



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
REITORIA

**RESOLUÇÃO Nº 01 DO CONSELHO SUPERIOR,  
DE 06 DE JANEIRO DE 2026.**

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos do Campus Petrolina Zona Rural do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IFSertãoPE.

A Presidente do Conselho Superior em exercício do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no uso de suas atribuições legais, **RESOLVE, Ad Referendum:**

Art. 1º APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos do Campus Petrolina Zona Rural do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IFSertãoPE.

Art. 2º AUTORIZAR o funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos do Campus Petrolina Zona Rural no primeiro semestre de 2026.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Fabírcia Nadjá de Oliveira Freire  
Presidente do Conselho Superior em exercício

PUBLICADO NO SITE INSTITUCIONAL EM: 06/01/2026.

# PPC

Projeto  
Pedagógico  
do Curso

Médio Integrado

# Técnico em Alimentos



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

# PPC

Projeto  
Pedagógico  
do Curso

Médio Integrado

# Técnico em Alimentos

IFSertãoPE

*Campus Petrolina Zona Rural*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

**Luiz Inácio Lula da Silva**  
Presidente da República

**Camilo Sobreira de Santana**  
Ministro(a) da Educação

**Marcelo Bregagnoli**  
Secretário(a) da Educação Profissional e Tecnológica

**Jean Carlos Coelho de Alencar**  
Reitor(a) do IF Sertão-PE

**Eudis Oliveira Teixeira**  
Pró-Reitor(a) de Ensino

**Adeisa Guimarães Carvalho**  
Pró-Reitor(a) de Extensão e Cultura

**Francisco de Assis de Lima Gama**  
Pró-Reitor(a) de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação

**Klemmerson Amariz Gomes**  
Pró-Reitor(a) de Desenvolvimento Institucional

**Fabricia Nadja de Oliveira Freire**  
Pró-Reitor(a) de Orçamento e Administração

**Vitor Prates Lorenzo**  
Diretor Geral do Campus

**Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos**  
Diretor de Administração e Planejamento do Campus

**Márcio Rennan Santos Tavares**  
Diretor de Ensino do Campus

**Evelucia Borges de Almeida**  
Coordenadora de Ensino

**Valdomiro Andrade Mota de Moraes**  
Coordenador do curso

**Comissão de Elaboração do PPC**  
Portaria no 217 de 07 de Outubro de 2025  
**Presidente:** Valdomiro Andrade Mota de Moraes

**Membros**

Adriane Luciana da Silva  
Ana Carolina Dias Braga  
Daniel Ferreira Amaral  
Diego de Quadros Melo  
Eduardo Magno Santos de Brito  
Edlúcia da Silva Costa  
Gleiciane Sousa da Silva Baracho de Albuquerque  
Jeane Souza da Silva  
Luciana Jatobá e Silva Peixoto  
Marcia Efigenia Pereira de Aquino  
Bartolomeu  
Marcelo Iran de Souza Coelho  
Milka Carvalho de Azevedo  
Ricardo Macedo da Silva  
Roberta Verônica dos Santos Carvalho  
Mesquita  
Rosângela Silva de Carvalho  
Rosemary Barbosa de Melo  
Valter Cezar Andrade Junior  
Ytalo Rafael Souza Reis



## SUMÁRIO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. APRESENTAÇÃO</b>  | <b>6</b>  |
| <b>2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO</b>   | <b>7</b>  |
| 2.1 Identificação da Instituição e Base Legal   | 10        |
| 2.2 Identificação do Campus e Base Legal  | 10        |
| 2.3 Características Socioeconômicas e Culturais da Região   | 10        |
| 2.4 Breve Histórico do Campus   | 13        |
| <b>3. IDENTIFICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO TÉCNICO PEDAGÓGICA DO CURSO</b>                                     | <b>14</b> |
| 3.1 Quadro resumo de identificação do curso   | 15        |
| 3.2 Justificativa da Oferta do Curso  | 15        |
| 3.3 Objetivos   | 17        |
| 3.3.1 Geral   | 17        |
| 3.3.2 Específicos   | 17        |
| 3.4 Perfil Profissional de Egresso  | 18        |
| 3.5 Campo de Atuação Profissional   | 19        |
| 3.6 Estrutura Curricular e Base legal   | 19        |
| 3.7 Matrizes Curriculares, Quadro e Tabela  | 24        |
| 3.7.1 Matriz Curricular Geral   | 25        |
| 3.7.2 Matriz Curricular Semestral ou Modular  | 27        |
| 3.7.3 Matriz de Componentes Curriculares Eletivos   | 30        |
| 3.7.4 Matriz de Componentes Curriculares de Atendimento Educacional Especializado - AEE               | 31        |
| 3.7.5 Quadro Resumo da Matriz Curricular  | 32        |
| 3.8 Metodologia   | 33        |
| 3.8.1 Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC)   | 34        |
| 3.9 Avaliação da Aprendizagem   | 35        |
| 3.10 Estágio Supervisionado   | 38        |
| 3.11 Atividades Complementares  | 39        |
| 3.11.1 Atividades de Pesquisa   | 39        |
| 3.11.2 Atividades de Extensão   | 40        |
| 3.12 Critérios de Aproveitamento de Estudos e/ou Validação de Competências                            | 41        |
| 3.13 Políticas Institucionais no âmbito do curso  | 41        |
| 3.13.1 Educação Ambiental   | 42        |
| 3.13.2 Educação das Relações Étnico Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena | 42        |
| 3.13.3 Gênero, raça e sexualidade   | 43        |
| 3.13.4 Atendimento aos discentes  | 44        |
| 3.13.5 Projeto Integrador   | 48        |
| 3.13.6 Libras   | 49        |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|  |            |
|--|------------|
| 3.13.7 Atividades de Pesquisa                            | 50         |
| 3.13.8 Atividades de Extensão                            | 50         |
| 3.14 Ead   | 51         |
| 3.15 Ementas   | 53         |
| 3.15.1 Ementas Núcleo Comum                              | 53         |
| 3.15.2 Ementas Formação Profissional                     | 109        |
| 3.16 Certificação  | 152        |
| 3.18 Ações Decorrentes do Processo de Avaliação do Curso | 153        |
| <b>4. CORPO DOCENTE E TÉCNICO</b>                        | <b>153</b> |
| 4.1 Coordenação do Curso/Polo                            | 153        |
| 4.2 Corpo Docente  | 154        |
| 4.3 Corpo Técnico de Apoio ao Ensino                     | 157        |
| <b>5. INFRAESTRUTURA</b>                                 | <b>160</b> |
| 5.1 Salas de Aula  | 161        |
| 5.2 Laboratórios didáticos de uso geral                  | 161        |
| 5.2.1 Laboratórios didáticos de formação básica          | 161        |
| 5.2.2 Laboratórios didáticos de formação específica      | 162        |
| 5.3 Equipamentos   | 165        |
| 5.4 Sala dos professores                                 | 165        |
| 5.5 Biblioteca Física e/ou Virtual                       | 167        |
| 5.6 Atendimento Educacional Especializado - AEE          | 167        |
| 5.7 Acessibilidade                                       | 168        |
| 5.8 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)                    | 169        |
| 5.9 Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA)      | 170        |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>                        | <b>171</b> |





## 1. APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrado em Alimentos traz uma estrutura que integra a formação comum, com a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, e a Educação Profissional Técnica, que capacita o estudante mais especificamente para atuação profissional.

A formação integrada, de nível médio, tem por finalidade o desenvolvimento do estudante, assegurando-lhe a formação comum associado a conhecimentos, saberes e competências profissionais necessários ao exercício da cidadania e profissional, com base nos fundamentos científico-tecnológicos, sócio-históricos e culturais indispensáveis, fornecendo-lhe meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores.

O curso técnico de nível médio integrado em Alimentos, compreende as diferentes áreas de conhecimentos para preparar profissionais para atuar em indústrias, laboratórios de controle de qualidade, serviços de alimentação, comercialização e empreendimentos próprios. O aluno será formado para aplicar boas práticas de fabricação, acompanhar processos produtivos, realizar análises básicas e contribuir para a segurança dos alimentos, visando atender as necessidades de organização e produção dos diversos segmentos da cadeia produtiva dos alimentos, visando à qualidade e à sustentabilidade econômica, ambiental e social, de acordo com a Resolução CNE/CP nº 01/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica.

As diretrizes curriculares são um conjunto articulado de princípios e critérios a serem observados pelos sistemas de ensino, na organização e no planejamento, desenvolvimento e avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Assim, esse curso é desenvolvido de forma articulada e integrada ao ensino médio, por meio do qual, são organizados eixos tecnológicos, possibilitando itinerários formativos flexíveis, diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades educacionais do IF Sertão PE.

O curso está estruturado em três anos e contempla todas as exigências que



normatizam a Educação Profissional e Tecnológica no País: identificação do curso, justificativa e objetivos, requisitos e formas de acesso, perfil profissional de conclusão, organização curricular, critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, critérios e procedimentos de avaliação e demais itens indispensáveis, especialmente no que se referem à organização didático-pedagógica, orientações pedagógicas e integração entre os conhecimentos produzidos nos componentes curriculares de formação geral e profissional (conhecimentos técnicos de alimentos), além de estar estruturado de forma que possibilita a realização do estágio curricular de forma consolidada, integrado e supervisionado, conforme legislação atual.

## **2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) foi criado a partir da transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET Petrolina, pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. O CEFET Petrolina originou-se da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela-EAFDABV, por meio do Decreto Presidencial nº 96.568, de 25 de agosto de 1998, que foi transformada em Autarquia Federal através da Lei nº 8.731, de 11 de novembro de 1993.

Em conformidade com as demais escolas da Rede Federal de Educação Tecnológica, a EAFDABV adotou o Sistema Escola-Fazenda, cujo lema “Aprender a Fazer e Fazer para Aprender” ensejava possibilitar ao estudante a associação da teoria à prática nas Unidades de Ensino e Produção (UEPs), as quais se relacionam com diversas atividades agrícolas determinadas pelo currículo de formato nacional único. Com isso, a escola agrotécnica passou a oferecer novos cursos técnicos, com estrutura curricular mais flexível e de características mais coerentes com o contexto social, econômico e ambiental da região, antecipando-se dessa forma às transformações pelas quais passaria o ensino técnico brasileiro com a publicação da Lei nº 9.394/96 e do Decreto nº 2.208/97. Em consequência da aprovação de projeto pelo Programa de Reforma e Expansão da Educação Profissional (PROEP), financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento





(BID), a EAFDABV iniciou, no ano de 1998, a execução de convênio, através do qual recebeu recursos para investimento em infraestrutura física, equipamentos e capacitação de agentes colaboradores, ressaltando-se que foi a primeira escola da rede a ser contemplada com este tipo de programa.

No dia 26 de novembro de 1999, de acordo com Decreto Presidencial (DOU nº 227-A, de 26 de novembro de 1999) a EAFDABV passou a ser Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina. Com a publicação do Decreto nº 4.019, de 19 de novembro 2001, foi transferida a Unidade de Ensino Descentralizada de Petrolina, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco, para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina, o qual passaria a abranger dois *Campi* distintos: Unidade Agrícola (atual, *Campus* Petrolina Zona Rural) e Unidade Industrial (atual, *Campus* Petrolina).

Com a transferência de EAFDABV para o CEFET, a instituição expandiu o seu quadro de pessoal, ampliou seu inventário de bens móveis e imóveis, assumiu novos cursos e aumentou o número de estudantes matriculados. Em 2007, a SETEC/MEC transferiu para o Cefet Petrolina a escola federalizada da cidade de Floresta-PE, hoje intitulado de *Campus* Floresta do IFSERTÃOPE. Após a segunda fase do programa de expansão da Rede de Educação Profissional e Tecnológica, o governo federal adotou o conceito de cidade-polo, de forma a alcançar o maior número de regiões. Nesta fase, o então CEFET Petrolina foi contemplado com mais duas unidades de ensino descentralizadas, uma em Salgueiro e outra em Ouricuri, em função de suas localizações geográficas privilegiadas e importância econômica (PDI 2009-2013, 2009). Segue abaixo, na Figura 1, a linha do tempo do histórico do IFSERTÃOPE.

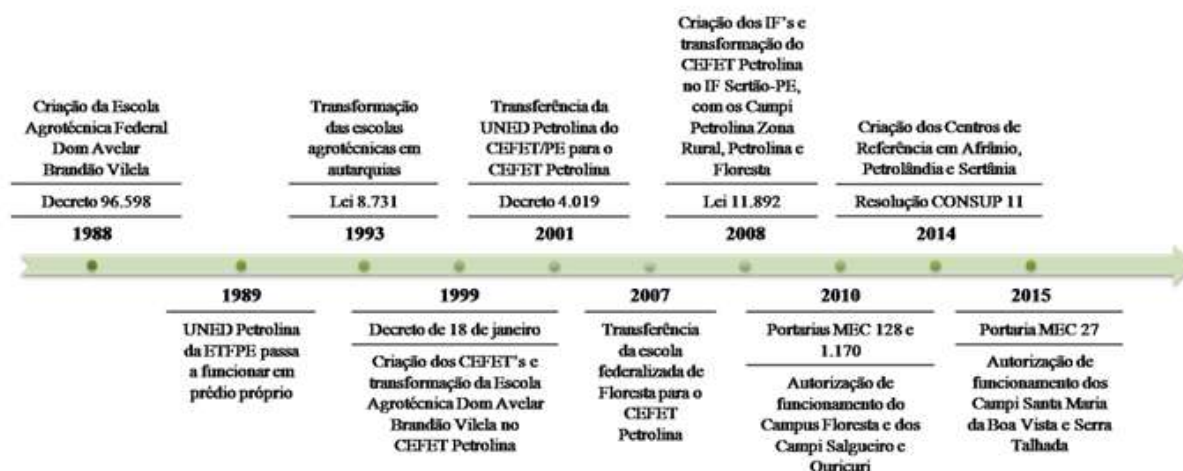
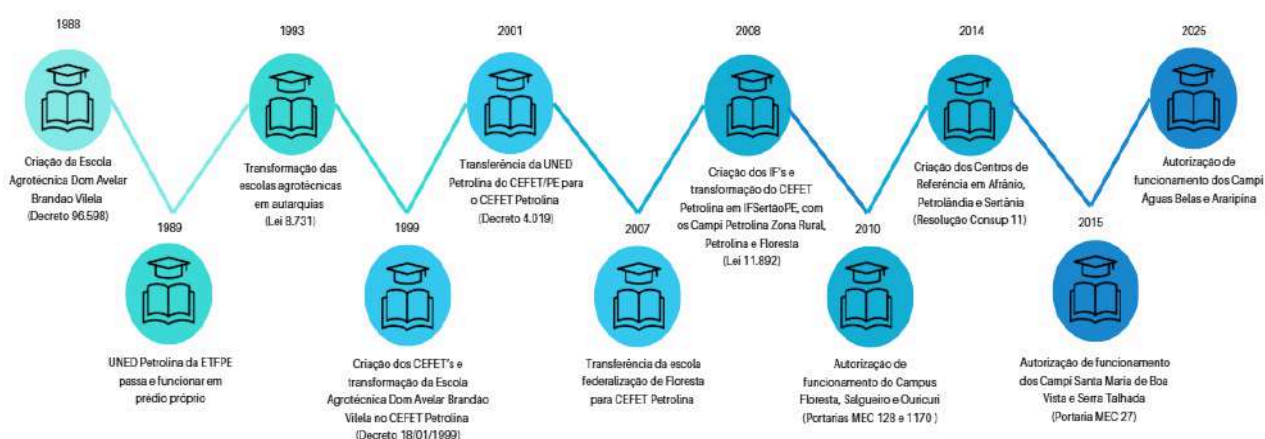


Figura 1. Linha do tempo do histórico do IFSERTÃOPE.

Fonte: INSTITUTO, 2017.



Fonte: IFSERTÃOPE, 2025.

O IFSERTÃOPE, com sede (Reitoria) em Petrolina, conta com sete *Campi*: Petrolina, Petrolina Zona Rural, Floresta, Ouricuri, Salgueiro, Santa Maria da Boa Vista, Serra Talhada e atualmente está com autorização de funcionamento das unidades de Águas Belas e Araripina.

As áreas regionais de abrangência institucional estão contempladas na Mesorregião Sertão Pernambucano, Mesorregião São Francisco Pernambucano, no semiárido, submédio São Francisco, Região do Agreste Meridional de Pernambuco (Águas Belas) e na região do Sertão do Araripe (Araripina).



## 2.1 Identificação da Instituição e Base Legal

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>Razão Social:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) |                                |
| <b>CNPJ:</b> 10.830.301/0001-04  | <b>Contato:</b> (87) 2101-2350 |
| <b>Endereço:</b> Rua Aristarco Lopes, 240 – Centro, CEP: 56302-100, Petrolina/PE - Brasil                    |                                |
| <b>Site institucional:</b> <a href="http://www.ifsertao-pe.edu.br">www.ifsertao-pe.edu.br</a>                |                                |
| <b>Base Legal:</b> Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.   |                                |

## 2.2 Identificação do Campus e Base Legal

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>Unidade de ensino:</b> <i>Campus Petrolina Zona Rural</i>  |                                |
| <b>CNPJ:</b> 10830301/0002-87   | <b>Contato:</b> (87) 2101-8050 |
| <b>Endereço:</b> PE 647, Km 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina-PE                              |                                |
| <b>Site institucional:</b> : <a href="http://www.ifsertaope.edu.br">www.ifsertaope.edu.br</a>             |                                |
| <b>Base Legal:</b> Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e Resolução nº 47, de 11 de setembro de 2019. |                                |

## 2.3 Características Socioeconômicas e Culturais da Região

A microrregião de Petrolina está situada na Mesorregião do São Francisco Pernambucano, ocupando uma área de 15.015 km<sup>2</sup>, que engloba os municípios de Petrolina, Afrânio, Cabrobó, Dormentes, Lagoa Grande, Orocó, Santa Maria da Boa Vista e Terra Nova, equivalente a 15% do território do estado de Pernambuco. Os municípios apresentam clima quente e seco, chuvas escassas e mal distribuídas.

Parte desta microrregião é banhada pelo Rio São Francisco, o que confere uma condição privilegiada. A cidade de Petrolina está dentre as mais desenvolvidas dessa microrregião, que juntamente com a Juazeiro-BA, forma o maior aglomerado humano do semiárido nordestino.

De acordo com o último Censo Demográfico de 2022, o município possui



uma população total de 386.791 habitantes, sendo 349.477 (90,4%) residentes na zona urbana e 37.314 (9,6%) na zona rural (IBGE, 2025), com uma população estimada para o ano de 2025 é de 418.444 pessoas (IBGE, 2024).

Em termos socioeconômicos, o Produto Interno Bruto (PIB) per capita foi de R\$ 22.244,46 em 2021, e o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), calculado no último censo de referência de 2010, foi de 0,697, classificando o município na faixa de desenvolvimento humano médio (IBGE, 2024).

A microrregião de Petrolina apresentou, em 2009, uma composição do Produto Interno Bruto (PIB) formada por aproximadamente 11,5% do setor industrial, 60% do setor de serviços, 7,57% de impostos e 21% provenientes do setor agropecuário, evidenciando a relevante participação da agropecuária na geração de riqueza regional (IBGE, 2021).

Em relação à dimensão sociocultural e às características do tecido social organizativo do território do Sertão do São Francisco, este se caracteriza por ter extremos de situação de pobreza e de situação de riqueza, por ter uma concentração de renda muito grande, onde populações pobres convivem lado a lado com uma realidade de modernos processos produtivos e econômicos existentes na região, como as modernas fazendas irrigadas que se inserem economicamente no mercado internacional.

Considerando, os pólos representativos desta região, anteriormente mencionados, a base econômica desta microrregião de Petrolina está na agricultura irrigada e de sequeiro, sendo esta última centrada nas culturas de subsistência e pecuária extensiva, onde se destacam os rebanhos de ovinos e caprinos.

A agricultura irrigada utiliza moderna tecnologia para produzir cebola, feijão, tomate, melão, melancia, uva, manga e outras culturas. Contudo, existe uma dicotomia entre as áreas irrigadas (com elevado nível tecnológico e “input” de capital) e as de sequeiro (com baixo uso de tecnologia e de investimento). Abrindo assim espaço para que a atuação de instituições de educação, ciência e tecnologia, como o Instituto Federal do Sertão Pernambucano, contribua para



aumentar o nível tecnológico dos produtores da região nas áreas de sequeiro e irrigada; organizar os arranjos produtivos locais; identificar os principais gargalos tecnológicos e desenvolver meios, produtos e processos que contribuam para o incremento da produtividade e sustentabilidade dos Arranjos Produtivos Locais (APL).

Neste contexto, a fruticultura irrigada tem sido o principal vetor do desenvolvimento da região de Petrolina, o que tem desencadeado uma sinergia de crescimento em todos os setores produtivos como indústria, comércio e turismo, tornando-a um local de atração tanto de investimentos do exterior, como de pessoas de outras regiões do país, e até mesmo, migrante das áreas secas do Nordeste.

Outro setor de atividade econômica, na região, tem merecido a atenção dos empreendedores do mundo do agronegócio. Trata-se da atividade agroindustrial que apresenta um visível crescimento, destacando-se as agroindústrias para produção de vinho e outros derivados de vegetais (geleias, sucos, doces, polpas, conservas e outros), em face da grande oferta de matéria prima oriunda da agricultura irrigada.

Fora das áreas irrigadas crescem os negócios em torno da caprinocultura. O comércio de carne desses animais, nas cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA, que abrigam mais de 20% do rebanho nordestino, gera recursos na ordem de US\$9,585 milhões. O consumo de carne de caprino e ovino nas duas cidades é de 11kg/pessoa ao ano. No Brasil, esse índice é de 0,5. Já se constata a implantação de algumas empresas de beneficiamento dessa carne e a busca pela diversificação da oferta de derivados.

Considerando as características, o desenvolvimento e as grandes mudanças que vêm ocorrendo na região, estes se apresentam como aspectos que ocasionam o surgimento de demanda crescente de profissionais qualificados nas mais diversas áreas do conhecimento e em diversos setores da economia, o que exige uma ampliação e excelência da formação profissional instalada neste território.



## 2.4 Breve Histórico do Campus

No dia 26 de novembro de 1999, de acordo com Decreto Presidencial (DOU nº 227-A, de 26 de novembro de 1999) a Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela passou a ser Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina.

Com a publicação do Decreto nº 4.019, de 19 de novembro 2001, foi transferida a Unidade de Ensino Descentralizada de Petrolina, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco, para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET-Petrolina, o qual passaria a abranger dois *Campi* distintos: um localizado no Perímetro Rural (Unidade Agrícola) e outro na Área Urbana (Unidade Industrial), este último correspondente à unidade incorporada.

Destarte, o *Campus* Petrolina Zona Rural do IFSERTÃOPE foi criado a partir da transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina (CEFET Petrolina), pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Localizado na PE 647, Km 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Zona Rural, Petrolina-PE, possui 1.904.600 m<sup>2</sup> de área total e 16.457 m<sup>2</sup> de área construída. Desta, 4.544 m<sup>2</sup> são de área administrativa; 10.652 m<sup>2</sup> de área pedagógica (salas de aula e laboratórios) e 1.260 m<sup>2</sup> de área esportiva.

A estrutura física do *Campus* é composta por um auditório (o Salão Andrés Lakatus, com capacidade para 120 pessoas); um bloco de salas de professores; 15 salas de aulas; dez laboratórios (Análises de Plantas e Solos, Controle de Qualidade de Alimentos, Produção Vegetal, Biologia Vegetal, Química, Química Enológica, Laboratório de Análises de Alimentos e Nutrição Animal, Informática, Laboratório Didático de Matemática, Física e Química, Desenho Técnico e Topografia); seis unidades zootécnicas (Bovinocultura, Caprinovinocultura, Apicultura, Suinocultura, Piscicultura e Avicultura); Escola do Vinho; Centro Vocacional Tecnológico (CVT) em Agroecologia; Meliponário; Setor de Agroindústria; Setor de Agricultura; Núcleo de Arte e Cultura (NAC), Biblioteca, Restaurante Institucional, Residência Estudantil e Ginásio Poliesportivo.

Atualmente, o *Campus* oferece cursos nas modalidades Técnico de Nível





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

Médio Integrado (Agropecuária), Subsequente (Agricultura, Agroindústria e Zootecnia), cursos Superiores (Bacharelado em Agronomia e Tecnologia em Viticultura e Enologia) e Pós- Graduação (Manejo de Solo e Água, Filosofia e Pós-colheita de Produtos Hortifrutícolas), além cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC).

Além de Petrolina, o *Campus* beneficia mais seis municípios do sertão pernambucano: Afrânio, Dormentes, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista, Cabrobó e Orocó, além de distritos de Petrolina como Rajada e Pau Ferro. No estado da Bahia, também abrange os seguintes municípios: Juazeiro, Casa Nova, Sobradinho, Senhor do Bonfim, Sento Sé, Pilão Arcado e Remanso.

### 3. IDENTIFICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO TÉCNICO PEDAGÓGICA DO CURSO

#### 3.1 Quadro resumo de identificação do curso

| IDENTIFICAÇÃO DO CURSO   |   |
|--|---|
| Denominação do curso   | Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos   |
| Modalidade de oferta   | Presencial  |
| Tipo de curso  | Técnico de Nível Médio Integrado  |
| Endereço do Campus para curso presencial ou Polo para cursos EaD | Rodovia PE 647, Km 22, <i>Campus</i> Petrolina Zona Rural, Petrolina/PE, Caixa Postal 277, CEP 56302- 900, Brasil |
| Nº de vagas  | 35 vagas/turma, sendo uma turma anual   |
| Turno(s) de funcionamento  | Diurno  |
| C/h total do curso (horas)                                       | 3320h   |
| C/h estágio supervisionado (não obrigatório)                     | 200h  |
| C/h horária do curso presencial ofertada a distância (horas)     | 332h  |
| Duração do curso   | 3 anos  |



|                                    |  |                 |
|------------------------------------|--|-----------------|
| Tempo para integralização do curso | Mínimo   | 3 (três) anos   |
|                                    | Máximo   | 4 (quatro) anos |
| Requisito e forma de acesso        | Conclusão do ensino fundamental e a aprovação e classificação dentro das vagas ofertadas no processo seletivo organizado pelo IFSERTÃOPE, além das formas previstas na Organização Acadêmica do Instituto. |                 |
| Periodicidade de oferta            | Anual (com entradas no primeiro semestre)  |                 |
| Ato de criação do curso            | Resolução CONSUP do IFSertãoPE N° XX de 20 de dezembro de 2012.  |                 |

### 3.2 Justificativa da Oferta do Curso

O desenvolvimento de uma região, entre outros fatores, está associado à capacidade das pessoas. A qualificação técnica em alimentos possibilita em uma região com atividade predominante ligada ao setor agropecuário, alavancar a economia. O Submédio do Vale do São Francisco, região que ocupa uma área de 640.000 Km<sup>2</sup> do Sertão Baiano e Pernambucano, tem despontado na economia nacional e no cenário internacional como um dos principais pólos de fruticultura do mundo. A região possui 300.000 hectares irrigáveis, dos quais 125.000 estão implantados atualmente, oferecendo condições favoráveis para produção de frutas com excelente qualidade de consumo “in natura” ou para industrialização (CODEVASF, 2006). Segundo o IBGE (2008) o Submédio do Vale do São Francisco produziu mais de um milhão de toneladas de frutas e hortaliças, destacando-se as culturas da manga, uva, coco verde, banana, goiaba, acerola, mamão, melão e melancia, que geram mais de 300 mil empregos diretos, movimentando mais de um bilhão de reais. Esta produção tem favorecido o desenvolvimento do complexo agroindustrial, que inclui empresas de beneficiamento de frutas para exportação, aproximadamente 50 (cinquenta) “packing houses” (casas de embalagens de frutas para exportação) e indústrias de transformação, como: polpa de frutas, sucos, vinhos, doces, frutas desidratadas, sorvetes, iogurtes e outras gerando atividades



agregadas desde a produção até a comercialização e exigindo qualificação dos profissionais envolvidos.

