



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIENCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS FLORESTA**

PLANO DE CURSO

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO INTEGRADO EM AGROINDÚSTRIA

PROEJA

**- PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA
MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS-**

**Floresta – PE
2010**

Reitor

Sebastião Rildo Fernandes Diniz

Diretor Geral

José Valderi de Oliveira

Diretora de Ensino

Kelli Roberta de Souza Soares L. Gomes

Diretor Administrativo e de Planejamento

Antonio Vianeí Gomes de Sá

Equipe de Elaboração

Anderson Alexandre Vieira Gomes

Dionísio Felipe dos Santos Júnior

João Luiz da Silva

Kelli Roberta de Souza Soares Luz Gomes

Márcio Pereira Santos de Carvalho

Maria Aparecida de Sá

Rosineuman de Souza Soares Leal

Susan Edith Marcos Bernal

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR

CNPJ: 10.830.301/0004-49

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano Campus Floresta.

Nome de Fantasia: IF SERTÃO-PE Campus Floresta.

Esfera Administrativa: Federal.

Endereço: Rua Projetada s/nº - Caetano II.

Cidade/UF/CEP: Floresta - PE CEP: 56400-000

Telefone/Fax: (87) 3877-2708 / 3877-2797

Site da Unidade: www.ifsertao-pe.edu.br

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação: Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria – PROEJA - Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

Duração: 07 semestres

Total de Vagas Anuais: 30

Público Alvo: Jovens e Adultos egressos do Ensino Fundamental ou equivalente, com idade mínima de 18 anos, que não tiveram oportunidade de cursar o Ensino Médio e que busquem também uma profissionalização.

Carga Horária Total: 2400 horas

Tempo máximo para integralização do currículo: 14 semestres

BASE LEGAL

LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1999 -*Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.*

LEI Nº 11.892, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008 - *Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.*

LEI Nº 10.639, DE 9 DE JANEIRO DE 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", e dá outras providências.*

LEI Nº 11.769, DE 18 DE AGOSTO DE 2008 - *Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica.*

LEI Nº 10.793, DE 1º DE DEZEMBRO DE 2003- *Altera a redação do art. 26, § 3º, e do art. 92 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que "estabelece as diretrizes e bases da educação nacional", e dá outras providências.*

LEI Nº 11.645, DE 10 DE MARÇO DE 2008- *Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena."*

LEI Nº 11.684, DE 2 DE JUNHO DE 2008- *Altera o art. 36 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio.*

LEI Nº 11.161, DE 5 DE AGOSTO DE 2005- *Dispõe sobre o ensino da língua espanhola.*

LEI Nº 11.741, DE 16 DE JULHO DE 2008- *Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.*

DECRETO Nº 5.154,00 DE 23 DE JULHO DE 2004 - *Regulamenta o§ 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.*

DECRETO Nº 5.840, DE 13 DE JULHO DE 2006- *Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.*

PARECER CNE/CEB Nº 16/1999 – *Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.*

PARECER CNE/CEB Nº 11/2000 – *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.*

PARECER CNE/CEB Nº 39/2004- *Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.*

PARECER CNE/CEB Nº 40/2004 - *Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).*

PARECER CNE/CEB nº 17/1997 - *Estabelece as diretrizes operacionais para a educação profissional em nível nacional.*

PARECER CNE/CEB Nº 11/2008 – *Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.*

RESOLUÇÃO CEB Nº 3, DE 26 DE JUNHO DE 1998 - *Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.*

RESOLUÇÃO CEB N.º 4, DE 1 DE DEZEMBRO DE 1999 - *Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.*

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 5 DE JULHO DE 2000- *Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.*

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2005 - *Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.*

RESOLUÇÃO Nº03, DE 09 DE JULHO DE 2008 – *Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.*

RESOLUÇÃO Nº 4, DE 13 DE JULHO DE 2010 – *Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.*

RESOLUÇÃO Nº 03, DE 15 DE JUNHO DE 2010- *Institui Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos à duração dos cursos e idade mínima para ingresso no curso de EJA; idade mínima para certificação nos exames de EJA; e Educação de Jovens e Adultos desenvolvida por meio da Educação à Distância.*

PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – PROEJA. EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO/ENSINO MÉDIO. DOCUMENTO BASE. BRASÍLIA: MEC/SETEC, 2007

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA.....	7
2. OBJETIVOS.....	12
3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	14
4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	15
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	20
5.1 Matriz Curricular.....	22
5.2 Ementário.....	23
5.3 Metodologia.....	51
5.4 Prática Profissional.....	52
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	53
7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	55
8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	57
8.1 Instalações.....	57
8.2 Equipamentos do Laboratório de Agroindústria.....	57
9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ENVOLVIDO NO CURSO.....	59
9.1 Docentes-Área Propedêutica.....	59
9.2 Docentes-Área Técnica.....	60
9.3 Técnicos administrativos.....	60
10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	61

1. JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano-IF SERTÃO-PE, criado nos termos da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, constitui-se em Autarquia Federal, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, vinculada ao Ministério da Educação (MEC), sob a supervisão da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), e regido por seu Estatuto, Regimento, Organização Didática e pelas legislações em vigor. Trata-se de uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, que visa melhorar a qualidade da educação básica, socializar o conhecimento, popularizar a ciência e a tecnologia, desenvolvendo os arranjos produtivos sociais e culturais locais, com foco na redução das desigualdades sociais inter e intrarregional.

O IF SERTÃO-PE Campus Floresta está localizado na mesorregião do São Francisco, integrando a Região de Desenvolvimento de Itaparica. A área territorial do município onde está sediado compreende 3.644 km², na qual se encontra distribuído um contingente de 29.285 habitantes, sendo 19.285 residentes na área urbana e 9.312 moradores da zona rural.

A formação do município de Floresta-PE está associada à atividade agropecuária, setor que permanece em evidência até os dias atuais, com destaque para a criação de caprinos e ovinos, atividade que o classifica como possuidor do maior rebanho de Pernambuco – 136.416 cabeças (IBGE, 2006). Além da Caprinovinocultura, permanece em atividade, em menor escala, a bovinocultura, representada por um rebanho de 17.606 cabeças. (IBGE, 2006).

Tendo em vista o cumprimento de nossa missão institucional, a promoção do desenvolvimento regional sustentável e da transformação social, discussões foram realizadas envolvendo os diversos segmentos do Campus, no sentido de adequar os cursos às necessidades da comunidade na qual está inserido, atentando para a finalidade primordial da escola: a de formar cidadãos criativos, críticos, participativos, capazes de compreender e interferir no mundo que os cerca.

Nesse sentido, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº 9.394/96, em seu capítulo III, prevê o acesso à educação profissional como um direito de todos, devendo as escolas aumentarem suas ofertas de cursos profissionais e tecnológicos direcionados para o mundo do trabalho, qualificando, requalificando e habilitando profissionais de que a sociedade necessita.

Para atendimento ao disposto na LDB, entre outras ações, os sistemas de ensino e as escolas

devem organizar e planejar cursos de nível técnico, tomando como referência as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, instituídas pela Resolução CNE/CEB Nº 04/99, que define como diretriz um conjunto de princípios norteadores para esse tipo de educação profissional. Entre eles, é importante ressaltar o estabelecimento de sua articulação com o Ensino Médio, bem como a existência de fundamentos orientadores comuns à Educação Básica e à Educação Profissional, tais como o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos.

Esses valores, de acordo com o Parecer CEB/CNE nº 15/98 são os que inspiram a própria Constituição e a Lei de Diretrizes da Bases da Educação Nacional.

A prática administrativa e pedagógica dos sistemas de ensino e de suas escolas, as formas de convivência no ambiente escolar, os mecanismos de formulação e implementação de políticas, os critérios de alocação de recursos, a organização do currículo e das situações de aprendizagem, os procedimentos de avaliação deverão ser coerentes com os valores estéticos, políticos e éticos que inspiram a Constituição e a LDB, organizados sob três consignas: sensibilidade, igualdade e identidade.

Ainda de acordo com o referido parecer, outros princípios definem sua identidade e especificidade, que se referem ao desenvolvimento de competências para a laborabilidade, a flexibilidade, a interdisciplinaridade e a contextualização na organização curricular, a identidade dos perfis profissionais de conclusão, a atualização permanente dos cursos e seus currículos, e a autonomia da escola em seu projeto pedagógico.

A educação profissional será desenvolvida em articulação com o ensino regular, ou por diferentes estratégias de educação continuada. O termo articulação, empregado no artigo 40 da LDB, indica mais que complementaridade: implica em intercomplementaridade mantendo-se a identidade de ambos; propõe uma região comum, uma comunhão de finalidade, uma ação planejada e combinada entre o ensino médio e o ensino técnico. Nem separação, como foi a tradição da educação brasileira até os anos 70, nem conjugação redutora em cursos profissionalizantes, sucedâneos empobrecidos da educação geral, tal qual a propiciada pela Lei Federal Nº 5.692/71.

Quando competências básicas passam a ser cada vez mais valorizadas no âmbito do trabalho, e quando a convivência e as práticas sociais na vida cotidiana são invadidas em escala crescente por informações e conteúdos tecnológicos, ocorre um movimento de aproximação entre as demandas do trabalho e as da vida pessoal, cultural e social. É esse movimento que dá sentido à articulação proposta na Lei entre a Educação Profissional e o Ensino Médio. A articulação das duas modalidades educacionais tem dois significados importantes. De um lado afirma a comunhão de valores que, ao presidirem a organização de ambas, compreendem também o conteúdo valorativo das disposições e condutas a serem constituídas em seus alunos. De outro, a articulação reforça o conjunto de competências comuns a serem desenvolvidas, tanto na Educação Básica quanto na Profissional.

Sobre essa base comum – axiológica e pedagógica – é indispensável destacar as especificidades da Educação Profissional e sua identidade própria. Esta se expressa também em dois

sentidos. O primeiro diz respeito ao modo como os valores que comunga com a Educação Básica operam para construir uma Educação Profissional eficaz no desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva. O segundo refere-se às competências específicas a serem constituídas para a qualificação e a habilitação profissional nas diferentes áreas. A identidade da Educação Profissional não prescinde, portanto, da definição de princípios próprios que devem presidir sua organização institucional e curricular. Na sua especificidade, deve buscar expressar os valores estéticos, políticos e éticos que ambos comungam.

Nessa perspectiva, a partir do que propõe a LDB e amparado pela experiência com o ensino profissionalizante, o IF SERTÃO-PE reconhece no Ensino Médio Integrado a possibilidade de assegurar uma formação mais ampla, uma vez que torna possível o diálogo entre os componentes curriculares do núcleo comum e os componentes curriculares da área técnica como mecanismo de formação da cidadania, ao tempo em que consolida a preparação para o mundo do trabalho que demanda a sociedade contemporânea.

Acredita-se ser o Ensino Médio Integrado a superação do enfoque dicotômico que ao longo do tempo tem minimizado o ensino profissionalizante, por possibilitar a articulação dos conhecimentos e a consolidação da formação global do indivíduo, favorecendo as premissas propostas pela UNESCO: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver e aprender a ser.

Os objetivos do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), formato de oferta deste Curso, harmonizam-se a essas perspectivas. O PROEJA apresenta uma proposta revolucionária de formação integral do cidadão, através de uma educação básica sólida em vínculo estreito com a execução profissional, e de inclusão desses sujeitos a partir de um projeto de sociedade mais justa e igualitária, oportunizada, entre outros fatores, pela ampliação do direito à Educação Básica, pela universalização do Ensino Médio, e pelo trabalho como princípio educativo.

Oferecidos a partir da construção de um projeto pedagógico integrado único, os cursos PROEJA preveem uma formação ampla, com padrão de qualidade e também de forma pública/gratuita, destinada a jovens e adultos que foram excluídos ou não tiveram acesso ao sistema educacional nas faixas etárias denominadas regulares. O Programa, em seu Documento Base, explicita como finalidade a “formação de cidadãos-profissionais capazes de compreender a realidade social, econômica, política, cultural e do mundo do trabalho, para nela inserir-se e atuar de forma ética e competente, técnica e politicamente, visando à transformação da sociedade em função dos interesses sociais e coletivos especialmente os da classe trabalhadora” .

No que diz respeito à formação profissional, é indispensável considerar os arranjos produtivos locais para o planejamento dos eixos tecnológicos e dos cursos a serem ofertados. Nesse sentido, observa-se que nesta região atividades econômicas têm merecido a atenção dos

empreendedores do mundo do agronegócio, entre elas a atividade agroindustrial que apresenta um visível potencial de crescimento, destacando-se a ovinocaprinocultura com o aproveitamento de carne caprina na produção de produtos e subprodutos. No que diz respeito à produção de derivados de vegetais, é possível perceber nesta região possibilidades de beneficiamento e de processamento de culturas agrícolas, como o melão e a cebola, bem como de vegetais nativos como Umbu, Murici, Tamarindo, Araçá, o que viabiliza o estímulo à inovação tecnológica. Tem-se neste pólo uma grande oferta de matéria-prima animal e vegetal, o que potencializa a atividade agroindustrial, contudo, há grande carência de pessoas qualificadas para atuarem de forma competitiva no setor.

A Lei da Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 11.346, de 15/09/06, estabelece que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. O caminho para satisfazer a referida lei passa, obrigatoriamente, pelo incentivo à qualificação de pessoas que ponham em prática as tecnologias voltadas para a produção, conservação e distribuição adequada dos alimentos.

Dentre todas as indústrias, a de alimentos é a mais importante, pela multiplicidade de produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade. A indústria brasileira de alimentos ocupa, atualmente, inegável situação técnica, em confronto com suas congêneres internacionais. É o setor que mais movimenta investimentos em todo o mundo; no Brasil ele representa 14% da economia, empregando 21% da mão de obra, exportando 14% do que produz. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), o faturamento da indústria de alimentos cresceu 10,6% em 2007 se comparado ao faturamento do ano anterior, correspondendo a R\$ 230,6 bilhões.

