reformado**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.
LUCKESI, Cipriano C. Avaliação da aprendizagem escolar. 13º ed. São Paulo: Cortez, 2002.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Salvador, 2014. Disponível em <<http://www.ifbaiano.edu.br/reitoria/wp-content/uploads/2015/02/pdi.pdf>>. Acesso em 10 jul 2015.

_____. **Organização Didática da Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Resolução nº 05 – Conselho Superior/IF Baiano, 29 de março de 2011.

Lei nº. 9.394/1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Lei nº. 11.161/2005 – Dispõe sobre o ensino de língua espanhola.

Lei nº. 11.788/2008 – Dispõe sobre o estágio de estudantes

Lei no. 10.639 de 9 de janeiro de 2003 – Dispõe a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira".

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

Resolução CNE/CEB nº. 4/2010 – Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

ANEXOS



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GUANAMBI
Zona Rural – Distrito de Ceraíma – Guanambi-BA – CEP 46.430-000

PLANO DE ATUALIZAÇÃO DA BIBLIOTECA

Guanambi - BA
2016

EQUIPE ADMINISTRATIVA:

**Presidente da República
Michel Miguel Elias Temer Lulia**

**Ministro da Educação
José Mendonça Bezerra Filho**

**Secretário de Educação Profissional e Tecnológica
Marcos Antônio Veigas Filho**

**Reitor
Geovane Barbosa do Nascimento**

**Pró-Reitor de Administração e Planejamento
José Virolli Chaves**

**Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
José Alberto Alves**

**Pró-Reitora de Ensino
Camila Lima Santana e Santana**

**Pró-Reitora de Extensão
Carlindo Santos Rodrigues**

**Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação
Delfran Batista dos Santos**

**Diretor Geral do *Campus* Guanambi
Roberto Carlos Santana Lima**

**Diretor Acadêmico
Nivaldo Moreira Carvalho**

**Coordenador de Ensino
Evanilton Moura Alves**

**Coordenadora do Curso
Cinara Soares Pereira Cafieiro**

1. APRESENTAÇÃO DA BIBLIOTECA DO CAMPUS:

A biblioteca do *Campus* dispõe de um quantitativo de exemplares significativo nas diversas áreas do conhecimento que atendem aos cursos Técnicos de Agricultura, Agropecuária, Agroindústria, Zootecnia, Informática; Cursos Superiores de Licenciatura em Química, Bacharelado em Agronomia, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Tecnólogo em Agroindústria.

Considerando a importância da biblioteca como serviço de suporte às atividades acadêmicas, o planejamento da atualização e manutenção do acervo dar-se-á em consonância ao planejamento da Diretoria Acadêmica e Diretoria Geral no tocante a ampliação de cursos e de vagas.

2. QUANTIDADE DE EXEMPLARES PARA USO:

A quantidade de exemplares deverá adequar-se à quantidade de vagas/ano ofertadas por curso, de modo a atender as orientações de avaliação de cursos sobre a relação livro por alunos. As aquisições terão como objetivo manter a média recomendada de bibliografias disponíveis de acordo com o fluxo da demanda, buscando também garantir a máxima eficiência do serviço da biblioteca.

Com relação às disciplinas no que se refere à bibliografia básica adota-se 3 (três) livros textos, sendo adquirido 1(um) exemplar de cada para cada 10 (dez) alunos. Sendo a bibliografia complementar, os livros adicionais sugeridos de 1 a 5 títulos podem ser adquiridos no mínimo 2 (dois) exemplares de cada.

3. ATUALIZAÇÃO DO ACERVO:

A atualização do acervo é realizada conforme o recurso disponível no planejamento financeiro do *campus*. A cada semestre que se antecipa ao próximo ano letivo, através de um trabalho conjunto entre a chefia da biblioteca, Gestores e Coordenadores de Cursos, são indicados bibliografias básicas e complementares.

A indicação da bibliografia básica ou complementar é vista de acordo com o Plano de Ensino do Docente em consonância com o Projeto Político Pedagógico do Curso.

Dar-se-á prioridade nas aquisições às bibliografias básicas das disciplinas que possuem menor quantidade de acervo. A listagem dos títulos e seu respectivo uso deverão ser analisados pelos Coordenadores de Cursos com o objetivo de realizar:

I.A manutenção dos títulos já adquiridos;

II.O cancelamento de títulos que já não atendem as necessidades dos cursos quando:

- O título não apresenta utilização devidamente comprovada em estatística de uso;
- Um novo título é mais abrangente do que o já existente no acervo da Biblioteca;
- Não mais existir interesse no título pelo Curso, por motivos devidamente justificados;
- Existir outros motivos que o Coordenador de Curso julgar pertinente.

III.A inclusão de novos títulos necessários para o desenvolvimento do conteúdo programático e/ou atualização quando:

- Houver a implantação de novos cursos;
- Houver necessidade de novo título em decorrência de alteração da matriz curricular;
- Ser necessário ao desenvolvimento de pesquisa desde que esteja devidamente cadastrada na Coordenação de Pesquisa cuja temática atenda as linhas estratégicas de ação do *campus* na produção de conhecimento ou esteja delineada pela política institucional do IF Baiano.

3. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O PLANO:

Este plano representa uma prospecção, com base em diagnóstico da realidade situacional atual. Retrata um esforço de projetar a biblioteca do *Campus*, pensando nas perspectivas futuras de ampliação de cursos, a fim de oferecer aos estudantes um acervo diversificado e atualizado, que contribua significativamente para o fortalecimento do seu itinerário formativo.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GUANAMBI
Zona Rural – Distrito de Ceraíma – Guanambi-BA – CEP 46.430-000

PLANO DE EXPANSÃO DA INFRAESTRUTURA

Guanambi- BA
2016

EQUIPE ADMINISTRATIVA:

Presidente da República
Michel Miguel Elias Temer Lulia

Ministro da Educação
José Mendonça Bezerra Filho

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica
Marcos Antônio Veigas Filho

Reitor
Geovane Barbosa do Nascimento

Pró-Reitor de Administração e Planejamento
José Virolli Chaves

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
José Alberto Alves

Pró-Reitora de Ensino
Camila Lima Santana e Santana

Pró-Reitora de Extensão
Carlindo Santos Rodrigues

Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação
Delfran Batista dos Santos

Diretor Geral do *Campus* Guanambi
Roberto Carlos Santana Lima

Diretor Acadêmico
Nivaldo Moreira Carvalho

Coordenador de Ensino
Evanilton Moura Alves

Coordenadora do Curso
Cinara Soares Pereira Caffeiro

1 APRESENTAÇÃO:

Este documento tem como objetivo principal reunir informações sobre o plano de expansão da infraestrutura do *Campus* Guanambi visando melhorar a qualidade da educação ofertada. Como Instituição de ensino, pretende-se:

- Ser um espaço de construção do conhecimento, de socialização e de crescimento individual e coletivo;
- Respeitar as diferenças, sem desconsiderar os conhecimentos, valores e cultura prévios dos atores envolvidos no processo educacional;
- Proporcionar uma formação humanística, integral, na qual os conhecimentos partam da prática social e que a ela retornem transformando-a;
- Contribuir na formação de cidadãos comprometidos com a realidade social, autônomos e empreendedores;
- Primar por uma formação ética, política e estética para combater às ações que venham reforçar a opressão de uns sobre outros ou degradar a relação do ser humano com a natureza;
- Garantir o espaço de inclusão aos diferentes meios de atuação pessoal e profissional;
- Oportunizar formação que contemple os processos de aprendizagem profissional dos estudantes, pensando na sua formação; dos docentes, dos técnico-administrativos, das famílias e da comunidade;
- Aliar o ensino, a pesquisa e a extensão ao percurso de vida do ser humano e da sociedade;
- Construir saberes, gerar resultados, tanto na educação básica integrada, como nos técnicos subsequentes, cursos superiores e de pós-graduação, tendo o empreendedorismo e a sustentabilidade como base para a atuação da instituição.

Dessa maneira, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Guanambi caracteriza-se como uma instituição que possui natureza jurídica de autarquia, o que lhe confere autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

De acordo com a lei de sua criação é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Nesse sentido, os Institutos são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

É importante salientar que este Plano é uma pretensão para o *Campus*, não pode ser considerado um documento completo e fechado, visto que foi elaborado utilizando-se do atual contexto, por isso, permite que seu conteúdo seja enriquecido e melhorado.

O Plano que segue se apresenta subdividido em títulos, primeiramente fornecendo as

informações gerais de implantação e estruturação do *Campus* e, a seguir, parte para uma caracterização das suas necessidades. A tabela a seguir apresenta o demonstrativo com o esboço do Plano de Infraestrutura.

2 OBRAS PREVISTAS E JUSTIFICATIVAS:

OBRAS PREVISTAS	JUSTIFICATIVA	ORÇAMENTO PREVISTO
Construção de nova cantina	Ampliar e melhorar a qualidade oferta de alimentos no <i>campus</i> .	R\$ 180.000,00
Ampliação da disponibilidade de Internet e das Tecnologias da Informação	Melhorar as atividades pedagógicas e administrativas.	R\$100.000,00
Realização de pequenos reparos e manutenções na estrutura física da escola	Melhorar o espaço físico.	R\$ 20.000,00
Construção de Prédio com salas de aulas	Para ampliação das atividades pedagógicas do curso de Mestrado.	R\$ 800.000,00
Construção de Prédio com salas de aulas	Para ampliação das atividades pedagógicas do curso superior de Análise e Desenvolvimento de Sistemas.	R\$ 750.000,00
Reforma e Ampliação do Refeitório	Melhorar o espaço físico e ampliar a capacidade de atendimento.	R\$ 200.000,00
Aquisição de equipamentos e materiais para equipar os laboratórios de química	Melhorar as atividades pedagógicas no laboratório.	R\$ 500.000,00
TOTAL/INVESTIMENTO		2.550.000,00

3. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O PLANO:

Este plano representa uma prospecção, com base em diagnóstico da realidade situacional atual. Retrata um esforço de projetar o Campus, pensando nas perspectivas futuras de ampliação de cursos, nas necessidades laboratoriais, com base nas demandas de cursos já existentes e em fase de ampliação. Assim sendo, sua gestão dependerá de articulação entre Campus-Reitoria, no sentido de buscar estratégias que possam assegurar.