Na região do vale do São Francisco, além das atividades ligadas à fruticultura irrigada, destaca-se caprino-ovinocultura, piscicultura e gado leiteiro. O pólo Petrolina – PE e Juazeiro – BA detém um rebanho de mais de 480 mil cabeças de caprinos e ovinos, sendo essas carnes um potencial para uma contribuição mais significativa à dieta e economia da população. Neste pólo, a produção leiteira, segundo o IBGE (2008), ultrapassou os cinco milhões de litros, demonstrando o elevado potencial para o processamento de laticínios e diversificação do setor produtivo da região. Esta produção tem atraído a instalação de diversas empresas de processamento de derivados de leite, tais como iogurtes, queijos, sorvetes, doces e outras.

Também outras atividades, como panificação e açougues (casas de carne/frigoríficos) representam grande importância econômica para a região. Sendo que estas atividades são carentes em profissionais qualificados, sendo que o técnico em alimentos terá a possibilidade de contribuir para o desenvolvimento destas, gerando produtos e serviços com melhores qualidades.

Nesse sentido, o técnico em alimentos adquire uma importância cada vez maior no processo de desenvolvimento da região, pela possibilidade de contribuição para funcionamento das agroindústrias existentes e criação de novas. Vale destacar a importância das agroindústrias em uma região, tanto no aspecto econômico como no social. Possibilita maior valor agregado à produção agropecuária no meio rural, além de reunir a economia do campo ao sistema industrial. Além disso, essas empresas fixam a mão de obra no campo e incrementam o recolhimento de impostos nas pequenas cidades.

As indústrias de alimentos permitem multiplicar a renda e o emprego direto e indireto a partir da produção agropecuária; é o agente principal que direciona e maximiza a eficiência do uso dos insumos e dos investimentos rurais de sua matéria-prima; localiza adequadamente e aumenta a produção; evita a perda de produtos; reduz o custo do armazenamento, do transporte e da comercialização dos



produtos que industrializa; valoriza melhor o produto e os diversifica para vários mercados. Além disso, é relevante destacar a importância da gestão ambiental na agroindústria, através da elaboração de projetos sustentáveis que verifiquem a existência de impactos ambientais e como eles interferem no meio ambiente.

A existência de indústrias de alimentos, principalmente na área rural, diminui a migração rural/urbana, principalmente dos jovens, pois prioriza a utilização de mão de obra do setor rural no industrial, evitando, dessa forma, a necessidade de ampliar-se a estrutura urbana. A agroindústria permite também obter parte da produção das propriedades agrícolas, reduzindo o excedente que não seria aproveitado sem a presença desse tipo de empresa.

Para tanto, o crescimento e a sustentabilidade da indústria de transformação de alimentos exigem profissionais qualificados, com conhecimentos científicos, aptos a desenvolverem inovações tecnológicas, portanto o profissional Técnico em Alimentos apresenta-se como fundamental para estas atividades.

### **3.3 Objetivos**

#### **3.3.1 Geral**

Oferecer aos estudantes a escolaridade na última etapa da educação básica articulada, na forma integrada, à Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Alimentos, proporcionando-lhe capacidades técnicas e senso crítico para compreensão e proatividade frente às inovações constantes do mercado de trabalho, estimulando a formação do cidadão pleno e qualificando-o para sugerir mudanças nos processos produtivos e nos empreendimentos, direcionando-as para um desenvolvimento sustentável, que busque a melhoria da qualidade da vida humana e a continuidade das gerações futuras, bem como proporcionar uma formação para que o estudante dê prosseguimento nos estudos posteriores.

#### **3.3.2 Específicos**

- Promover a transição entre a escola e o mundo do trabalho, capacitando jovens e adultos com competências e habilidades gerais e específicas para o exercício de atividades produtivas;



- Proporcionar aos estudantes, egressos do ensino fundamental, principalmente aos originários da zona rural de Petrolina-PE e municípios circunvizinhos, a oportunidade de ter uma formação profissional técnica de nível médio integrado em Alimentos;
- Oferecer um ensino de excelência, aproveitando as condições físicas, materiais e o capital intelectual existentes no *Campus*, para uma formação profissional de qualidade;
- Contribuir para o desenvolvimento da economia regional, colocando no mercado, profissionais qualificados e conscientes dos benefícios do uso da tecnologia e da necessidade de se respeitar o meio ambiente e os valores culturais da região;
- Valorizar o processo de ensino-aprendizagem voltado para a integração da instituição e comunidade, incentivando e operacionalizando mecanismos de pesquisa e extensão.

### 3.4 Perfil Profissional de Egresso

- Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processamento e a conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, da agroindústria e do comércio de alimentos.
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de controle de processos.
- Implantar e coordenar procedimentos de segurança de alimentos em programas de garantia e controle da qualidade.
- Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 4.0.
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.
- Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos.



- Promover assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários.

### **3.5 Campo de Atuação Profissional**

- Indústria e comércio de alimentos e bebidas
- Agroindústria e extensão rural
- Entrepósitos de armazenamento e beneficiamento
- Laboratórios de análises laboratoriais e controle de qualidade
- Instituições e órgãos de pesquisa e de ensino
- Administração pública direta e indireta
- Órgãos de fiscalização, de inspeção sanitária e de proteção ao consumidor
- Indústria de insumos para processos e produtos
- Estações de tratamento de água, resíduos industriais e efluentes
- Serviços de alimentação
- Empreendimento próprio
- Autônomo em consultorias técnicas

### **3.6 Estrutura Curricular e Base legal**

A estrutura curricular do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos do Campus Petrolina Zona Rural está organizada em dois núcleos: Núcleo Comum e Formação Profissional. A carga horária é distribuída ao longo dos três anos de duração do curso, com atividades presenciais e a distância/EaD, respeitando o limite de até 10% para atividades a distância.

O Núcleo Comum contempla os componentes curriculares da base nacional, organizados nos eixos de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias e Ciências Humanas e suas Tecnologias.





**Linguagens, Códigos e suas Tecnologias:**

Língua Portuguesa (216h presenciais + 24h a distância)

Leitura e Produção Textual (108h presenciais + 12h a distância)

Arte (108h presenciais + 12h a distância)

Língua Inglesa (108h presenciais + 12h a distância)

Língua Espanhola (72h presenciais + 8h a distância)

Libras (36h presenciais + 4h a distância)

Educação Física (72h presenciais + 8h a distância)

**Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias:**

Matemática (216h presenciais + 24h a distância)

Física (180h presenciais + 20h a distância)

Química (180h presenciais + 20h a distância)

Biologia (180h presenciais + 20h a distância)

**Ciências Humanas e suas Tecnologias:**

Geografia (108h presenciais + 12h a distância)

História (108h presenciais + 12h a distância)

Sociologia (108h presenciais + 12h a distância)

Filosofia (108h presenciais + 12h a distância)

A carga horária desses componentes é distribuída entre os seis períodos letivos, ao longo dos três anos do curso.

**Formação Profissional**

A Formação Profissional contempla os componentes curriculares específicos da área de alimentos, abordando conhecimentos técnicos, científicos e tecnológicos necessários para atuação no setor agroindustrial.

**Disciplinas introdutórias e de base tecnológica:**

Instalações e Equipamentos; Informática Aplicada; Tecnologia de Vegetais e Derivados 1; Higiene na Indústria de Alimentos; Controle de Qualidade de Alimentos;



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

Tecnologia de Leite e Derivados 1; Tecnologia de Carnes e Derivados 1; Tecnologia de Panificação 1; Microbiologia de Alimentos; Conservação de Alimentos.

### **Disciplinas de aprofundamento:**

Tecnologia de Leite e Derivados 2; Tecnologia de Carnes e Derivados 2; Tecnologia de Panificação 2; Gestão do Agronegócio; Tecnologia de Vegetais 2; Química e Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de Produtos Apícolas; Desenho Técnico; Eletiva.

### **Disciplinas de consolidação técnica e prática:**

Tecnologia de Vegetais e Derivados 3; Análise de Alimentos; Embalagens e Rotulagens de Alimentos; Higiene e Segurança do Trabalho; Análise e Elaboração de Projetos Agroindustriais; Tecnologia de Leite e Derivados 3; Tecnologia de Carnes e Derivados 3; Tecnologia de Panificação 3; Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos; Tecnologia de Bebidas; Projetos Integradores.

Cada disciplina da formação profissional possui carga horária de 38h presenciais e 4h a distância, sendo ofertadas ao longo dos três anos de curso, de forma progressiva.

### **Organização da Carga Horária**

Cada componente curricular tem carga horária de 60 minutos por aula, distribuída nos períodos letivos conforme a matriz curricular. A Educação a Distância (EaD) não ultrapassam 10% da carga horária total. O curso contempla tanto os conhecimentos da formação geral quanto os específicos da área técnica em alimentos, assegurando uma formação integrada, técnica e científica.

A estrutura curricular do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos foi organizada de forma a assegurar flexibilidade, interdisciplinaridade, acessibilidade metodológica e coerência pedagógica, contemplando os princípios da educação profissional, científica e tecnológica e a inserção de componentes inovadores refletem o compromisso institucional com uma formação integral.

A flexibilidade curricular está presente na forma como os componentes curriculares são organizados ao longo do percurso formativo, permitindo articulações entre áreas



de conhecimento e o desenvolvimento progressivo dos estudantes. A interdisciplinaridade é assegurada por meio da integração entre os núcleos formativos, possibilitando que os conhecimentos da base comum dialoguem diretamente com as práticas técnicas e profissionais, promovendo uma aprendizagem significativa e contextualizada.

A acessibilidade metodológica se expressa na diversidade de estratégias pedagógicas adotadas, no respeito aos diferentes ritmos e estilos de aprendizagem dos estudantes, bem como na garantia de condições para participação ativa de todos. A inclusão da disciplina de Libras na matriz curricular reforça o compromisso com uma educação inclusiva, ampliando as possibilidades de comunicação e interação no ambiente escolar e profissional.

A organização curricular do Curso Técnico Integrado em Alimentos estrutura-se a partir de uma concepção formativa que busca articular saberes científicos, tecnológicos, culturais e humanos, de forma a promover uma formação integral e cidadã, em consonância com a missão institucional e com as demandas sociais e produtivas da região.

Nesse sentido, o curso será desenvolvido em seus diferentes aspectos pedagógicos e organizacionais, contemplando:

Capacidades a serem desenvolvidas ao longo da formação, articulando conhecimentos gerais e específicos, técnicos e científicos; Componentes curriculares obrigatórios, eletivos, optativos e extracurriculares, conforme o perfil do egresso e as Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica; Atividades complementares, projetos integradores disciplinares, atividades de prática profissional e outras estratégias pedagógicas que contribuam para a articulação entre teoria e prática; Estágio supervisionado, não obrigatório, mas opcional ao estudante e atividades extensionistas, integradas ao currículo, com foco na interação dialógica com a comunidade e na promoção do desenvolvimento local e regional.

A organização curricular do curso fundamenta-se em bases legais e normativas que asseguram sua coerência pedagógica e jurídica, tais como: o Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Sertão PE (PDI), a Organização Acadêmica do



Instituto Federal do Sertão Pernambucano, a Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), a Lei nº 11.892/2008 (que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica), o Decreto nº 5.154/2004 (que regulamenta a Educação Profissional Técnica de Nível Médio), as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional e Tecnológica, Resolução CNE/CP N° 1/ 2021 e demais normas e regulamentos internos e externos aplicáveis.

Essa estrutura organizacional tem como finalidade assegurar a integração entre a formação geral e a formação técnica, promovendo uma trajetória formativa coerente, contextualizada e de qualidade. Busca-se, assim, possibilitar ao estudante o desenvolvimento de competências técnicas e socioculturais indispensáveis ao exercício profissional e à cidadania ativa, em conformidade com as bases legais apresentadas a seguir:

- ☐ Instrução Normativa N° 06 de 22 de dezembro de 2020, do IFSertãoPE;
- ☐ Lei 9.394/96 Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- ☐ Lei 10.639 de 09/01/2003 referente às diferentes culturas e etnias, incluindo História e Cultura Afro-Brasileira;
- ☐ Decreto N° 5.626, de 22/12/2005 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;
- ☐ Lei 11.769 de 18/08/2008 referente ao ensino da música na educação básica;
- ☐ Lei 12.287 de 13/07/2010 referente ao Ensino da Arte;
- ☐ DECRETO N° 12.686, DE 20 DE OUTUBRO DE 2025: Educação Especial e Atendimento Educacional Especializado;
- ☐ Resolução CNE/CP nº 1 de 30/05/2012 que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- ☐ Resolução CNE/CP nº 2 de 15/06/2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- ☐ Lei nº 13.146, de 06/07/2015: Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (LBI);



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

- Parecer CNE/CES nº 441/2020, aprovado em 10/07/2020
- Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.
- Resolução CNE/CEB Nº 1, de 21 de janeiro de 2004.
- CNCT - Catálogo Nacional de Cursos Técnicos;
- Lei Nº 11.892, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008;
- Resolução Nº 41 de 09 de dezembro de 2020 do Conselho Superior;
- Lei nº 14.945 de 31 de julho de 2024.

### 3.7 Matrizes Curriculares, Quadro e Tabela

A matriz curricular foi construída de forma a atender a legislação vigente e as diretrizes curriculares. Sua estruturação, correspondente aos componentes curriculares da Base Nacional Comum Curricular e Eixo Diversificado dos cursos técnicos na forma integrada, encontra-se em concordância com o proposto para os cursos técnicos de nível médio integrado ofertados pelo IFSEPT/IOPE, *Campus Petrolina Zona Rural*.

#### 3.7.1 Matriz Curricular Geral

|                            | Eixo         | Componente Curricular                  | Horas Presenciais | Horas a distância/ EaD | % a distância /EaD | C/H por Período Letivo |    |        |    |        |    | C/H    |     |
|----------------------------|--------------|--|-------------------|------------------------|--------------------|------------------------|----|--------|----|--------|----|--------|-----|
|                            |              |  |                   |                        |                    | 1º Ano                 |    | 2º Ano |    | 3º Ano |    |        |     |
|                            |              |  |                   |                        |                    | 1º                     | 2º | 1º     | 2º | 1º     | 2º | h/aula | h   |
|                            | Núcleo Comum | Linguagens, Códigos e suas Tecnologias | Língua Portuguesa | 216                    | 24                 | 10%                    | 2  | 2      | 2  | 2      | 2  | 2      | 240 |
| Leitura e Produção Textual |              |  | 108               | 12                     | 2                  |                        |    | 2      |    |        | 2  | 120    | 120 |
| Artes                      |              |  | 108               | 12                     | 2                  |                        | 2  |        |    |        | 2  | 120    | 120 |
| Língua Inglesa             |              |  | 108               | 12                     |                    |                        | 2  | 2      |    |        | 2  | 120    | 120 |
| Língua Espanhola           |              |  | 72                | 8                      |                    |                        |    |        | 2  | 2      |    | 80     | 80  |
| Libras                     |              |  | 36                | 4                      |                    |                        |    |        |    |        |    | 40     | 40  |

Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|                      |   |                 |     |    |  |    |    |    |    |    |    |      |     |
|----------------------|---|-----------------|-----|----|--|----|----|----|----|----|----|------|-----|
|                      |   |                 |     |    |  |    | 2  |    |    |    |    |      |     |
|                      |   | Educação Física | 72  | 8  |  |    | 2  |    | 2  |    | 80 | 80   |     |
|                      | Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias | Matemática      | 216 | 24 |  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 240  | 240 |
|                      |   | Física          | 180 | 20 |  | 2  | 2  | 2  | 2  |    |    | 200  | 200 |
|                      |   | Química         | 180 | 20 |  | 2  | 2  |    | 2  | 2  | 2  | 200  | 200 |
|                      |   | Biologia        | 180 | 20 |  | 2  |    | 2  | 2  | 2  | 2  | 200  | 200 |
|                      | Ciências Humanas e suas Tecnologias                 | Geografia       | 108 | 12 |  | 2  |    | 2  |    | 2  |    | 120  | 120 |
|                      |   | História        | 108 | 12 |  |    | 2  |    |    |    | 2  | 120  | 120 |
|                      |   | Sociologia      | 108 | 12 |  |    | 2  |    |    |    | 2  | 120  | 120 |
|                      |   | Filosofia       | 108 | 12 |  | 2  |    | 2  |    | 2  |    | 120  | 120 |
|                      | Subtotal C/H por semestre                           |                 |     |    |  | 18 | 18 | 18 | 16 | 18 | 18 |      |     |
| Subtotal C/H por ano |   |                 |     |    |  |    |    |    |    |    |    | 2120 |     |

|                       |                                      |    |   |     |   |   |   |   |  |  |  |    |    |    |
|-----------------------|--------------------------------------|----|---|-----|---|---|---|---|--|--|--|----|----|----|
| Formação Profissional | Instalações e Equipamentos           | 36 | 4 | 10% | 2 |   |   |   |  |  |  | 40 | 40 |    |
|                       | Informática Aplicada                 | 36 | 4 |     | 2 |   |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Vegetais e Derivados 1 | 36 | 4 |     | 2 |   |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Higiene na Indústria de Alimentos    | 36 | 4 |     | 2 |   |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Controle de Qualidade de Alimentos   | 36 | 4 |     | 2 |   |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Leite e derivados 1    | 36 | 4 |     |   | 2 |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Carnes e Derivados 1   | 36 | 4 |     |   | 2 |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Panificação 1          | 36 | 4 |     |   | 2 |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Microbiologia de Alimentos           | 36 | 4 |     |   | 2 |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Conservação de Alimentos             | 36 | 4 |     |   |   | 2 |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Leites e Derivados 2   | 36 | 4 |     |   |   | 2 |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Carnes e Derivados 2   | 36 | 4 |     |   |   | 2 |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Panificação 2          | 36 | 4 |     |   |   | 2 |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Gestão do Agronegócio                | 36 | 4 |     |   |   | 2 |   |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Tecnologia de Vegetais 2             | 36 | 4 |     |   |   |   | 2 |  |  |  |    | 40 | 40 |
|                       | Química e Bioquímica de Alimentos    | 36 | 4 |     |   |   |   |   |  |  |  |    | 40 | 40 |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|  |  |    |   |  |                    |       |        |       |       |       |             |    |  |  |
|--|--|----|---|--|--------------------|-------|--------|-------|-------|-------|-------------|----|--|--|
|  |  |    |   |  |                    |       | 2      |       |       |       |             |    |  |  |
|  | Tecnologia de Produtos Apícolas                  | 36 | 4 |  |                    |       | 2      |       |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Desenho Técnico                                  | 36 | 4 |  |                    |       | 2      |       |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Eletiva  | 36 | 4 |  |                    |       | 2      |       |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Tecnologia de Vegetais e Derivados 3             | 36 | 4 |  |                    |       |        | 2     |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Análise de Alimentos                             | 36 | 4 |  |                    |       |        | 2     |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Embalagens e Rotulagens de Alimentos             | 36 | 4 |  |                    |       |        | 2     |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Higiene e Segurança do Trabalho                  | 36 | 4 |  |                    |       |        | 2     |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Análise e Elaboração de Projetos Agroindustriais | 36 | 4 |  |                    |       |        | 2     |       |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Tecnologia de Leite e Derivados 3                | 36 | 4 |  |                    |       |        |       | 2     |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Tecnologia de Carnes e Derivados 3               | 36 | 4 |  |                    |       |        |       | 2     |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Tecnologia de Panificação 3                      | 36 | 4 |  |                    |       |        |       | 2     |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos | 36 | 4 |  |                    |       |        |       | 2     |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Tecnologia de Bebidas                            | 36 | 4 |  |                    |       |        |       | 2     |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Projetos integradores                            | 36 | 4 |  |                    |       |        |       | 2     |       | 40          | 40 |  |  |
|  | Subtotal C/H por semestre                        |    |   |  |                    |       | 10     | 8     | 10    | 10    | 10          | 12 |  |  |
|  | Subtotal C/H por ano                             |    |   |  |                    |       |        |       |       |       |             |    |  |  |
| C/H POR SEMESTRE                       |  |    |   |  | C/H por Ano Letivo |       |        |       |       |       | TOTAL 1.200 |    |  |  |
|  |  |    |   |  | 1º Ano             |       | 2º Ano |       | 3ºAno |       |             |    |  |  |
|  |  |    |   |  | Sem 1              | Sem 2 | Sem 3  | Sem 4 | Sem 5 | Sem 6 |             |    |  |  |
| TOTAL DE HORAS                         |  |    |   |  | 560                | 520   | 560    | 520   | 560   | 600   | 3320        |    |  |  |
| AULAS PRESENCIAIS                      |  |    |   |  | 504                | 468   | 504    | 468   | 504   | 540   | 2988        |    |  |  |
| AULAS A DISTÂNCIA/EaD                  |  |    |   |  | 56                 | 52    | 56     | 52    | 56    | 60    | 332         |    |  |  |
|  |  |    |   |  |                    |       |        |       |       |       |             |    |  |  |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO |  |    |   |  |                    |       |        |       |       |       | 200         |    |  |  |
| TOTAL DE C/H DO CURSO                  |  |    |   |  |                    |       |        |       |       |       | 3520        |    |  |  |



### 3.7.2 Matriz Curricular Semestral ou Modular

|        | Componente Curricular                | C/H  |      | Hora Presencial | Hora Não Presencial/ EaD | % Não Presencial/ EaD | Teórica | Prática | Nº aulas 1 semestre | Nº aulas 2 semestre |
|--------|--------------------------------------|------|------|-----------------|--------------------------|-----------------------|---------|---------|---------------------|---------------------|
|        |                                      | H/A  | H/R  |                 |                          |                       |         |         |                     |                     |
| 1º Ano | Língua Portuguesa 1                  | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 80      | 0       | 40                  | 40                  |
|        | Matemática 1                         | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 80      | 0       | 40                  | 40                  |
|        | Física 1                             | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 60      | 20      | 40                  | 40                  |
|        | Química 1                            | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 68      | 12      | 40                  | 40                  |
|        | Biologia 1                           | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       | 40                  |                     |
|        | Arte 1                               | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |
|        | Geografia 1                          | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      | 40                  |                     |
|        | Filosofia 1                          | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       | 40                  |                     |
|        | Leitura e Produção Textual 1         | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |
|        | Instalações e Equipamentos           | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      | 40                  |                     |
|        | Informática Aplicada                 | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 15      | 25      | 40                  |                     |
|        | Tecnologia de Vegetais e Derivados 1 | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      | 40                  |                     |
|        | Higiene na Indústria de Alimentos    | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      | 40                  |                     |
|        | Controle de Qualidade de Alimentos   | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       | 40                  |                     |
|        | Educação Física 1                    | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      |                     | 40                  |
|        | Arte 2 (música ou teatro)            | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      |                     | 40                  |
|        | História 1                           | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       |                     | 40                  |
|        | Sociologia 1                         | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       |                     | 40                  |
|        | Inglês 1                             | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       |                     | 40                  |
|        | Tecnologia de Leite e Derivados 1    | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 36      | 4       |                     | 40                  |
|        | Tecnologia de Carnes e Derivados 1   | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 36      | 4       |                     | 40                  |
|        | Tecnologia de Panificação 1          | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      |                     | 40                  |
|        | Microbiologia de Alimentos           | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      |                     | 40                  |
|        | <b>Subtotal</b>                      | 1080 | 1080 | 972             |                          |                       |         |         | 560                 | 520                 |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|        | Componente Curricular                | C/H  |      | Hora Presencial | Hora Não Presencial/ EaD | % Não Presencial/ EaD | Teórica | Prática | Nº aulas 1 semestre | Nº aulas 2 semestre |
|--------|--------------------------------------|------|------|-----------------|--------------------------|-----------------------|---------|---------|---------------------|---------------------|
|        |                                      | H/A  | H/R  |                 |                          |                       |         |         |                     |                     |
| 2º Ano | Língua Portuguesa 2                  | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 40      | 40      | 40                  | 40                  |
|        | Matemática 2                         | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 40      | 40      | 40                  | 40                  |
|        | Física 2                             | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 60      | 20      | 40                  | 40                  |
|        | Biologia 2                           | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 60      | 20      | 40                  | 40                  |
|        | Geografia 2                          | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      | 40                  |                     |
|        | Filosofia 2                          | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       | 40                  |                     |
|        | Inglês 2                             | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       | 40                  |                     |
|        | Libras                               | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       | 40                  |                     |
|        | Leitura e Produção Textual 2         | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |
|        | Conservação de Alimentos             | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      | 40                  |                     |
|        | Tecnologia de Leite e Derivados 2    | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |
|        | Tecnologia de Carnes e Derivados 2   | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |
|        | Tecnologia de Panificação 2          | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |
|        | Gestão do Agronegócio                | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |
|        | Química 2                            | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      |                     | 40                  |
|        | História 2                           | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       |                     | 40                  |
|        | Sociologia 2                         | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 40      | 0       |                     | 40                  |
|        | Espanhol 1                           | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 35      | 5       |                     | 40                  |
|        | Tecnologia de Vegetais e Derivados 2 | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      |                     | 40                  |
|        | Química e Bioquímica de Alimentos    | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      |                     | 40                  |
|        | Tecnologia de Produtos Apícolas      | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      |                     | 40                  |
|        | Desenho Técnico                      | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 10      | 10      |                     | 40                  |
|        | Eletiva                              | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 30      | 10      |                     | 40                  |
|        | <b>Subtotal</b>                      | 1080 | 1080 | 972             | 108                      |                       |         |         | 560                 | 520                 |
| 3º Ano | Componente Curricular                | C/H  |      | Hora Presencial | Hora Não Presencial/ EaD | % Não Presencial/ EaD | Teórica | Prática | Nº aulas 1 semestre | Nº aulas 2 semestre |
|        |                                      | H/A  | H/R  |                 |                          |                       |         |         |                     |                     |
|        | Língua Portuguesa 3                  | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 40      | 40      | 40                  | 40                  |
|        | Matemática 3                         | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 40      | 40      | 40                  | 40                  |
|        | Física 3                             | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 32      | 8       | 40                  |                     |
|        | Química 3                            | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 40      | 40      | 40                  | 40                  |
|        | Biologia 3                           | 80   | 80   | 72              | 8                        | 10%                   | 40      | 40      | 40                  | 40                  |
|        | Educação Física 2                    | 40   | 40   | 36              | 4                        | 10%                   | 20      | 20      | 40                  |                     |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|  |   |      |      |      |     |     |    |    |     |     |
|--|---|------|------|------|-----|-----|----|----|-----|-----|
|  | Geografia 3                                       | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 30 | 10 | 40  |     |
|  | Filosofia 3                                       | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 40 | 0  | 40  |     |
|  | Espanhol 2  | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 35 | 5  | 40  |     |
|  | Tecnologia de Vegetais e Derivados 3              | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 | 40  |     |
|  | Análises de Alimentos                             | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 | 40  |     |
|  | Embalagens e Rotulagens de Alimentos              | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 40 | 40 | 40  |     |
|  | Higiene e Segurança do Trabalho                   | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 25 | 15 | 40  |     |
|  | Análises e Elaboração de Projetos Agroindustriais | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 25 | 15 | 40  |     |
|  | História 3  | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 40 | 0  |     | 40  |
|  | Artes 3   | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 |     | 40  |
|  | Sociologia 3                                      | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 |     | 40  |
|  | Inglês 3  | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 40 | 0  |     | 40  |
|  | Leitura e Produção Textual 3                      | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 |     | 40  |
|  | Projetos Integradores                             | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 |     | 40  |
|  | Tecnologia de Leite e Derivados 3                 | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 |     | 40  |
|  | Tecnologia de Carnes e Derivados 3                | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 20 | 20 |     | 40  |
|  | Tecnologia de Panificação 3                       | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 14 | 26 |     | 40  |
|  | Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos  | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 30 | 10 |     | 40  |
|  | Tecnologia de Bebidas                             | 40   | 40   | 36   | 4   | 10% | 30 | 10 |     | 40  |
|  | <b>Subtotal</b>                                   | 1160 | 1160 | 1044 | 116 |     |    |    | 560 | 600 |

### 3.7.3 Matriz de Componentes Curriculares Eletivos

| Componente Curricular Optativo        | Carga Horária |     |         |         |           | Hora Presencial | Hora Não Presencial/ EaD% | % Não Presencial /EaD | Pré-Requisito |
|---------------------------------------|---------------|-----|---------|---------|-----------|-----------------|---------------------------|-----------------------|---------------|
|                                       | H/A           | H/R | Teórica | Prática | *Extensão |                 |                           |                       |               |
| 2º Período                            |               |     |         |         |           |                 |                           |                       |               |
| Plantas Medicinais                    | 40            | 40  | 10      | 30      |           | 36              | 4                         | 10%                   |               |
| Aproveitamento Integral dos alimentos | 40            | 40  | 20      | 20      |           | 36              | 4                         | 10%                   |               |
| Tecnologia de uva e derivados         | 40            | 40  | 20      | 20      |           | 36              | 4                         | 10%                   |               |

|   |    |    |    |    |  |    |   |     |  |
|---|----|----|----|----|--|----|---|-----|--|
| Empreendedorismo, Comunicação e Marketing Digital | 40 | 40 | 20 | 20 |  | 36 | 4 | 10% |  |
| Tecnologia de ovos                                | 40 | 40 | 32 | 8  |  | 36 | 4 | 10% |  |

### 3.7.4 Matriz de Componentes Curriculares de Atendimento Educacional Especializado - AEE (Anexo XI)

A Resolução nº 10/2022 do Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) estabelece as normas para a oferta do AEE na instituição, em consonância com as políticas nacionais de inclusão e com a legislação educacional vigente. O AEE é definido como um componente curricular semestral, ofertado de forma complementar (para estudantes com deficiência ou transtorno do espectro autista) ou suplementar (para estudantes com altas habilidades ou superdotação).