Todo alimento industrializado que chega à mesa do consumidor passa antes por um complexo processo de produção, manuseio, análise, testes, embalagens e transporte em condições adequadas. Em vista disso, a eficiência da cadeia produtiva de alimentos e, conseqüentemente, o incremento na oferta de alimentos, só é possível quando se incentiva o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agrícola com a indústria alimentícia. Esse elo é estabelecido pelos profissionais técnicos da área de alimentos, fundamentais para a aplicação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento. Também são importantes no desenvolvimento de tecnologias que visem aumentar a produtividade, redução de custos no processo produtivo, bem como todos os requisitos higiênico-sanitários presentes na legislação vigente.

Sendo a agroindústria um dos setores mais dinâmicos da economia brasileira, liderando também as estatísticas de geração de empregos, e, considerando o contexto acima apresentado, em

que as atividades agroindustriais têm situação favorável ao seu desenvolvimento, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano *Campus* Floresta apresenta o presente Plano de Curso que propõe a criação do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria- PROEJA, indo ao encontro dos anseios do município de Floresta e região, no Sertão Pernambucano, no sentido de qualificar os profissionais envolvidos na manipulação e processamento de alimentos agroindustriais e estimular o desenvolvimento de arranjos produtivos locais no setor da agroindústria familiar.

Além da qualificação profissional, o curso vem atender a um público que não tem acesso à formação profissional, vez que na região a oferta de Educação de Jovens e Adultos está voltada apenas para a Educação Básica, nos níveis Fundamental e Médio. Soma-se, a esse fator, as limitadas condições de acesso ao Ensino Superior que geralmente possuem os alunos de EJA, fazendo com que a grande maioria conclua a Educação Básica, mas não possuam qualificação para o trabalho.

2. OBJETIVOS

O IF SERTÃO-PE Campus Floresta, ao oferecer o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria-PROEJA, tem como objetivo favorecer o acesso de alunos e trabalhadores à Educação Profissional de Nível Médio, possibilitando a articulação dos conhecimentos e a consolidação da formação global do indivíduo, bem como a qualificação para o mundo do trabalho.

Em sintonia com todos os alunos brasileiros em relação à formação propedêutica vivenciada no Ensino Médio através da Base Nacional Comum, deve demonstrar que é capaz de:

- Dominar a norma culta da Língua Portuguesa e fazer uso das linguagens matemática, artística e científica.
- Construir e aplicar conceitos das várias áreas do conhecimento para a compreensão de fenômenos naturais, de processos histórico-geográficos, da produção tecnológica e das manifestações artísticas.
- Selecionar, organizar, relacionar, interpretar dados e informações representados de diferentes formas, para tomar decisões e enfrentar situações-problema.
- Relacionar informações, representadas em diferentes formas, e conhecimentos disponíveis em situações concretas, para construir argumentação consistente.
- Recorrer aos conhecimentos desenvolvidos na escola para elaborar propostas de intervenção solidária na realidade, respeitando os valores humanos e considerando a diversidade sociocultural.

No que diz respeito à formação profissional, o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria- PROEJA deve, em termos gerais, oportunizar a formação de profissionais capazes de atuar nos diversos setores produtivos da área de Alimentos, visando oferecer produtos de qualidade à sociedade, com maior rendimento e máxima economia, e contribuir com o desenvolvimento da região através da capacitação de cidadãos que atendam, em consonância com os princípios de sustentabilidade econômica, social e ambiental, às necessidades de verticalização da produção.

Para essa formação são estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

- Assegurar a jovens e adultos excluídos do sistema educacional a oportunidade de conclusão da Educação Básica, integrando formação de nível médio com educação profissional;
- Oferecer condições para que o aluno desenvolva as competências profissionais requeridas pela área de Agroindústria, de modo a viabilizar o seu itinerário profissional;

- Promover a formação integral do sujeito aprendiz, tendo em vista a formação de cidadãos críticos, autônomos, investigativos e participativos, capazes de intervir positivamente no meio em que vivem/atuam.

3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria - PROEJA será oferecido ao concluinte do Ensino Fundamental, ou equivalente, com idade igual ou superior a 18 anos, que pretenda realizar o Ensino Médio articulado à Educação Profissional.

O Campus Floresta disponibilizará 30 vagas anuais para o Curso, para constituição de turma no período noturno.

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria-PROEJA, nos termos da legislação em vigor e considerando-se as condições operacionais e didático-pedagógicas, dar-se-á das seguintes formas:

- I. Seleção de natureza pública e caráter classificatório, observando-se os critérios gerais de edital publicado para tal fim, tendo como requisito mínimo a conclusão do Ensino Fundamental ou equivalente;
- II. Transferência facultativa ou obrigatória.

4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

Em primeiro lugar destaca-se que o perfil de saída do aluno do Ensino Médio está diretamente relacionado às finalidades desse nível de ensino, conforme determina a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394), no seu Art. 35:

O ensino médio, etapa final da educação básica, com duração mínima de três anos, terá como finalidades:

- a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;
- o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.

Nesse sentido, o parágrafo primeiro do Art. 36 da referida Lei afirma:

Os conteúdos, as metodologias e as formas de avaliação serão organizados de tal forma que ao final do ensino médio o educando demonstre:

- domínio dos princípios científicos e tecnológicos que presidem a produção moderna;
- conhecimentos das formas contemporâneas de linguagem;
- domínio dos conhecimentos de Filosofia e Sociologia necessários ao exercício da cidadania.

Uma vez que a base curricular nacional se organiza por áreas de conhecimento, e que o Curso ora proposto se refere ao nível médio integrado, o perfil do egresso do Ensino Médio e do Profissional Técnico em Agroindústria pode assim ser especificado:

Na área Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, o egresso, ao final do Curso, deverá ser capaz de:

- compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação;
- confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas;
- analisar, interpretar e aplicar os recursos expressivos das linguagens, relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização e estrutura das manifestações, de acordo com as condições de produção e recepção;
- compreender e usar a Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significação e integradora da organização do mundo e da própria identidade;
- conhecer e usar língua(s) estrangeira(s) moderna(s) como instrumento de acesso a informações e a outras culturas e grupos sociais;
- entender os princípios das tecnologias da comunicação e da informação, associá-las aos conhecimentos científicos, às linguagens que lhes dão suporte e aos problemas que se propõem solucionar;
- entender a natureza das tecnologias da informação como integração de diferentes meios de comunicação, linguagens e códigos, bem como a função integradora que elas exercem na sua relação com as demais tecnologias;
- entender o impacto das tecnologias da comunicação e da informação na sua vida, nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social;
- aplicar as tecnologias da comunicação e da informação na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida.

Na área Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias, o egresso, ao final do Curso, deverá ser capaz de:

- compreender as ciências como construções humanas, entendendo como elas se desenvolvem por acumulação, continuidade ou ruptura de paradigmas, relacionando o desenvolvimento científico com a transformação da sociedade;
- entender e aplicar métodos e procedimentos próprios das Ciências Naturais;
- identificar variáveis relevantes e selecionar os procedimentos necessários para produção, análise e interpretação de resultados de processos ou experimentos científicos e tecnológicos;
- apropriar-se dos conhecimentos da Física, da Química e da Biologia, e aplicar esses conhecimentos para explicar o funcionamento do mundo natural, planejar, executar e avaliar ações de intervenção na realidade natural;

- compreender o caráter aleatório e não-determinístico dos fenômenos naturais e sociais e utilizar instrumentos adequados para medidas, determinação de amostras e cálculo de probabilidades;
- identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis, representados em gráficos, diagramas ou expressões algébricas, realizando previsão de tendências, extrapolações e interpolações, e interpretações;
- analisar qualitativamente dados quantitativos, representados gráfica ou algebricamente, relacionados a contextos sócio-econômicos, científicos ou cotidianos;
- identificar, representar e utilizar o conhecimento geométrico para o aperfeiçoamento da leitura, da compreensão e da ação sobre a realidade;
- entender a relação entre o desenvolvimento das Ciências Naturais e o desenvolvimento tecnológico, e associar as diferentes tecnologias aos problemas que se propuseram e propõem solucionar;
- entender o impacto das tecnologias associadas às Ciências Naturais na sua vida pessoal, nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social;
- aplicar as tecnologias associadas às Ciências Naturais na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida;
- compreender conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas, e aplicá-las a situações diversas no contexto das ciências, da tecnologia e das atividades cotidianas.

Na área Ciências Humanas e suas Tecnologias, o egresso, ao final do Curso, deverá ser capaz de:

- compreender os elementos cognitivos, afetivos, sociais e culturais que constituem a identidade própria e a dos outros;
- compreender a sociedade, sua gênese e transformação, e os múltiplos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana; a si mesmo como agente social; e os processos sociais como orientadores da dinâmica dos diferentes grupos de indivíduos;
- compreender o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem, em seus desdobramentos políticosociais, culturais, econômicos e humanos;
- compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais, aos princípios que regulam a convivência em sociedade, aos direitos e deveres da cidadania, à justiça e à distribuição dos benefícios econômicos;

- traduzir os conhecimentos sobre a pessoa, a sociedade, a economia, as práticas sociais e culturais em condutas de indagação, análise, problematização e protagonismo diante de situações novas, problemas ou questões da vida pessoal, social, política, econômica e cultural;
- entender os princípios das tecnologias associadas ao conhecimento do indivíduo, da sociedade e da cultura, entre as quais as de planejamento, organização, gestão, trabalho de equipe, e associá-las aos problemas que se propõem resolver;
- entender o impacto das tecnologias associadas às Ciências Humanas sobre sua vida pessoal, os processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- entender a importância das tecnologias contemporâneas de comunicação e informação para planejamento, gestão, organização, fortalecimento do trabalho de equipe;
- aplicar as tecnologias das Ciências Humanas e Sociais na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida.

E, finalmente, o egresso, Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria, deverá ao final do Curso possuir:

- Competência técnica e tecnológica na sua área de atuação;
- Capacidade de inserção no(s) mundo(s) do trabalho, exercendo a profissão com compromisso e ética;
- Compromisso com o desenvolvimento socioeconômico da região em que atua, respeitando os princípios da sustentabilidade;
- Formação humanística e cultural integrada à formação técnico-científica;
- Capacidade de exercer sua cidadania de forma crítica e criativa;
- Postura crítica, propositiva e investigativa no ambiente de trabalho;
- Consciência da necessidade de manter-se em constante aperfeiçoamento, renovando aprendizados e construindo novos conhecimentos.

Ao concluir o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria – PROEJA, esse egresso deverá ter adquirido competências que lhe permitam:

- Acompanhar e supervisionar todas as fases da industrialização de alimentos;
- Analisar, selecionar, classificar e armazenar matéria-prima e produtos de origem animal- leite e carnes, de origem vegetal - frutos, hortaliças e de panificação;
- Trabalhar no controle do processo industrial, sugerindo melhorias e modificações;
- Atuar diretamente no desenvolvimento de novos produtos;
- Elaborar programas de trabalho com metas, organização e qualidade nos processos industriais;

- Determinar analiticamente os constituintes dos alimentos e suas propriedades;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos agroindustriais;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas higiênicos e sanitários na produção agroindustrial;
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade;
- Identificar o papel e o significado dos microrganismos nos alimentos;
- Elaborar projetos, relatórios e registros das atividades agroindustriais;
- Atuar na área de processos, determinando as medidas necessárias para a redução de custos e a maximização da qualidade na industrialização do alimento.

4.1-Área de Atuação e Atribuições

Segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, desenvolvido pelo Ministério da Educação, o profissional Técnico em Agroindústria tem possibilidades de atuar em indústrias de alimentos e bebidas, agroindústrias, laboratórios de controle de qualidade e instituições de pesquisa.

Nessa perspectiva, a atuação profissional do Técnico em Agroindústria dar-se-á em pequenas, médias ou grandes empresas do setor agropecuário, inclusive as empresas rurais, tanto do setor público como privado, sendo consideradas atividades principais:

- Operacionalização do processamento de alimentos nas áreas de panificação, laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças;
- Auxílio e atuação na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, relativos à higienização e sanitização da produção agroindustrial;
- Atuação em sistemas destinados à diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial;
- Acompanhamento de programa de manutenção de equipamentos em agroindústria;
- Implementação e gerenciamento de sistemas de controle de qualidade;
- Atuação em laboratórios de análise de alimentos e de controle de qualidade.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular, consubstanciada no plano de curso, é prerrogativa e responsabilidade de cada escola (Art. 8º da Resolução CNE/CEB nº 4/99). Respaldo no referido documento, o IF SERTÃO – PE *Campus* Floresta entende e aponta para uma estrutura curricular de Educação Profissional Técnica de Nível Médio elaborada de modo a integrar a formação profissional e o ensino médio.

Assim, o currículo do Curso, pautando-se no disposto na LDB (Lei nº 9.394/96), será estruturado com base nas seguintes diretrizes:

“ I - Destacará a educação tecnológica básica, a compreensão do significado da ciência das letras, das artes, o processo histórico de transformação da sociedade e da cultura; a Língua Portuguesa como instrumento de comunicação; acesso ao conhecimento e exercício da cidadania.

II - Adotará metodologias de ensino e de avaliação que estimulem a iniciativa dos estudantes;

III - Será incluída uma língua estrangeira moderna, como disciplina obrigatória, escolhida pela comunidade escolar, e uma segunda, em caráter optativo (...);”

Sua organização ainda destacará a:

- Contextualização dos conteúdos;
- Competência no uso da Língua Portuguesa, das línguas estrangeiras e outras linguagens contemporâneas como instrumentos de comunicação e como processo de constituição de conhecimento e de exercício de cidadania.