Seu objetivo central é eliminar barreiras e garantir condições de acesso, permanência, participação e êxito no processo de escolarização, sem substituir a matrícula na sala de aula comum.

Entre os principais objetivos do AEE, destacam-se: Identificar barreiras à aprendizagem e à participação; Oferecer recursos e estratégias pedagógicas acessíveis; Apoiar docentes da sala regular no processo de inclusão; Promover a participação da família e da comunidade escolar e garantir a inclusão efetiva dos estudantes no ambiente educacional.

| Nº | Componente Curricular                   | Crédito | Carga Horária |     |
|----|---|---------|---------------|-----|
|    |   |         | H/A           | H/R |
| 1  | Atendimento Educacional Especializado 1 | 2       | 40            | 30  |
| 2  | Atendimento Educacional Especializado 2 | 2       | 40            | 30  |
| 3  | Atendimento Educacional Especializado 3 | 2       | 40            | 30  |
| 4  | Atendimento Educacional Especializado 4 | 2       | 40            | 30  |
| 5  | Atendimento Educacional Especializado 5 | 2       | 40            | 30  |
| 6  | Atendimento Educacional Especializado 6 | 2       | 40            | 30  |
| 7  | Atendimento Educacional Especializado 7 | 2       | 40            | 30  |



### 3.7.5 Quadro Resumo da Matriz Curricular (Anexo XII)

#### QUADRO RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR

| o                  | QUADRO RESUMO  |                    | Carga Horária (H/R) | Percentual (%) |
|--------------------|--|--------------------|---------------------|----------------|
|                    | Componentes Curriculares Obrigatórios                              | Presencial         | 2988h               |                |
|                    |  | Não Presencial/EaD | 332h                |                |
|                    | Componentes Curriculares Optativos                                 | Presencial         |                     |                |
|                    |  | Não Presencial/EaD |                     |                |
|                    | Componentes Curriculares Eletivos                                  | Presencial         | 36h                 |                |
|                    |  | Não Presencial/EaD | 4h                  |                |
|                    | Prática Profissional (Estágio Não Obrigatório)                     |                    | 200h                |                |
|                    | Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)                               |                    |                     |                |
|                    | Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)                   |                    |                     |                |
|                    | Atividades de Extensão (dentro do componente curricular)***        |                    |                     |                |
|                    | Atividades de Extensão (como componente curricular específico) *** |                    |                     |                |
| C/H Total do Curso |  |                    | 3520h               |                |

### 3.8 Metodologia

A metodologia é entendida como um conjunto de estratégias e procedimentos utilizados para atingir os objetivos definidos na articulação entre a educação básica e a educação profissional, garantindo uma formação integral aos estudantes. Para sua efetivação, é essencial considerar as particularidades de cada aluno, seus interesses, condições sociais e de trabalho, além dos conhecimentos que já possuem, de modo a orientá-los na construção e reconstrução dos saberes escolares.





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

Com base em fundamentos científicos, tecnológicos, históricos e culturais, a proposta metodológica do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos busca integrar teoria e prática, promovendo uma aprendizagem contextualizada e interdisciplinar. Essa abordagem contribui para a formação cidadã e profissional, fortalecendo o vínculo entre o conhecimento acadêmico e as realidades vivenciadas pelos discentes.

O trabalho pedagógico ao longo do curso deverá ser desenvolvido por meio de atividades que estimulem a participação ativa e a construção do conhecimento, tais como pesquisas, projetos, experimentações em laboratórios, visitas técnicas, ações de extensão e práticas profissionais, entre outras atividades relacionadas à área de formação. Dessa forma, assegura-se a presença constante da relação entre teoria e prática durante todo o processo formativo.

Em cada componente curricular, os docentes deverão promover o desenvolvimento do pensamento crítico, estimulando a análise e a compreensão dos saberes e competências necessárias à formação pessoal e profissional dos estudantes, de modo a fortalecer sua autonomia intelectual e sua formação integral.

O Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural adota metodologias de ensino fundamentadas nos princípios da inclusão, da equidade e do respeito à diversidade, garantindo o atendimento educacional aos estudantes com necessidades específicas, em consonância com as políticas institucionais e a legislação vigente, como a Lei nº 9.394/1996 (LDB), o Decreto nº 7.611/2011 e a Resolução nº 10/2022 do IFSertãoPE, que regulamenta o Atendimento Educacional Especializado (AEE).

As práticas pedagógicas são concebidas de forma flexível e adaptável, considerando as singularidades de cada estudante e buscando eliminar barreiras que possam comprometer o acesso, a participação e a aprendizagem. Nesse sentido, são adotadas metodologias ativas e estratégias diferenciadas que promovem o protagonismo discente, a aprendizagem colaborativa e o desenvolvimento de capacidades técnicas, cognitivas e socioemocionais, respeitando os diferentes ritmos, estilos e modos de aprender.



Considerando o percentual da carga horária ofertada na modalidade a distância, o curso adota uma concepção metodológica coerente com as diretrizes pedagógicas do IFSertãoPE. A EaD será desenvolvida com base em metodologias ativas e flexíveis, que estimulam a autonomia dos estudantes, o protagonismo e o desenvolvimento de competências digitais. Serão valorizadas práticas que potencializam a colaboração e a interação entre estudantes e professores, assegurando acompanhamento pedagógico contínuo e suporte à aprendizagem por meio de mediação ativa e orientação formativa.

A EaD integrará o currículo de maneira articulada às atividades presenciais, garantindo coerência entre conteúdos, metodologias e objetivos formativos. Essa articulação assegura que as atividades a distância ampliem, aprofundem ou complementem os conteúdos trabalhados presencialmente, preservando a unidade do percurso formativo e respeitando a indissociabilidade entre teoria e prática.

Os conteúdos educacionais serão disponibilizados no Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), em formato multimídia, incluindo textos, videoaulas, podcasts, e-books, objetos digitais de aprendizagem, infográficos e outros materiais que favoreçam a compreensão e o engajamento. As atividades a distância podem envolver videoaulas explicativas, momentos síncronos de interação em tempo real, fóruns de discussão mediados, estudos dirigidos, quizzes, tarefas, exercícios aplicados ao conteúdo e recursos interativos que estimulem a autonomia e a participação.

Essas estratégias asseguram a efetividade do processo pedagógico, ampliam as possibilidades de aprendizagem e fortalecem o vínculo entre estudantes, docentes e conteúdos, preservando os princípios de qualidade acadêmica e acompanhamento humanizado.

### **3.8.1 Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC)**

A integração crítica e criativa das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC) no processo de ensino do Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina Zona



Rural não deve ser compreendida como mera modernização de práticas pedagógicas tradicionais. Ao contrário,

constitui-se como uma oportunidade de ressignificar os processos educativos, potencializar aprendizagens e formar sujeitos críticos, autônomos e participativos. Essa perspectiva implica compreender que o uso das tecnologias vai além da simples inserção de recursos digitais, demandando uma reflexão pedagógica que favoreça a construção coletiva do conhecimento e a ampliação das possibilidades formativas.

Nesse contexto, as metodologias ativas assumem papel fundamental, pois colocam o estudante no centro do processo de aprendizagem, estimulando sua participação, autonomia e responsabilidade na construção do conhecimento. O professor, por sua vez, atua como mediador, criando situações de aprendizagem significativas que conectam teoria e prática de forma contextualizada. Assim, a presença das TDIC não substitui a ação docente, mas a potencializa, favorecendo o desenvolvimento de capacidades alinhadas aos desafios contemporâneos.

De forma articulada a essa abordagem, tais metodologias valorizam a problematização, a colaboração e o protagonismo discente, priorizando estratégias como projetos, estudos de caso, resolução de problemas, sala de aula invertida e outras práticas que incentivam o engajamento ativo dos estudantes. O foco está em aprender fazendo, refletindo e aplicando os conhecimentos em situações reais, fortalecendo a formação crítica, criativa e colaborativa. Esse movimento contribui para que o estudante se reconheça como sujeito ativo no processo educativo, desenvolvendo autonomia intelectual e capacidade de intervenção na realidade social e produtiva.

Por fim, a aprendizagem híbrida se apresenta como uma possibilidade concreta de ampliação dos espaços e tempos formativos do curso técnico em alimentos, ao articular momentos presenciais e a distância em um processo dinâmico e flexível. Este formato caracteriza-se pela mistura e compartilhamento de espaços, tempos, atividades, materiais, técnicas e tecnologias que compõem um processo ativo de aprendizagem que ocorre em diferentes ambientes educativos.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

No que se refere à integração das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC) e da Educação a Distância (EaD), o curso estabelece que dez por cento (10%) da carga horária total será desenvolvida por meio das tecnologias digitais e dos ambientes virtuais, em consonância com as diretrizes do IF Sertão PE e as normativas nacionais. Essa carga horária refere-se exclusivamente às atividades realizadas em formato digital e mediadas por plataformas virtuais.

Essa integração permite não apenas diversificar as práticas pedagógicas, mas também ampliar as oportunidades de aprendizagem, tornando o processo formativo mais significativo, conectado à realidade e aos desafios contemporâneos da educação profissional e tecnológica.

Por isso, as práticas pedagógicas serão orientadas por metodologias ativas e colaborativas, integrando teoria e prática por meio de estudos de caso, resolução de problemas, projetos interdisciplinares, atividades interativas em ambiente virtual, experimentações simuladas, fóruns de discussão, trilhas de aprendizagem e uso de recursos acessíveis. Os docentes serão responsáveis pelo planejamento, acompanhamento e mediação das atividades, garantindo que as estratégias pedagógicas estejam alinhadas às necessidades dos estudantes e aos objetivos formativos do curso.

A metodologia adotada pelo Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos também será orientada por princípios de inclusão, acessibilidade e equidade, assegurando que todos os estudantes, especialmente aqueles com necessidades educacionais específicas, tenham condições de acesso, participação e aprendizagem em igualdade de oportunidades.

Para isso, serão incorporadas quando necessário, de maneira planejada, Tecnologias Assistivas que favoreçam a eliminação de barreiras comunicacionais, sensoriais, físicas e pedagógicas, conforme determina a legislação vigente sobre acessibilidade (Lei Brasileira de Inclusão, Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva, entre outros dispositivos normativos).

A utilização de Tecnologias Assistivas integra o desenho pedagógico do curso, orientando a seleção das ferramentas digitais, plataformas virtuais institucionais e recursos didáticos acessíveis. Essa abordagem visa garantir que os



ambientes virtuais de aprendizagem adotados pela instituição atendam plenamente às demandas de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, promovendo a inclusão digital e educacional de forma efetiva.

### **3.9 Avaliação da Aprendizagem**

No âmbito do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE), a avaliação da aprendizagem é concebida como um processo contínuo, formativo e emancipador. Trata-se de uma prática dialógica, fundamentada no respeito mútuo, na escuta ativa e na construção coletiva do conhecimento. O docente assume o papel de mediador e parceiro dos estudantes, criando espaços de diálogo livre e democrático que favorecem a problematização da realidade, a reflexão crítica e a produção de novos saberes.

A avaliação, portanto, ocorre de maneira processual e integrada às atividades de ensino e aprendizagem, possibilitando acompanhar a trajetória de cada estudante, reconhecer seus avanços e promover intervenções pedagógicas adequadas. No Curso Técnico em Alimentos, a avaliação busca contribuir para a formação integral, articulando saberes científicos, tecnológicos e humanísticos, fortalecendo o vínculo entre escola, comunidade e mundo do trabalho.

Quanto à avaliação na modalidade a distância (EAD), estabelece-se que os aspectos referentes à condução, às metodologias e aos critérios de avaliação das atividades vinculadas à esta carga horária serão detalhadamente registrados e explicitados no Plano de Ensino de cada disciplina ou componente curricular, assegurando precisão metodológica, transparência e alinhamento às diretrizes pedagógicas do curso.

Também serão adotados como instrumentos de avaliação os trabalhos teórico-práticos desenvolvidos individualmente ou em grupo, bem como provas em diferentes modalidades, elaboradas pelos docentes responsáveis pelas unidades curriculares. Será assegurada ao estudante uma segunda oportunidade de



realização da atividade avaliativa nos casos em que, por motivo de força maior devidamente comprovado, não puder comparecer na data inicialmente prevista.

Para tanto, o estudante deverá apresentar requerimento formal, acompanhado da devida comprovação, à Secretaria de Controle Acadêmico no prazo máximo de três dias úteis a contar da data da atividade. Os procedimentos, prazos e demais orientações referentes a essa situação encontram-se regulamentados na Organização Acadêmica da Instituição.

A classificação final do estudante será obtida em consonância com o detalhamento apresentado no CAPÍTULO III – DA AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM da Organização Didática do IFSertãoPE. Que determina por meio da média ponderada das atividades presenciais e a distância, respeitando-se os pesos atribuídos a cada modalidade avaliativa. Para a aprovação, será exigido o mínimo de sessenta por cento (60%) de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos e demonstrados pelo discente em cada disciplina.

As atividades a distância devem ser planejadas em consonância com a natureza, a carga horária e as especificidades de cada componente curricular. As avaliações presenciais poderão ocorrer por meio de provas subjetivas ou objetivas, trabalhos individuais ou em grupo, seminários, pesquisas, visitas técnicas, atividades práticas, aulas em laboratório, entre outras formas adequadas ao componente curricular e aprovadas pela Coordenação do Curso.

A avaliação da aprendizagem, seja em formato presencial ou a distância, será realizada com instrumentos elaborados e conduzidos pelos docentes, de modo articulado ao processo pedagógico. Por se configurar como etapa central no processo de ensino e aprendizagem, a avaliação não deve ser compreendida como momento isolado, mas como prática contínua, capaz de fornecer subsídios para o acompanhamento e o redirecionamento das estratégias pedagógicas.

A recuperação paralela, conforme estabelece a Organização Acadêmica Resolução nº 41/2020 do Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE), constitui-se em um instrumento pedagógico contínuo e sistemático, integrante do processo de ensino e aprendizagem, destinado a garantir ao estudante novas



oportunidades de superação das dificuldades identificadas no decorrer do período letivo. Seu objetivo é possibilitar a consolidação das aprendizagens essenciais e o desenvolvimento das competências e habilidades previstas no plano de curso, de modo a assegurar o direito à aprendizagem e à permanência com êxito.

Em consonância com a Lei nº 9.394/1996 (LDB), especialmente o disposto no artigo 24, inciso V, alínea “e”, que traz a “obrigatoriedade de estudos de recuperação, de preferência paralelos ao período letivo, para os casos de baixo rendimento escolar, a serem disciplinados pelas instituições de ensino em seus regimentos”, a recuperação de estudos é um direito do estudante e deve ser garantida de forma contínua e cumulativa, priorizando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Assim, o processo avaliativo deve considerar o progresso do aluno e suas possibilidades de aprendizagem, assegurando que a recuperação paralela ocorra ao longo do período letivo e não apenas em momentos finais, de modo a reforçar o caráter inclusivo, democrático e formativo da avaliação educacional no âmbito do IFSertãoPE.

Ao longo do percurso formativo, o docente buscará fomentar no estudante a autonomia no processo de construção do conhecimento. Além disso, o discente poderá solicitar avaliação por competência, conforme previsto no regulamento institucional vigente.

### **3.10 Estágio Supervisionado**

A oferta de estágio supervisionado é regulamentada pela Lei nº 11.788/2008 e, no âmbito do IFSertão-PE, pela Resolução nº 54 do Conselho Superior, de 26 de outubro de 2022. De acordo com estes documentos, o estágio é definido como “[...] o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo [...]”. Ademais, a Lei nº 11.788/2008 dispõe que “o estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho”. A mesma legislação também estabelece que “o estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme



determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino, bem como do projeto pedagógico do curso”.

Já a Resolução do IF Sertão PE estabelece, em seu Art. 4º, que “o estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme estabelecido em cada PPC, desde que seja respeitada a legislação vigente”. O §1º define que “Estágio obrigatório é aquele definido como tal no PPC, cuja carga horária é requisito para aprovação no curso e para obtenção de diploma”. Já o §2º dispõe que “Estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória, não sendo requisito para aprovação no curso e para obtenção de diploma”.

Além disso, conforme o Art. 5º, “o estágio poderá ser desenvolvido de forma presencial ou remota, desde que previsto no PPC, em consonância com a Diretriz Curricular Nacional (DCN) do Curso e de acordo com este Regimento”. Portanto, tanto a legislação federal quanto a normativa institucional estabelecem a possibilidade de oferta de estágio nas modalidades obrigatória e não obrigatória.

A proposta de implementação de um estágio supervisionado não obrigatório para este PPC, parte do entendimento de que, diante das dificuldades enfrentadas por muitos estudantes para cumprir a carga horária exigida — realidade comum na região —, essa modalidade evitaria que o estudante fosse impedido de concluir sua formação.

No entanto, essa condição não impede que o estudante realize o estágio, conforme previsto na Resolução nº 54 do Conselho Superior, de 26 de outubro de 2022. O estágio curricular supervisionado será componente curricular não obrigatório, porém uma vez que, escolhido pelo estudante para realização dentro do ensino técnico, o processo formativo deve garantir por meio do devido acompanhamento pedagógico, a vivência da concretização da díade teoria e prática dos conhecimentos construídos no transcorrer do curso.

O mesmo, quando realizado, será orientado por plano de estágio fundamentado na Lei nº 11.788/2008, pela Resolução CNE/CEB nº 06/2012 e pela Resolução nº 54 do IF Sertão PE, Conselho Superior, de 26 de outubro de 2022. De acordo com a Resolução nº 54 do Conselho Superior (2022), o estágio, quando





realizado, poderá ser executado junto a entes públicos ou privados, ou a profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, que apresentarem condições de proporcionar experiências práticas na área de formação do aluno, favorecendo o desenvolvimento sociocultural e científico do estudante, podendo ser firmado, opcionalmente, Convênio de Estágio com o IFSertãoPE.

### **3.11 Atividades Complementares**

O IFSertãoPE, Campus Petrolina Zona Rural, se preocupa que os egressos de seus cursos tenham um perfil que combine o conhecimento técnico com uma boa visão do mercado, além da preocupação com a formação humana. Pensando nisso, as atividades complementares contribuem na formação de indivíduos capazes de buscar conhecimentos e saber utilizá-los.

#### **3.11.1. Atividades de Pesquisa**

Com um pensamento voltado à formação integral do ser cidadão e do profissional que demanda a sociedade, o IFSertãoPE Campus Petrolina Zona Rural estimula à pesquisa aplicada, à produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo, o desenvolvimento científico e tecnológico.

A Coordenação de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (CPIP) do Campus Petrolina Zona Rural é responsável por planejar e acompanhar as atividades de pesquisa e inovação tecnológica, desenvolver ações com outras instituições e órgãos de fomento, cadastrar projetos e pesquisadores, editar e divulgar o periódico científico *Semiárido De Visu*, promover anualmente eventos de divulgação de Inovação Tecnológica e de Iniciação Científica no IFSertãoPE. Atualmente o Campus desenvolve pesquisa através dos seguintes programas institucionais:

- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) – Ofertado anualmente através de edital para discentes do nível médio (Modalidade Pibic Jr.), atualmente, o Campus conta com 26 projetos em desenvolvimento.
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (Pibiti) – Ofertado anualmente através de edital para discentes do nível superior, atualmente, o Campus conta com 8 projetos em desenvolvimento.



- Programa Institucional de Voluntário de Iniciação Científica (Pivic) – Pode ser cadastrado a qualquer momento no setor de pesquisa. Os resultados dos projetos são apresentados na Jornada de Iniciação Científica e Extensão (JINCE) do IF Sertão PE, congressos e no periódico científico Semiárido De Visu.

### **3.11.2. Atividades de Extensão**

A extensão é compreendida como o espaço em que as instituições promovem a articulação entre o saber fazer e a realidade socioeconômica, cultural e ambiental da região. Educação, Ciência e Tecnologia devem se articular tendo como perspectiva o desenvolvimento local e regional, possibilitando assim, a interação necessária à vida acadêmica (XAVIER et al., 2020).

No IF Sertão PE a extensão está alicerçada nas atividades desenvolvidas pelos discentes através de visitas técnicas, estágios, cursos de Formação Inicial e Continuada e o Programa Institucional de Bolsas de Extensão.

Segundo a Resolução do Conselho Superior nº 37/2010, a carga horária de participação em projetos de extensão poderá ser contabilizada como estágio, respeitando a correlação entre as atividades do Plano de Trabalho e o curso em que o discente esteja matriculado. Fica estabelecido que o discente poderá aproveitar até 150 (cento e cinquenta) horas das atividades desenvolvidas em projetos de extensão como carga horária de estágio supervisionado do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos na forma Integrada. Atualmente o Campus Petrolina Zona Rural desenvolve extensão através dos seguintes programas institucionais:

- Programa Institucional de Bolsas de Extensão (Pibex) – Ofertado anualmente através de edital para discentes do nível médio (Modalidade Pibex Jr.), atualmente, o Campus conta com 25 projetos em desenvolvimento.
- Programa Institucional Voluntário de Extensão (Pivex) - Pode ser cadastrado a qualquer momento no setor de extensão.



### **3.12 Critérios de Aproveitamento de Estudos e/ou Validação de Competências**

O aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em cursos legalmente autorizados, deve estar de acordo com a alínea do inciso V do Art. 24 da Lei 9.394/96 (LDB) e a Organização Acadêmica em vigor.

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

Desse modo, a validação de competências em todos os níveis deve estar de acordo com o disposto no Parecer CNE/CEB no 40/2004 que trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no artigo 41 da Lei nº 9.394/96 e, Organização Acadêmica do IFSertãoPE.

Enfim, ressalta-se que a solicitação de aproveitamento de estudos e/ou validação de competências, adquiridas por meio de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, são passíveis de aproveitamento para fins de dispensa de componente(s) curricular(es), previstos no itinerário formativo do estudante no curso, e deverá atender aos requisitos, exigências e orientações dispostas na Organização Acadêmica vigente.



### **3.13 Políticas Institucionais no âmbito do curso**

As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão, previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, constituem diretrizes estratégicas que orientam a organização e a execução das ações pedagógicas no âmbito dos cursos ofertados. Essas políticas devem estar plenamente implantadas e articuladas ao projeto pedagógico do curso, de modo a assegurar oportunidades formativas integradas, inovadoras e socialmente referenciadas. Entre essas ações, destacam-se:

#### **3.13.1 Educação Ambiental**

A Educação Ambiental no Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina Zona Rural constitui princípio orientador da formação integral, articulando ciência, tecnologia e compromisso socioambiental com o território do semiárido. Fundamenta-se na Constituição Federal (art. 225), que garante a todos o direito a um meio ambiente ecologicamente equilibrado, considerado um bem de uso comum e essencial à sadia qualidade de vida, na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.394/1996), nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2/2012; Parecer CNE/CP nº 14/2012) que orientam a implementação da educação ambiental de forma integrada e interdisciplinar em todos os níveis de ensino no Brasil, com o propósito de formar cidadãos críticos, conscientes e participativos e nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP nº 1/2021).

Em conformidade com a legislação vigente, a Educação Ambiental será tratada de forma transversal, contínua e interdisciplinar, permeando componentes curriculares propedêuticos e técnicos, práticas de laboratório e atividades de extensão. Não se restringindo a uma disciplina isolada, mas organizada a partir de conteúdos, competências e atitudes voltados à compreensão crítica das relações entre produção de alimentos, saúde, ambiente, cultura e trabalho.



### **3.13.2 Educação das Relações Étnico Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena**

A proposta pedagógica do Curso Técnico Integrado em Alimentos contempla, de forma transversal e interdisciplinar, a Educação das Relações Étnico-Raciais e o tratamento de temas relacionados aos afrodescendentes, em consonância com a Resolução CNE/CP nº 01/2004, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Tal diretriz reforça o compromisso institucional com a promoção da igualdade racial, a valorização da diversidade e o enfrentamento de práticas discriminatórias, contribuindo para a formação de cidadãos críticos, conscientes de seus direitos e deveres e capazes de atuar em uma sociedade plural e democrática.

No âmbito do Ensino Médio, o currículo do curso contemplará obrigatoriamente a temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, conforme estabelece a Lei nº 11.645/2008, que altera a Lei nº 9.394/1996 e a Lei nº 10.639/2003, assegurando a inclusão dessas temáticas no currículo oficial da rede de ensino. Essa abordagem busca valorizar as contribuições históricas, sociais e culturais dos povos africanos, afro-brasileiros e indígenas para a formação da identidade nacional, fortalecendo o respeito à diversidade étnico-racial e a construção de uma educação antirracista e inclusiva.

Dessa forma, o curso promove práticas pedagógicas que dialogam com a realidade social e cultural dos estudantes, estimulando o pensamento crítico e a construção coletiva de saberes, em consonância com os princípios da educação pública, gratuita, laica e de qualidade socialmente referenciada.

### **3.13.3 Gênero, raça e sexualidade**

A promoção da igualdade de gênero, raça, orientação sexual e identidade de gênero constitui um direito fundamental assegurado e no âmbito nacional, esse direito tem base na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, na Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), nas Diretrizes Nacionais de Educação e Diversidade, nas Diretrizes Curriculares do Ensino Médio



(art. 16) elaboradas pelo Conselho Nacional de Educação, e na Lei nº 11.340/2006 (Lei Maria da Penha).

No campo internacional, o Brasil ratificou diversos tratados e convenções que reforçam esse compromisso, entre os quais: a Convenção Internacional sobre os Direitos da Criança (1989); a Convenção Relativa à Luta contra a Discriminação no Campo do Ensino (1960); a Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra a Mulher (1979); a Convenção Internacional sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação Racial (1968); e o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (1966).

Esses marcos legais e normativos são reafirmados pela Lei nº 13.005/2014, que institui o Plano Nacional de Educação (PNE 2014–2024). Em seu artigo 2º, o PNE determina a implementação de programas e políticas educacionais voltadas para o combate a todas as formas de discriminação nas escolas, incluindo desigualdades de gênero, raça, orientação sexual e identidade de gênero, bem como a promoção dos direitos humanos e da diversidade na educação brasileira.

Com base nesses fundamentos legais e éticos, o Curso Técnico Integrado em Alimentos assume o compromisso de incluir, de forma transversal e articulada, conteúdos, práticas pedagógicas e ações institucionais que promovam a igualdade e o respeito à diversidade. Essa abordagem não se limita ao campo legal, mas expressa uma concepção de educação comprometida com a justiça social, a equidade e a construção de uma sociedade verdadeiramente democrática.