A preparação básica para o trabalho, foco do Ensino Médio, aparece de forma privilegiada no Curso Técnico de Nível Médio Integrado. O currículo está organizado em três grandes áreas de conhecimento e terá uma quarta área que se refere à educação profissional de forma mais específica:

- a área das linguagens, códigos e suas tecnologias;
- a área das ciências da natureza, matemática e suas tecnologias;
- a área das ciências humanas e suas tecnologias;
- a área da formação profissional.

O fato de o currículo ser organizado por área de conhecimento não significa a eliminação de disciplinas, ou componentes curriculares como aqui estão sendo chamados. A organização por componente curricular, estabelecida na matriz deste Curso, deve prever um permanente diálogo conforme as afinidades entre eles e deles com os problemas da realidade que se quer que os alunos modifiquem.

A educação profissional “integra-se aos diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia”. (Art. 39, LDB, alterada pela Lei 11.741/2008). Nesse sentido, a articulação da educação profissional de nível técnico com o ensino médio, de forma integrada, deve ocorrer em caráter de intercomplementaridade, viabilizada através de um planejamento único que promova o desenvolvimento simultâneo de competências relativas à formação geral e à preparação para o exercício de profissões técnicas.

Considerando essa concepção de educação profissional, o IF SERTÃO-PE Campus Floresta estabelece para o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria – PROEJA o seguinte:

- A matrícula será única para cada aluno, devendo ser renovada periodicamente.
- O currículo do Curso será estruturado em componentes curriculares, vivenciados em 07 semestres;
- O Ano Letivo, independentemente do ano civil, corresponderá a um mínimo de 200 (duzentos) dias efetivos de atividades escolares, conforme o disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- A Carga Horária da Base Nacional Comum será de 1200 horas e a Carga Horária da Formação Profissional, conforme mínimo estabelecido pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, será de 1200 horas;
- A Duração da Hora-aula corresponderá ao quantitativo de 45 (quarenta e cinco) minutos.

5.1 Matriz Curricular

Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria- PROEJA																			
			Carga Horária														Carga Horária (C/H Total/ Disciplina)		
			1º ANO		2º ANO		3º ANO		4º ANO		Hora	Hora/Aula							
Áreas do Conhecimento	Componente Curricular	1º Semestre		2º Semestre		3º Semestre		4º Semestre		5º Semestre			6º Semestre		7º Semestre		Hora	Hora/Aula	
		Nº Aulas	C/H	Nº Aulas	C/H	Nº Aulas	C/H	Nº Aulas	C/H	Nº Aulas	C/H	Nº Aulas	C/H	Nº Aulas	C/H				
Base Nacional Comum	Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	2	30	2	30	2	30	2	30					4	60	180	240	
		Arte							2	30								30	40
		Educação Física													2	30		30	40
	Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias	Física	2	30	2	30	2	30										90	120
		Matemática	4	60	4	60	2	30	2	30	2	30						210	280
		Química	4	60	2	30	2	30	2	30								150	200
		Biologia			2	30	4	60	4	60								150	200
	Ciências Humanas e suas Tecnologias	Geografia	2	30	2	30												60	80
		História					2	30	2	30								60	80
		Sociologia									2	30						30	40
		Filosofia							2	30								30	40
	Parte Diversificada	Língua Estrangeira (Inglês)									2	30	2	30				60	80
		Língua Estrangeira (Espanhol)													4	60		60	80
		Informática									2	30	2	30				60	80
		Subtotal	14	210	14	210	14	210	16	240	8	120	4	60	10	150	1200	1600	
Base de Conhecimentos Científicos e Tecnológicos	Formação Profissional	Introdução à Agroindústria	2	30													30	40	
		Fundamentos para Tecnologia Agroindustrial			4	60	2	30	2	30								120	160
		Gestão do Agronegócio	4	60	2	30	4	60										150	200
		Panificação e Confeitaria							2	30	6	90			2	30		150	200
		Processamento de Frutas e Hortaliças									4	60	8	120	2	30		210	280

			<p>Bases Tecnológicas/ Científicas</p>	<p>1º SEMESTRE: Língua, linguagem, comunicação – variedade e norma; Dimensão discursiva da linguagem – as funções da linguagem; Linguagem literária e linguagem não literária; Recursos estilísticos - as figuras de linguagem; Noções de semântica – relação de sentido entre as palavras; Identificação de gêneros literários e estilos de época da era colonial; Convenções da escrita - convenções ortográficas, uso de acentos gráficos; O discurso narrativo - carta e relato; Fatores da textualidade – coesão e coerência.</p> <p>2º SEMESTRE: Elementos estruturais da palavra e seus processos e formação; Morfossintaxe – o núcleo nominal e suas expansões; Morfossintaxe – o núcleo verbal e suas expansões; Identificação de estilos de época da literatura brasileira – Romantismo e Realismo; Produção textual – resenha e resumo.</p> <p>3º SEMESTRE: Relações sintáticas estabelecidas no interior da oração – termos da oração; Sintaxe de concordância; Sintaxe de regência; Identificação de estilos de época da literatura brasileira – Simbolismo e Pré-modernismo; Produção textual - carta argumentativa, artigo de opinião.</p> <p>4º SEMESTRE: Relações sintáticas estabelecidas no interior do período – coordenação e subordinação; Sintaxe de colocação; Identificação de estilos de época da literatura brasileira – Modernismo; Produção textual – dissertação argumentativa.</p> <p>7º SEMESTRE: Análise e produção de textos técnicos – projetos de pesquisa, relatório, artigo científico; Redação oficial – gêneros, estrutura, funcionalidade; Normatização de textos técnicos e oficiais – normas da ABNT.</p>
--	--	--	---------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Bibliografia Básica</p> <p>FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. <i>Para entender o texto: leitura e redação</i>. 2. ed. São Paulo: Ática, 1991.</p> <p>INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto: curso prático de leitura e redação. São Paulo: Scipione: 2002.</p> <p>_____. Curso de gramática aplicada aos textos. São Paulo: Scipione: 2005.</p> <p>MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. <i>Português Instrumental</i>. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MEDEIROS, João Bosco. <i>Correspondência: técnicas de comunicação criativa</i>. 18 ed. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>NICOLA, José de. Gramática: palavra, frase, texto. São Paulo: Scipione, 2004.</p> <p>_____. Literatura brasileira: das origens aos nossos dias. São Paulo: Scipione, 2007.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>FÁVERO, Leonor Lopes. <i>Coesão e Coerência textuais</i>. São Paulo: Ática, 1991.</p> <p>INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto: curso prático de leitura e redação. São Paulo: Scipione: 2002.</p> <p>MEDEIROS, João Bosco. Português Instrumental. 7 Ed. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>MOURA, Francisco; FARACO, Carlos. Para gostar de escrever. 13. Ed. São Paulo: Ática, 2000.</p> <p>NEVES, Maria Helena Moura. Gramática de usos do Português. São Paulo: UNES, 2000</p>
ARTE			
Carga Horária	4º Semestre	30 horas	
Competências	<ul style="list-style-type: none"> -Representar e Comunicar-se; -Investigar e Compreender; -Conviver (Contextualização sociocultural.) 		
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> -Realizar produções artísticas, individuais e/ou coletivas, nas linguagens da arte (música, artes visuais, dança, teatro, artes audiovisuais); -Apreciar produtos de arte, em suas várias linguagens, desenvolvendo tanto a fruição quanto a análise estética. -Analisar, refletir e compreender os diferentes processos da Arte, com seus diferentes instrumentos de ordem material e ideal, como manifestações socioculturais e históricas; -Conhecer, analisar, refletir e compreender critérios culturalmente construídos e embasados em conhecimentos afins, de caráter filosófico, histórico. 		

			<p>Bases Tecnológicas/ Científicas</p> <ul style="list-style-type: none"> -História da Arte; História da Música. -Parâmetros do som: duração, altura, intensidade e timbre -Som, Ruído, Silêncio: conceitos transitórios. -Ritmo, Melodia e Harmonia e seus contextos sócio-históricos. -Música e poesia. -Corpo enquanto instrumento musical: música com fala, canto e percussão corporal. -Instrumentos musicais alternativos: copos, jornais, etc. -Paisagens sonoras. -Ecologia da Arte. -Cinema: análises técnicas e estéticas. -Teatro: vivências em representação. -Música e movimento: vivências em dança.
			<p>Bibliografia</p> <p>BENNET, Roy. <i>Elementos básicos da Música</i>. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.</p> <p>_____. <i>Uma breve história da Música</i>. São Paulo: Jorge Zahar, 2009.</p>
EDUCAÇÃO FÍSICA			
		Carga Horária	<p style="text-align: center;">7º Semestre</p> <p style="text-align: right;">30 horas</p>
		Competências	Compreender o funcionamento do organismo humano, de forma a reconhecer e modificar as atividades corporais, valorizando-as como recurso para melhoria de suas aptidões físicas.
		Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> -Elaborar esquemas corporais; - Desenvolver habilidades inerentes às modalidades esportivas; - Desenvolver a cultura corporal através do desenvolvimento biopsicossocial; -Desenvolver capacidades cognitivas e científicas através de temas transversais.
		Bases Tecnológicas/ Científicas	<ul style="list-style-type: none"> Anatomia Básica Funcional; -Sistema Muscular e Esquelético; -Postura e Ergonomia; - Jogos Recreativos; - Jogos Pré-desportivos; - Atividades Aquáticas; - Alongamentos Funcionais; - Exercícios Proprioceptivos; - Esportes (Futsal/Handebol/Voleibol/Xadrez); -Caminhada Assistida (Zona Alvo); - Sociologia do Esporte.

			Bibliografia	BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: Educação Física / Secretaria de Educação Fundamental. – Brasília: MEC/SEF, 1997. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da educação física . São Paulo: Cortez, 1993. DAOLIO, Jocimar. Educação Física e o conceito de cultura . Campinas: Autores Associados, 2005. DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
		Ciências Humanas e suas Tecnologias	HISTÓRIA	
	Carga Horária		3º Semestre	30 horas
			4º Semestre	30 horas
	Competências		-Identificar as especificidades da História e relacionar os conceitos históricos com a cultura local; -Identificar a dinâmica da relação do homem com o tempo e com o espaço, numa perspectiva interdisciplinar; -Reconhecer a ocorrência de contextos históricos interligados entre a História Geral, História do Brasil e do Nordeste;	
	Habilidades		-Reconhecer a ocorrência de contextos históricos interligados entre a História Geral, História do Brasil e do Nordeste; -Identificar a dinâmica da relação do homem com o tempo e as especificidades dos períodos históricos; -Reconhecer a ocorrência de contextos históricos coexistentes e inter-relacionados (História Geral, História do Brasil e do Nordeste);	
		Bases Tecnológicas/ Científicas	3º SEMESTRE: A Pré-História; Egito, Mesopotâmia, Índia e China; Os hebreus; A Antiguidade Clássica; A Idade Média (conceitos, características e etapas); A Idade Moderna (caracterização do período); As Grandes Navegações Europeias (séc. XV e XVI); Brasil colonial: os descobrimentos; O período pré-colonial: o pau-brasil; As sociedades indígenas; A empresa açucareira e a escravidão; A sociedade açucareira; A administração colonial (as Capitânicas Hereditárias, os Governos-Gerais e as Câmaras Municipais); 4º SEMESTRE: A Idade Moderna. O Renascimento Cultural. A Reforma Protestante; O antigo regime: Absolutismo, Mercantilismo e colonialismo; Brasil Colônia. A União Ibérica; Os holandeses no Nordeste açucareiro. A expansão territorial: os bandeirantes. O Ciclo do Ouro. O nativismo no Brasil: a Guerra dos Mascates. A Idade Moderna. O Iluminismo. A Revolução Industrial. A Revolução Francesa. A Revolução Americana.	

			<p>Bibliografia</p> <p>BULFINCH, Thomas. Mitologia. Números 1, 2 e 3. História Viva - Mitologia, 2005.</p> <p>- COVRE, Maria de Lourdes M. O Que é Cidadania. São Paulo: Editora Brasiliense, 2003.</p> <p>- DUBY, Georges. A Sociedade Cavaleiresca. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1989.</p> <p>- _____. Idade Média, Idade dos Homens: do Amor e outros Ensaio. São Paulo: Editora Companhia das Letras, 1990.</p> <p>- _____. Senhores e Camponeses. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1990.</p> <p>- ELLIS, Normandi. Deusas e Deuses Egípcios: Festivais de Luzes. São Paulo: Editora Madras, 2003.</p> <p>- ESOPO. Fábulas. Porto Alegre: Editora L&PM, 1997.</p> <p>- FEIJÓ, Martin Cezar. Roma Antiga: a Crise da República. São Paulo: Editora Ática, 1993.</p> <p>- FERREIRA, Olavo Leonel. Egito: Terra dos Faraós. São Paulo: Editora Moderna, 1995.</p>
GEOGRAFIA			
Carga Horária	1º Semestre	30 Horas	
	2º Semestre	30 Horas	
Competências	<p>-Compreender processos sociais utilizando conhecimentos geográficos.</p> <p>-Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as aos diferentes grupos, conflitos e movimentos sociais.</p>		
Habilidades	<p>-Reconhecer a importância da Geografia como ciência que contribui para pensar o espaço geográfico, a criticidade e desenvolvimento da cidadania;</p> <p>-Interpretar situações histórico-geográficas das sociedades referentes à constituição do espaço, do território, da paisagem.</p>		
Bases Tecnológicas /Científicas	<p>1º SEMESTRE: ESPAÇO NATURAL: A Terra: características, movimentos, evolução e estrutura; A deriva continental e a tectônica de placas; O relevo terrestre e seus agentes; Minerais e rochas da crosta terrestre; Os solos. ATMOSFERA: A atmosfera e sua dinâmica: o tempo e o clima, classificações climáticas; mudanças climáticas, El Nino e La Nina. HIDROGRAFIA: Conceitos; os oceanos, mares, rios e lagos; as águas subterrâneas; as bacias hidrográficas do mundo e brasileiras; os conflitos pela água; a água no nordeste e a indústria da seca. ECOSSISTEMAS BRASILEIROS: Amazônia, Cerrado, Mangues, Mata Atlântica, Pampas, Araucárias e complexo do Pantanal.</p>		

				<p>2º SEMESTRE: OS MODELOS ECONÔMICOS: História, causas e consequências. A GLOBALIZAÇÃO :História, causas e consequências. A EVOLUÇÃO DA INDUSTRIALIZAÇÃO NO MUNDO E NO BRASIL.</p>
			Bibliografia	<p>ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de. Geografia Geral e do Brasil. Lúcia Marina Alves de Almeida/Tércio Barbosa Rigolin. volume único. São Paulo. Ática.2011. COELHO, Marcos de Amorim. Geografia Geral: o espaço natural e sócio-econômico/Marcos de Amorim Coelho, Lygia Terra Soares – 4ª Ed. Reform. e Atual. São Paulo: Moderna, 2001. MOREIRA, João Carlos. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização/João Carlos Moreira, Eustáquio de Sene- Ed. Reform. Scipione, 2006 NAKATA, Hirome, Marcos de Amorim Coelho. Geografia Geral. 2 ed. São Paulo: Ed. Moderna, 1986. TAMDJIAN, James Onnig. Geografia geral e do Brasil: estudos para compreensão do espaço: ensino médio/vol. Único/James e Mendes – São Paulo: FTD, 2005.</p>
			SOCIOLOGIA	
			Carga Horária	5º Semestre
				30 Horas
			Competências	<p>-Identificar, analisar e comparar os diferentes discursos sobre a realidade: as explicações das Ciências Sociais, amparadas nos vários paradigmas teóricos, e as do senso comum. Construir instrumentos para uma melhor compreensão da vida cotidiana, ampliando a “visão de mundo” e o “ horizonte de expectativas” nas relações interpessoais com os vários grupos sociais. Construir uma visão mais crítica da sociedade em que vive, possibilitando ao aluno questionamentos sobre a realidade em que vive. Construir a identidade social e política de modo a viabilizar o exercício da cidadania, atuando para que haja, efetivamente, uma reciprocidade de direitos e deveres entre o poder público e o cidadão e, também, entre os diferentes grupos.</p>
			Habilidades	<p>-Produzir novos discursos sobre as diferentes realidades sociais, a partir das observações e reflexões realizadas. Compreender e valorizar as diferentes manifestações culturais de etnias e segmentos sociais, agindo de modo a preservar o direito à diversidade, enquanto princípio estético, político e ético que supera conflitos e tensões do mundo atual. Compreender as transformações no mundo do trabalho e o novo perfil de qualificação exigida, gerados por mudanças na ordem econômica.</p>

			<p>Bases Tecnológicas /Científicas</p>	<p>-INTRODUÇÃO AO CONHECIMENTO DA SOCIOLOGIA: Contexto histórico do surgimento da Sociologia - Revolução Industrial: panorama sócio-econômico; Sociologia como ciência;</p> <p>-O PROCESSO DE SOCIALIZAÇÃO: Nossas escolhas, seus limites e repercussões. Das questões individuais às questões sociais; As diferenças no processo de socialização; Alguns agentes de socialização (família, escola, vizinhos, amigos, meios de comunicação).</p> <p>-POSIÇÃO, PAPEL SOCIAL E STATUS: Várias posições na hierarquia social; Status atribuído e adquirido; Aprendizagem dos papéis.</p> <p>-CONHECENDO UM CLÁSSICO: ÉMILE DURKHEIM: Objeto de estudo da Sociologia: Fato social (Coercitivo, Exterior, Geral); Estados normais e patológicos; Divisão do trabalho social: solidariedade mecânica e solidariedade orgânica;</p> <p>-CONHECENDO UM CLÁSSICO: KARL MARX: Modos de produção, meios de produção e relações de trabalho; Força de trabalho; Mais-valia; Luta de classes.</p> <p>-ESTRATIFICAÇÃO E MOBILIDADE SOCIAL: Principais tipos de Estratificação (Econômica, política e profissional); Castas, estamentos e classes sociais; Desigualdade social; Mobilidade social;</p> <p>-DESIGUALDADE SOCIAL NO BRASIL: Quando começou? Indígenas, africanos. O crescimento das cidades. Cenários da desigualdade no Brasil. Contexto histórico do surgimento da Sociologia - Revolução Industrial: panorama socioeconômico; Sociologia como ciência;</p> <p>-O PROCESSO DE SOCIALIZAÇÃO: Nossas escolhas, seus limites e repercussões. Das questões individuais às questões sociais; As diferenças no processo de socialização; Alguns agentes de socialização (família, escola, vizinhos, amigos, meios de comunicação).</p> <p>-CULTURA: Conceituando cultura, Elementos da cultura, Indústria cultural, Cultura e indústria cultural no Brasil.</p> <p>-INSTITUIÇÕES SOCIAIS: Definição, Independência das Instituições, Principais Instituições: Família – Igreja – Estado</p> <p>-TRABALHO E SOCIEDADE: O trabalho nas diferentes sociedades; O trabalho na sociedade capitalista; A questão do trabalho no Brasil.</p>
			<p>Bibliografia</p>	<p>Bibliografia Básica: OLIVEIRA, Pécio Santos de. Introdução à Sociologia: Série Brasil. São Paulo: Editora Ática, 2007. TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Atual Editora ,2007.</p> <p>Bibliografia Complementar: COSTA, Cristina. Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade. São Paulo: Editora Moderna, 1995. GIDDENS, Anthony. Sociologia. Artmed ,2005 MARTINS, Carlos Benedito. O que é Sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p>
				FILOSOFIA
			<p>Carga Horária</p>	<p style="text-align: center;">4º Semestre</p>
			<p>Competências</p>	<p>Conhecer conceitos fundamentais da Filosofia Contemporânea; Expor a diferença do pensar filosófico moderno para o pensamento filosófico contemporâneo.</p>
				30 horas

			Habilidades	Apreender os conceitos fundamentais da transição da Filosofia Moderna para a Filosofia Contemporânea e aplicá-los na formação da sua vida pessoal e profissional.			
			Bases Tecnológicas /Científicas	O conceito de Filosofia após a morte de Hegel; Os conceitos de Ética, Moral, Metafísica e Política Contemporânea; O pensamento de F. Nietzsche; O pensamento dos teóricos da Escola de Frankfurt; O pensamento dos demais pensadores contemporâneos.			
			Bibliografia	AQUINO, Tomás de. O Ente e a Essência . S. Porto. Contraponto. 1995. BUNNIN, Nicholas; TSUI-JAMES, E. P. Compêndio de filosofia . 2 ed. São Paulo. Loyola 2007. AGOSTINHO, S. Confissões Lisboa . INCM. 2004. GILSON, E. O espírito da Filosofia Medieval . São Paulo. Martins Fontes. 2006. DESCARTES, R. Meditações Metafísicas . São Paulo Martins Fontes. 2000.			
		Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias	MATEMÁTICA				
			Carga Horária	1º Semestre		60 Horas	
				2º Semestre		60 Horas	
				3º Semestre		30 Horas	
				4º Semestre		30 Horas	
				5º Semestre		30 Horas	
		Competências	Desenvolver o conhecimento e a estruturação do pensamento lógico matemático instrumentalizando sua aplicação no cotidiano e interdisciplinando com outras áreas do conhecimento.				
Habilidades	-Utilizar os conceitos e operações matemáticos em situações concretas; -Análise e interpretação de aplicações da matemática nas mais diversas áreas, principalmente em agroindústria; -Interpretar e resolver problemas diversos; -Ampliar as competências básicas do conhecimento lógico matemático.						

			<p>Bases Tecnológicas /Científicas</p> <p>1º SEMESTRE: Matemática Financeira: Razão, Proporção, Regra de Três, Porcentagem e Juros Simples; Conjuntos, Conjuntos Numéricos e Intervalo Reais; Funções; Função Afim; Função Quadrática.</p> <p>2º SEMESTRE: Função Modular; Função Exponencial; - Logaritmos e Função Logarítmica; Sequências e Progressões.</p> <p>3º SEMESTRE: Geometria Plana: Polígonos, Triângulos, Áreas de Figuras Planas; Matrizes; Determinantes; Sistemas Lineares.</p> <p>4º SEMESTRE: Análise Combinatória; Probabilidade, Trigonometria nos Triângulos; Trigonometria no Círculo. 5º SEMESTRE: Geometria Analítica; Números Complexos; Polinômios; Noções de Estatística.</p>						
			<p>Bibliografia</p> <p>GELTIL, Nelson, et al. Matemática. Volume único. Editora Ática, São Paulo, 2000.</p> <p>IEZZI, Gelson, et al. Fundamentos de Matemática Elementar. Vol. 2. 9 ed. Atual, São Paulo, 2000.</p> <p>GELTIL, Nelson, et al. Matemática. Volume único. Editora Ática, São Paulo, 2000</p> <p>IEZZI, Gelson, et al. Fundamentos de Matemática Elementar. Vol. 11. 9 ed. Atual, São Paulo, 2011.</p> <p>SILVA, Jorge Daniel, et al. Matemática para o ensino médio. 1 ed. IBEP, São Paulo, 2005.</p> <p>DANTE, Luiz Roberto. Matemática Contexto e Aplicações. São Paulo. Editora Ática. 1º edição, 2001.</p> <p>GIOVANI, José Ruy, et al. Matemática Completa. São Paulo. FTD, 2002.</p>						
			FÍSICA						
		Carga Horária	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">1º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 Horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30Horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 Horas</td> </tr> </table>	1º Semestre	30 Horas	2º Semestre	30Horas	3º Semestre	30 Horas
1º Semestre	30 Horas								
2º Semestre	30Horas								
3º Semestre	30 Horas								
		Competências	<p>-Conhecer os conceitos mais importantes da mecânica.</p> <p>-Compreender as manifestações do calor e a relação com a temperatura de um corpo.</p> <p>-Compreender as manifestações elétricas da natureza e a utilização da energia.</p>						
		Habilidades	<p>-Adquirir o conhecimento básico sobre os conceitos mais importantes da mecânica.</p> <p>-Ter conhecimento básico sobre as manifestações do calor e a relação com a temperatura de um corpo.</p> <p>-Possuir conhecimento básico sobre as manifestações elétricas da natureza e a utilização da energia.</p>						

			<p>1º SEMESTRE: INTRODUÇÃO À FÍSICA – história e importância; VELOCIDADE MÉDIA DE UM CORPO – definição matemática e tipos de movimento; DESCRIÇÃO DOS MOVIMENTOS; FORÇAS E LEIS DE NEWTON; TRABALHO E ENERGIA - cálculo do trabalho, energia cinética e potencial, tipos de geração de energia.</p> <p>2º SEMESTRE: INTRODUÇÃO À TERMOMETRIA - definição de calor e temperatura, termômetros e escalas termométricas; DILATAÇÃO TÉRMICA DOS SÓLIDOS E LÍQUIDOS - calor sensível e calor latente, trocas de calor e equilíbrio térmico; PROPAGAÇÃO DE CALOR - tipos de propagação de calor, lei de Fourier; TERMODINÂMICA - impacto da segunda lei da termodinâmica, cálculo do trabalho, tipos de máquinas térmicas, ciclo de Carnot.</p> <p>3º SEMESTRE: INTRODUÇÃO À ELETRICIDADE - tipos de cargas elétricas, corpo neutro e eletrizado, princípios da eletrostática; CORRENTE ELÉTRICA – definição; efeito Joule; ELEMENTOS DE UM CIRCUITO – componentes e funções dos elementos; POTÊNCIA ELÉTRICA E EFEITO JOULE - cálculo da potência de uma corrente elétrica, cálculo da energia consumida por um eletrodoméstico; MOTORES ELÉTRICOS - corrente contínua, corrente alternada, transformadores elétricos.</p>						
			<p>Bibliografia Básica: Biscuola, Gualter José; Villas Bôas, Newton; Doca, Ricardo Helou. Física. Volumes 1, 2 e 3, 1ª Edição, Saraiva, São Paulo, 2010. Gaspar, Alberto; Compreendendo a Física: Ensino Médio. Volumes 1, 2 e 3. 1ª Edição, Saraiva, São Paulo, 2010.</p>						
			BIOLOGIA						
		Carga Horária	<table border="1"> <tr> <td>2º semestre</td> <td>30 horas</td> </tr> <tr> <td>3º semestre</td> <td>30 horas</td> </tr> <tr> <td>4º semestre</td> <td>30 horas</td> </tr> </table>	2º semestre	30 horas	3º semestre	30 horas	4º semestre	30 horas
2º semestre	30 horas								
3º semestre	30 horas								
4º semestre	30 horas								
		Competências	<p>-Identificar as principais teorias sobre a origem da vida, conhecer no que é baseado o método científico e estudar aspectos gerais de citologia.</p> <p>-Compreender as formas de classificação dos seres vivos, detalhando as diferenças encontradas entre os organismos que estão subdivididos em cinco reinos e visualizar quais as bases da classificação dos organismos em três domínios.</p>						