Nesse sentido, o curso também assume o compromisso de incorporar abordagens transversais que contemplem, de maneira crítica e contextualizada, as experiências e as perspectivas femininas nos conteúdos curriculares do ensino médio. Tal inclusão visa assegurar que a formação dos estudantes reconheça e valorize a contribuição das mulheres nos campos científico, técnico, social e cultural, rompendo com estereótipos historicamente construídos e promovendo uma educação sensível ao combate às desigualdades de gênero, bem como aos desafios enfrentados pelas mulheres em diferentes contextos.



Promover o debate, a reflexão crítica e a valorização das diferenças é parte essencial da formação integral dos estudantes, contribuindo para a construção de ambientes educativos mais justos, acolhedores e respeitosos, em consonância com os princípios da educação pública, gratuita, inclusiva e de qualidade socialmente referenciada.

### 3.13.4 Atendimento aos discentes

O Campus Petrolina Zona Rural, comprometido com a formação integral de seus estudantes, conta com diferentes setores que atuam de forma integrada para oferecer suporte pedagógico, social e administrativo ao longo da trajetória acadêmica. Cada setor tem papel fundamental na promoção de um ambiente educativo acolhedor, inclusivo e voltado ao sucesso estudantil.

- **NUPE (Núcleo Pedagógico):** responsável por acompanhar e apoiar o processo de ensino e aprendizagem, oferecendo orientação pedagógica aos estudantes e aos docentes. O NUPE atua na mediação de dificuldades acadêmicas, no incentivo a boas práticas de estudo e no desenvolvimento de ações que favorecem o desempenho e a permanência escolar.
- **NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas):** tem como missão garantir o acesso, a permanência e o sucesso dos(as) estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação. O núcleo promove a inclusão, a acessibilidade e o respeito à diversidade por meio de adaptações, atendimentos e ações de conscientização.
- **DPAE (Diretoria de Políticas de Assistência Estudantil):** desenvolve políticas e programas voltados ao bem-estar e à permanência dos(as) estudantes, oferecendo auxílios financeiros, apoio psicossocial, acompanhamento pedagógico e atividades de integração e fortalecimento da vida estudantil.



- **Controle Acadêmico:** setor responsável pelo registro e gestão da vida escolar do(a) estudante, incluindo matrícula, histórico acadêmico, frequência, certificação e documentação. Atua para garantir a regularidade dos processos e a transparência das informações acadêmicas.
- **Setor de Estágio:** orienta e acompanha os(as) estudantes na realização dos estágios obrigatórios e não obrigatórios, promovendo a articulação entre teoria e prática e contribuindo para a inserção no mundo do trabalho e o desenvolvimento profissional.

#### 3.13.4.1 Apoio Técnico e multidisciplinar

| Setor | Cargo                     | Servidor   |
|-------|---------------------------|--|
| NUPE  | Pedagogo                  | Rodrigo Gomes Da Silva<br><rodrigo.gomes@ifsertao-pe.edu.br>                         |
| NUPE  | Pedagogo                  | Evelucia Borges de Almeida Maia<br><evelucia.almeida@ifsertao-pe.edu.br>             |
| NUPE  | Tec. assuntos educacional | Fabio Silva Gomes<br><fabio.gomes@ifsertao-pe.edu.br>                                |
| NUPE  | Tec. Assuntos educacional | Elka Janaina Dos Santos E Silva<br><elka.santos@ifsertao-pe.edu.br>                  |
| NAPNE | Intérprete de Libras      | Marcia Efigenia Pereira de Aquino Bartolomeu<br><marcia.efigenia@ifsertao-pe.edu.br> |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|                                  |                           |   |
|----------------------------------|---------------------------|---|
| DPAE                             | Psicólogo                 | Pericles Nobrega De Oliveira<br><pericles.nobrega@ifsertao-pe.edu.br>         |
| DPAE                             | Psicólogo                 | Yuri Henrique Nunes Dias<br><yuri.dias@ifsertao-pe.edu.br>                    |
| DPAE                             | Assistente de aluno       | Jordânia Clementino Galindo E Silva<br><jordania.galindo@ifsertao-pe.edu.br>  |
| DPAE                             | Assistente de aluno       | Luiz Gonzaga Do Nascimento Neto<br><luiz.gonzaga@ifsertao-pe.edu.br>          |
| DPAE                             | Tec. em enfermagem        | Carlos Henrique Aquino<br><henrique.aquino@ifsertao-pe.edu.br>                |
| DPAE                             | Enfermeira                | Anne Caroline Do Nascimento Silva<br><caroline.nascimento@ifsertao-pe.edu.br> |
| DPAE                             | Médica                    | Andreza Bianca Dos Anjos<br><andreza.anjos@ifsertao-pe.edu.br>                |
| Secretaria de Controle acadêmico | Assistente administrativo | Ytalo Rafael Souza Reis<br><ytalo.reis@ifsertao-pe.edu.br>                    |
| Secretaria de Controle acadêmico | Assistente administrativo | Eduardo Vieira Lopes<br><eduardo.lopes@ifsertao-pe.edu.br>                    |



|                  |                           |   |
|------------------|---------------------------|---|
| Setor de estágio | Assistente administrativo | Dirleide Da Silva Ferreira<br><dirleide.silva@ifsertao-pe.edu.br> |
| Setor de estágio | Assistente administrativo | Adilson Jose Da Silva<br><adilson.silva@ifsertao-pe.edu.br>       |

Esses setores trabalham em conjunto para assegurar que cada estudante tenha o apoio necessário durante sua formação, fortalecendo o compromisso institucional com uma educação de qualidade, inclusiva e transformadora.

### 3.13.5 Projeto Integrador

A componente curricular Projetos Integradores possui carga horária de 40h e será desenvolvida no primeiro semestre do 3º ano. Cada Projeto Integrador terá componentes vinculadas, que deverão ser necessariamente cursadas, concomitante ou anteriormente ao desenvolvimento do projeto e deverão priorizar a interdisciplinaridade entre as áreas técnica e propedêutica. No período de sua realização, o discente terá momentos em sala de aula, nos quais receberá orientações acerca da elaboração e momentos de desenvolvimento.

Durante o desenvolvimento do projeto, é necessário a participação de um professor coordenador para cada turma, de forma a articular os professores-orientadores (no máximo 3 por projeto) e discentes participantes dos projetos integradores. Assim, para cada turma que estiver desenvolvendo projetos integradores, o professor-orientador terá estabelecida uma carga horária semanal de até 4 horas/semanal de acompanhamento na qual possa alocar horas de trabalho. O professor coordenador terá o papel de contribuir para que haja uma maior articulação entre as componentes curriculares vinculadas aos respectivos projetos integradores, assumindo um papel motivador do processo de ensino-aprendizagem.

Cada turma contará com um professor-coordenador, que será responsável:

- pela organização da turma em grupos de trabalho, por auxiliar na escolha



dos temas/problemas, bem como na busca de orientadores(as);

- pelo estímulo ao trabalho cooperativo tanto entre os membros do grupo quanto entre os grupos;
- pela cobrança do cumprimento dos prazos e pela organização do evento de culminância (caso haja);
- pela orientação formal do produto dos trabalhos (normalização, abnt, estrutura etc.);
- por auxiliar no processo avaliativo dos projetos junto aos(as) orientadores(as) e/ ou banca avaliadora.

Assim como o professor coordenador, o professor-orientador de cada componente curricular a integrar terá papel fundamental no desenvolvimento do projeto integrador. O professor-orientador terá a função de acompanhar o desenvolvimento dos projetos de cada grupo de discentes, detectar as dificuldades enfrentadas por esses grupos, orientá-los quanto à busca de bibliografia e outros aspectos relacionados com a produção de trabalhos científicos, levando os discentes a questionarem suas ideias e demonstrando continuamente um interesse real por todo o trabalho realizado.

Os estudantes serão organizados em grupos para o desenvolvimento de um projeto interdisciplinar (articulando componentes curriculares propedêuticas e técnicas), orientados por docentes dessas componentes ou de áreas afins. Para os estudantes, a vivência de cada oferta da disciplina consistirá no desenvolvimento de um único projeto interdisciplinar, orientado por docente do *Campus*, do qual possa resultar um produto e/ ou uma apresentação, tais como relatório, diagnóstico, artigo, manual, comunicação, seminário, esquete teatral, exposição, análise de situações-problema, projeto de intervenção, manual, cordel, projeto de pesquisa, protótipo/maquete, projeto de extensão, documentário, curta metragem, animação; dentre outros.



### **3.13.6 Libras**

O Curso Técnico Integrado em Alimentos reconhece a importância da Libras como instrumento de promoção da acessibilidade comunicacional e da inclusão educacional de pessoas surdas, em conformidade com os princípios da educação inclusiva.

A inserção da Libras no currículo visa contribuir para a formação de estudantes mais sensíveis às diversidades linguísticas e culturais presentes na sociedade brasileira, ampliando as possibilidades de comunicação, interação e respeito aos direitos das pessoas com deficiência auditiva. Tal medida está alinhada à política institucional de valorização da diversidade e da promoção da equidade, fortalecendo a formação integral dos discentes e a construção de uma escola pública mais democrática e inclusiva.

### **3.13.7 Atividades de Pesquisa**

A Coordenação de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (CPIP) do IFSertãoPE campus Petrolina Zona Rural tem como missão fomentar, coordenar e acompanhar as atividades voltadas à produção científica, ao desenvolvimento tecnológico, à inovação e à formação continuada por meio da pós-graduação. Seu trabalho busca fortalecer a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para o avanço do conhecimento e para o desenvolvimento regional sustentável.

A CPIP atua de forma integrada com as demais coordenações, com o corpo docente, técnico-administrativo e discente, contribuindo para consolidar o papel do IFSertãoPE como referência em educação, ciência, tecnologia e inovação no semiárido pernambucano.

O campus Petrolina Zona Rural desenvolve pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação através dos seguintes programas institucionais:

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) ofertado anualmente através de edital para discentes do nível médio (Modalidade PIBIC EM);



Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) ofertado anualmente através de edital para discentes do nível superior;

Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica (PIVIC) que pode ser cadastrado a qualquer momento no setor de pesquisa, através de edital de fluxo contínuo.

### **3.13.8 Atividades de Extensão**

A Coordenação de Extensão e Relações Organizacionais (CERO) do IFSertãoPE campus Petrolina Zona Rural tem como missão promover a integração entre o Instituto e a sociedade, articulando ações que favoreçam o desenvolvimento local, regional e sustentável, por meio da difusão do conhecimento técnico, científico e cultural produzido na instituição.

Por meio dessas atribuições, a Coordenação de Extensão e Relações Organizacionais busca consolidar o papel do IFSertãoPE como agente transformador, ampliando o acesso da comunidade ao conhecimento e fortalecendo a interação entre ensino, pesquisa e extensão.

Atualmente o campus Petrolina Zona Rural desenvolve extensão através dos seguintes programas institucionais:

- Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) ofertado anualmente através de edital para discentes do nível médio (Modalidade PIBEX Jr.)
- Programa Institucional Voluntário de Extensão (PIVEX) que pode ser cadastrado a qualquer momento no setor de extensão, através de edital de fluxo contínuo.

### **3.14 Oferta de carga horária na modalidade de EaD**

A educação a distância constitui um processo de ensino e aprendizagem, desenvolvido de forma síncrona ou assíncrona, por meio de tecnologias de informação e comunicação. Nesse modelo, estudantes e docentes, ou outros responsáveis pela atividade formativa, participam das ações educacionais situados em diferentes espaços ou em tempos distintos. No caso de atividades Educação a



Distância - EaD, estas deverão observar rigorosamente os limites mínimos e máximos de duração e carga horária estabelecidos, bem como as diretrizes definidas no Plano de Curso Técnico. Poderá ser prevista carga horária na modalidade a distância até o limite permitido pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), desde que exista infraestrutura tecnológica adequada e seja garantido o acompanhamento pedagógico por docentes e tutores.

Dessa forma, assegura-se a qualidade do processo formativo, mantendo a coerência com os objetivos educacionais do curso e assegurando o cumprimento das normativas institucionais e legais vigentes.

A educação a distância é uma modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação (TICs), com pessoal qualificado, com políticas de acesso, metodologia, gestão e avaliação compatíveis, e desenvolve atividades educativas por estudantes e profissionais da educação que estejam em lugares e tempos diversos.

Essa modalidade de ensino vem transformando o cenário educacional brasileiro. Isso se deve à inserção das TICs na educação, que favorece maior rapidez de acesso ao conhecimento, acessibilidade, multiplicidade e ampliação de oferta, diferencial competitivo, personalização e/ou massificação da formação e economia (de tempo, deslocamento e infraestrutura física). Esses, entre outros fatores, tornaram a Educação a Distância - EaD um sistema eficiente de provimento de formação, aprendizagem e colaboração.

No âmbito da organização didático-pedagógica do curso técnico em alimentos, ressalta-se que o professor responsável pela disciplina atuará na condução tanto das atividades presenciais quanto das atividades a distância, assumindo igualmente o papel de tutor e mediador no processo de ensino e aprendizagem. Essa configuração assegura a unidade pedagógica da disciplina, permitindo que o docente realize um acompanhamento contínuo e integrado do desempenho dos estudantes em ambos os formatos de oferta. Caso haja participação de outros atores no desenvolvimento das atividades, sua atuação



deverá ser explicitada e alinhada às orientações institucionais, garantindo coerência, complementaridade e suporte adequado ao percurso formativo.

O desenvolvimento das atividades a distância ocorrerá no ambiente virtual de aprendizagem Moodle, cuja arquitetura favorece uma interação pedagógica eficaz entre estudantes e professores. A plataforma oferece acesso seguro e organizado a conteúdos educacionais multimídia, além de disponibilizar recursos que permitem a gestão e a validação integral das atividades acadêmicas, contribuindo para a continuidade, o acompanhamento e a qualidade do processo formativo.

Os materiais didáticos compreendem recursos e atividades, físicos e/ou digitais, destinados ao apoio do processo de ensino e aprendizagem, elaborados em conformidade com os conteúdos definidos na ementa de cada componente curricular. Esses materiais têm como finalidade assegurar a coerência teórica e o aprofundamento necessários à construção do conhecimento, em alinhamento aos objetivos estabelecidos no plano de ensino.

No âmbito deste curso, o material didático será produzido pelo próprio docente responsável pelo componente curricular. Também poderão ser utilizados materiais já consolidados por outros especialistas, cabendo ao docente exercer a função de curadoria, de modo a selecionar, organizar e adequar os conteúdos às necessidades formativas da turma. Para apoiar a produção de materiais, o IF Sertão PE disponibiliza um estúdio de gravação audiovisual, favorecendo o uso de diferentes linguagens e mídias nos recursos a serem disponibilizados.

Destaca-se que todos os materiais didáticos devem garantir acessibilidade, considerando as diferenças e os contextos dos estudantes. Como referência orientadora, recomenda-se a consulta à Instrução Normativa nº 11, de 19 de agosto de 2021, que define diretrizes e procedimentos para a elaboração, produção e distribuição de material didático.

O IF Sertão PE, ao reconhecer a importância estratégica do uso das TICs como apoio e enriquecimento do ensino presencial e da modalidade da Educação a Distância, amparado pela legislação, em busca da expansão, do acesso e



democratização do ensino, vêm envidando esforços para assumir o desafio de consolidar-se como centro de excelência em EaD.

A utilização da carga horária no limite de 10%, para o curso técnico em alimentos, a distância foi motivada pela flexibilização de horários e local de estudo, pela possibilidade de adoção de abordagens pedagógicas modernas de ensino, dar autonomia para os discentes no processo de ensino e aprendizagem e, a possibilidade de reunir o melhor da aprendizagem on-line baseado em ferramentas das tecnologias da informação e comunicação e o melhor do ensino presencial para que efetivamente proporcione resultados na aprendizagem.

Para preparar os alunos para Educação a Distância será disponibilizado um curso rápido e online sobre Fundamentos da EaD. O curso possibilitará uma primeira e abrangente experiência com a EaD, pois tem por característica ser auto instrutivo e disponibilizado em plataforma virtual de aprendizagem, de forma a ambientar o aluno a utilizar o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem utilizado pelo curso, bem como, apresentar abordagens pedagógicas a fim de estimular a autonomia na aprendizagem.

### 3.15 Ementas

#### 3.15.1 Ementas Núcleo Comum

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 1   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h   | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h  | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade; Identificação, pelo estudo do texto técnico e não-técnico, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; Realização de leituras semanais de textos técnicos e não-técnicos; Levantamento dos vários tipos e gêneros de textos para explicitação de suas partes e estruturas e ordenação de ideias para elaborar textos; Organização de seminários, debates e discussões, principalmente sobre assuntos voltados para a área técnica do curso estudado (Alimentos); Análise dos recursos |                            |                  |          |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 1  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h  | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|   |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h   | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| expressivos da linguagem verbal, relacionando textos e contextos, mediante a natureza, função e organização, de acordo com as condições de produção e recepção;Interface dos pontos de vista sobre as diferentes manifestações da linguagem verbal; Produção de textos técnicos (principalmente redação técnica, relatórios, resenhas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos) e textos não técnicos. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b>   |                            |                  |          |
| ASSIS, M. <b>Contos</b> . São Paulo, FTD, 2010.   |                            |                  |          |
| ANDRADE, C. D. <b>Auto-retrato e outras crônicas</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.   |                            |                  |          |
| GARCIA, O. M. <b>Comunicação em prosa moderna</b> . 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.   |                            |                  |          |
| LISPECTOR, C. <b>A Hora da Estrela</b> . São Paulo, Rocco, 2008.  |                            |                  |          |
| MEDEIROS, J. B. <b>Português instrumental</b> . 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.  |                            |                  |          |
| MEDEIROS, J. B. <b>Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas</b> . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.  |                            |                  |          |
| MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. <b>Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT</b> . 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.   |                            |                  |          |
| PERROTTI, E. M. B. <b>Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>   |                            |                  |          |
| ABAURRE, M. L. M; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. <b>Português: contexto, interlocução e sentido</b> . Volume 01. São Paulo: Moderna, 2010.  |                            |                  |          |
| ANDRADE, C. D. <b>Auto-retrato e outras crônicas</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.   |                            |                  |          |
| BAGNO, M. <b>Gramática Pedagógica do Português Brasileiro</b> . 2 ed. São Paulo: Parábola, 2012.  |                            |                  |          |
| BARRETO, R. G. (Org.) <b>Ser Protagonista</b> . Volume 01 - Ensino Médio. São Paulo: Edições SM, 2010.  |                            |                  |          |
| FIORIN, J. L. <b>Para entender o texto: leitura e redação</b> . 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.   |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 1 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                           | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                        | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

ILARI, R. **Introdução à semântica**: brincando com a gramática. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.

KOCH, I. V. **Ler e Compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.

SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. **Lições de texto**: Leitura e redação. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.

| Componente Curricular: Matemática 1   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h  | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|   |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h   | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>1.Conjuntos Numéricos; 2. Matemática Aplicada; 3. Funções; 4. Geometria Métrica Plana e Trigonometria nos Triângulos; 5. Matemática Financeira; 6. Progressão Aritmética; 7. Progressão Geométrica.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>CONEXÕES — <b>Conexões</b> : Matemática e suas Tecnologias. São Paulo: Editora Moderna — coleção contemplada no PNLD 2021 (Ensino Médio). (obra e recursos disponíveis no portal PNLD Moderna).<br><br>DANTE, L. R. <b>Matemática</b> : Contexto e aplicações, volume 1, ed. Ática, São Paulo, 2017.<br><br>GIOVANNI, J.; BONJORNIO, J.; SOUSA, P. <b>360º Matemática Fundamental – Uma nova abordagem</b> : Volume Único (Parte I). São Paulo: FTD, 2015.<br><br>IEZZI, G. et al.. <b>Matemática, Ciência e Aplicações Ensino Médio</b> . Vol. 1, 5ª ed. São Paulo, Atual, 2010.<br><br>MEDEIROS, V. Z. et al. <b>Pré-Cálculo</b> , 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.<br><br>SOUZA, J. <b>Coleção Novo Olhar: Matemática</b> .1. ed. São Paulo: FTD, 2010.<br><br>SOUZA, J. <b>360º Matemática</b> . Volume 1. São Paulo: FTD, 2024. (Coleção para o PNLD |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Matemática 1  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h   | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h  | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| Ensino Médio 2026)   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| DANTE, L. R. <b>Matemática Contexto &amp; Aplicações</b> , Vol. 1, 3ª ed. São Paulo, Ática, 2012.                        |                            |                  |          |
| DIÁLOGO — <b>Diálogo</b> : Matemática e suas Tecnologias. São Paulo: Editora Moderna — coleção PNLD 2021 (Ensino Médio). |                            |                  |          |
| IEZZI, G.; MURAKAMI, C. (coleção) <b>Fundamentos de Matemática Elementar</b> . São Paulo: Atual/ Saraiva.                |                            |                  |          |
| LIMA, E. L. et al. <b>A matemática no ensino médio</b> vol. 1, 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006.                        |                            |                  |          |
| LOPES, L. F.; CALLIARI, L. R. <b>Matemática aplicada na educação profissional</b> . Curitiba: Base Editorial, 2010.      |                            |                  |          |
| MACHADO, A. S. <b>Matemática—Machado</b> : Volume Único. São Paulo: Atual Editora, 2012.                                 |                            |                  |          |
| SILVA, C. X.; FILHO, B. B. <b>Matemática aula por aula</b> , Ensino Médio, volume 1,ed. FTD, São Paulo, 2009.            |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Física 1 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 60h                | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 80h/r    |
|                                 |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h             | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Compreender e aplicar os conceitos de Física na identificação e resolução de problemas práticos sendo capaz de agir diante de uma situação problema. Compreender as ciências como construções humanas e, portanto, portar suas contradições e diferenças. Entender e intervir sobre o impacto das tecnologias associadas às ciências naturais na sua vida pessoal, nos modelos de produção existente, no desenvolvimento sustentável e na vida social. Compreender a Física presente no dia a dia e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos. Construir e investigar situações-problema. Reconhecer os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Física e da tecnologia.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Física 1 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 60h                | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 80h/r    |
|                                 |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h             | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Básica:**

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física 1:** mecânica. 7. ed. São Paulo: EDUSP, 2001. 332p

HEWITT, P. G. **Física Conceitual**. 11ª ed.. Porto Alegre: Bookman, 2011.

HORVATH, J. E. **O abcd da astronomia e astrofísica**. 2. ed. São Paulo: Livraria da Física, 2008. 232 p

LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física**, vol. 1. 2ª ed.. São Paulo: Scipione, 2016.

RAMALHO, N. T. **Os Fundamentos da Física**, Vol. 1. 9ª ed.. São Paulo: Moderna, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

PERUZZO, J. **Experimentos de física básica: mecânica**. São Paulo: Livraria da Física, 2012.

MARAN, S. P. **Astronomia para leigos**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011. 309 p. (Para leigos).

SAMPAIO, J. L.; CALÇADA, C. S. **Física**. 3ª ed.. São Paulo: Atual, 2008. (Coleção Ensino Médio Atual).

TYSON, N. G. **Astrofísica para apressados**. 2. ed. São Paulo: Planeta, 2020. 192 p.

VALADARES, E. **Física mais que divertida**. 3ª ed.. Belo Horizonte: UFMG, 2012.

| Componente Curricular: Química 1  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 68h  | C/H prática: 12h           | C/H total:       | 80h/r    |
|   |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h   | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Introdução a Química (História da Química). Matéria e energia. Elementos, compostos e misturas (Identificar o que é sistema, Mistura Homogênea e Heterogênea). Modelos Atômicos e Características do Átomo. Tabela Periódica (propriedades periódicas e |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Química 1   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 68h   | C/H prática: 12h           | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h  | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| aperiódicas). Ligações Químicas (Covalente, Iônica, Metálicas e Intermoleculares). Funções inorgânicas; Reações químicas, Cálculos químicos; soluções  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>CANTO, E.L. PERUZZO, F.M. <b>Química na abordagem do cotidiano</b> . 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2015.<br><br>KOTZ, J. C; TREICHEL, P.; WEAVER, G. C. (Autor). <b>Química geral e reações químicas</b> . 6.ed São Paulo: Cengage Learning, 2009. v.1 ISBN 9788522106912.<br><br>LISBOA, J.C,F. <b>Ser protagonista</b> . 1 ed. São Paulo: Edições SM. 2010.<br><br>MORTIMER, E. et al. <b>Matéria, Energia e Vida: Uma abordagem interdisciplinar</b> . 1 ed. Editora Scipione, 2021.<br><br>REIS, M. <b>Interatividade Química</b> – cidadania, participação e transformação. v único. São Paulo: FDT, 2003.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de alimentos: teoria e prática</b> . 4. ed. atual. e ampl. Viçosa: UFV, 2008. 596 p. ISBN 9788572693516<br><br>ATKINS, P.; JONES, L.; LAVERMAN, L. <b>Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente</b> . 5 ed. Bookman Editora, 2012.<br><br>MELO, V. F.; ALLEONI, R. F. <b>Química e mineralogia do solo</b> . 1. ed Viçosa: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2009. ISBN 9788586504044(v.1).<br><br>OLIVEIRA, A. P. L. R.; COELHO, B. C. P.; SILVA, M. G. <b>Química inorgânica experimental</b> . Brasília: Editora do IFB, 2016. 76 p. ; 27,5 cm. ISBN 9788564124332.<br><br>RUSSEL, J. B. <b>Química geral</b> . v. 1. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1994. |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|                                   |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| Componente Curricular: Biologia 1 |                            |                  |          |
| C/H teórica: 40h                  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Características gerais dos seres vivos; Química celular; Envoltórios celulares; Citoplasma; Metabolismo energético; Núcleo celular; Divisão celular; Gametogênese; Histologia animal.

**Bibliografia Básica:**

LINHARES, S.; GEWANSZNAJDER, F. **Biologia Hoje. Volume 1.**14ª Edição. Editora Ática. 2003.

LAURENCE, J. **Biologia.** São Paulo: Nova Geração, 2005. 696 p. ISBN 8576780208

LOPES, S. G. B. C.; MORETTI, R. **Biologia essencial:** origem da vida e citologia, reprodução, embriologia e histologia animal, os seres vivos, genética, evolução, ecologia. São Paulo: Saraiva, 2003. 396 p.

**Bibliografia Complementar:**

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Biologia: Biologia das células. Vol.1.** 2ª edição. Editora Moderna. 2016.

CÉSAR E SEZAR. **Biologia. Volume Único.** Editora Saraiva. 2007.

MARCONDES, A.C. **Biologia e Cidadania vol.1.**São Paulo: Editora: Escala Educacional, 2008.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995

LOPES, S.; ROSSO, S. Biologia. Volume único. São Paulo: Saraiva, 2007.



| Componente Curricular: Educação Física 1 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                         | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                      | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
A componente curricular Educação Física num contexto atual se baseia numa proposta ampla que compreende o discente como principal objeto dessa construção de conhecimento, onde a sistematização curricular não se restringe apenas a simples execução e repetição de movimentos, e sim a uma visão de homem como ser completo e integral. Trata-se de um olhar especial sobre os conceitos pré-estabelecidos da Educação Física escolar tradicional, ampliando tal entendimento para a necessidade de discutir a cultura corporal enquanto objeto de estudo, concebendo laços com o conhecimento que o discente traz consigo, resgatando valores éticos, históricos, e produzindo cultura através do seu aprendizado durante as aulas.

**Bibliografia Básica:**  
  
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, J. **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.  
  
DANTAS, E. H. M. **Alongamento e flexionamento.** 4.ed. Rio de Janeiro: Shape, 1999.  
  
DÂNGELO, J. G., FATTINI, C. A. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos.** 1ª ed.. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.  
  
FREIRE, J. B. **Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física.** São Paulo: Scipione, 2004.

**Bibliografia Complementar:**  
  
ALVES, R. **Filosofia da ciência: introdução ao jogo e suas regras.** 10 ed. São Paulo: Loyola, 2005.  
  
MOURA, D. L. **Cultura e educação física escolar: da teoria à prática.** São Paulo: Editora Phorte, 2012.  
  
OLIVEIRA, V. M. **O que é educação física.** 2.ed. São Paulo: Brasiliense, 2011.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Educação Física 1 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                         | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                      | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

SOARES, A. J. G.; MILLEN NETO, A. R. M.; FERREIRA, A. C. **A pedagogia do esporte na educação física no contexto de uma escola eficaz**. Revista Brasileira de Ciências do Esporte, v. 35, n. 2, p. 297-310, 2013.