			<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conhecer as teorias sobre a origem da vida, aceitas no meio científico e confrontar com as ideias trazidas durante as experiências vividas antes do ambiente escolar; -Entender como foi estabelecido o método científico, quais são seus princípios e debater sua eficácia para responder as questões relacionadas a ciências como um todo. -Conhecer, descrever e diferenciar os diferentes tipos de células existentes, suas partes, propriedades e formas de reprodução. -Identificar das formas de classificação dos seres vivos, conhecendo as regras de nomenclatura e o sistema binomial das espécies; -Identificar as diferenças encontradas entre os organismos que estão subdivididos nos reinos monera, protocista, fungi, plantae e animalia; -Conhecer as principais características dos microrganismos, das plantas avasculares e vasculares e dos principais filos e classes de animais. -Visualizar quais as bases da classificação dos organismos em três domínios. -Entender o que são vírus e como estes interferem nos demais organismos 	
			<p>Bases Tecnológicas /Científicas</p>	<p>2º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Introdução ao método científico; -Teorias sobre o surgimento do universo e da vida no nosso planeta; -Abiogênese e biogênese; -Teoria celular; -Bases químicas da vida; -Tipos celulares; -Célula procarionte; -Célula eucarionte animal e vegetal; -Partes das células – Membrana plasmática, citoplasma e núcleo; -Divisão celular. <p>3º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Taxonomia e sistemática; -Noções de sistemática filogenética e história da classificação dos organismos; -Vírus e Reino Monera -Características gerais das algas; -Características gerais dos protozoários; -Reino fungi; -Evolução e classificação das plantas e Conquista do ambiente terrestre; -Briófitas, pteridófitas, Gimnospermas e Angiospermas; <p>4º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Origem, evolução e características gerais dos animais; -Diversidade animal I: Poríferos, Cnidários, Platelminetos; Nematódeos, Moluscos e Anelídeos; -Diversidade animal II: Artrópodes e Equinodermatas; -Diversidade animal III: Cordados;

			Bibliografia	<p>LOPES, SÔNIA & ROSSO, SÉRGIO. BIO, Volume 1, Ensino Médio. Editora Saraiva.</p> <p>SANTOS, FERNANDO SANTIAGO., AGUILAR, JOÃO BATISTA. & OLIVEIRA, MARIA MARTHA. Ser Protagonista, BIOLOGIA. Volume 1, Ensino médio. Edições SM.</p> <p>LINHARES, SERGIO & GEWANDSZNAJDER, FERNANDO. Biologia Hoje. Volume 1, Ensino médio. Editora Ática.</p> <p>BIZZO, NÉLIO. Novas bases da Biologia. Volume 1, Ensino médio. Editora Ática.</p>	
			QUÍMICA		
			Carga Horária	1° semestre	60 horas
				2° semestre	30 horas
				3° semestre	30 horas
				4° semestre	30 horas
			Competências	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a evolução dos modelos atômicos, as ligações químicas e a formação das substâncias químicas; - Interpretar, com riqueza de detalhes, a Tabela Periódica e utilizá-la para solucionar problemas. - Conhecer as funções químicas, suas nomenclaturas, características e propriedades. - Compreender o acontecimento das reações químicas. - Conhecer as principais vidrarias e equipamentos de laboratório. - Desenvolver um raciocínio crítico, científico e investigativo. - Dominar os conceitos básicos da química; - Utilizar a tabela periódica como ferramenta na compreensão dos elementos químicos; - Compreender os códigos e símbolos próprios da Química; - Traduzir a linguagem discursiva em linguagem simbólica da Química e vice versa; - Desenvolver conexões hipotéticas lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas. - Compreender os conceitos básicos relacionados à Química Orgânica e suas aplicações no cotidiano; - Conhecer as funções orgânicas, suas propriedades e aplicações no dia-a-dia; - Desenvolver um raciocínio crítico, científico e investigativo. 	

			<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reconhecer conceitos básicos de química, a importância da ciência para o desenvolvimento do mundo, e os impactos causados por um desenvolvimento não-sustentável; -Conhecer, identificar e compreender a organização cronológica e periódica dos elementos químicos bem com a formação dos seus cátions e ânions; -Identificar as ligações químicas; -Relacionar as estruturas e fórmulas químicas das substâncias com as propriedades das funções inorgânicas; -Identificar as vidrarias de um laboratório de química e conhecer as noções de segurança em laboratórios; -Identificar as principais funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos), classificando e aplicando as regras oficiais de nomenclatura bem como relacionar as suas aplicações no cotidiano; -Prever a ocorrência de reações químicas; -Reconhecer as transformações químicas por meio de diferenças entre os seus estados iniciais e finais. -Conhecer os conceitos básicos relacionados à química orgânica. -Identificar e conhecer os radicais orgânicos, as funções orgânicas inclusive suas nomenclaturas. -Conhecer os compostos orgânicos presentes nos alimentos. 			
			<p>Bases Tecnológicas/ Científicas</p> <p>Funções inorgânicas; Reações inorgânicas; A química do carbono; Compostos orgânicos: Conceitos e propriedades; Classificação das cadeias carbônicas; Funções orgânicas: propriedades e nomenclatura.</p>			
			<p>Bibliografia</p> <p>-Bibliografia Básica: PERUZZO. F.M.; CANTO. E.L. Química na abordagem do cotidiano. Volume 3, 4ª edição, Moderna, São Paulo, 2006.</p> <p>-Bibliografia Complementar: FELTRE, Ricardo. Os Fundamentos da Química. Volume 1, 2, 3 e único, 6ª edição. São Paulo: Moderna, 2004. USBERCO, João; SALVADOR. Edgard. Química. Volume 1, 2, 3 e único, 7ª edição reformulada. São Paulo: Saraiva, 2006. SARDELLA, Antônio. Curso completo de Química. Volume único. São Paulo: Ática, 2002.</p>			
		<p>Linguagens Códigos e suas Tecnologias</p> <p style="text-align: center;">LÍNGUA ESTRANGEIRA - INGLÊS</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Carga Horária</td> <td style="width: 25%;">5º Semestre</td> <td style="width: 25%;">30 Horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6º Semestre</td> <td>30 Horas</td> </tr> </table> <p>Competências</p> <p>Desenvolver, progressivamente, competências diversas no que diz respeito à questão do ato de comunicação em língua inglesa.</p>	Carga Horária	5º Semestre	30 Horas	
Carga Horária	5º Semestre	30 Horas				
	6º Semestre	30 Horas				

			<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reconhecer a importância da aquisição de habilidades comunicativas na língua inglesa, como meio de participar efetivamente do mundo globalizado com mais propriedade. -Ouvir músicas, como também pequenos textos, conversas informais (diálogos pelos nativos), conversas formais (reportagens, textos informativos etc.) compreendendo sua significação. -Apropriar-se de vocabulário eficiente para utilização nas mais variadas situações do dia-a-dia. -Dramatizar curtos textos manifestando compreensão dos mesmos. -Usar a língua inglesa em pequenos diálogos espontâneos e/ou previstos atentando para as questões estruturais da língua, como também da fonética e fonologia. -Ler curtos textos procurando manter a entonação e pronúncia o mais próximo possível da do nativo e compreendendo, pois, sua significação. -Escrever curtos textos observando as regras gramaticais da língua inglesa. -Exercitar as regras gramaticais por meio da prática de exercícios orais e escritos. 	
		<p>Bases Tecnológicas/ Científicas</p>		<p>5º SEMESTRE: FOUR SKILLS: SPEAKING: Development of speaking skills; Notions and functions of general rules; Every day conversation – drills, dialogues, requests; Exploring the student’s communicative competence in different situations; Interview. LISTENING: Songs; Films; Short stories. READING: Avulsed texts – magazines; Lessons in books; Songs. WRITING: Text productions; Writing letters; Rewriting short texts restructuring them. LANGUAGE SYSTEM: 1. Verb To Be; 2. Simple Present Forms: (Affirmative – negative – interrogative / short Answers); 3. Personal and Objects Pronouns; 4. The Articles; 5. Plural of the nouns; 6. Present Continuous - Affirmative form/Negative form/Interrogative form /Short answers.</p> <p>6º SEMESTRE: FOUR SKILLS: SPEAKING: Development of speaking skills; Notions and functions of general rules; Every day conversation – drills, dialogues, requests; Exploring the student’s communicative competence in different situations; Interview. LISTENING: Songs; Films; Short stories. READING: Avulsed texts – magazines; Lessons in books; Songs. WRITING: Text productions; Writing letters; Rewriting short texts restructuring them. LANGUAGE SYSTEM: 1. Simple Past: - Affirmative form/Negative form/Interrogative form / Short answers; 2. Simple Future: - Affirmative form/Negative form/Interrogative form / Short answers 3. Immediate Future: -Affirmative form/Negative form/Interrogative form / Short answers; 2. Adverbials of Place and Time; 3. Regular Verbs: Affirmative form/Negative form/Interrogative form; 4. Who – Questions; 5. Possessive adjectives and Possessive Pronouns; 6. Reflexive Pronouns.</p>

			<p>Bibliografia</p> <p>DIAS, Renildes. Prime: Inglês para o Ensino Médio / Renildes Dias, Leina Jucá, Raquel Faria. 2ª. Ed. São Paulo: Macmillan, 2010.</p> <p>TORRES, Nelson. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado / Nelson Torres – 10ª ed. Reform. – São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>Longman gramática escolar da língua inglesa: com exercícios e respostas/ consultor pedagógico José Olavo de Amorim; revisora pedagógica Anna Szabò. –São Paulo: Longman, 2004.</p> <p>Medrado, Veronica Laura; Oliveira, Mauricio Pereira de. Tiradúvidas de inglês – Aprenda a Empregar corretamente Palavras, Estruturas gramaticais e Evitar Erros Comuns.- Rio de Janeiro: Editora Ciência Moderna Ltda.,2008.</p> <p>Ensino e Aprendizagem de língua inglesa: conversas com especialistas/Diógenes Cândido de Lima (org).-São Paulo: Parábola Editorial,2009.</p>
LÍNGUA ESTRANGEIRA- ESPANHOL			
Carga Horária	7º Semestre	60 Horas	
Competências	Desenvolver progressivamente competências para a comunicação em Língua Espanhola, em todos os seus níveis linguísticos: fonético-fonológico, morfológico e semântico-lexical.		
Habilidades	- Desenvolver as quatro habilidades na língua espanhola – compreensão oral e leitora e produção oral e escrita; Desenvolver práticas em situações reais, de acordo com as necessidades dos estudantes. Conhecer um pouco da cultura dos países de língua espanhola – música, gastronomia, literatura, etc.		
Bases Tecnológicas /Científicas	Presentaciones, saludos y despedidas; Decir fechas y horarios, pedir y dar informaciones; Hablar sobre el cuerpo humano y sus funciones; Discutir sobre salud y enfermedades; Hablar sobre alimentos; Hablar sobre compras; Hablar sobre el pasado, presente y futuro; Describir y opinar sobre costumbres y comportamientos sociales; Relatos de viajes y lugares; Relatar experiencias; Parafrasear; Expresar opiniones, argumentar; Poner condiciones para realizar algo.		
Bibliografia	<p>Bibliografía Básica:</p> <p>BON, F. M. <i>Gramática Comunicativa del español: de la idea de la lengua</i>. Tomo II. España: Edelsa Grupo Didascalía, S. A., 2004.</p> <p>CASTRO, Francisca. Nuevo Ven – Curso de español – Editora Edelsa – Madrid – 2004.</p> <p>LLORACH, E. A. <i>Gramática de la Lengua Española</i>. Madrid: Editorial Espasa Calpe, S. A, 2000.</p> <p>Bibliografía Complementar:</p> <p>GILI, O. C. <i>Diccionario práctico de gramática</i>. España: Edelsa Grupo Didascalía, S. A., 2005.</p> <p>TORREGO, L. G. <i>Gramática didáctica del español</i>. Nueva edición corregida y aumentada. Madrid: Ediciones SM, 2007.</p>		
INFORMÁTICA			

Carga Horária	5º Semestre	30 horas
	6º Semestre	30horas
Competências	<p>a Conhecer o histórico de computação e suas implicações sobre os processos atuais;</p> <p>-Compreender conceitos básicos sobre computação, desde os componentes de computador (hardware e software) até as tecnologias mais conhecidas na área (redes, internet, sistemas operacionais);</p> <p>- Utilizar ferramentas computacionais, tais como editor de texto, planilhas eletrônicas, bancos de dados e de apresentação.</p>	
Habilidades	<p>Reconhecer e operar as partes constituintes de um computador pessoal; apropriar-se dos conceitos de software, arquivos e pastas; gerenciar o conteúdo dos discos rígidos e flexíveis; operar em rede; configurar as características do ambiente de trabalho; dominar as operações copiar, recortar e colar.</p> <p>Conhecer as atividades possíveis de serem realizadas através da internet, formas de conexão, como navegar, como realizar pesquisas, copiar textos e imagens da internet, e como trabalhar com e-mails: enviar, receber, encaminhar, anexar arquivos aos e-mails.</p>	
Bases Tecnológicas/ Científicas	<p>5º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informática: conceitos e Informações Fundamentais; - Histórico; - Componentes básicos de um Computador: Hardware e Software. - Sistema Operacional e Internet. - Editor de texto: - Conceito; - Aplicações ; - Comandos básicos; - Módulo digitação de textos ; - Módulo Formatação (impressão) ; - Mala direta. - Planilha eletrônica: - Definição ; - Criação; - Manipulação; - Gráficos: Criação, e Manipulação . <p>6º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apresentações Eletrônicas: - Definição; - Criação; - Manipulação . - Armazenamento de dados e backup: - Termologia e conceituação; - Manipulação . - Segurança e Vírus de Computador : - Termologia e conceituação; - Manipulação. 	
Bibliografia	Velloso, F.C. Informática: conceitos básicos. Editora Campus;	

			White, R. Como funciona o computador . Editora Quark; BIBLIOGRAFIA H.L. Capron. J.A.Johnson. Introdução à Informática . Pearson Prentice Hall, 2004. NORTON, P. Introdução à computação . Makron Books, 1997. Ms Word Passo a Passo Lite, Makron Books; Ms PowerPoint Passo a Passo Lite, Makron Books.
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	GESTÃO DO AGRONEGÓCIO		
	Carga Horária	1º Semestre	60 Horas
		2º Semestre	30 Horas
		3º Semestre	60 Horas
	Competências	Conhecer o processo de evolução dos modos de produção da agropecuária nacional e internacional, o básico do funcionamento de um mercado, enfocando meios de troca e relações comerciais.	
	Habilidades	Compreender a relação do agronegócio com as relações sociais; Desenvolver as habilidades necessárias para gerir uma organização; respeitando os preceitos éticos e legais; Identificar oportunidades no gerenciamento das organizações.	
	Bases Tecnológicas/ Científicas	-Histórico da evolução do processo do agronegócio e agroindústria, e suas tendências. -Relações comerciais. -Análise elementar de mercado: oferta e demanda. -Identificação das cadeias produtivas e sua importância para o agronegócio e agroindústria. -Identificação das características do empreendedorismo.	
	Bibliografia	BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial: GEPAI: Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais . 5 ed. São Paulo: Atlas, 2009. ZUIN, L. F. S; QUEIROZ, T. R. Agronegócios: gestão e Inovação . São Paulo: Saraiva, 2006. ZYLBERSZTAJN, D. ; NEVES, E. Agronegócio do Brasil . São Paulo: Saraiva, 2005. DOLABELA, F. Oficina do Empreendedor . 1ª Edição, Sextante, 2008. CARVALHO, H. G; Manual do Empreendedor . 1ª Edição, Ferreira, 2010.	
	INTRODUÇÃO A AGROINDÚSTRIA		
	Carga Horária	1º Semestre	30 HORAS
Competências	-Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.		

			<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os diferentes tipos de agroindústrias e seus âmbitos de atuação, identificando sua importância socioeconômica; - Identificar instalações agroindustriais ; - Conhecer as atribuições e a legislação para o técnico de agroindústria. 							
			<p>Bases Tecnológicas/ Científicas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Definição de agroindústria, diferentes tipos; Importância socioeconômica da agroindústria e seus produtos; Por que industrializar os alimentos? Importância sócio-econômica da agroindústria e seus produtos; -Layout geral da agroindústria, requisitos legais; Cadeia produtiva de produtos agroindustriais. -Atribuições do técnico de Agroindústria: legislação e perfil profissional. 							
			<p>Bibliografia</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.</p>							
FUNDAMENTOS PARA TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL										
			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Carga Horária</td> <td style="text-align: center;">2º Semestre</td> <td style="text-align: center;">60 horas.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 horas</td> </tr> </table>	Carga Horária	2º Semestre	60 horas.	3º Semestre	30 horas	4º Semestre	30 horas
Carga Horária	2º Semestre	60 horas.								
	3º Semestre	30 horas								
	4º Semestre	30 horas								
			<p>Competências</p> <p>Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.</p>							
			<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificar os componentes dos alimentos; -Identificar causas de alterações e fontes de contaminação em agroindústria alimentar; -Conhecer a estrutura celular e a forma de desenvolvimento dos microrganismos. /Microbiologia básica e alimentar; -Identificar, selecionar e aplicar os métodos e técnicas de conservação e armazenamento da matéria-prima e seus produtos. -Indicar os principais aditivos, funções na indústria de alimentos, bem como entender a legislação pertinente. -Identificar materiais para embalagens, funções e tipos de embalagens; -Proceder às etapas de higienização, utilizando os métodos e produtos específicos para o tipo de sujidade e indicar os tipos de efluentes e seus tratamentos, obedecendo à legislação vigente; -Identificar os principais sistemas, métodos e pontos a serem observados no controle da produção agroindustrial. -Sistemas de controle de qualidade. 							

			<p>Bases Tecnológicas/Científicas</p> <p>2º SEMESTRE: -Definição de alimentos, composição dos alimentos: nutrientes (macronutrientes, micronutrientes), classificação dos alimentos (perceíveis e não perceíveis). -Alterações dos alimentos: biológica, química e física. Fontes de contaminação: matéria-prima, pessoal, água e ambiente, princípios básicos de conservação de alimentos, métodos e sistemas de armazenamento, principais microrganismos importantes no processamento de alimentos(banéficos, que causam alterações e patogênicos). -Definição, Funções, requisitos das embalagens dos alimentos, materiais utilizados e tipos.</p> <p>3º SEMESTRE: - Principais métodos de conservação em alimentos e formas adequadas de armazenamento de alimentos. -Classificação dos aditivos: funções e legislação que rege a utilização.</p> <p>4º SEMESTRE: -Etapas do processo de higienização; métodos de limpeza e sanitização; produtos utilizados na sanitização e efluentes: origem, características, tratamentos e legislação. -Conceitos de qualidades e controle de qualidade; -Organização do controle de qualidade: BPF, APPCC e análise sensorial.</p>						
			<p>Bibliografia</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2ª ed. Porto Alegre:</p>						
			TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS						
		Carga Horária	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">5º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6º Semestre</td> <td style="text-align: center;">60 horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7º Semest6re</td> <td style="text-align: center;">120 horas</td> </tr> </table>	5º Semestre	30 horas	6º Semestre	60 horas	7º Semest6re	120 horas
5º Semestre	30 horas								
6º Semestre	60 horas								
7º Semest6re	120 horas								
		Competências	<p>Dominar as tecnologias envolvidas no planejamento industrial para obtenção de produtos lácteos.</p>						
		Habilidades	<p>Executar e coordenar os procedimentos da elaboração de produtos lácteos, utilizando métodos padronizados de controle de qualidade.</p>						

			<p>5º SEMESTRE: -Conceitos Gerais; -Síntese do Leite na Glândula Mamária: Mecanismos de produção e Liberação do Leite -Composição do leite: Principais componentes do leite; -Fatores que afetam a composição do leite: Ração, Alimentação; Idade e Número de Parições, Tempo de Lactação e Variações Climáticas -Características sensoriais do leite -Valor Nutricional do Leite -Tipos e Classificação do leite: -Obtenção Higiênica do Leite -Recebimento do Leite e Estocagem na Indústria.</p> <p>6º SEMESTRE: -Recebimento do Leite na Usina de Beneficiamento; -Análises Físico-Químicas realizadas no Recebimento do Leite; -Determinação da Acidez: Prova do Alizarol; Prova do Álcool; Processo Dornic; -Determinação da Densidade; -Determinação do teor de gordura; -Determinação do Extrato Seco Total (EST): Método gravimétrico e Método de Ackermann; -Determinação do Ponto Crioscópico; -Determinação do Índice de Refração; -Provas Higiênicas para verificação da Qualidade do Leite <i>in natura</i>: Prova de Filtração ou Sedimentação; Pesquisa de Pus; Pesquisa de Sangue; Pesquisa de leite Colostral; -Classificação do Leite; -Tratamento Térmico do Leite: Pasteurização e Esterilização ENZIMAS Utilizadas para o controle de processamento térmico do leite Embalagem Armazenamento e Distribuição de Leite Produtos Lácteos: Leite em pó, leite fermentado; iogurtes, leite concentrado ou condensado, doce de leite e Queijos; Creme de Leite; Manteiga.</p> <p>7º SEMESTRE: Microorganismo do Leite: Principais Grupos de Microorganismos; -Alterações do Leite ocasionadas por microorganismos; -Controle de Qualidade do Leite: Controle microbiológico e controle físico-químico do leite; -Critérios para destinação do leite e derivados.</p>						
			<p>Bibliografia</p> <p>ORONES, J. A. E Col. Tecnologia de Alimentos vol 2. Alimentos de origem animal. Artmed Editora, 2005. TRONCO, V.M. Manual para Inspeção e Qualidade do Leite. Editora UFSM, 2003. Regulamento de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Curso de Tecnologia de Leite e Derivados – Portal da Educação e Sites Associados</p>						
			PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS						
		Carga Horária	<table border="1"> <tr> <td>5º Semestre</td> <td>60 horas</td> </tr> <tr> <td>6º Semestre</td> <td>120 horas</td> </tr> <tr> <td>7º Semestre</td> <td>30 horas</td> </tr> </table>	5º Semestre	60 horas	6º Semestre	120 horas	7º Semestre	30 horas
5º Semestre	60 horas								
6º Semestre	120 horas								
7º Semestre	30 horas								

			<p>Competências</p>	<p>-Planejar, orientar e executar as tecnologias envolvidas na produção, conservação, comercialização e controle de qualidade do processamento de frutas e hortaliças. -Dominar as tecnologias envolvidas na produção e controle de qualidade de frutas de hortaliças.</p>
			<p>Habilidades</p>	<p>-Conhecer o contexto socioeconômico da industrialização de frutas e hortaliças na região e no país; planejar e acompanhar operações de colheita e pós-colheita da matéria-prima para o processamento de vegetais. -Conceber e acompanhar a execução de projetos de instalações para processamento de frutas e hortaliças, indicando e operando os equipamentos a serem utilizados. - Noções de Boas práticas de Fabricação. -Diferenciar as características físico-químicas de frutas, hortaliças e derivados, indicando os fatores que afetam a qualidade dessas matérias-primas. -Identificar e utilizar corretamente aditivos em produtos vegetais; -Executar e coordenar os procedimentos da elaboração de produtos de origem vegetal, utilizando métodos padronizados de controle de qualidade.</p>
			<p>Bases Tecnológicas /Científicas</p>	<p>5º SEMESTRE: -Industrialização de frutas: aspectos sociais e econômicos da situação regional e nacional. -Matéria-prima: colheita, pós-colheita, controle de qualidade e fonte alternativa. -Instalações: características das edificações para processamento vegetal. -Equipamentos: equipamentos e suas utilizações, “lay out”, operação. -Microbiologia de frutas, hortaliças e derivados: conceitos, fatores de crescimento, benefícios e malefícios, análises microbiológicas. -Composição das frutas, hortaliças e derivados: importância e controle de qualidade. -Insumos: aditivos condimentos, uso do açúcar e ácidos, segundo legislação pertinente. 6º SEMESTRE: -Aspectos relacionados com a qualidade, ingredientes e etapas do processamento. -Elaboração de produtos a partir de frutas e hortaliças, doces, frutas em calda, frutas desidratadas, geleias, polpas, conservas e frutas cristalizadas. 7º SEMESTRE: - Tipos de bebidas de acordo com a legislação brasileira; -Processo de rotulagem das bebidas no Brasil; - Características e tipos de águas; - Tipos de bebida; Bebidas alcóolicas e não alcóolicas; - Sucos e infusões: Conceituação; Tipos de cafés e refrigerantes; Processos de produção. -Normas brasileiras e internacionais de classificação do café.</p>

			<p>GAVA, Altanair Jaime e colaboradores. Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações. 2009.</p> <p>LIMA, Urgel Almeida. Processamento de Frutas Tropicais, Nutrição e Controle de qualidade. 2009.</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de Alimentos. 2008.</p> <p>STEIN, Frank. Doces compotas e geléias. 2006.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006.</p> <p>CHITARRA, Maria Isabel F.; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e manuseio. 2005.</p> <p>LIMA, Urgel Almeida. Agroindustrialização de Frutas. 1999.</p> <p>BARUFFLALDI, Renato;</p> <p>OLIVEIRA, Marice N. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. 1998.</p> <p>MORADO, Ronaldo. Larousse da Cerveja. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.</p> <p>AMORIM, Henrique Viana. Fermentação Alcolólica: Ciência e Tecnologia. Piracicaba: Fermentec, 2005.</p> <p>BERNARDO, E. A arte de Degustar Vinhos. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>BRASIL Regulamento da Lei Nº 8.918 de 14 de Julho de 1994. Diário Oficial da União. 5 set, 1997.</p> <p>AQUARONE, Eugênio et al. Biotecnologia Industrial. São Paulo: Blucher, 2001.</p> <p>RELVAS, E.; PINTO, M. C.; MONTEIRO, C. R.; A arte e o segredo do bom café: café básico. Brasília: Ed. SEBRAE; Rio de Janeiro: ABIC, 1997.</p> <p>MORADO, Ronaldo. Larousse da Cerveja. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.</p> <p>AMORIM, Henrique Viana. Fermentação Alcolólica: Ciência e Tecnologia. Piracicaba: Fermentec, 2005.</p> <p>BERNARDO, E. A arte de Degustar Vinhos. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>BRASIL Regulamento da Lei Nº 8.918 de 14 de Julho de 1994. Diário Oficial da União. 5 set, 1997.</p> <p>AQUARONE, Eugênio et al. Biotecnologia Industrial. São Paulo: Blucher, 2001.</p> <p>RELVAS, E.; PINTO, M. C.; MONTEIRO, C. R.; A arte e o segredo do bom café: café básico. Brasília: Ed. SEBRAE; Rio de Janeiro: ABIC, 1997.</p>							
			PROCESSAMENTO DE CARNES							
			<table border="1"> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Carga Horária</td> <td style="text-align: center;">5º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6º Semestre</td> <td style="text-align: center;">120 horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7º Semestre</td> <td style="text-align: center;">60 horas</td> </tr> </table>	Carga Horária	5º Semestre	30 horas	6º Semestre	120 horas	7º Semestre	60 horas
Carga Horária	5º Semestre	30 horas								
	6º Semestre	120 horas								
	7º Semestre	60 horas								
			<p>Competências</p> <p>-Dominar as tecnologias envolvidas no planejamento industrial e obtenção de produtos cárneos.</p> <p>-Aplicar as tecnologias envolvidas no planejamento industrial e obtenção de produtos cárneos em projeto de intervenção tecnológica.</p>							
			<p>Habilidades</p> <p>-Conhecer o contexto sócio econômico nacional e regional.</p> <p>-Conceber e acompanhar a execução de projetos de instalações para processamento de carnes, indicando e operando os equipamentos a serem utilizados.</p> <p>-Executar e fiscalizar programas de controle de qualidade.</p> <p>-Conhecer as etapas do abate das diferentes espécies zootécnicas.</p>							