TAFFAREL, C. N. Z. **Criatividade nas aulas de Educação Física**. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 1991.

| Componente Curricular: Arte 1 |                            |                  |          |
|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h              | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|                               |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h           | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Os diálogos sobre o universo da Arte nesta disciplina contemplam o fenômeno artístico sob diversas perspectivas e linguagens, acentuando uma reflexão sobre as relações entre a Arte e as sociedades numa abordagem histórico-social.

**Bibliografia Básica:**

AVOLESE, C. M.; MENESES, P. D. (org.). **Arte não europeia: conexões historiográficas a partir do Brasil**. São Paulo: Estação Liberdade, 2020.

DOMINGUES, D. (org.). **Arte, ciência e tecnologia: passado, presente e desafios**. São Paulo: Unesp, 2009.

GOMBRICH, E. H. **A história da Arte**. Rio de Janeiro: LTC, 1999.

HAUSER, A. **História social da arte e da literatura**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

MANGUEL, A. **Lendo imagens: uma história de amor e ódio**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

WILLETT, F. **Arte africana**. São Paulo: Sesc; Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2017.





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Arte 1 |                            |                  |          |
|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h              | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|                               |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h           | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Complementar:**

BARBOSA, N. **Arte Afro-brasileira: identidade e artes visuais contemporâneas**. São Paulo: Paco Editorial, 2020.

COMPERTZ, W. **Isso é arte?** Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

POUGY, E.; VILELA, A. **Todas as Artes**. São Paulo: Ática, 2016.

| Componente Curricular: Arte 2 (Música) |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                       | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                    | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Estudo e desenvolvimento da percepção dos elementos da organização musical, através de atividades práticas, teóricas e de criação, compreendendo a natureza e diversidade da produção musical, principalmente a brasileira historicamente construída.

**Bibliografia Básica:**  
  
BENNETT, R. **Elementos básicos da Música**. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.  
  
BENNETT, R. **Instrumentos da Orquestra**. Rio de Janeiro: Zahar, 1985.  
  
COPLAND, A. **Como ouvir e entender música**. São Paulo: Realizações, 2014.  
  
HOLST, I. **ABC da Música**. São Paulo: Martins Pontes, 1998.  
  
JOURDAIN, R. **Música, cérebro e êxtase**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1998.  
  
POUGY, E.; VILELA, A. **Todas as Artes**. São Paulo: Ática, 2016.  
  
RAYNOR, H. **História social da música**. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Arte 2 (Música) |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                       | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                    | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Complementar:**

DINIZ, A. **Almanaque do Choro**: a história do chorinho, o que ouvir, onde curtir. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

NAVES, S. C. **Da Bossa Nova à Tropicália**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

WORMS, L. S.; COSTA, W. B. **Brasil século XX**: ao pé da letra da canção popular. Curitiba: Positivo, 2005.

| Componente Curricular: Arte 2 (Teatro) |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                       | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                    | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
A disciplina Introduz o conceito e uma vivência mínima no universo teatral, buscando a socialização, o trabalho em equipe e a produção coletiva de um texto dramático realizado pelos próprios alunos, abordando seu medos, anseios, alegrias, projetos, etc. dentro de uma temática geral abordada por eles, que também determinarão o gênero dramático específico para elaboração, montagem e apresentação do texto produzido.

**Bibliografia Básica:**

BENTLEY, E. **A experiência viva do teatro**. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

BERRENTINI, C. **Duas farsas: o embrião do teatro de Molière**. São Paulo: Perspectiva, 1979.

BERTHOLD, M. **História mundial do teatro**. São Paulo: Perspectiva, 2000.

BLOMM, H. **Shakespeare e a invenção do humano**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.

BLOMM, H. **O cânone ocidental**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Arte 2 (Teatro)   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>BORIE, M.; ROUGEMONT, M., SCHERER, J. <b>Estética teatral: textos de Platão a Brecht</b>. Lisboa: Fund. Calouste Gulbenkian, 1996.</p> <p>CARLSON, M. <b>Teoria do teatro: estudo histórico dos gregos até a atualidade</b>. São Paulo: Unesp, 1997.</p> <p>COSTA, L. M. <b>A poética de Aristóteles: mimese e verossimilhança</b>. São Paulo: Ática, 1992.</p> <p>DIDEROT, D. <b>O Paradoxo do comediante</b>. São Paulo: Abril, 1986.</p> <p>GASSNER, J. <b>Mestres do teatro I e II</b>. São Paulo: Perspectiva, 1980.</p> <p>GUINSBURG, J. (org.) <b>O romantismo</b>. São Paulo: Perspectiva, 1978.</p> <p>GUINSBURG, J. (org.) <b>O classicismo</b>. São Paulo: Perspectiva, 1999.</p> <p>HAUSER, A. <b>História social da arte e da literatura</b>. São Paulo: Martins Fontes, 1998.</p> <p>HELIODORA, B. <b>Falando de Shakespeare</b>. São Paulo: São Paulo: Perspectiva, 1998.</p> <p>HELIODORA, B. <b>A expressão do homem político em Shakespeare</b>. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.</p> |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| <p>HUGO, V. <b>Do grotesco ao sublime – prefácio do Cromwell</b>. São Paulo: Perspectiva, s.d.</p> <p>HUPPES, I. <b>Melodrama: o gênero e sua permanência</b>. São Paulo: Ateliê, 2000.</p> <p>KANT, E. <b>Crítica do juízo do gosto</b>. São Paulo: Abril, 1984.</p> <p>MAGALDI, S. <b>O texto no teatro</b>. São Paulo: Perspectiva, 1989.</p> <p>NICOLL, A. <b>The world of Harlequin</b>. London: Cambridge Press, 1963.</p> <p>NIETZSCHE, F. <b>O nascimento da tragédia no espírito da música</b>. São Paulo: Abril, 1984.</p> <p>PAVIS, P. <b>Dicionário de teatro</b>. São Paulo: Perspectiva, 2003.</p> <p>RONAI, P. <b>O teatro de Molière</b>. Brasília: Ed. Univ. de Brasília, 1981.</p> <p>ROSENFELD, A. <b>História da literatura e do teatro alemães</b>. São Paulo: Perspectiva, 1993.</p>   |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Arte 2 (Teatro) |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                       | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                    | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

ROUBINE, J.J. **Introdução às grandes teorias do teatro**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

RYNGAERT.J.P. **Introdução à análise do teatro**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

SCALA, F. **A loucura de Isabella e outras comédias da Commedia dell´arte**. São Paulo: Iluminuras, 2003.

STEVENS, K., MUTRAN. M. H. **O teatro inglês da Idade Média até Shakespeare**. São Paulo: Global, 1988.

SZONDI, P. **Teoria do drama moderno: 1880 – 1950**. São Paulo: Cosac & Naify, 2001.

SZONDI, P. **O drama burguês**. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

| Componente Curricular: História 1 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                  | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
A História como ciência. A Pré-História (periodização e desenvolvimento). Antiguidade Oriental e Clássica. Antiguidade africana, indiana e chinesa (introdução). A transição para o feudalismo. O feudalismo: consolidação e decadência. A crise do feudalismo.

**Bibliografia Básica:**

ANDERSON, P. **Passagens da Antiguidade ao Feudalismo**. São Paulo: UNESP, 2016. ISBN: 9788539306213.

FUNARI, Pedro Paulo. **Grécia e Roma**. São Paulo: Contexto, 2002. ISBN 8572441603.

LIVERANI, Mario. **Antigo Oriente: História, Sociedade e Economia**. São Paulo, EDUSP, 2023. ISBN 9788531415685.

OLIVIERI, A. C. **Pré-História**. São Paulo: Ática, 2006.ISBN 8508090501.

PINSKY, J. **As Primeiras Civilizações**. São Paulo: Contexto, 2001. ISBN 8572441786.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: História 1 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                  | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Complementar:**

BUENO, A. S. **O Extremo Oriente na Antiguidade**. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2012. ISBN-13 978-85-7648-808-8.

CHÂTELET, F. **História das ideias políticas**. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2000

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. 26.ed. – Rio de Janeiro: Edições Graal, 2008.

GUARINELLO, N. L. **História Antiga**. São Paulo: Contexto, 2013. ISBN 8572447946.

SALINAS, Samuel Sérgio. **Do Feudalismo ao Capitalismo: transições**. São Paulo: Atual, 1994. ISBN 8570565348.

| Componente Curricular: Geografia 1 |                            |                  |          |
|------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h                   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|                                    |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Conceitos básicos da geografia. A Terra no espaço, sua estrutura e evolução. Principais meios de orientação na Terra. As rochas, minerais e o solo. Clima e tempo. Hidrografia. Biomas e formações vegetais.

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, L. M. A.; RIGOLIN, T. B. **Fronteiras da globalização 1: geografia ensino médio**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2014.

CASTRO, I. E.; GOMES, P. C. C.; CORRÊA, R. L. **Geografia: conceitos e temas**. 16. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

COELHO, M. A.; TERRA, L. **Geografia geral: o espaço natural e socioeconômico**. 4 ed. São Paulo: Moderna 2001.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Geografia 1   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| LUCCI, E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. <b>Geografia:</b> geral e do Brasil: ensino médio - volume único. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2008            |                            |                  |          |
| MORAES, P. R. <b>Geografia geral e do Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Harbra, 2011.   |                            |                  |          |
| SILVA, E. A. C.; JÚNIOR, L. F. <b>Geografia em rede, 1º ano</b> . São Paulo: FTD, 2016. (Coleção geografia em rede).                                   |                            |                  |          |
| VENTURI, L. A. B. <b>Praticando a geografia:</b> técnicas de campo e laboratório em geografia e análise ambiental. São Paulo: Oficina de textos, 2009. |                            |                  |          |
| VESENTINI, J. W. <b>Geografia: o mundo em transição</b> . 1. ed. São Paulo: Editora Ática, 2010. Vol. Único  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| BRASIL. <b>Código Florestal</b> . 2. ed., atual. São Paulo: Saraiva, 2014. (Coleção Saraiva de Legislação).  |                            |                  |          |
| SENE, J. E. <b>Do seu jeito: área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas: volume único: Ensino médio</b> . 1. ed. São Paulo: Ática, 2024.             |                            |                  |          |
| SILVA, E. A. C.; FURQUIM JÚNIOR, L. <b>Geografia em rede, 1º ano</b> . 2. ed. São Paulo: FTD, 2016.  |                            |                  |          |
| SILVA, A. C.; LOZANO, R. <b>Geografia:</b> volume único. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2024   |                            |                  |          |
| RAMA, M. A. G. <b>Geografia por toda parte:</b> 1º ao 3º ano: ensino médio: volume único. 1. ed. São Paulo: FTD, 2026.                                 |                            |                  |          |
| TERRA, L.; ARAÚJO, R.; GUIMARÃES, R. B. <b>Conexões:</b> estudos de geografia geral e do Brasil. 2. ed. São Paulo, Moderna, 2013.                      |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Sociologia 1 |                            |                  |          |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                    | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                     |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                 | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
A especificidade das ciências humanas e sociais no contexto da modernidade. O surgimento da Sociologia. Pensadores clássicos da Sociologia. Conceitos socioantropológicos na compreensão dos universos sociais.

**Bibliografia Básica:**

ARON, R. **As etapas do pensamento sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

DEMO, P. **Introdução à sociologia: complexidade, interdisciplinaridade e desigualdade social**. São Paulo: Atlas, 2008.

DIAS, R. **Introdução à sociologia**. 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

TOMAZI, N. D. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Atual, 2007.

VILA NOVA, S. **Introdução a sociologia**. 6. ed., rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

ARON, R. **As etapas do pensamento sociológico**. 7. ed São Paulo: Martins Fontes, 2008.

BAUMAN, Z.; MAY, T. **Aprendendo a pensar com a sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

CURVELO, T.; BOUDON, R. **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.

FARIS, S. **Mudança climática: as alterações o clima e as consequências diretas em questões morais, sociais e políticas**. Rio de Janeiro: Campus, 2009.

GIDDENS, A. **Sociologia**. 4. ed Porto Alegre: Artmed, 2005.

IAMAMOTO, M. V. **Trabalho e indivíduo social**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

MARX, K.; ENGELS, F. **Manifesto do partido comunista**. Porto Alegre: L&PM, 2013.

SCOTT, J. (Org). **50 grandes sociólogos contemporâneos**. São Paulo: Contexto, 2013.

THOMAS, K. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação a plantas e aos animais (1500-1800)**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.

WEBER, M. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. 2. ed. rev. São Paulo:



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|  |                                   |                         |          |
|--|-----------------------------------|-------------------------|----------|
| <b>Componente Curricular:</b> Sociologia 1 |                                   |                         |          |
| <b>C/H teórica:</b> 40h                    | <b>C/H prática:</b> 0h            | <b>C/H total:</b>       | 40h/r    |
|  |                                   |                         | 40h/aula |
| <b>C/H presencial:</b> 36h                 | <b>C/H Não Presencial/EaD:</b> 4h | <b>C/H de Extensão:</b> |          |
| Cengage Learning, 2010.                    |                                   |                         |          |

| Componente Curricular: Filosofia 1 |                            |                  |          |
|------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                   | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                    |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
As origens da filosofia na Grécia. O período clássico grego. O período helenístico. O período medieval. Humanismo e renascimento.

**Bibliografia Básica:**

AGOSTINHO, S. **Confissões**. Tradução de J. Oliveira Santos e A. Ambrósio de Pina. 28. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. Tradução de Mário da Gama Kury. 4. ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2001.

CHAUÍ, M. S. **Convite à Filosofia**. 14ª ed.. São Paulo: Ática, 2012.

PLATÃO. **A República**. Tradução de Maria Helena da Rocha Pereira. 9. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001.

PLATÃO. **O Banquete**. Tradução de José Cavalcante de Souza. São Paulo: Edipro, 2016.

**Bibliografia Complementar:**

ALMEIDA, A.; GALVÃO, P.; MATEUS, P.; MURCHO, D.; TEIXEIRA, C. **A Arte de Pensar**, 10º Ano. Vol. II. 2ª ed.. Lisboa: Didáctica, 2007.

CHAUÍ, M. de S. **Introdução a História da Filosofia**: as escolas helenísticas. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

CHAUÍ, M. de S. **Introdução a História da Filosofia**: dos pré-socráticos a Aristóteles. 2ª ed. rev. ampl. atual... São Paulo: Companhia das Letras, 2012b.





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Filosofia 1 |                            |                  |          |
|------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                   | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                    |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

GAARDER, J. **O Mundo de Sofia**: romance da história da filosofia. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

LAÉRCIO, D. **Vidas e Doutrinas dos Filósofos Ilustres**. Tradução de Mário da Gama Kury. 2. ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2008.

ROCHA, G. K. **Bachelard**: estudo crítico sobre as *causeries* ou lições de filosofia. Recife: KDP – Independently Published, 2019.

|                                 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| Componente Curricular: Inglês 1 |                            |                  |          |
| C/H teórica: 40h                | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                 |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h             | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Introdução do estudo de estruturas básicas, lexicais e gramaticais da língua inglesa, além de conhecimentos socioculturais da língua em foco. Desenvolvimento das quatro habilidades: oralidade, escrita, auditiva e leitura, com a utilização desses conhecimentos na vida pessoal, acadêmica e profissional.

**Bibliografia Básica:**

**DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR:** para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP,2007.

FERRARI, M. T.; RUBIN, S. G. **Inglês**. Coleção Novos Tempos. Scipione.

MEDRADO, V. L. **Tira-dúvidas de inglês:** como empregar corretamente palavras, estruturas gramaticais e evitar erros comuns. São Paulo: Editora Moderna, 2008.

SOARS, L.; SOARS, J. **New Headway:** Intermediate Student’s Book. 3. ed. Oxford: Oxford University Press, 2003

TORRES, N. **Gramática da Língua Inglesa – O inglês descomplicado**. São Paulo: Saraiva, 2007.

**Bibliografia Complementar:**



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Inglês 1 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                 |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h             | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

ARAUJO, V. A. **Vocabulário de Agropecuária em Inglês**. Brasília: IFB, 2012.

FOLEY, M.; HALL, D. **MyGrammarLab- Elementary A1/A2**. Essex: Pearson Education, 2012.

FRANCO, C.; TAVARES, K. **Way to Go!**: Língua Estrangeira Moderna – Inglês – Ensino Médio :São Paulo: Ática, 2016.

OLINTO, A. (Org). **Novo dicionário ilustrado de inglês**: inglês-português / português-inglês. São Paulo: DCL, 2008.

**Oxford Essential Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 2007.

SOUZA, E. M. C.; OPPENHEIMER, M.J.P. **Vocabulário para Ciências Agrárias – Inglês/ Português**. Série Mil e um termos. São Paulo: SBS, 2004.

**Sites** <http://www.bbc.co.uk/learningenglish>  
<https://dictionary.cambridge.org/>  
<http://learnenglish.britishcouncil.org>

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 2 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                           | C/H prática: 40h           | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                        | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade. Aplicação das tecnologias da comunicação e da informação na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para a vida do aluno. Estudo do texto literário: relações entre produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos, bem como a leitura e interpretação das seguintes obras literárias: Contos, de Machado de Assis (Editora Ática); A Hora da Estrela, de Clarice Lispector (Editora Rocco) e Os vizinhos morrem nos romances, de Sérgio Aguirre (Editora Dimensão). Levantamento dos vários tipos e gêneros de textos para explicitação de suas partes e estruturas e ordenação de ideias para elaborar textos. Organização de seminários, debates e discussões, principalmente sobre assuntos voltados para a área técnica do curso de Agropecuária. Análise dos recursos expressivos da linguagem verbal, relacionando textos e contextos, mediante a natureza, função e



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 2 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                           | C/H prática: 40h           | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                        | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

organização, de acordo com as condições de produção e recepção. Interface dos pontos de vista sobre as diferentes manifestações da linguagem verbal. Estudo do texto argumentativo, seus gêneros e recursos linguísticos: argumentação (tipos, gêneros e usos em língua portuguesa). Produção de diversos gêneros textuais: relatórios, resenhas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos e textos não técnicos, por exemplo: biografia, autobiografias, crônica reflexiva, carta argumentativa, editoriais, artigos de opinião que serão postados em Blog.

**Bibliografia Básica:**

ASSIS, M. **Contos**. São Paulo, FTD, 2010.

AGUIRRE, S. **Os vizinhos morrem nos romances**. São Paulo: Editora Dimensão, 2009.

GARCIA, O. M. **Comunicação em prosa moderna**. 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.

LISPECTOR, C. **A Hora da Estrela**. São Paulo, Rocco, 2008.

MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

**Bibliografia Complementar:**

ABAUURRE, M. L. M; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. **Português: contexto, interlocução e sentido**. Volume 01. São Paulo: Moderna, 2010.

ANDRADE, C. D. **Auto-retrato e outras crônicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

BAGNO, M. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro**. 2 ed. São Paulo: Parábola, 2012.

BARRETO, R. G. (Org.) **Ser Protagonista**. Volume 01 - Ensino Médio. São Paulo: Edições SM, 2010.

FIORIN, J. L. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.

ILARI, R. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.

KOCH, I. V. **Ler e Compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 2   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h   | C/H prática: 40h           | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h  | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. <b>Lições de texto</b> : Leitura e redação. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006. |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Matemática 2 |                            |                  |          |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                    | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 80h/r    |
|                                     |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                 | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

Ementa:  
1. Trigonometria na Circunferência; 2. Matrizes; 3. Determinantes; 4. Sistemas Lineares. 5. Geometria Espacial; 6. Análise Combinatória; 7. Binômio de Newton; 8. Probabilidade.

Bibliografia Básica:  
  
IEZZI, G. et al. **Matemática Ciência e Aplicações Ensino Médio Vol. 2**, 5ª ed. São Paulo, Atual, 2010.  
  
IEZZI, G. **Fundamentos da Matemática elementar** vol. 4, 8ª ed. São Paulo, Atual, 2012  
BARROSO, J. M. **Conexões com a matemática**: volume único. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2012.  
  
FACCHINI, W. **Matemática para a escola de hoje**: ensino médio. São Paulo: FTD, 2008.  
  
GIOVANNI, J. R.; BONJORNIO, J. R. **Matemática fundamental**: uma nova abordagem. São Paulo: FTD, 2002.  
  
LIMA, E. L. **Matemática do Ensino Médio – Vol. 2**. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática (SBM), 2022  
  
LIMA, E. L.; MORGADO, A. C. O.; CARVALHO, P. C. P.; WAGNER, E. **A Matemática do Ensino Médio – Volume 2**. 7. ed. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2022  
  
SOUZA, J. **360° Matemática**. Volume 2. São Paulo: FTD, 1. ed., 2024. (Coleção para o PNLD 2026)

Bibliografia Complementar:



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Matemática 2 |                            |                  |          |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                    | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 80h/r    |
|                                     |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                 | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

BASSANEZI, R. C. **Ensino-aprendizagem com modelagem matemática**: uma nova estratégia. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2013.

BOYER, C. B. **História da matemática**. Lisboa: Asa, 2010.

CARVALHO, P. C. P. et al. **A matemática no ensino médio** vol. 2, 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006.

CONEXÕES — **Conexões: Matemática e suas Tecnologias**. São Paulo: Editora Moderna — coleção contemplada no PNLD 2021 (Ensino Médio). (obra e recursos disponíveis no portal PNLD Moderna).

DANTE, L. R. **Matemática Contexto & Aplicações, Vol. 2**, 3ª ed. São Paulo, Ática, 2012.

DANTE, L. R. **Projeto voaz – Matemática: Ensino médio**. São Paulo: Ática, 2012.

DIÁLOGO — **Diálogo: Matemática e suas Tecnologias**. São Paulo: Editora Moderna — coleção PNLD 2021 (Ensino Médio).

IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; (coleção) **Fundamentos de Matemática Elementar**. São Paulo: Atual/ Saraiva

| Componente Curricular: Física 2 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 60h                | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 80h/r    |
|                                 |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h             | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Compreender e aplicar os conceitos de Física na identificação e resolução de problemas práticos sendo capaz de agir diante de uma situação problema. Compreender as ciências como construções humanas e, portanto, portar suas contradições e diferenças. Entender e intervir sobre o impacto das tecnologias associadas às ciências naturais na sua vida pessoal, nos modelos de produção existente, no desenvolvimento sustentável e na vida social. Compreender a Física presente no dia a dia e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos. Construir e investigar situações-problema. Reconhecer os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Física e da tecnologia.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Física 2 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 60h                | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 80h/r    |
|                                 |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h             | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Básica:**

HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J.; **Fundamentos de Física**, Vol. 2, 9ª Ed., Rio de Janeiro, LTC, 2013.

HEWITT, P. G. **Física Conceitual**. 11ª ed.. Porto Alegre: Bookman, 2011.

LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física**, vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: Scipione, 2016.

PIETROCOLA, M. I; et all. **Física em contextos**: pessoal, social, histórico. Volume 2. 1ª ed. São Paulo: FTD. 2011.

RAMALHO, N. T. **Os fundamentos da Física**, vol. 2. 9ª ed.. São Paulo: Moderna, 2007.

XAVIER, S. C.; BARRETO, F. B.; **Física Aula por Aula**, Vol. 2, 1ºEd., São Paulo, FTD, 2010.

**Bibliografia Complementar:**

GASPAR, A.; **Compreendendo a Física**; São Paulo: Ática, 2010.

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B.; **Curso de Física**; Vol.2, 1ª Ed., São Paulo: Scipione, 2010.

SAMPAIO, J. L.; CALÇADA, C. S. **Física**. 3ª ed.. São Paulo: Atual, 2008. (Coleção Ensino Médio Atual)

TIPLER, P. A.; MOSCA, G.; **Física para Cientistas e Engenheiros**, Vol.2, 6ª Ed., Rio de Janeiro, LTC, 2013

VALADARES, E. **Física mais que divertida**. 3ª ed.. Belo Horizonte: UFMG, 2012.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Química 2 |                            |                  |          |
|----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h                 | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|                                  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h              | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Termoquímica, Cinética Química, Equilíbrio Químico, Eletroquímica e Radioatividade

**Bibliografia Básica:**

CANTO, E. L. PERUZZO, F. M. **Química na abordagem do cotidiano**. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2015.

KOTZ, J. C; TREICHEL, P.; WEAVER, G. C. **Química geral e reações químicas**. 6.ed São Paulo: Cengage Learning, 2009. v.1 ISBN 9788522106912.

LISBOA, J. C. F. **Ser protagonista**. 1 ed. São Paulo: Edições SM. 2010.

MORTIMER, E. et al. **Matéria, Energia e Vida: Uma abordagem interdisciplinar**. 1 ed. Editora Scipione, 2021.

REIS, M. **Interatividade Química** – cidadania, participação e transformação. v. único. São Paulo: FDT, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

ATKINS, P.; JONES, L.; LAVERMAN, L. **Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente**. 5 ed. Bookman Editora, 2012.

BRADY, J. E. et al. **Química: a matéria e suas transformações**. 5 ed. LTC, 2009.

BRADY, J. , HUMISTON, G. E. **Química geral**. v.1. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1981.

KOTZ, J. C.; TREICHEL JR, P. M. **Química Geral e Reações Químicas**, Vols. 1 e 2. Thomson, 5 ed. São Paulo, 2005.

RUSSEL, J.B. **Química geral**. v. 1. 2 ed. São Paulo: Makron Books,1994.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Biologia 2 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                  | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|                                   |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h               | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Sistemática, classificação e biodiversidade; Vírus; Reino Monera; Reino Protista; Reino Fungi; Reino Vegetal; Reino Animal; Reprodução e Desenvolvimento Embrionário; Anatomia e Fisiologia Humana.

**Bibliografia Básica:**

LAURENCE, J. **Biologia**: ensino médio, vol único.1 ed: Nova geração. 2005.

LINHARES, S.; GEWANSZNAJDER, F. **Biologia hoje**, v. 2.14ª Edição. Editora Ática. 2003.

LOPES, S. G. B. C.; MORETTI, R. **Biologia essencial**: origem da vida e citologia, reprodução, embriologia e histologia animal, os seres vivos, genética, evolução, ecologia. São Paulo: Saraiva, 2003. 396 p.

**Bibliografia Complementar:**

SILVA JÚNIOR, César da; SASSON, Sezar. **Biologia 2**. 6. ed São Paulo: Atual, 1990 v.2, 382 p. ISBN 8570561733.

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Biologia**: Biologia das células. Vol.2. 3ª edição. Editora Moderna. 2004.

CÉSAR E SEZAR. **Biologia. Volume Único**. Editora Saraiva. 2007.

CÉSAR E SEZAR. **Biologia 2**. 8ª ed.Editora Saraiva. 2005.

AMPERETTI, Kleber Luiz. **Biologia Geral**. Rio Grande do Sul: Sagra-dc Luzzatto, 2003.





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: História 2 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                  | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
O período moderno como transição feudalismo-capitalismo. Conquista e colonização do Novo Mundo. O escravismo moderno. A ascensão e consolidação da burguesia e do capitalismo.

**Bibliografia Básica:**

ALENCASTRO, L. F. **O trato dos viventes:** formação do Brasil no Atlântico Sul. São Paulo: Cia. das Letras, 2000. ISBN 853590008X.

ELIAS, N. **A sociedade da corte: Investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte.** Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2001. ISBN 8571106150.

FAUSTO, B. **História do Brasil.** 2. ed. São Paulo: EDUSP/FDE,1995. ISBN 8531402409.

GRESPLAN, J. **Revolução Francesa e iluminismo.** São Paulo: Contexto, 2003. ISBN 8572442367.

NOVAIS, F. A; SOUZA L. M. **História da vida privada no Brasil - Vol. 1:** Cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 2018. ISBN 8554512936.

**Bibliografia Complementar:**

GOMBRICH, E. H. **A história da arte.** 16. ed., rev. e aum. Rio de Janeiro: LTC, 1999.

HOURANI, A. **Uma história dos povos árabes.** São Paulo. Companhia das letras, 2006.ISBN 8535908676.

LE GOFF, J. **A civilização do Ocidente medieval.** Bauru (SP): EDUSC, 2005. ISBN 8574602833.