			<p>5º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Perspectivas da industrialização de carnes no Brasil e no Exterior; -Carne de Frango; -Carne de Suínos; -Carne de Bovinos; -Carne de Caprinos/ Ovinos; -Requisitos legais para Instalações de uma indústria de carnes; -Noções de Inspeção Sanitária durante o abate; -Tecnologia de Abate de bovinos; -Tecnologia de Abate de Suínos; -Tecnologia de Abate Caprinos/Ovinos; -Tecnologia de Abate de Aves; -Abate Humanitário. <p>6º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Programas de Segurança alimentar aplicados à indústria de processamento de carnes; -Transformação do músculo em carne; -Tecnologia de Desossa; -Desossa de carne suína; -Processamento de carne de aves; -Cortes Cárneos; -Tecnologia de frio na indústria de carnes. <p>7º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Processo de produção de salsicha; -Processo de produção de linguiça (frescal e defumada) e paio; -Processo de produção de presuntos; -Qualidade da Carne; -Efeitos do grau de acabamento e marmoreio; -Maciez e pH; -Maturação da carne; -O estresse e qualidade da carne; -Qualidade microbiológica da carne. 		
		Bases Tecnológicas/Científicas			
		Bibliografia	<p>VARELA. Tecnologia de Carnes. 2006. PARDI, Miguel Cione; SANTOS, Iacir Francisco dos; SOUZA, Elmo Rampini de; PARDI, Henrique Silva. Ciência Higiene e Tecnologia da Carne V-I. UFG. 2006. PARDI, Miguel Cione; SANTOS, Iacir Francisco dos; SOUZA, Elmo Rampini de; PARDI, Henrique Silva. Ciência Higiene e Tecnologia da Carne V-II. UFG. 2006. LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. ARTMED. 2004</p>		
		GESTÃO AMBIENTAL			
		Carga Horária	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">7º Semestre</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">30 horas</td> </tr> </table>	7º Semestre	30 horas
7º Semestre	30 horas				
		Competências	- Desenvolver competências na área de gestão ambiental para atuar no mercado de trabalho de forma consciente, considerando às exigências globais de processos limpos e produtos ambientalmente seguros.		
		Habilidades	-Compreender a problemática ambiental, para desenvolver e aplicar metodologias para gestão dos problemas ambientais ligados ao agronegócio.		

			<p>Bases Tecnológicas/ Científicas</p> <p>-Educação ambiental; Principais problemas ambientais globais; Conceitos básicos em gestão ambiental; Legislação ambiental; Licenciamento ambiental; Impactos ambientais causados pelas agroindústrias; Gestão de resíduos sólidos; Água residuária.</p>			
			<p>Bibliografia</p> <p>APEDGLEBER, L. & PASCALE, J. C. Gestão ambiental na agropecuária. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 310p.</p> <p>CAMPOS, L. M. de S. & LERIPIO. A. de A. Auditoria Ambiental - Uma Ferramenta de Gestão. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>DIAS, R. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>PHILIPPI JR., A.; ROMÉRO, M. DE A. & BRUNA, G. C. Curso de Gestão Ambiental. São Paulo: Manole, 2004.</p> <p>SPADOTTO, C. & RIBEIRO, W. Gestão de Resíduos na Agricultura e Agroindústria. Botucatu: FEPAF, 2006.</p> <p>GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre. UFRGS. 2000. 653p.</p> <p>IMHOF, K. Manual de tratamento de águas residuárias. São Paulo: Edgard Blucher, 1998.</p> <p>VIEIRA, P. F; BERKES, F. & SEIXAS, C. S. Gestão Integrada e Participativa de Recursos Naturais. Florianópolis: Secco, 2005.</p>			
SEGURANÇA DO TRABALHO						
			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Carga Horária</td> <td style="text-align: center;">7º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 horas</td> </tr> </table>	Carga Horária	7º Semestre	30 horas
Carga Horária	7º Semestre	30 horas				
			<p>Competências</p> <p>-Identificar e avaliar os procedimentos de segurança e saúde do trabalhador na agroindústria.</p> <p>-Possibilitar ao aluno conhecer a importância do comportamento prevencionista dentro dos ambientes de trabalho da agroindústria.</p>			
			<p>Habilidades</p> <p>-Identificar e avaliar os procedimentos de segurança e saúde do trabalhador;</p> <p>-Avaliar e compreender os parâmetros de risco e perigo no ambiente do trabalho na agroindústria;</p> <p>-Conhecer e aplicar os procedimentos e técnicas de combate a incêndio conforme legislação nacional e estadual;</p> <p>-Conhecer e prevenir doenças ocupacionais.</p>			

			<p>O trabalho rural no Brasil; Riscos ocupacionais no trabalho rural; Riscos provenientes do meio ambiente; Animais peçonhentos; Medidas de urgência; Acidentes por aranhas; Acidentes por escorpiões; Como prevenir acidentes causados por aranhas e escorpiões; Medidas de urgência; Acidentes por himenópteros (abelhas, vespas, marimbondos e formigas); Acidentes por lepidópteros; Acidentes com ferramentas manuais; Eletricidade na agroindústria; Queimaduras; Queda de altura; Lesões por eletricidade; Prevenção de acidentes com choque elétrico; Tratores agrícolas; Visão; Fatores fisiológicos; Fatores psicológicos; Riscos com agrotóxicos; Transporte; Armazenamento de produtos fitossanitários; Aviação agrícola; Agricultura ecológica.</p>			
			<p>Bases Tecnológicas /Científicas</p>			
			<p>Bibliografia</p> <p>MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e Medicina do trabalho. 56 ed. São Paulo, 2012. TÉCNICAS E PRÁTICAS NA AGROINDÚSTRIA, NA CONSTRUÇÃO CIVIL E NO AMBITO HOSPITALAR. V. 5, Goiânia-GO MANUAL DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS FITOSSANITÁRIOS / - Associação Nacional de Defesa Vegetal. Campinas – São Paulo, 1997. MANUAL DE USO CORRETO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL/ ANDEF – Associação Nacional de Defesa Vegetal. Campinas, SP: Línea Criativa, 2001. MANUAL DE USO CORRETO E SEGURO DE PRODUTOS FITOSSANITÁRIOS / BASF S/A, 2001. ANTÔNIO DE MELO VILLAR. Prevenção e Combate a Incêndios e Explosões.</p>			
			<p>GESTÃO DA PRODUÇÃO</p>			
			<table border="1"> <tr> <td>Carga Horária</td> <td>7º Semestre</td> <td>60 horas</td> </tr> </table>	Carga Horária	7º Semestre	60 horas
Carga Horária	7º Semestre	60 horas				
			<p>Competências</p> <p>-Identificar e avaliar os procedimentos da gestão de produção agroindustrial; -Conhecer a importância do comportamento preventivista dentro dos ambientes de trabalho da agroindústria.</p>			
			<p>Habilidades</p> <p>-Identificar e avaliar os procedimentos da gestão de produção agroindustrial.</p>			

			<p>Bases Tecnológicas/ Científicas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Introdução à ciência da administração; -Principais teorias da administração; -Processos administrativos; -Habilidade administrativa; - Funções Administrativas; -Níveis empresariais dos setores rural e agronegócio; - Áreas empresariais; - Características peculiares do setor rural; - Contexto das empresas rurais e agroindustriais; - Orçamentos de custeio e de investimentos.; -Depreciação dos bens de uso; -Custo de produção; -Renda bruta/ Margem bruta; -Controle de produção, financeiro, estoque e de pessoal; -Contabilidade básica; - Qualidade total na produção. 							
			<p>Bibliografia</p> <p>CORRÊA, H. L. Teoria Geral da Administração. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>LACATOS, E. Apostila de Teoria Geral da Produção (TGA), Compilada e Adaptada. 2000.</p> <p>MOREIRA, D. Administração da Produção e Operações. 2ª ed. São Paulo: Pioneira, 1996.</p> <p>PINTO, A. Curso de Economia. 8ª ed. Rio de Janeiro: Unilivro, 1986.</p> <p>RIBEIRO, O. M. Contabilidade Comercial Fácil. São Paulo: Saraiva, 1991.</p>							
			PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA							
			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Carga Horária</td> <td style="text-align: center;">4º Semestre</td> <td style="text-align: center;">30 horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5º Semestre</td> <td style="text-align: center;">60 horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7º Semestre</td> <td style="text-align: center;">60 horas</td> </tr> </table>	Carga Horária	4º Semestre	30 horas	5º Semestre	60 horas	7º Semestre	60 horas
Carga Horária	4º Semestre	30 horas								
	5º Semestre	60 horas								
	7º Semestre	60 horas								
			<p>Competências</p> <p>-Dominar as tecnologias envolvidas no planejamento industrial e no processamento de produtos de panificação.</p>							
			<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conhecer a história da panificação e sua importância; -Conhecer os ingredientes dos produtos de panificação; -Conhecer métodos de fermentação; -Conhecer os equipamentos e utensílios para preparo pães; -Executar as etapas e princípios de fabricação das principais pães; -Conhecer e executar as diferentes formas de utilização do chocolate; -Conhecer os equipamentos e utensílios para preparo de produtos de confeitaria básica; -Conhecer e executar as diferentes formas de uso do massas , açúcar, cremes e recheios; 							

			<p>4º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Importância socioeconômica da panificação e subprodutos; -Valor nutricional do pão; -Matérias-primas utilizadas na produção de pães; -Fermentação e métodos de fermentação; -Principais equipamentos: misturadeira, dosador de água, cilindro, divisora, modeladora, câmara de fermentação, forno; -Utensílios para panificação; -Extração e análise do glúten; -Preparo de pães diversos; -Causa e soluções de problemas na elaboração de pães; - Conhecer e executar as diferentes preparações em confeitaria; -Conhecer as tecnologias na elaboração de biscoitos, tortas, salgados e doces. <p>5º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Definições sobre chocolate, tipos e utilizações de produtos feitos com o uso de chocolate; -Principais equipamentos e utensílios para a confeitaria, bolos e biscoitos; - Bolos em geral; - Preparação de biscoitos, rosquinhas; -Produção de massas base clássicas para confeitaria básica; -Produção de cremes clássicos na confeitaria básica; -Produção de diferentes tipos de recheios; -Coberturas clássicas na confeitaria básica; -Sobremesas clássicas na confeitaria básica; - Preparação de pizzas e outros produtos para pizzaria; - Defeitos causas e soluções na elaboração de produtos de confeitaria básica e pizzas. <p>7º SEMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produção de Salgados básicos e finos; Produção de Docinhos básicos e fino; Produção de tortas de vitrine; Defeitos causas e soluções na elaboração de produtos de confeitaria fina e salgados.
		<p>Bibliografia</p>	<p>AQUARONE, E. Biologia industrial. Vol. 4. Biologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2001</p> <p>CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009.</p> <p>CIACCO, C.F. & CHANG, Y.K. Tecnologia de Massas Alimentícias. GOV. ESTADO SP, 1982.COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. ARTMED, 2004.</p> <p>- FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas. MANOLE, 2005.</p>

5.3 Metodologia

O Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria - PROEJA, objetivando o atendimento de suas especificidades, requer a adoção de uma modalidade apropriada ao público a que se destina. Dessa forma, os procedimentos didático-metodológicos deverão ser contextualizados e significativos, de modo que os discentes sintam-se motivados a serem protagonistas na construção da sua aprendizagem.

Além disso, este projeto pedagógico percebe que é no ambiente escolar que se dá o processo de aprendizagem sistematizado, onde professor e aluno se defrontam com conhecimentos não apenas acumulados, mas, sobretudo articulados através do docente que propõe, dispõe, constrói, equilibra, desequilibra, provoca, problematiza com a sua atividade e oportuniza condições de experimentações favoráveis à imersão do aluno 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 ensino-aprendizagem-prática-teoria, passar a se perceber como sujeito dos conteúdos, promovendo o exercício da cidadania através do trabalho, tornando-se um agente participativo nas modernas relações sociais que acontecem no ambiente com o qual se envolve.

Nessa perspectiva dinâmica, o conhecimento é experimentado dentro das várias oportunidades que o Curso oferece nas salas de aula, nos laboratórios de cada área de estudo, no campo de trabalho através de visitas técnicas acompanhadas, nas navegações orientadas que a internet possibilita, na interação com o campo e a indústria – perfil vivenciado por este Instituto Federal, nos ciclos de palestras e amostras técnicas, entre outras.

Assim, como enriquecimento da formação oportunizada aos discentes, ao longo de todo o curso os professores poderão elaborar e vivenciar projetos interdisciplinares, abordando temas significativos e relacionados com o curso. A metodologia de ensino deverá ser diversificada com aulas expositivas, seminários, pesquisa bibliográfica e de campo, bem como com a promoção de eventos para exposição de trabalhos. Esses projetos poderão ser organizados a partir da elaboração dos eixos temáticos descritos a seguir, como mecanismo de articulação das práticas pedagógicas vivenciadas nos componentes curriculares.

EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINAS
Linguagem, Código e suas Tecnologias.	Língua Portuguesa; Língua Inglesa Inglês e Espanhol; Arte; Educação Física
Ciências da Natureza	Matemática; Biologia; Física; Química.
Ciências Humanas	Geografia; História; Sociologia; Filosofia.