LEWIS, B. **O Islã e a formação da Europa.** Barueri (SP): Amariyls Editora, 2009. ISBN 8520427936.

MARX, K. **O capital: crítica da economia política.** v. 6. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Geografia 2 |                            |                  |          |
|------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h                   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|                                    |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Território brasileiro: formação e estrutura atual. Dinâmica demográfica brasileira. Urbanização e cidades brasileiras. Espaço e produção: agropecuária no Brasil

**Bibliografia Básica:**

COELHO, M. A.; TERRA, L. **Geografia geral: o espaço natural e socioeconômico**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2001.

LUCCI, E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. **Geografia: geral e do Brasil : ensino médio - volume único**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

MARTINI, A.; ANASTASIA, C. M. J.; SILVA FILHO, J. B.; DEL GAUDIO, R. S. **Ciências humanas e suas tecnologias - 2ª série: história e geografia ensino médio**. São Paulo: IBEP, 2005.

MORAES, P. R. **Geografia geral e do Brasil**. 4. ed. São Paulo: Harbra, 2011.

VENTURI, L. A. B. **Praticando a geografia: técnicas de campo e laboratório em geografia e análise ambiental**. São Paulo: Oficina de textos, 2009.

VESENTINI, J. W. **Geografia: o mundo em transição**. 1. ed. São Paulo: Editora Ática, 2010. Vol. Único.

**Bibliografia Complementar:**

SENE, J. E. **Do seu jeito: área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas: volume único: Ensino médio**. 1. ed. São Paulo: Ática, 2024.

SILVA, Edilson A. C.; FURQUIM JÚNIOR, L. **Geografia em rede, 2º ano**. 2. ed. São Paulo: FTD, 2016.

SILVA, Â. C.; LOZANO, R. **Geografia: volume único**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2024.

RAMA, M. A. G. **Geografia por toda parte: 1º ao 3º ano: ensino médio: volume único**. 1. ed. São Paulo: FTD, 2026.

TERRA, L.; GUIMARÃES, R. B.; ARAÚJO, R. **Geografia: volume único**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2024.



| Componente Curricular: Sociologia 2 |                            |                  |          |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                    | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h      |
|                                     |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                 | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
A formação do Estado moderno e a teoria política clássica. Ideia e construção do Estado-nação. Variantes e versões do Estado Moderno: do absolutismo ao neoliberalismo. Estado e Democracia: princípios, estruturas institucionais e processos de participação social. Dinâmicas de poder e controle nas relações entre Estado e sociedade.

**Bibliografia Básica:**

ARON, R. **As etapas do pensamento sociológico**. 7. ed São Paulo: Martins Fontes, 2008.

BAUMAN, Z.; MAY, T. **Aprendendo a pensar com a sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

DEMO, P. **Introdução à sociologia**: complexidade, interdisciplinaridade e desigualdade social. São Paulo: Atlas, 2008.

DIAS, R. **Introdução à sociologia**. 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

TOMAZI, N. D. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Atual, 2007.

VILA NOVA, S. **Introdução a sociologia**. 6. ed., rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

CURVELO, T.; BOUDON, R. **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.

FARIS, S. **Mudança climática: as alterações o clima e as consequências diretas em questões morais, sociais e políticas**. Rio de Janeiro: Campus, 2009.

GIDDENS, A. **Sociologia**. 4. ed Porto Alegre: Artmed, 2005.

IAMAMOTO, M. V. **Trabalho e indivíduo social**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

MARX, K.; ENGELS, F. **Manifesto do partido comunista**. Porto Alegre: L&PM, 2013.

SCOTT, J. (Org). **50 grandes sociólogos contemporâneos**. São Paulo: Contexto, 2013.

THOMAS, K. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação a plantas e aos animais (1500-1800)**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.

WEBER, M. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. 2. ed. rev. São Paulo: Cengage Learning, 2010.



| Componente Curricular: Filosofia 2 |                            |                  |          |
|------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                   | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                                    |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
A modernidade de Descartes a Kant. Política Moderna. Idealismo Alemão. Subjetividade. Perspectivismo.  
Compreensão da filosofia. Áreas da filosofia. Problemas filosóficos. O desenvolvimento do pensamento. A importância da reflexão filosófica.

**Bibliografia Básica:**  
  
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2016.  
  
DESCARTES, R. Discurso do Método. In: \_\_\_\_\_. **Descartes**. Tradução de J. Guinsburg e Bento Prado Júnior. São Paulo: Nova Cultural, 1999. p. 25-71. (Coleção Os Pensadores).  
  
HOBBS, T. **Leviatã**. Tradução de João Paulo Monteiro e Maria Beatriz Nizza da Silva. São Paulo: Nova Cultural, 1999. (Coleção Os Pensadores). [Nota: Esta edição de "Os Pensadores" é um volume próprio, não parte de uma coletânea].  
  
MAQUIAVEL, N. O Príncipe. In: \_\_\_\_\_. **Maquiavel**. Tradução de Lívio Xavier. São Paulo: Nova Cultural, 1999. p. 25-117. (Coleção Os Pensadores).  
  
NOGUERA, R.; MORAES, M. J. D. (org.). **Filosofia: perspectivas e confluências**. 1. ed. São Paulo: Ática, 2016.

**Bibliografia Complementar:**  
  
ALMEIDA, A.; GALVÃO, P.; MATEUS, P.; MURCHO, D.; TEIXEIRA, C. **A Arte de Pensar**, 10º Ano. Vol. II. 2ª ed.. Lisboa: Didáctica, 2007.  
  
KANT, I. **Crítica da Razão Pura**. Petrópolis: Vozes, Bragança Paulista: Ed. Universidade São Francisco, 2012.  
  
LOCKE, John. Segundo Tratado sobre o Governo. In: \_\_\_\_\_. **Locke**. Tradução de E. Jacy Monteiro. São Paulo: Nova Cultural, 1999. p. 31-138. (Coleção Os Pensadores).  
  
MARX, K.; ENGELS, F. **Manifesto Comunista**. Tradução de Álvaro Pina e Ivana Jinkings. São Paulo: Boitempo, 2010.  
  
ROUSSEAU, J. Discurso sobre a origem e os fundamentos da desigualdade entre os homens. In: \_\_\_\_\_. **Rousseau**. Tradução de Lourdes Santos Machado. São Paulo: Nova Cultural, 1999. p. 33-118. (Coleção Os Pensadores).



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Inglês 2 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                 |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h             | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Introdução do estudo de estruturas básicas, lexicais e gramaticais da língua inglesa, além de conhecimentos socioculturais da língua em foco. Desenvolvimento das quatro habilidades: oralidade, escrita, auditiva e leitura, com a utilização desses conhecimentos na vida pessoal, acadêmica e profissional.

**Bibliografia Básica:**

**DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR:** para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP,2007.

MEDRADO, V. L. **Tira-dúvidas de inglês:** como empregar corretamente palavras, estruturas gramaticais e evitar erros comuns. São Paulo: Editora Moderna, 2008.

TORRES, N. **Gramática da Língua Inglesa – O inglês descomplicado.** São Paulo: Saraiva, 2007.

ARAUJO, V. A. **Vocabulário de Agropecuária em Inglês.** Brasília: IFB, 2012.

FOLEY, M.; HALL, D. **MyGrammarLab- Elementary A1/A2.** Essex: Pearson Education, 2012.

**Bibliografia Complementar:**

FRANCO, C.; TAVARES, K. **Way to Go!**: Língua Estrangeira Moderna – Inglês – Ensino Médio :São Paulo: Ática, 2016.

OLINTO, A. (Org). **Novo dicionário ilustrado de inglês:** inglês-português / português-inglês. São Paulo: DCL, 2008.

**Oxford Essential Dictionary.** Oxford: Oxford University Press, 2007.

SOUZA, E. M. C.; OPPENHEIMER, M.J.P. **Vocabulário para Ciências Agrárias – Inglês / Português.** Série Mil e um termos. São Paulo: SBS, 2004.

**Sites** <http://www.bbc.co.uk/learningenglish>  
<https://dictionary.cambridge.org/>  
<http://learnenglish.britishcouncil.org>



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Espanhol 1 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 35h                  | C/H prática: 5h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Introdução das estruturas básicas: gramaticais, linguísticas e conhecimentos socioculturais, com atenção prioritária à compreensão leitora, auditiva y expressão oral básica à comunicação; Estudo de léxico de uso cotidiano e dos temas tratados; Desenvolvimento de estratégias de compreensão leitora e competência comunicativa.

**Bibliografia Básica:**

BLANCO, R. C. H. C. **Gramática de la lengua española**: usos, conceptos y ejercicios. São Paulo: Scipione, 2009.

**DICIONÁRIO LAROUSSE**: espanhol-português, português-espanhol: míni. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

MILANI, E. M. **Gramática de espanhol para Brasileiros**. 3. ed., rev. e ampl São Paulo: Saraiva, 2006.

UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES. Departamento de Filología.; BERLINER, Claudia; BRANDÃO, Eduardo; STAHEL, Monica. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 4. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

ALVES, A.-N.; MELLO, A. **Mucho**: español para brasileños. São Paulo: Moderna, 2000.

ARIAS, S. Di L. **Español urgente para brasileiros**. 14. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

BRUNO, F. C.; MENDOZA, M. A. **Hacia el Español**: curso de lengua e cultura hispánica Nivel Básico. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

COIMBRA, L.; CHAVES, L. S.; BARCIA, P. L. **Cercanía joven**: español, 1º ano: ensino médio. 1. ed. São Paulo: Edições SM, 2013.

KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

LIMA, G. de O. S. Estratégias de leitura: um estudo sobre a compreensão dos sentidos do texto. In: LIMA, G. de O. S. **Fundamentos para o ensino da leitura e da escrita**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, CESAD, 2011.

MARTÍN, I. **Síntesis**: curso de lengua española: ensino médio. 1. ed. São Paulo: Ática.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Espanhol 1 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 35h                  | C/H prática: 5h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

2010. MARTINEZ, R.; ARIAS, S. Di L. **Como dizer tudo em espanhol**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

NUEVO DICCIONARIO ESENCIAL DE LA LENGUA ESPAÑOLA. 2. ed. Madrid: Santillana, 2001

OSMAN, S.; ELIAS, N.; IZQUIERDO, S.; REIS, P.; VALVERDE, J. **Enlaces 1**: español para jóvenes brasileños. 2. ed. São Paulo: Macmillan, 2010.

PACHECO, M. C. G. BARRIONUEVO, V.; MARINERO, J. **Encuentros**: curso de español: libro del profesor. São Paulo: IBP, 2005.

ROMANOS, H.; CARVALHO, J. P. de. **Espanhol expansión**: ensino médio: volume único. São Paulo: FTD, 2004.

SOLÉ, I. **Estratégias de leitura**. Tradução Cláudia Schilling. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

SOLÉ, I. **Estrategias de lectura**. Barcelona, España: Graó, 2003.

SOUZA, J. O. **Español para brasileños**. São Paulo: FTD, 1997.

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 3 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                           | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                        | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade. Identificação, pelo estudo do texto técnico e não-técnico, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; Realização de leituras semanais de textos técnicos e não-técnicos; Levantamento dos vários tipos e gêneros de textos para explicitação de suas partes e estruturas e ordenação de ideias para elaborar textos; Organização de seminários, debates e discussões, principalmente sobre assuntos voltados para a área técnica do curso estudado (Agricultura, Zootecnia, Agroindústria); Análise dos recursos expressivos da linguagem verbal, relacionando textos e contextos, mediante a natureza, função e organização, de acordo com as condições de produção e



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Língua Portuguesa 3  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 80h/r    |
|   |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h   | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| recepção. Interface dos pontos de vista sobre as diferentes manifestações da linguagem verbal; Produção de textos técnicos (principalmente redação técnica, relatórios, resenhas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos) e textos não técnicos; Confeção de Relatório Técnico de Conclusão de Curso. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b>   |                            |                  |          |
| ASSIS, M. <b>Contos</b> . São Paulo, FTD, 2010.   |                            |                  |          |
| ANDRADE, C. D. <b>Auto-retrato e outras crônicas</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.   |                            |                  |          |
| GARCIA, O. M. <b>Comunicação em prosa moderna</b> . 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.   |                            |                  |          |
| LISPECTOR, C. <b>A Hora da Estrela</b> . São Paulo, Rocco, 2008. MEDEIROS, J. B. <b>Português instrumental</b> . 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.   |                            |                  |          |
| MEDEIROS, J. B. <b>Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas</b> . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.  |                            |                  |          |
| MATINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. <b>Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT</b> . 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.  |                            |                  |          |
| PERROTTI, E. M. B. <b>Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto</b> . 2. ed.. São Paulo: Saraiva, 2009.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>   |                            |                  |          |
| BAGNO, M. <b>Gramática Pedagógica do Português Brasileiro</b> . 2 ed. São Paulo: Parábola, 2012.  |                            |                  |          |
| FIORIN, J. L. <b>Para entender o texto: leitura e redação</b> . 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.   |                            |                  |          |
| ILARI, R. <b>Introdução à semântica: brincando com a gramática</b> . 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.  |                            |                  |          |
| KOCH, I. V. <b>Ler e Compreender os sentidos do texto</b> . São Paulo: Contexto, 2006.  |                            |                  |          |
| SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. <b>Lições de texto: Leitura e redação</b> . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.  |                            |                  |          |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Matemática 3 |                            |                  |          |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                    | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 80h/r    |
|                                     |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                 | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
1. Números Complexos; 2. Polinômios e Equações Polinomiais; 3. Geometria Analítica; 4. Circunferência; 5. Cônicas; 6. Lugares geométricos.

**Bibliografia Básica:**

BUSSAB, Wilton de Oliveira; MORETTIN, Pedro Alberto. *Estatística básica*. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2017

CONEXÕES — **Conexões: Matemática e suas Tecnologias**. São Paulo: Editora Moderna — coleção contemplada no PNLD 2021 (Ensino Médio). (obra e recursos disponíveis no portal PNLD Moderna).

FACCHINI, W. **Matemática para a escola de hoje: ensino médio**. São Paulo: FTD, 2008.

GIOVANNI, J. R.; BONJORNIO, J. R. **Matemática fundamental: uma nova abordagem**. São Paulo: Dolce, O.; Pompeo, J. N. **Fundamentos de Matemática Elementar - Volume 9: Geometria Plana**. São Paulo: Atual, 2019.

IEZZI, G. et al. **Matemática Ciência e Aplicações Ensino Médio** Vol. 3, 5ª ed. São Paulo, Atual, 2010.

IEZZI, G.. **Fundamentos da Matemática elementar**, Vol. 7, 6ª ed. São Paulo, Atual, 2013.

SOUZA, Joamir. *360° Matemática: Ensino Médio – Volume Único (3 volumes)*. São Paulo: FTD, 2024.

**Bibliografia Complementar:**

BASSANEZI, R. C. **Ensino-aprendizagem com modelagem matemática: uma nova estratégia**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2013.

BOYER, C. B. **História da matemática**. Lisboa: Asa, 2010.

DANTE, L. R. **Projeto voaz – Matemática: Ensino médio**. São Paulo: Ática, 2012.

DANTE, L. R. **Matemática Contexto & Aplicações**, Vol. 3, 3ª ed. São Paulo, Ática, 2012.

IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; (coleção) **Fundamentos de Matemática Elementar**. São Paulo: Atual/ Saraiva.

LIMA, E. L. et al. **A matemática no ensino médio**, vol. 3, 7ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Matemática 3 |                            |                  |          |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                    | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 80h/r    |
|                                     |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h                 | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

PNLD (coleção) — **Multiversos / Matemática** (Joamir Souza, obras/componentes relacionados à Estatística, Matemática Financeira e gráficos). São Paulo: FTD; aprovada no PNLD 2021 (uso a partir de 2022).

**MATEMÁTICA** em Contexto: Estatística e Matemática Financeira. (Obra do PNLD 2021 — Ensino Médio). Local: [obras PNLD]. 2021.

| Componente Curricular: Física 3 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h                | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|                                 |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h             | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Compreender e aplicar os conceitos de Física na identificação e resolução de problemas práticos sendo capaz de agir diante de uma situação-problema. Compreender as ciências como construções humanas e, portanto, portar suas contradições e diferenças. Entender e intervir sobre o impacto das tecnologias associadas às ciências naturais na sua vida pessoal, nos modelos de produção existente, no desenvolvimento sustentável e na vida social. Compreender a Física presente no dia a dia e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos. Construir e investigar situações-problema. Reconhecer os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Física e da tecnologia. Trabalhando os Princípios básicos da Eletrostática, da Eletrodinâmica, bem como a introdução a Física Moderna.

**Bibliografia Básica:**

ARTUSO, A. R., **Física**, vol.Único. Editora Ática Código: 0112P260101203815 Obra: DO SEU JEITO, EDITORA ÁTICA S.A.

BONJORNIO, **Física**, vol.Único. Editora Saraiva. Coleção: IDENTIDADE SARAIVA, Obra: IDENTIDADE SARAIVA, Editora :SARAIVA EDUCACAO S.A. Código: 0087P260101203815

HEWITT, P. G. **Física Conceitual**. 11ª ed.. Porto Alegre: Bookman, 2011.

LUZ, A. M. R. da; ÁLVARES, B. A. **Física**, vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: Scipione, 2016.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Física 3  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| RAMALHO, N. T. <b>Os fundamentos da Física</b> , vol. 2. 9ª ed.. São Paulo: Moderna, 2007..                      |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| LUZ, A. M. R. da; ÁLVARES, B. A. <b>Física</b> , vol. 2. 2ª ed.. São Paulo: Scipione, 2016.                      |                            |                  |          |
| RAMALHO, N. T. <b>Os fundamentos da Física</b> , vol. 2. 9ª ed.. São Paulo: Moderna, 2007.                       |                            |                  |          |
| SAMPAIO, J. L.; CALÇADA, C. S. <b>Física</b> . 3ª ed.. São Paulo: Atual, 2008. (Coleção Ensino Médio Atual)      |                            |                  |          |
| TIPLER, P. A.; MOSCA, G.; <b>Física para Cientistas e Engenheiros</b> , Vol.2, 6ª Ed., Rio de Janeiro, LTC, 2013 |                            |                  |          |
| VALADARES, E. <b>Física mais que divertida</b> . 3ª ed.. Belo Horizonte: UFMG, 2012.                             |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Química 3 |                            |                  |          |
|----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 68h                 | C/H prática: 12h           | C/H total:       | 80h/r    |
|                                  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h              | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Características do Carbono (Ligações simples, dupla e tripla e Hibridização do Carbono); Características das cadeias carbônicas. Alcanos, Alcenos e Alcinos (propriedades/características/nomenclatura); Funções Orgânicas Oxigenadas (propriedades/características/nomenclatura); Funções Orgânicas Nitrogenadas (propriedades/ características/nomenclatura); Isomeria plana e espacial. Reações Orgânicas (Adição, substituição, eliminação, oxidação. Polímeros sintéticos e naturais

**Bibliografia Básica:**

BRUICE, P. Y. **Química orgânica**. 4. ed. São Paulo: Pearson, 2006. v.1; [610]p. ISBN 9788576050049.

CONSTANTINO, M. G. **Química Orgânica**: curso básico universitário. Rio de Janeiro: TLC, 2012. V.1. ISBN 9788521615910.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Química 3 |                            |                  |          |
|----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 68h                 | C/H prática: 12h           | C/H total:       | 80h/r    |
|                                  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h              | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

CONSTANTINO, M. G. **Química Orgânica**: curso básico universitário. Rio de Janeiro: TLC, 2012. V.2. ISBN 9788521615927.

FELTRE, R. **Fundamentos da Química**. 4. ed., São Paulo: Moderna, 2005, v.3.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P.; WEAVER, G. C. **Química geral e reações químicas**. 6.ed São Paulo: Cengage Learning, 2009. v.1 ISBN 9788522106912.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos**: teoria e prática. 4. ed. atual. e ampl. Viçosa: UFV, 2008. 596 p. ISBN 9788572693516

MANAHAM, S. E.; **Química ambiental**. 9ª ed., São Paulo: Bookman, 2013.

MELO, V. de F.; ALLEONI, R. F. **Química e mineralogia do solo**. 1. ed Viçosa: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2009. ISBN 9788586504044(v.1).

McMURRY, J.; **Química Orgânica**. 6ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008. Vol. 1 e Vol. 2.

OLIVEIRA, A. P. L. R. de; COELHO, B. C. P.; SILVA, M. G. **Química inorgânica experimental**. Brasília: Editora do IFB, 2016. 76 p. ; 27,5 cm. ISBN 9788564124332

|  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| Componente Curricular: Biologia 3  |                            |                  |          |
| C/H teórica: 80h   | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|  |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h  | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Genética, Evolução e Ecologia.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>LAURENCE, J. <b>Biologia:</b> Ensino Médio, Vol único.1 ed: Nova geração. 2005. |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Biologia 3 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 80h                  | C/H prática:0h             | C/H total:       | 80h/r    |
|                                   |                            |                  | 80h/aula |
| C/H presencial: 72h               | C/H Não Presencial/EaD: 8h | C/H de Extensão: |          |

LINHARES, S.; GEWANSZNAJDER, F. **Biologia hoje**. v 3.14ª Edição. Editora Ática.2003.

LOPES, S. G. B. C.; MORETTI, R. **Biologia essencial**: origem da vida e citologia, reprodução, embriologia e histologia animal, os seres vivos, genética, evolução, ecologia. São Paulo: Saraiva, 2003. 396 p.

**Bibliografia Complementar:**

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia**: Biologia das células. Vol.3. 3ª edição. Editora Moderna. 2004.

CÉSAR E SEZAR. **Biologia. Volume Único**. Editora Saraiva. 2007.

AMABIS, José Mariano e MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Conceitos de biologia: v.3. genética, evolução e ecologia**. São Paulo: Moderna. 2001

FAVARETTO, José Arnaldo. **Biologia – Unidade e Diversidade**. São Paulo: Editora FTD, 2016

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, José. "Biologia Celular e Molecular". Guanabara Koogan, 2012.

| Componente Curricular: Educação Física 2 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                         | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                      | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

A componente curricular Educação Física num contexto atual se baseia numa proposta ampla que compreende o discente como principal objeto dessa construção de conhecimento, onde a sistematização curricular não se restringe apenas a simples execução e repetição de movimentos, e sim a uma visão de homem como ser completo e integral. Trata-se de um olhar especial sobre os conceitos pré-estabelecidos da Educação Física escolar tradicional, ampliando tal entendimento para a necessidade de discutir a cultura corporal enquanto objeto de estudo, concebendo laços com o conhecimento que o educando traz consigo, resgatando valores éticos, históricos, e produzindo cultura através do seu aprendizado durante as aulas.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Educação Física 2 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                         | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                      | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Básica:**

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, J. **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.

DANTAS, E. H.M. **Alongamento e flexionamento.** 4ª ed. Rio de Janeiro: Shape, 1999.

DÂNGELO, J. G., FATTINI, C. A. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos.** 1ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

FREIRE, J. B. **Educação de corpo inteiro:** teoria e prática da educação física. São Paulo: Scipione, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

ALVES, R. **Filosofia da ciência:** introdução ao jogo e suas regras. 10 ed. São Paulo: Loyola, 2005.

MOURA, D. L. **Cultura e educação física escolar:** da teoria à prática. São Paulo: Editora Phorte, 2012.

NAHAS, M. V. **Atividade física, saúde e qualidade de vida:** conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 3. ed. Londrina: Midiograf, 2003.

SOARES, A. J. G.; MILLEN NETO, A. R. M.; FERREIRA, A. C. **A pedagogia do esporte na educação física no contexto de uma escola eficaz.** Revista Brasileira de Ciências do Esporte, v. 35, n. 2, p. 297-310, 2013.

TAFFAREL, C. N. Z. **Criatividade nas aulas de Educação Física.** Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 1991.



| Componente Curricular: História 3   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>O sistema capitalista. O imperialismo e a consolidação da dominação hegemônica. Os conflitos do século XX. Cultura política no século XX. As ditaduras da América Latina. O Brasil contemporâneo.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>CARVALHO, J. M. de. <b>Cidadania no Brasil: o longo caminho</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005. ISBN 8520005659.<br><br>CARVALHO, J. M. de. <b>Forças Armadas e política no Brasil</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. ISBN 8571108560.<br><br>DE DECCA, E. <b>1930 – o silêncio dos vencidos</b> . 6 ed. São Paulo: Brasiliense, 2004. ISBN 851113025X.<br><br>HOBSBAWN, E. <b>A Era dos Extremos: o breve século XX</b> . São Paulo: Companhia das Letras, 1995. ISBN 8571644683.<br><br>REIS, D. A. <b>Século: o tempo das certezas</b> (vol. 1). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000. ISBN 8520005276. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>BOSI, A. <b>Dialética da colonização</b> . 4 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.<br><br>ENGELS, F. <b>A situação da classe trabalhadora na Inglaterra</b> . São Paulo: Ed. Boitempo, 2008. ISBN 8575591045.<br><br>FREYRE, G. <b>Sobrados e mucambos</b> : decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. 15 ed. Rio de Janeiro: Global, 2004.<br><br>KARNAL, L. <b>Estados Unidos: a formação da nação</b> . São Paulo: Contexto, 2001. ISBN 8572441778.<br><br>SANTOS, Y. L. dos. <b>História da África e do Brasil Afrodescendente</b> . Rio de Janeiro: Pallas, 2017. ISBN 8534705410.                    |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Geografia 3 |                            |                  |          |
|------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h                   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|                                    |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
População e espaços de produção: A PEA e os setores de atividades. Extrativismo. Agropecuária. Industrialização. Comércio. Transportes. Turismo. Energia, desenvolvimento e sustentabilidade.

**Bibliografia Básica:**

COELHO, M. A.; TERRA, L. **Geografia geral: o espaço natural e socioeconômico**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2001.

LUCCI, E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. **Geografia: geral e do Brasil : ensino médio - volume único**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

MORAES, Paulo Roberto. **Geografia geral e do Brasil**. 4. ed. São Paulo: Harbra, 2011.

ROSS, J. L. S. (org.). **GEOGRAFIA do Brasil**. 6. ed. São Paulo: Edusp, 2014. 552 p. (Didática; 3).

VENTURI, L. A. B. **Praticando a geografia: técnicas de campo e laboratório em geografia e análise ambiental**. São Paulo: Oficina de textos, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. **Fronteiras da Globalização**. 3. ed. São Paulo: Ática, 2016.

SILVA, Ângela Corrêa da; LOZANO, Ruy. **Geografia: volume único**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2024.

SILVA, Edilson Adão Cândido da; JÚNIOR, Laercio Furquim Júnior. **Geografia em rede, 3º ano**. 2.ed. São Paulo: FTD, 2016.

RAMA, Maria Angela Gomez. **Geografia por toda parte: 1º ao 3º ano: ensino médio: volume único**. 1. ed. São Paulo: FTD, 2026.

TEIXEIRA, W. (Org.). **Decifrando a Terra**. 2. Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.

TERRA, L.; ARAÚJO, R.; GUIMARÃES, R. B. **Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil**. 2. ed. São Paulo, Moderna, 2013.





| Componente Curricular: Arte 3   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Diálogos sobre a arte e cultura brasileiras, dentro de uma perspectiva histórico-social, acentuando a realidade local.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>ARAÚJO, J.; PEREIRA, M. <b>100 anos de Frevo:</b> uma viagem nostálgica com os mestres das evocações carnavalescas. Recife: Baraúna, 2007.<br><br>COSTA, W. B.; WORMS, L. S. <b>O Brasil do Século XX:</b> ao pé da letra da canção popular. 1.ed.Curitiba: Positivo, 2005.<br><br>DINIZ, A. <b>Almanaque do Choro:</b> a história do chorinho. o que ouvir, o que ler, onde curtir.3.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008<br><br>NOVA, J. V. <b>Panorama de folião:</b> o carnaval de Pernambuco na voz dos blocos líricos. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 2007.<br><br>TIRPELI, P. <b>Arte Brasileira:</b> Arte Indígena - do Pré-colonial à contemporaneidade. 1.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.<br><br>TIRPELI, P. <b>Arte Brasileira:</b> Arte Colonial - Barroco e Rococó. 1. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.<br><br>TIRPELI, P. <b>Arte Brasileira:</b> Arte Popular. 1.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.<br><br>TINHORÃO, J. R. <b>História social da música popular brasileira.</b> São Paulo: Ed. 34, 1998. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>ALMADA, I. <b>Paulicéia: teatro de arena.</b> São Paulo: Boitempo, 2004.<br><br>CARDOSO, R. <b>A arte brasileira em 25 quadros.</b> Rio de Janeiro: Record, 2008.<br><br>NAVES, S. C. <b>Da Bossa Nova à Tropicália.</b> Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.  |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Sociologia 3 |                            |                  |          |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                    | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|                                     |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                 | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
O universo social contemporâneo e suas problemáticas à luz da teoria social. Novas e velhas faces da estratificação social. Dinâmicas de trabalho no mundo atual e suas questões; Sociedade de Consumo. Novos padrões comunicativos e impactos na vida social. O debate sobre a pós-modernidade e os dilemas da incerteza e da insegurança. Globalização e processos de transformação social.