Eixo Tecnológico	Introdução a agroindústria, Fundamentos da Agroindústria; Processamento de Carnes; Tecnologia em laticínios; Processamento de Frutas e Hortaliças; Agronegócios, Informática, Gestão Ambiental, Segurança do Trabalho, Gestão da Produção, Panificação e Confeitaria
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.4 Prática Profissional

A proposta metodológica deste Curso entende que o grande instrumento de trabalho na escola é o conhecimento aplicado à vida profissional do aluno que ingressa no Ensino Médio com proposição de atuação no mundo do trabalho em nível técnico.

Nessa perspectiva, e tendo em vista que a formação para o mundo do trabalho é um dos propósitos deste Curso, faz-se necessária a integração permanente entre teoria e prática, sendo consolidada não apenas no ambiente escolar, mas também em ambientes de atuação profissional.

Nesse sentido, é importante destacar a existência no Curso de Projeto de Intervenção Tecnológica em Agroindústria, com o objetivo de ampliar a formação profissional oportunizada aos discentes, tendo em vista a relevância da vivência de aulas de campo, vez que não há a exigência de Estágio Curricular Obrigatório pelo Curso. Esse projeto, tem como propósito estimular o discente a extrapolar o espaço institucional, favorecendo a articulação das várias aprendizagens em torno de um processo de formação profissional em que é atuante.

O Projeto de Intervenção é organizado para os componentes curriculares Panificação e Confeitaria, Processamento de Carnes e Tecnologia de Laticínios, tendo em vista suas elevadas cargas horárias, em especial no último semestre. Para garantir qualidade ao Projeto, o cronograma de cada disciplina poderá ser operacionalizado a partir do 5º semestre do curso.

Assim, entende-se que a metodologia desse Projeto possibilita a estruturação do conhecimento de forma organizada, favorecendo a articulação das várias aprendizagens em torno de um projeto de formação profissional.

Como enriquecimento dessa formação, o discente do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria-PROEJA poderá, ainda, vivenciar Estágio Não-Obrigatório, como atividade optativa que será acrescida à carga horária regular e obrigatória do Curso. Esse estágio poderá acontecer a partir do 5º semestre e deverá ser formalizado junto à Coordenação de Extensão e Relações Empresariais deste Campus.

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A avaliação de competências é um processo de reconhecimento e certificação de estudos, conhecimentos e habilidades anteriormente desenvolvidas por meio de estudos não necessariamente formais ou no próprio trabalho, a qual se dá através de avaliação individual do aluno.

O IF SERTÃO-PE aproveitará as competências, os conhecimentos e as experiências anteriores adquiridos em qualificações profissionais, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão deste Curso, sendo consideradas: etapas ou módulos em nível técnico concluídos em outros cursos nos últimos cinco anos; cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores; processos formais de certificação e conhecimentos adquiridos no trabalho ou por meios informais.

Os critérios de aproveitamento das competências e habilidades já adquiridas têm por finalidade ajustar o candidato/aluno à habilitação profissional, colocando-o apto à matrícula e permitindo sua qualificação. O aproveitamento dos conhecimentos e experiências anteriores adquiridos pelo discente será considerado de forma a possibilitar o seu ingresso, sua permanência e sua certificação.

Nessa perspectiva, serão considerados os seguintes critérios/instrumentos:

- Dispensa de Componente Curricular realizada(s) com aprovação, com carga horária igual ou superior à oferecida pelo IF SERTÃO-PE;
- Aproveitamento de Componentes Curriculares cursados na parte diversificada do Ensino Médio, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do total da carga horária mínima para habilitação profissional, independentemente de exames específicos, desde que suas competências sejam relacionadas diretamente com o perfil profissional da habilitação;
- Submissão à avaliação oral, teórica e prática a ser aplicada pelo corpo docente da Instituição de forma a comprovar seu domínio na área de Agroindústria, adquirido por meios informais, cursos de educação profissional de nível básico, etapas ou módulos de cursos técnicos, entre outros cursos.

Para efetivação dos pedidos de aproveitamento de estudos dos componentes curriculares, ficam estabelecidos os seguintes procedimentos:

- a) Serão realizados através de processo protocolizado no Setor de Controle Acadêmico, dentro dos prazos estipulados no Calendário Escolar e instruídos com os conteúdos programáticos e/ou as competências obtidas na instituição de origem do aluno;
- b) O IF SERTÃO-PE designará uma Comissão ou Comissões compostas por professores do Curso que, em conjunto com a Coordenação de Ensino, deverão elaborar parecer com os resultados das análises procedidas;

c) O prazo para o aproveitamento de estudos de disciplinas ou módulos já cursados nas diferentes instituições credenciadas pelo Sistema Federal, Estadual ou Municipal não poderá exceder a três anos contados da data de conclusão do curso.

Outros critérios e a operacionalização dos itens aqui descritos serão implementados de acordo com a Organização Didática do IF SERTÃO-PE.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem tem por finalidade promover a melhoria da realidade educacional do aluno, priorizando o processo ensino-aprendizagem, tanto individual quanto coletivamente.

A prática avaliativa deve ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo ensino aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Os aspectos qualitativos compreendem, além da acumulação de conhecimentos, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos e ao desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos alunos.

A prática avaliativa abrange todos os momentos e recursos que o professor utiliza no processo de ensino-aprendizagem, tendo como objetivo principal o acompanhamento do processo formativo dos educandos, verificando como a proposta pedagógica vai sendo desenvolvida ou se processando, na tentativa da sua melhoria, ao longo do próprio percurso.

Tal prática pode, ainda, favorecer ao docente a identificação dos elementos indispensáveis à análise dos diferentes aspectos da aprendizagem do aluno no seu desenvolvimento intelectual, afetivo, social e do planejamento da proposta pedagógica efetivamente realizada. A concepção de avaliação defendida para essa política exige que aconteça de forma contínua e sistemática, mediante interpretações qualitativas dos conhecimentos produzidos e reorganizados pelos alunos.

Os instrumentos de avaliação utilizados nessas práticas avaliativas, assim como os pesos atribuídos a cada um deles, deverão ser explicitados no programa de cada componente curricular e deverá ser divulgado junto aos alunos no início do respectivo período letivo. Serão considerados instrumentos de avaliação os trabalhos teórico-práticos construídos individualmente ou em grupo.

Os discentes terão direito aos estudos de recuperação nos componentes curriculares em que obtiver nota inferior a 6,0 (seis). Esses estudos serão aplicados contínua e paralelamente ao bimestre, durante o período letivo e no horário de atendimento ao aluno, para suprir as deficiências de aprendizado, tão logo sejam detectadas.

Para efeito do registro das notas das duas primeiras unidades, após serem aplicados os instrumentos de avaliação do espaço curricular e de recuperação paralela prevalecerá a maior nota.

O estudante com média inferior a seis será submetido a uma avaliação de recuperação ao final do semestre, e se ainda não alcançar média, após a recuperação, será submetido a exame final. Antes do exame final o aluno terá direito a, no mínimo, um encontro com o professor do conteúdo curricular para orientação de estudos.

Será considerado aprovado em cada componente curricular o aluno que obtiver média aritmética igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária.

A Média do Espaço curricular será obtida através da expressão:

$$ME = \frac{\sum VA}{n} \qquad ME = \frac{VA1 + VA2}{n}$$

n = Número das médias da Verificação de Aprendizagem

VA= Média das Verificações de Aprendizagem

ME = Média do Espaço curricular

Será considerado reprovado, no componente curricular, o aluno que não obtiver frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária, independente da média final.

O aluno que obtiver média parcial, ou seja, média do espaço curricular, inferior a 6,0 (seis), mesmo depois da avaliação de recuperação, e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular terá direito a submeter-se a uma avaliação final em cada componente antes do fechamento do semestre.

Será considerado aprovado, após avaliação final, o aluno que obtiver nota igual ou maior que 5,0 (cinco), de acordo com a seguinte equação:

$$MF = \frac{6 \times ME + 4 \times AF}{10} \geq 5,0$$

MF = Média final

ME = Média do espaço curricular

AF = Avaliação final

Outros critérios e a operacionalização dos assuntos aqui descritos serão complementados de acordo com a Organização Didática a estabelecida para o IF SERTÃO-PE.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1 Instalações:

DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE
Salas de Aula	07
Auditório	01
Laboratório de Informática	02
Laboratório de Agroindústria	01
Laboratório de Química	01
Biblioteca	01
Laboratório de Biologia	01
Sala de Professores	01
Sala de Apoio ao Aluno	01
Sala de Assistência ao Educando	01
Setor Psicossocial	01
Setor de Enfermagem	01
Sala de Xérox	01

8.2 Equipamentos do Laboratório de Agroindústria

DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE
Hamburguera manual NEM/SH 84385000	01
Mesas de evisceração com sistema de lavagem do frango	01
Fogão industrial c/ 04 locais marca ativo	02
Liquidificador industrial 1,5 L	01
Frezzer (capacidade 400 litros)	02
Refrômetro mod.RP- 30 ATC portátil	02
Mesas de manipulação em inox	01
Mesa de seleção em inox	01
Balança digital (capacidade 25 g)	01
Seladora a vácuo	01
Mesas em inox para manipulação de carnes	06
Serra fita para carnes	01
Moedor de carnes	01

Ensacadeira de embutidos	01
Carrinho em inox para transporte de carnes	01
Seladora a vácuo	01
Balança digital (capacidade 25 kg)	01
Misturador de carnes (capacidade 60 litros)	01
Mini padaria compacta marca PADIZ	01
Geladeira	01

9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ENVOLVIDO NO CURSO

9.1 Docentes – Área Propedêutica

DOCENTE	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Adherbal Brito Moreira Filho	Especialização em História Geral - Licenciatura em História	DE
Alcidênio Soares Pessoa	Licenciatura em Química	DE
Anderson Alexandre Vieira Gomes	Graduação em Física	DE
Dionísio Felipe dos Santos Júnior	Licenciatura em Matemática	DE
Eduardo Barbosa Vergulino	Mestrado em Filosofia, Licenciatura em Filosofia	DE
Fernando César Pereira da Silva	Especialização em Informática na Educação – Graduação em Educação Física	DE
Francisco de Assis de Lima Gama	Graduação em Ciências da Computação	DE
Henrique César da Silva	Especialização em Direito Ambiental – Licenciatura em Química	DE
Javandilma Gomes Ferreira	Especialização em Educação Profissional Técnica em Nível Médio Integrada ao Nível Médio – Licenciatura em Educação Artística (Habilitação em Música)	DE
João Luiz da Silva	Mestrado em Geografia – Licenciatura em Geografia	40 horas
Josenilson Lopes Lola	Especialização em Matemática – Licenciatura em Matemática	DE
Liliam Camilo Souza	Graduação em Ciências Sociais	DE
Rosineuman de Souza Soares Leal	Especialização em Língua Portuguesa, em Planejamento Educativo – Licenciatura em Letras	DE
Talita de Souza Massena	Especialização em Metodologia do Ensino da Língua Portuguesa e Literaturas - Licenciatura em Letras (Habilitação em Português e Inglês)	40 horas
Vera Lúcia da Silva Augusto Filha	Mestrado em Química Inorgânica – Graduação em Química Industrial	DE
Wagner Guedes Brito	Licenciatura em Ciências Biológicas	DE
Wagner Pinheiro	Especialização em Linguística Aplicada ao Ensino de Língua Inglesa – Licenciatura em Letras (Habilitação em Português e Inglês)	DE

9.2 Docentes – Área Técnica

DOCENTE	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Márcio Pereira dos Santos	Graduação em Engenharia de Alimentos	DE
Amenaíde Silva Cristo Aquino Lima	Licenciatura em Pedagogia e Graduação em Engenharia Agrônômica	DE
Augusto Cláudio Golveia Coutinho	Mestrado em Economia, Graduação em Administração e Ciências Contábeis	DE
Mariângela Vasconcelos Ernesto	Especialização em Marketing, Graduação em Administração de Empresas	DE
Patrícia Helena Marinho do Bomfim	Especialização em engenharia de Segurança do Trabalho, Graduação em Engenharia Civil	DE

9.3 Técnicos Administrativos

TÉCNICO	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Joselmo Silva dos Santos – Técnico em Alimentos	Tecnólogo em Alimentos	40 horas
Kelli Roberta de Souza Soares Luz Gomes- Téc. em Assuntos Educacionais	Especialização em Língua Portuguesa – Graduação em Letras	40 horas
Maria Aparecida de Sá- Pedagoga	Especialização em Supervisão Educacional – Graduação em Pedagogia	40 horas
Adriana Brandão Nunes	Especialização em Saúde Pública, Graduação em Serviço Social	40 horas
Clodoaldo Alves Campos	Técnico em Enfermagem	40 horas
Tássia de Souza Cavalcanti	Graduação em Psicologia	40 horas

10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Para obtenção do diploma de Técnico de Nível Médio em Agroindústria o aluno deverá concluir os estudos correspondentes a toda a Base de Conhecimentos Científicos e Tecnológicos estabelecida na Matriz Curricular deste Curso, o que compreende a integralização dos componentes curriculares referentes à formação geral e à formação profissional. Embora o curso contemple duas finalidades complementares, trata-se de um curso único, não sendo oportunizada, portanto, certificação parcial, correspondente ao Ensino Médio ou à Formação Técnica.

O Curso prevê a possibilidade de conclusão a qualquer tempo, fazendo jus à obtenção de diploma o discente que demonstrar aproveitamento e atingir os objetivos propostos, mediante avaliação e reconhecimento.

Os diplomas serão emitidos pelo Campus Floresta, conforme a legislação em vigor, e registrados na Secretaria de Controle Acadêmico.