**Bibliografia Básica:**  
  
ARON, R. **As etapas do pensamento sociológico**. 7. ed São Paulo: Martins Fontes, 2008.  
  
BAUMAN, Z.; MAY, T. **Aprendendo a pensar com a sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.  
  
DEMO, P. **Introdução à sociologia**: complexidade, interdisciplinaridade e desigualdade social. São Paulo: Atlas, 2008.  
  
DIAS, R. **Introdução à sociologia**. 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.  
  
TOMAZI, N. D. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Atual, 2007.  
  
VILA NOVA, S. **Introdução a sociologia**. 6. ed., rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2008.

**Bibliografia Complementar:**  
  
CURVELO, T.; BOUDON, R. **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.  
  
FARIS, S. **Mudança climática**: as alterações o clima e as consequências diretas em questões morais, sociais e políticas. Rio de Janeiro: Campus, 2009.  
  
GIDDENS, A. **Sociologia**. 4. ed Porto Alegre: Artmed, 2005.  
  
IAMAMOTO, M. V. **Trabalho e indivíduo social**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2011.  
  
MARX, K.; ENGELS, F. **Manifesto do partido comunista**. Porto Alegre: L&PM, 2013.  
  
SCOTT, J. (Org). **50 grandes sociólogos contemporâneos**. São Paulo: Contexto, 2013.  
  
THOMAS, K. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação a plantas e aos animais (1500-1800)**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.  
  
WEBER, M. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. 2. ed. rev. São Paulo: Cengage Learning, 2010.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Filosofia 3  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>A filosofia contemporânea. Estética. Política. Tópicos Contemporâneos.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando</b> : introdução à filosofia. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2016.<br><br>GALLO, S. <b>Filosofia</b> : experiência do pensamento. 3. ed. São Paulo: Scipione, 2016.<br><br>NIETZSCHE, F. <b>O nascimento da tragédia</b> : ou helenismo e pessimismo. Tradução, notas e posfácio de J. Guinsburg. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.<br><br>NOGUERA, R.; MORAES, M. J. D. (org.). <b>Filosofia: perspectivas e confluências</b> . 1. ed. São Paulo: Ática, 2016.<br><br>SUASSUNA, A. <b>Iniciação à estética</b> . 12. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2017.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>ALMEIDA, A.; GALVÃO, P.; MATEUS, P.; MURCHO, D.; TEIXEIRA, C. <b>A Arte de Pensar</b> , 11º Ano. Vol. I. 2ª ed.. Lisboa: Didáctica, 2008.<br><br>HEGEL, G. W. F.; RIBEIRO, A. F. (Trad). <b>Curso de Estética</b> : o belo na arte. São Paulo: Martins Fontes, 2009.<br><br>HEIDEGGER, Martin. <b>A origem da obra de arte</b> . Tradução de Maria da Conceição Costa. Lisboa: Edições 70, 2010.<br><br>KIERKEGAARD, S. A. <b>O Conceito de Ironia</b> : constantemente referido a Sócrates. 3ª ed. Bragança Paulista: Ed. Universitária São Francisco, 2010.<br><br>NIETZSCHE, F. W. <b>Assim Falou Zaratustra</b> . São Paulo: Companhia das Letras, 2011. |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Espanhol 2 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 35h                  | C/H prática: 5h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Ampliação das estruturas básicas: gramaticais, linguísticas e conhecimentos socioculturais, com atenção prioritária à compreensão leitora, auditiva y expressão oral básica à comunicação; Estudo de léxico de uso cotidiano e dos temas tratados; Desenvolvimento de estratégias de compreensão leitora e competência comunicativa.

**Bibliografia Básica:**

BLANCO, R. C. H. C. **Gramática de la lengua española**: usos, conceptos y ejercicios. São Paulo: Scipione, 2009.

**DICIONÁRIO LAROUSSE**: espanhol-português, português-espanhol: míni. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

MILANI, E. M. **Gramática de espanhol para Brasileiros**. 3. ed., rev. e ampl São Paulo: Saraiva, 2006.

UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES. Departamento de Filología.; BERLINER, Claudia; BRANDÃO, Eduardo; STAHEL, Monica. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 4. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

ALVES, A.-N.; MELLO, A. **Mucho**: español para brasileños. São Paulo: Moderna, 2000.

ARIAS, S. Di L. **Español urgente para brasileiros**. 14. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

BRUNO, F. C.; MENDOZA, M. A. **Hacia el Español**: curso de lengua e cultura hispánica Nivel Básico. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

COIMBRA, L.; CHAVES, L. S.; BARCIA, P. L. **Cercanía joven**: español, 1º ano: ensino médio. 1. ed. São Paulo: Edições SM, 2013.

KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

LIMA, G. de O. S. Estratégias de leitura: um estudo sobre a compreensão dos sentidos do texto. In: LIMA, G. de O. S. **Fundamentos para o ensino da leitura e da escrita**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, CESAD, 2011.

MARTÍN, I. **Síntesis**: curso de lengua española: ensino médio. 1. ed. São Paulo: Ática. 2010.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Espanhol 2 |                            |                  |          |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 35h                  | C/H prática: 5h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                                   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

MARTINEZ, R.; ARIAS, S. Di L. **Como dizer tudo em espanhol**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

NUEVO DICCIONARIO ESENCIAL DE LA LENGUA ESPAÑOLA. 2. ed. Madrid: Santillana, 2001

OSMAN, S.; ELIAS, N.; IZQUIERDO, S.; REIS, P.; VALVERDE, J. **Enlaces 1**: español para jóvenes brasileños. 2. ed. São Paulo: Macmillan, 2010.

PACHECO, M. C. G. BARRIONUEVO, V.; MARINERO, J. **Encuentros**: curso de español: libro del profesor. São Paulo: IBP, 2005.

ROMANOS, H.; CARVALHO, J. P. de. **Espanhol expansión**: ensino médio: volume único. São Paulo: FTD, 2004.

SOLÉ, I. **Estratégias de leitura**. Tradução Cláudia Schilling. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

SOLÉ, I. **Estrategias de lectura**. Barcelona, España: Graó, 2003.

SOUZA, J. O. **Español para brasileños**. São Paulo: FTD, 1997.

| Componente Curricular: Inglês 3 |                            |                  |          |
|---------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                                 |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h             | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
A importância da Língua Inglesa no mundo contemporâneo e globalizado sob uma perspectiva consciente e crítica; Tópicos e aspectos gramaticais, lexicais e culturais da Língua Inglesa; Compreensão e produção oral; Compreensão e produção escrita; Interpretação em materialidades e gêneros textuais diversos; Estratégias de leitura; Questões de vestibular e ENEM; Recursos livres disponíveis na internet para estudo e aprendizagem autônomo da Língua Inglesa.

**Bibliografia Básica:**

**DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR:** para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP, 2007



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Inglês 3   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>MEDRADO, V.L. <b>Tira-dúvidas de inglês: como empregar corretamente palavras, estruturas gramaticais e evitar erros comuns.</b> São Paulo: Editora Moderna, 2008.</p> <p>TORRES, N. <b>Gramática da Língua Inglesa – O inglês descomplicado.</b> São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>AMANCIO, R. G. Joy – Língua Estrangeira – Inglês – Volume único ensino médio. São Paulo: FTD, 2024;</p> <p>DIAS, R.; JUCÁ, L.; FARIA, R. Prime: Inglês para o Ensino Médio. 2 ed. São Paulo: Macmillan, 2010</p>   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia COmplementar:</b>   |                            |                  |          |
| <p>Dicionário Oxford Escolar: para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP, 2007.</p> <p>FOLEY, M.; HALL, D. MyGrammarLab- Elementary A1/A2. Essex: Pearson Education, 2012.</p> <p>MUNHOZ, R. Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura – Módulo I. São Paulo, 2000</p> <p>OLINTO, A. (Org). Novo dicionário ilustrado de inglês: inglês-português / português-inglês. São Paulo: DCL, 2008.</p> <p>Oxford Essential Dictionary. Oxford: Oxford University Press, 2007.</p> <p>Sites:</p> <p><a href="http://www.bbc.co.uk/learningenglish">http://www.bbc.co.uk/learningenglish</a></p> <p><a href="https://dictionary.cambridge.org/">https://dictionary.cambridge.org/</a></p> <p><a href="http://learnenglish.britishcouncil.org">http://learnenglish.britishcouncil.org</a></p> |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Leitura de Produção Textual 1  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Desenvolvimento de estratégias de compreensão leitora, competência comunicativa e produção textual. Conceito, importância e benefícios da leitura. Processos de leitura; leitura numa perspectiva ampla. Diversos Gêneros Textuais (conto, crônica, poemas, música, +biografia, romance, lendas, parlendas, cantiga de roda e trava-língua entre outros). Gramática normativa/descritiva/reflexiva e gramática textual. Léxico e suas diversas acepções. Percepção sensorial; relação objeto-representação gráfica (palavras, imagens, gestos, gráficos); dimensão emotiva da leitura e da oralidade. Aspectos étnicos da linguagem e dos textos. A intencionalidade na construção da narrativa (não-isenção). A musicalidade das diversas línguas. Leituras e sensibilidades. Incentivo ao hábito de leitura numa perspectiva lúdica e interdisciplinar/multidisciplinar/transdisciplinar. Estímulo ao uso da biblioteca.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>ALLIENDE, F.; CONDEMARIN, M. <b>A leitura: teoria, avaliação e desenvolvimento</b> . 8.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005.<br><br>ASSIS, M. de. <b>Contos</b> . São Paulo: FTD, 2002.<br><br>CRAMER, E. H; CASTLE, M. (Org). <b>Incentivando o amor pela leitura</b> . Porto Alegre: Artmed, 2001.<br><br>FREIRE, P. <b>A importância do ato de ler: em três artigos que se completam</b> . 51. ed. São Paulo: Cortez, 2011.<br><br>KLEIMAN, Â. <b>Oficina de Leitura: aspectos cognitivos da leitura</b> . São Paulo: Pontes, 2008.<br><br>LISPECTOR, C. <b>Para não esquecer</b> . Rio de Janeiro: Rocco, 1999.<br><br>PESSOA, F.; LOPES, T. R. <b>Melhores poemas de Fernando Pessoa</b> . 12.ed. São Paulo: Global, 2004.<br><br>SANTA ANA, A. <b>Os olhos do cão siberiano</b> . Belo Horizonte: Dimensão, 2012.<br><br>SISTO, C. Textos e pretextos sobre a arte de contar histórias. Chapecó: Argos, 2001.<br><br>SOLÉ, I. <b>Estratégias de Leitura</b> . Porto Alegre: ARTMED/GRUPOA, 1999.<br><br>VERÍSSIMO, L. F. <b>Comédias para se ler na escola</b> . Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.<br><br>YUNES, E. (Org.). <b>Pensar a leitura: complexidade</b> . Rio de Janeiro: Loyola, 2002. |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Leitura de Produção Textual 1   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| ZILBERMAN, R. <b>A literatura infantil na escola</b> . 11.ed. São Paulo: Global, 2003.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| BAGNO, M. <b>A língua de Eulália</b> : novela sociolinguística. 17. ed. São Paulo: Contexto, 2014.   |                            |                  |          |
| CERVANTES, M. de. <b>Dom Quixote</b> : versão adaptada para neoleitores. Porto Alegre: L&PM, 2009.   |                            |                  |          |
| COLOMER, T. La enseñanza y el aprendizaje de la comprensión lectora. In: C. Lomas (Comp.), <b>Enseñar lenguaje para aprender a comunicar(se)</b> . Bogotá: Cooperativa Editorial Magisterio, 2006.   |                            |                  |          |
| COLOMER, T. La enseñanza y el aprendizaje de la comprensión lectora. Signos. Teoría y práctica de la educación. n. 20, página 6-15. jan./mar. 1997. Disponível em: < <a href="http://www.quadernsdigitals.net/index.php?accionMenu=hemeroteca.VisualizaArticuloIU.visualiza&amp;articulo_id=683">http://www.quadernsdigitals.net/index.php?accionMenu=hemeroteca.VisualizaArticuloIU.visualiza&amp;articulo_id=683</a> >. Acesso em: 07 set. 2019. |                            |                  |          |
| COOPER, D. J. Cómo mejorar la comprensión lectora. Madrid: Aprendizaje/Visor/MEC., 1990.   |                            |                  |          |
| FERREIRA, L. <b>Por uma gramática de línguas de sinais</b> . Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.   |                            |                  |          |
| FULGÊNCIO, L.; LIBERATO, Y. <b>Como facilitar a leitura</b> . 4. ed. São Paulo: Contexto, 2000.  |                            |                  |          |
| FULGÊNCIO, L.; LIBERATO, Y. <b>A leitura na escola</b> . 3. ed. São Paulo: Contexto, 2002.   |                            |                  |          |
| KATO, M. A. <b>No mundo da escrita</b> : uma perspectiva psicolinguística. São Paulo: Ática, 1986.   |                            |                  |          |
| KATO, M. A. <b>O aprendizado da leitura</b> . 6. ed. São Paulo: Martins Fontes 2007.   |                            |                  |          |
| KLEIMAN, Ângela. <b>Oficina de leitura</b> : teoria e prática. São Paulo: Pontes, 2004.  |                            |                  |          |
| KATO, M. A. <b>Texto e leitor</b> : Aspectos cognitivos da leitura. 12 ed. São Paulo: Pontes, 2009.  |                            |                  |          |
| KOCH, I. G. V.; BENTES, A. C.; CAVALCANTE, M. M. <b>Intertextualidade</b> : diálogos possíveis. 2. ed São Paulo: Cortez, 2008.   |                            |                  |          |
| KOCH, I. G. V.; BENTES, A. C.; CAVALCANTE, M. M. <b>Ler e compreender</b> : os sentidos do texto. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2011.  |                            |                  |          |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Leitura de Produção Textual 1  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>LAJOLO, M. <b>Do mundo da leitura para a leitura do mundo</b>. São Paulo: Ática. 2001.</p> <p>LEFFA, V. J. <b>Aspectos da leitura</b>. Porto Alegre: Sagra-Luzzatto, 1996.</p> <p>LÉVY, P. <b>A inteligência coletiva</b>: por uma antropologia do ciberespaço. São Paulo: Record, 1998.</p> <p>LIMA, G. de O. S. Estratégias de leitura: um estudo sobre a compreensão dos sentidos do texto. <i>In</i>: LIMA, G. de O. S. <b>Fundamentos para o ensino da leitura e da escrita</b>. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, CESAD, 2011.</p> <p>QUADROS, R. M. de; CRUZ, C. R. <b>Língua de sinais</b>: instrumentos de avaliação. Porto Alegre: Artmed, 2011.</p> <p>SIGNORINI, I. (Org). <b>Situar a lingua[gem]</b>. São Paulo: Parábola, 2008.</p> <p>SILVA, E. T. da. <b>O ato de ler</b>: fundamentos psicológicos para uma nova pedagogia da leitura. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2000.</p> <p>SMITH, F. <b>Compreendendo a leitura</b>: uma análise psicolinguística da leitura e do aprender a ler. Tradução Daise Batista. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.</p> <p>SOLÉ, I. <b>Estratégias de leitura</b>. Tradução Cláudia Schilling. 6. ed. Porto Alegre: Artmed 1998.</p> |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Libras  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h   | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Aspectos linguísticos e gramaticais da Libras; Conhecimentos socioculturais da língua em foco. Termos específicos em LIBRAS, uma interdisciplinaridade entre as disciplinas de técnicas nos vocabulários já existentes; Produção e compreensão em libras em contexto discursivo formal e informal. |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Libras  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h   | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b> <p>FERREIRA, L. <b>Por uma gramática de línguas de sinais</b>. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.</p> <p>QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. <b>Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos</b>. Artmed: Porto Alegre, 2004.</p> <p>Enciclopédias:</p> <p><b>ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira</b>: o mundo do surdo em libras: família e relações familiares e casa. São Paulo: Edusp, 2004. v.3.</p> <p><b>ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira</b>: o mundo do surdo em libras: comunicação, religião e eventos. São Paulo: Edusp, 2004. v.4.</p> <p><b>ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira</b>: o mundo do surdo em libras: palavras de função gramatical. São Paulo: Edusp, 2004. v.8.</p> <p>QUADROS, R. M. <b>Educação de surdos</b>: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2008</p>  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b> <p>GESSER, A. <b>LIBRAS? Que língua é essa?</b> crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.</p> <p>QUADROS, R. M.; SILVA, J. B.; ROYER, M.; SILVA, V. R. (org.). <b>A gramática da Libras</b>. Rio de Janeiro: INES, 2023.v. 1. 511 p.</p> <p>QUADROS, R. M.; SILVA, J. B.; ROYER, M.; SILVA, V. R. (org.) <b>Língua de herança</b>: língua brasileira de sinais. Porto Alegre: Penso, 2017.</p> <p>SEGALA, S. R.; KOJIMA, K. C. <b>A imagem do pensamento</b>: LIBRAS. São Paulo: Lafonte, 2021.</p> <p>FIGUEIRA, A. S. <b>Material de apoio para o aprendizado de Libras</b>. Rio de Janeiro: WAK, 2011.</p> <p>CASTRO JÚNIOR, G.; et al. (Orgs.). <b>Estudos do léxico das línguas de sinais</b>. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2023. Disponível em: <a href="https://libras.uff.br/estudos-do-lexico-das-linguas-de-sinais/">https://libras.uff.br/estudos-do-lexico-das-linguas-de-sinais/</a>. Acesso em: 03/11/2025.</p> <p>CAPOVILLA, F. C.; et al. <b>Dicionário da Língua de Sinais do Brasil</b>: A Libras em Suas Mãos.</p> |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Libras |                            |                  |          |
|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h              | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|                               |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h           | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

3. ed. São Paulo: Edusp, 2017.

CULTURA SURDA. “**Dicionário da Libras**”. Disponível em:  
<https://culturasurda.net/2013/09/28/dicionario-da-libras/>. Acesso em: 03 nov. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV). **Dicionário de Libras**. Disponível em:  
<https://sistemas.cead.ufv.br/capes/dicionario/>. Acesso em: 03 nov. 2025. ([sistemas.cead.ufv.br](https://sistemas.cead.ufv.br))

LIBRAS Online. “**Dicionário – Libras Online**”. Disponível em:  
<https://www.librasol.com.br/dicionario/libras/>. Acesso em: 03 nov. 2025. ([librasol.com.br](https://www.librasol.com.br))

Universidade Federal do Ceará – Projeto Clube de Libras UFC. **Materiais de Libras**. Disponível em: <https://clubedelibras.ufc.br/pt/recursos/materiais/>. Acesso em: 03 nov. 2025. ([clubedelibras.ufc.br](https://clubedelibras.ufc.br))

ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA (Brasil).  
**Curso básico de Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS**. Brasília: ENAP 2019 ]. Disponível em: [[Microsoft Word - Apostila em LIBRAS - Curso Básico ENAP 2019 - PDF](#) ]. Acesso em: 03/11/2025.

| Componente Curricular: Leitura e Produção Textual 2   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p><b>Ementa:</b> Ampliação de estudos/práticas relacionados ao desenvolvimento de estratégias de compreensão leitora, competência comunicativa e produção textual. Conceito, importância e benefícios da leitura. Processos de leitura; leitura numa perspectiva ampla. Diversos Gêneros Textuais (conto, crônica, poemas, música, biografia, romance, lendas, parlendas, cantiga de roda e trava-língua entre outros). Gramática normativa/descritiva/reflexiva e gramática textual. Léxico e suas diversas acepções. Percepção sensorial; relação objeto-representação gráfica (palavras, imagens, gestos, gráficos); dimensão emotiva da leitura e da oralidade. Aspectos étnicos da linguagem e dos textos. A intencionalidade na construção da narrativa (não-isenção). A musicalidade das diversas línguas. Leituras e sensibilidades. Incentivo ao hábito de leitura numa perspectiva lúdica e interdisciplinar/multidisciplinar/transdisciplinar. Estímulo ao uso da biblioteca.</p> |                            |                  |          |



|  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| Componente Curricular: Leitura e Produção Textual 2  |                            |                  |          |
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b> <p>ALLIENDE, F.; CONDEMARIN, M. <b>A leitura</b>: teoria, avaliação e desenvolvimento. 8.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005.</p> <p>ASSIS, M. de. <b>Contos</b>. São Paulo: FTD, 2002.</p> <p>BRAGANÇA, A.; CHAVES, R.; FOUSEK, A. <b>Contos africanos dos países de língua portuguesa</b>. São Paulo: Ática, 2009.</p> <p>CRAMER, E. H; CASTLE, M. (Org). <b>Incentivando o amor pela leitura</b>. Porto Alegre: Artmed, 2001.</p> <p>FREIRE, P. <b>A importância do ato de ler</b>: em três artigos que se completam. 51. ed. São Paulo: Cortez, 2011.</p> <p>KLEIMAN, Â. <b>Oficina de Leitura</b>: aspectos cognitivos da leitura. São Paulo: Pontes, 2008.</p> <p>SISTO, C. Textos e pretextos sobre a arte de contar histórias. Chapecó: Argos, 2001.</p> <p>LISPECTOR, C. <b>Para não esquecer</b>. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. LOBATO, M. <b>Cidades mortas</b>. 2. ed. São Paulo: Globo, 2009.</p> <p>MORICONI, Í. <b>Os cem melhores poemas brasileiros do século</b>. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.</p> <p>PESSOA, F.; LOPES, T. R. <b>Melhores poemas de Fernando Pessoa</b>. 12.ed. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>SOLÉ, I. <b>Estratégias de Leitura</b>. Porto Alegre: ARTMED/GRUPOA, 1999.</p> <p>TAHAN, M. <b>O homem que calculava</b>. 80. ed Rio de Janeiro: Record, 2011. YUNES, E. (Org.). <b>Pensar a leitura</b>: complexidade. Rio de Janeiro: Loyola, 2002.</p> <p>ZILBERMAN, R. <b>A literatura infantil na escola</b>. 11. ed. São Paulo: Global, 2003.</p> |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b> <p>BAGNO, M. <b>A língua de Eulália</b>: novela sociolinguística. 17. ed. São Paulo: Contexto, 2014.</p> <p>CERVANTES, M. de. <b>Dom Quixote</b>: versão adaptada para neoleitores. Porto Alegre: L&amp;PM,</p>  |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Leitura e Produção Textual 2 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                                    | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                 | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

2009.

COLOMER, T. La enseñanza y el aprendizaje de la comprensión lectora. In: C. Lomas (Comp.), **Enseñar lenguaje para aprender a comunicar(se)**. Bogotá: Cooperativa Editorial Magisterio, 2006.

COLOMER, T. La enseñanza y el aprendizaje de la comprensión lectora. Signos. Teoría y práctica de la educación. n. 20, página 6-15. jan./mar. 1997. Disponível em: <[http://www.quadernsdigitals.net/index.php?accionMenu=hemeroteca.VisualizaArticuloIU.visualiza&articulo\\_id=683](http://www.quadernsdigitals.net/index.php?accionMenu=hemeroteca.VisualizaArticuloIU.visualiza&articulo_id=683)>. Acesso em: 07 set. 2019.

COOPER, D. J. Cómo mejorar la comprensión lectora. Madrid: Aprendizaje/Visor/MEC., 1990.

FERREIRA, L. **Por uma gramática de línguas de sinais**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.

FULGÊNCIO, L.; LIBERATO, Y. **Como facilitar a leitura**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2000.

FULGÊNCIO, L.; LIBERATO, Y. **A leitura na escola**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2002.

KATO, M. A. **No mundo da escrita**: uma perspectiva psicolinguística. São Paulo: Ática, 1986.

KATO, M. A. **O aprendizado da leitura**. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

KLEIMAN, Â. **Oficina de leitura: teoria e prática**. São Paulo: Pontes, 2004.

KLEIMAN, Â. **Texto e leitor**: Aspectos cognitivos da leitura. 12 ed. São Paulo: Pontes, 2009.

KOCH, I. G. V.; BENTES, A. C.; CAVALCANTE, M. M. **Intertextualidade**: diálogos possíveis. 2. ed São Paulo: Cortez, 2008.

KOCH, I. G. V.; BENTES, A. C.; CAVALCANTE, M. M. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

LAJOLO, M. **Do mundo da leitura para a leitura do mundo**. São Paulo: Ática. 2001.

LEFFA, V. J. **Aspectos da leitura**. Porto Alegre: Sagra-Luzzatto, 1996.

LÉVY, P. **A inteligência coletiva**: por uma antropologia do ciberespaço. São Paulo: Record, 1998.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Leitura e Produção Textual 2 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                                    | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                 | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

LIMA, G. de O. S. Estratégias de leitura: um estudo sobre a compreensão dos sentidos do texto. In: LIMA, Geralda de Oliveira Santos. **Fundamentos para o ensino da leitura e da escrita**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, CESAD, 2011.

QUADROS, R. M. de; CRUZ, C. R. **Língua de sinais**: instrumentos de avaliação. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SIGNORINI, I. (Org). **Situar a língua[gem]**. São Paulo: Parábola, 2008.

SILVA, E. T. da. **O ato de ler**: fundamentos psicológicos para uma nova pedagogia da leitura. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

SMITH, F. **Compreendendo a leitura**: uma análise psicolinguística da leitura e do aprender a ler. Tradução Daise Batista. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.

SOLÉ, I. **Estratégias de leitura**. Tradução Cláudia Schilling. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

SOLÉ, I. **Estrategias de lectura**. Barcelona, España: Graó, 2003.

SOUZA, A. C. de; RODRIGUES, C. **Aspectos do desenvolvimento e do processamento cognitivo da leitura**: uma perspectiva psicolingüística. *ReVEL*. Vol. 6, n. 11, agosto de 2008.

VAZ, J. L. P. O ensino da compreensão para uma leitura mais eficaz. **I Encontro Internacional do Ensino da Língua Portuguesa**, 2008, Escola Superior de Educação de Coimbra – Portugal. Disponível em: <<http://www.exedrajournal.com/docs/02/15-JoaoVaz.pdf>>. Acesso em 14 ago. 2019.

VERGNANO-JUNGER, C. Leitura na sociedade da informação e formação de professores: um olhar sociocognitivo. In: BAALBAKI, Â.; *et al.* (Org.). **Linguagem**: Teoria, Análise e Aplicações. Rio de Janeiro: Programa de Pós-graduação em Letras/ UERJ, 2015.



| Componente Curricular: Leitura e Produção Textual 3 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h                                    | C/H prática:0h             | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                 | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Estudo do texto argumentativo, sobretudo em contextos avaliativos (compreender o significado do escrever para ser avaliado – estudo das 5 competências da Redação no ENEM). A produção de texto dissertativo-argumentativo e o ENEM. Argumentar e persuadir. A estrutura da argumentação e os tipos de argumento. Mecanismos de coesão textual: o estudo do período composto e dos conectivos/dos operadores argumentativos em textos dissertativos-argumentativos. Coerência: encadeamento e progressão de ideias (projeto de texto). Usos da escrita em contexto profissional – Relatório de Conclusão de Curso.

**Bibliografia Básica:**  
  
ANTUNES, I. A argumentação no texto dissertativo-argumentativo. **Linguagem em (Dis)curso**, V. 5, n. 1, p. 57-78, 2005.  
KOCH, I. V. **A construção da argumentação em textos escritos**. Revista ALFA, v. 40, p. 49-66, 1996. Guia de redação do ENEM. Disponível em: [Enem 2025: cartilha da redação está disponível — Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira | Inep](#)  
  
SALVADOR, A. **Como escrever para o Enem: roteiro para uma redação nota 1.000**. 1. ed. 4ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2015.  
  
KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Escrever e Argumentar**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2016.

**Bibliografia Complementar:**  
  
AZEREDO, J. C. **A quem cabe ensinar a língua e a escrita?** In: PAULIUKONIS, M. A. L.; GAVAZZI, S. Da língua ao discurso: reflexões para o ensino. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005.  
  
BAKHTIN, M. **Os gêneros do discurso**. São Paulo: Editora 34, 2016.  
  
BRASILEIRO. A. M. M. **Leitura e Produção textual**. Porto Alegre: Penso: 2016.  
  
FARACO, C. A.; TEZZA, C. **Oficina de texto**. 5. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2007.  
  
FIORIN, J. L. **Argumentação**. São Paulo: Contexto, 2022.

### 3.15.2 Ementas Formação Profissional



| Componente Curricular: Instalações e Equipamentos   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h  | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Introdução às instalações e equipamentos de indústrias de alimentos. Conhecimentos básicos de planejamento, classificação e registro de indústrias de alimentos. Conceito de leiaute, fluxograma de processos. Dimensionamento de indústria de alimentos. Legislação pertinente à instalação e operação de indústria de alimentos. Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal (características e funções).   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757<br><br>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b> . 2º ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ISBN 9788536306520<br><br>GAVA, A. J., SILVA, C.A.B, FRIAS, J.R.G. <b>Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823<br><br>OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ISBN 852041978X<br><br>ORDÓÑEZ PEREDA, J.A. RODRIGUES, M.I.C. <b>Tecnologia de alimentos vol 1: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 8536304367, ISBN 78-85-363-0436-6 |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>ASSIS, L. <b>Alimentos Seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição</b> . 2.ed. – São Paulo: editora Senac São Paulo, 2018. ISBN 978-85-396-2248-1<br><br>BORGES, A. C. <b>Prática das pequenas construções</b> . v. 1. 7º Ed., São Paulo: Edgard Blucher. 1981<br><br>CANECHIO-FILHO, V. <b>Indústrias rurais</b> . São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985<br><br>NOGUEIRA NETO, A. L. et al. <b>Banco de alimentos</b> . Roteiro de implantação 2007. Brasília, Ministério do desenvolvimento social, 2007. 52 p.  |                            |                  |          |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Instalações e Equipamentos   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h  | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>SILVA FILHO, A. R. <b>Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais</b>. São Paulo: Varela, 1996. 232 p</p> <p>FERNANDES, A. SILVA, C.A.B. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem animal</b>. v1. Viçosa: Editora UFV, 2005.</p> <p>FERNANDES, A. SILVA, C.A.B. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem vegetal</b>. v2. Viçosa: Editora UFV, 2011</p> <p>TEIXEIRA, E.M.; TSUZUKI, N.; FERNANDES, C.A.; MARTINS, R.M. <b>Produção Agroindustrial Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial</b>. 1ª ed. São Paulo: Érica, 2015. ISBN 9788536532547</p> |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Informática Aplicada |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 15h                            | C/H prática:25h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                         | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Visão geral dos conceitos que envolvem Software e Hardware. Operação dos Sistemas Operacionais Windows e Linux. Estudo das principais ferramentas de software usadas na produção de documentos, tais como textos, planilhas, apresentações. Visão crítica sobre uso de software sob o ponto de vista da segurança e da ética.

**Bibliografia Básica:**

MEIRELLES, F. S. **Informática: novas aplicações com microcomputadores**. 2. ed., atual. e ampl São Paulo: Makron, 1994. 615p. ISBN 8534601860

RABELO, J. **Introdução à informática e Windows XP: fácil e passo a passo**. Rio de Janeiro: Editora Ciência Moderna, 2007. 152p. ISBN 9788573936094

MARÇULA, M.; BENINI FILHO, P. A. **Informática: conceitos e aplicações**. 3. ed. rev São Paulo: Érica, 2008. 406p. ISBN 9788536500539

MCFEDRIES, P. **Fórmulas e funções com Microsoft Office Excel 2007**. São Paulo:



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Informática Aplicada   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 15h  | C/H prática:25h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| Pearson, 2009. viii, 356p. ISBN 9788576051947   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>RAGGI, E. B. <b>Ubuntu Linux, Fifth Edition</b> . Ed. Apress, USA, 2009.<br><br><b>Documentação Oficial Linux Ubuntu</b> . Disponível em: <a href="https://help.ubuntu.com/">https://help.ubuntu.com/</a> . Acesso em 29 ago 2019.<br><br><b>WPS Help</b> . Disponível em: <a href="https://help.wps.com/">https://help.wps.com/</a> . Acesso em: 29 ago 2019. |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais e Derivados 1 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h  | C/H prática:10h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Importância do agronegócio e da indústria de alimentos. Processo de colheita. Definição e classificação de frutos e de hortaliças. Aspectos fisiológicos do desenvolvimento de frutos. Ciclo vital dos frutos. Fatores que influenciam na conservação pós-colheita de frutas e hortaliças. Perdas pós-colheita. Pós-colheita de manga e uva. Operações de pré-processamento (Recepção, pesagem e controle da qualidade da matéria-prima).

**Bibliografia Básica:**

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e Hortaliças:fisiologia e manuseio**. 2º ed. 2005. ISBN 8587692275

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática**. 2006. ISBN 10:8582715250. ISBN 13:978-8582715253

GAVA, A. J. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações**. 2009. ISBN: 9788521313823



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais e Derivados 1   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h  | C/H prática:10h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. <b>Processamento de frutas e hortaliças</b> . Caxias do Sul, RS: Educs. 2004. ISBN: 8570612826                   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>   |                            |                  |          |
| BARUFFLALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. <b>Fundamentos da Tecnologia de Alimentos</b> . 1998.  |                            |                  |          |
| GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos</b> . 5. ed. rev. e atual. Barueri: Editora Manole, 2015.                  |                            |                  |          |
| LIMA, U. A. <b>Processamento de Frutas Tropicais, Nutrição e Controle de qualidade</b> . 2009;  |                            |                  |          |
| LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. <b>Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil</b> . 1. ed. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009. v. 1. 256 p. |                            |                  |          |
| OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. 604p. ISBN: 9788520419786.    |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 34h  | C/H Não Presencial/EaD: 6h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Característica dos resíduos; Qualidade de água e higienização de superfícies; Principais sanitizantes e detergentes e suas especificidades; Etapas da higiene e sanificação. Legislação. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 34h                                      | C/H Não Presencial/EaD: 6h | C/H de Extensão: |          |

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 664p. 1984. ISBN 8521301324

GAVA, A. J., SILVA, C.A.B, FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823

GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5. ed. rev. e atual. Barueri: Editora Manole, 2011. 1044p. ISBN 9788520431337

MENDONÇA, R. C.; BIANCHINI, M. G. A.; ARAÚJO, W. C. **Higienização da agroindústria de alimentos**. Brasília, DF: LK editora, 2010. 92p (Coleção passo a passo ; 2). ISBN 9788577761296.

**Bibliografia Complementar:**

BARUFFLALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. 1998.

CANECCHIO-FILHO, V. **Indústrias rurais**. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática**. Brasil: Editora Artemed. 2006. 944p. ISBN: 8582715250

OETTERER, M.; ARCE, M. A.; SPOTO, M. H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ISBN: 9788520419786.

ORDÓNEZ PEREDA, J. A.; RODRIGUEZ, M. I. C. **Tecnologia dos alimentos: Componentes dos Alimentos e processos**, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, Porto Alegre-RS, 2005. 294p. ISBN 8536304367.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Controle de Qualidade de Alimentos |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                       | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Organização do controle de qualidade nas indústrias de alimentos. Normas e padrões de identidade e qualidade para matérias-primas e alimentos processados. Atributos de qualidade. Métodos de medida da qualidade. Gestão de qualidade total. Garantia e certificação de qualidade. Programas, ferramentas e sistemas de controle de qualidade (5S, 8S, POP, PPHO, ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, BPF, APPCC).

**Bibliografia Básica:**

**ELEMENTOS de apoio para as boas práticas e sistema APPCC no setor de distribuição.** Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 274p. ISBN 8574581720

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 652 p. (Série nutrição). ISBN 9788573790757.

**MANUAL de segurança e qualidade na distribuição de alimentos:** frios, laticínios, salgados e defumados. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 64 p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos )

**MANUAL de segurança e qualidade na distribuição de alimentos:** padarias e confeitarias. Rio de Janeiro: SENAC-DN, 2004. 132 p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos) ISBN 8574581747

**MANUAL de segurança e qualidade na distribuição de alimentos:** peixarias. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 59 p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos) ISBN 8574581755

OLIVEIRA, J. S. **Queijo: fundamentos tecnológicos**. 2 ed. São Paulo: Ícone, c1986. 146 p. (Coleção ciência e tecnologia ao alcance de todos ; série tecnologia de alimentos)

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. DEPARTAMENTO NACIONAL.SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Elementos de apoio para o Sistema APPCC**. 2. ed. Brasília: SENAI/DN, 2000. 360 p. (Série Qualidade e segurança alimentar) ISBN 8587090526

**Bibliografia Complementar:**

GERMER, S. P. M.; VIALTA, A.; MOURAD, A. L. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **A indústria de alimentos e o meio ambiente**. Campinas: ITAL, 2002. 122p. ISBN 8570290500

**GUIA de verificação do sistema APPCC**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAI-DN, 2000. 61p.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Controle de Qualidade de Alimentos |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                       | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

(Qualidade e Segurança Alimentar). ISBN 858709047X.

**GUIA de verificação: boas práticas e sistema APPCC para o setor distribuição.** Rio de Janeiro: SENAC-DN, 2004. 99p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos ) ISBN 8574581712

**MANUAL de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: hortifrutigranjeiros (FLV e ovos).** Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 72p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos) ISBN 8574581798

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo.** São Paulo: Roca, 2003. 234p. ISBN 8572414320.

| Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados 1   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 36h   | C/H prática: 4h            | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p><b>Ementa:</b></p> <p>Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Definição de leite. Composição do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Fatores que afetam a quantidade e qualidade do leite. Manejo adequado para obtenção higiênica. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Testes de plataforma. Estabelecimentos para produção de leite e derivados. Equipamentos mínimos. Tratamentos térmicos. Leite como matéria-prima.</p>   |                            |                  |          |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>ALENCAR, N. <b>Industrialização de leite na fazenda.</b> São Paulo, SP: Editora dos Criadores, s.d.. 51 p.</p> <p>BEHMER, M. L. Arruda. <b>Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações, produção, industrialização, análise.</b> 15. ed. São Paulo: Nobel, 1991. 320 p. ISBN 8521302053</p> <p>BRASIL. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. <b>Laticínios.</b> Brasília, DF: MEC/SETEC, 2010. 27 p. (Cartilhas temáticas).</p> <p>CRUZ, J. T.; MICHELETTI, J.V.. <b>Bovinocultura leiteira: instalações.</b> 4. ed. Curitiba:</p> |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados 1   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 36h   | C/H prática: 4h            | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>Lítero-técnica, 1985. 359 p.</p> <p>DUTRA, E. S. <b>Resfriamento em tanque de imersão e em tanque de expansão</b>. Brasília, DF: SENAR, 2000. 76 p. (Trabalhador no beneficiamento primário do leite)</p> <p>ESTRATÉGIAS para o leite no Brasil. São Paulo: Atlas, 2006. 303 p. ISBN 8522444870 (broch.).</p> <p>MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S. P; ARAÚJO, E. A. <b>Tecnologia de produção de derivados de leite</b>. Viçosa: UFV, 2012. 85 p. (Didática) ISBN 9788572694094</p> <p>OLIVEIRA, M. D. S.; SOUSA, C. C. <b>Bovinocultura leiteira: fisiologia, nutrição e alimentação de vacas leiteiras</b>. Jaboticabal: FUNEP, 2009 246 p. ISBN 9788578050313</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, J. A; RODRIGUEZ, M. I. C. <b>Tecnologia de alimentos: vol. 2 : alimentos de origem animal</b>. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. ISBN 9788536304311.</p> <p>PRATA, L.F.. <b>Fundamentos de ciência do leite</b>. Jaboticabal: FUNEP, 2001. 287 p.</p> <p>TRONCO, V. M. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b>. 3. ed Santa Maria: Ed. da UFSM, 2008. 203 p. ISBN 9788573911077</p> |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| <p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. <b>Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. xx, 203 p. (Ciências farmacêuticas ) ISBN 9788527713399</p> <p>CÔNSOLI, M. A.; NEVES, M. F. et al. <b>Estratégias para o leite no Brasil</b>. São Paulo: Atlas, 2006. 303p. ISBN 8522444870 (broch.).</p> <p>CAMPOS, O. F. <b>Gado de leite: o produtor pergunta, a Embrapa responde</b>. Brasília, DF: EMBRAPA Informação Tecnológica, 1993. 213 p. (Coleção 500 perguntas, 500 respostas) ISBN 8573832738</p> <p>CHAPAVAL, L.; PIEKARSKI, P. R. B. <b>Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário</b>. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. 195 p. ISBN 8588216566</p> <p>GOMES, W. R. L.; ANDRADE, L. M. et al. <b>Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: leite de cabra e derivados</b>. Brasília, DF: Embrapa Informação tecnológica, 2003. 151p. (Agronegócios) ISBN 8573831820</p>  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|   |                                   |                         |          |
|---|-----------------------------------|-------------------------|----------|
| <b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Carnes e Derivados 1  |                                   |                         |          |
| <b>C/H teórica:</b> 36h   | <b>C/H prática:</b> 4h            | <b>C/H total:</b>       | 40h/r    |
|   |                                   |                         | 40h/aula |
| <b>C/H presencial:</b> 36h  | <b>C/H Não Presencial/EaD:</b> 4h | <b>C/H de Extensão:</b> |          |
| <b>Ementa:</b><br>Composição da carne, pigmentos, estrutura muscular, qualidade e valor nutritivo. Implantação de frigoríficos e práticas de pré-abate das diversas espécies. Cortes comerciais. Procedimentos de abate das espécies de açougue. Bioquímica da carne. Características sensoriais e físico-químicas da carne.  |                                   |                         |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>ORDÓNEZ PEREDA, J.A. <b>Tecnologia de alimentos: vol. 2: alimentos de origem animal.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311<br><br>PARDI, M.C. et al. <b>Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne.</b> V-2, 2º ed.. Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense. 2007. ISBN 9788572741887<br><br>PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. <b>Inspeção e higiene de carnes.</b> Viçosa: Editora UFV, 2008. 320 p. ISBN 9788572693424<br><br>SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal.</b> V. 1. Viçosa, MG: UFV, 2011. 308 p. ISBN 8572691596<br><br>SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. G. D. M.. <b>Atualidades em ciência e tecnologia de carnes.</b> São Paulo: Varela, 2006. 236 p. ISBN 8585519940  |                                   |                         |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos.</b> 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p. ISBN 8521301324<br><br>BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>Manual de Abate Humanitário de Peixes.</b> Brasília, 2022.<br><br>BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</b> Portaria Nº 365, DE 16 DE JULHO DE 2021. Brasil 2021.<br><br>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>Abate humanitário de ovinos e caprinos</b> / Charli B. Ludtke. [et. al.] – Brasília/DF - 2022 Disponível em: <a href="https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/arquivos-publicacoes-bem-estar-animal/Abate_Humanitario_compressed1.pdf">https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/arquivos-publicacoes-bem-estar-animal/Abate_Humanitario_compressed1.pdf</a> . Acesso em 02/11/2025. |                                   |                         |          |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados 1  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 36h   | C/H prática: 4h            | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| BUAINAIN, A. M. BATALHA, M. O. <b>Cadeia produtiva da carne bovina</b> . Série agronegócios, v. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007. 88p.; Lavras:UFLA/FAEPE, 1999. |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Panificação 1 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h                                   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Noções de Boas Práticas de Fabricação na panificação. Equipamentos básicos e segurança no ambiente de produção. História e importância da panificação, contexto social e econômico relativo à produção de grãos e cereais e o processamento de farinhas. Matérias-primas (tipos, características para cada produto). Conceitos básicos sobre cereais, cereais refinados e integrais. Fluxogramas para produção de farinha de trigo, de milho, de aveia, de arroz, polvilhos doce e azedo. Pesagem e função dos ingredientes. Iniciação de experimentos para ativação da rede do glúten, processos fermentativos simples.

**Bibliografia Básica:**

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática.**, 4º ed. 2019. 944p. ISBN 9788582715253.

GAVA, A. J., SILVA, C.A.B, FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823.

**MANUAL de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: padarias e confeitarias.** Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN. 2004. 133p. ISBN 8574581747.

ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia dos alimentos, e processos**, vol. 2, Porto Alegre: Artmed, Porto Alegre-RS, 2005. 121p. ISBN 8536304367.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia.** 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p. ISBN 9788573079913

**Bibliografia Complementar:**



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Panificação 1 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h                                   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005. **Regulamento técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo**. Brasília, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>. Acesso em: 19 out. 2025.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

MARTENS, I. S. **Panificação: da moagem do grão ao pão assado**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2020.

REDOSCHI, G. **Manual prático de panificação**. São Paulo: Senac, 2019.

SENAI-SP. **Fundamentos de panificação e confeitaria**. São Paulo: SENAI-SP, 2018. ISBN: 858393035X.

SILVA, M. A.; COSTA, J. R. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Editora Blucher, 2022.

| Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos |                            |                  |           |
|---|----------------------------|------------------|-----------|
| C/H teórica: 30h                                  | C/H prática:10h            | C/H total:       | 40h/r     |
|   |                            |                  | 40h/aula/ |
| C/H presencial: 36h                               | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |           |

**Ementa:**

Noções de laboratório (vidrarias, aparelhagem e biossegurança); Introdução à microscopia e coloração de Gram; Estudo dos microrganismos de interesse na produção, conservação e qualidade de alimentos de origem animal e vegetal. Compreensão dos fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam o crescimento microbiano, contaminação e deterioração dos alimentos, bem como a atuação de microrganismos benéficos, indicadores e patogênicos. Alterações químicas e deterioração dos alimentos causadas por microrganismos, bem como os critérios microbiológicos utilizados para avaliar sua qualidade. Aplicação de métodos de controle microbiológico e realização de análises laboratoriais em alimentos, incluindo interpretação de resultados.

**Bibliografia Básica:**

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607 p ISBN 9788536327051.



| Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos   |                            |                  |           |
|---|----------------------------|------------------|-----------|
| C/H teórica: 30h  | C/H prática:10h            | C/H total:       | 40h/r     |
|   |                            |                  | 40h/aula/ |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |           |
| <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2023. 292 p. ISBN 9786555866506.</p> <p>JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos</b>. 6. ed. - reimpr. 2008; reimp. 2009. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. ISBN 9788536305073.</p> <p>MASSAGUER, P. R. <b>Microbiologia dos processos alimentares</b>. São Paulo: Varela, 2005. 258p. ISBN 8585519541 (broch.)</p> <p>TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C.L. <b>Microbiologia</b>. 8. ed Porto Alegre: Artmed, 2005. xxvi, 894 p. ISBN 853630488X</p>  |                            |                  |           |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>   |                            |                  |           |
| <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal</b> / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília : MAPA, 2022. Disponível em: <a href="https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfd/legislacao-metodos-da-rede-lfda/poa/metodos_oficiais_para_analise_de_produtos_de_origem_animal-1a_ed-2022assinado.pdf">https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfd/legislacao-metodos-da-rede-lfda/poa/metodos_oficiais_para_analise_de_produtos_de_origem_animal-1a_ed-2022assinado.pdf</a><br/>Acesso em: 02/11/2025.</p> <p>FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. <b>Bacteriological Analytical Manual (BAM)</b>. Washington, D.C.: FDA, 1998. Disponível em: <a href="https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam">https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam</a>. Acesso em: 02/11/2025.</p> <p>MARTIN, J. G. P.; LINDNER, J. D. (org.). <b>Microbiologia de alimentos fermentados</b>. São Paulo: Blucher, 2022. 704 p. ISBN 9786555061321.</p> <p>PELCZAR JR., Michael J; CHAN, E.C.S; KRIEG, Noel R. Microbiologia, v.1: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1997. v.1; 524p. ISBN 8534601968</p> <p>PELCZAR JR., Michael J; CHAN, E.C.S; KRIEG, Noel R. Microbiologia, v.2: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1997. v.2; 517p. ISBN 8534604541</p> <p>SILVA, N. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água</b>. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p. ISBN 9788577590131.</p> |                            |                  |           |



| Componente Curricular: Conservação de Alimentos  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Importância da conservação dos alimentos. Relação das causas das alterações dos alimentos com os métodos empregados na conservação dos alimentos. Fatores que influenciam a deterioração dos alimentos. Principais métodos aplicados na conservação dos alimentos: conservação pelo uso do calor, conservação pelo uso do frio, conservação pelo controle da umidade, conservação pelo controle da atmosfera, conservação pela defumação, conservação pela fermentação, conservação pela irradiação dos alimentos, conservação por aditivos alimentares e outros métodos.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757<br><br>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b> . 2º ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ISBN 9788536306520<br><br>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823<br><br>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos : qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> - 4. ed. Barueri: Manole, 2011. ISBN 9788520431337<br><br>OETTERER, M.; D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ISBN 852041978X<br><br>ORDÓNEZ PEREDA, J. A. <b>Tecnologia de alimentos vol 1: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 8536304367, ISBN 78-85-363-0436-6 |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>ASSIS, L. <b>Alimentos Seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição</b> . 2.ed. – São Paulo: editora Senac São Paulo, 2018. ISBN 978-85-396-2248-1<br>NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. <b>Práticas em tecnologia de alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2015. ISBN 9788582711958<br><br>ORDÓNEZ PEREDA, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: vol. 2: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311<br><br>TEIXEIRA, E. M.; TSUZUKI, N.; FERNANDES, C. A.; MARTINS, R.M. <b>Produção Agroindustrial Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de</b>   |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Conservação de Alimentos  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. 1ª ed. São Paulo: Érica, 2015. 136p. ISBN 9788536532547 |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados 2   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Tecnologia da concentração do leite (doce de leite, leite em pó, leite condensado). Tecnologia da fermentação do leite (iogurte, coalhada). Processamento com a gordura do leite (desnate, creme de leite, chantilly, manteiga). Tecnologia de sobremesas lácteas (queijo petit suisse, frozen yogurt, sorvete).   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>BEHMER, M. L. A. <b>Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações, produção, industrialização, análise.</b> 15. ed. São Paulo: Nobel, 1991. 320p. ISBN 8521302053<br><br>FERREIRA, C. L. L. F. <b>Produtos lácteos fermentados: aspectos bioquímicos e tecnológicos.</b> 3. ed Viçosa: UFV, 2005. 112p. (Cadernos didáticos ; 43)<br><br>LISBOA, A.; BRAGA, C. P. M. C.; CARDOSO, I. S.; FREIRE, M. A.; SOUZA, M. C.; DIAS, M. J. C; RIOS, R. R.; CIABOTTI, S; MOREANO, T. B. <b>Iogurte e doce de leite pastoso e em barra.</b> Brasília, DF: SENAR, 1998. 32p.<br><br>MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S. P.; ARAÚJO, E. A. <b>Tecnologia de produção de derivados de leite.</b> Viçosa: UFV, 2012. 85p. (Didática) ISBN 9788572694094<br><br>RODRIGUES, A.; SARAIVA, C. <b>A arte caseira de fazer queijo, manteiga e iogurte.</b> São Paulo: Global, 1990. 77p. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados 2 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                      | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

CORDEIRO, P. R.C.; GUEDES, A. L. A.; CAMPOS, A. L. CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS. **Industrialização de leite de cabra : pasteurização, empacotamento, leite em pó, iogurte, sorvete e cosméticos**. Viçosa: CPT, 2009. 1 vídeo-cassete (54min) (Série laticínios ; 145)

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS. **Os queijos na fazenda**. 4. ed. Rio de Janeiro: Globo, 1989. 219p. (Coleção do agricultor. Laticínios) ISBN 8525004022

MORAES, I. O. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. v.4. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 523p. ISBN 8521202814

OLIVEIRA, M. N. (Ed). **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009. 384 p. ISBN 9788538800583

REBELO, A. G. **Queijo: notas sobre queijos regionais das beiras**. Lisboa: Livraria Popular Francisco Franco, 1983. 224p. (Coleção agros)

| Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados 2 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                       | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Características sensoriais e físico-químicas da carne. Processos envolvidos nas alterações químicas e bioquímicas da carne. Alterações microbiológicas e microrganismos envolvidos na contaminação da carne. Métodos de conservação utilizados para produtos cárneos. Análises físico-químicas e microbiológicas da carne e derivados.

**Bibliografia Básica:**

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p. ISBN 8573079886.

FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p. ISBN 8573791217.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados 2  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>GAVA, A. J., SILVA, C. A. B, FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b>. São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A; RODRIGUEZ, M. I. C.. <b>Tecnologia de alimentos: vol. 2 : alimentos de origem animal</b>. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p. ISBN 9788536304311.</p> <p>PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R; PARDI, H. S. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne: tecnologia da carne e de subprodutos. processamento tecnológico</b>. 2. ed. v. 2. Goiânia: EDUFG, 2007. ISBN 9788572741887.</p>   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| <p>CONTRERAS; C. C. J. <b>Qualidade da carne</b>. São Paulo: Varela, 2006. 240p. ISBN 8585519932.</p> <p>GOMIDE, L.A.M, RAMOS, E.M, FONTES, P.R. <b>Ciência e Qualidade da Carne - Fundamentos</b>. Editora UFV, 2013. 197p. ISBN: 9788572694629</p> <p>LAWRIE, R.A, <b>Ciência da Carne</b>. São Paulo: Artmed, 2005. 384 p. ISBN:9798536304594.</p> <p>PELCZAR, J. R.; MICHAEL, J.; CHAN, E. C. S; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia, v.2: conceitos e aplicações</b>. v.2; 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1997. 517p. ISBN 8534604541</p> <p>RAMOS E. M., GOMIDE, L. A. M. <b>Avaliação da Qualidade de Carnes</b>. 2ª Edição - Fundamentos e Metodologias. Editora UFV, 2017. 473p. ISBN: 9788572695497.</p> |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Panificação 2   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Aprofundamento e conhecimento sobre métodos, preparos de produtos panificáveis, processos fermentativos e não fermentativos. Produção de produtos diversificados doces e salgados. Embalagem e conservação dos produtos panificáveis. Legislação pertinente. |                            |                  |          |



|  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| Componente Curricular: Tecnologia de Panificação 2 |                            |                  |          |
| C/H teórica: 20h                                   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Básica:**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757

GAVA, A. J., SILVA,C.A.B, FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823

OETTERER, M.; ARCE, M. A.; SPOTO, M. H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. 604p. ISBN: 9788520419786.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SENAC. **Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: padarias e confeitarias**. Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN, 2004. 133 p.

**Bibliografia Complementar:**

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005. **Regulamento técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo**. Brasília, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>. Acesso em: 19 out. 2025.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

MARTENS, I. S. **Panificação: da moagem do grão ao pão assado**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2020.

REDOSCHI, G. **Manual prático de panificação**. São Paulo: Senac, 2019.

SENAI-SP Editora. **Fundamentos de panificação e confeitaria**. São Paulo: SENAI-SP, 2018.

SILVA, M. A.; COSTA, J. R. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Editora Blucher, 2022.





|  |                                   |                         |          |
|--|-----------------------------------|-------------------------|----------|
| <b>Componente Curricular:</b> Gestão do Agronegócio  |                                   |                         |          |
| <b>C/H teórica:</b> 20h  | <b>C/H prática:</b> 20h           | <b>C/H total:</b>       | 40h/r    |
|  |                                   |                         | 40h/aula |
| <b>C/H presencial:</b> 36h   | <b>C/H Não Presencial/EaD:</b> 4h | <b>C/H de Extensão:</b> |          |
| <b>Ementa:</b> <p>Fundamentos e princípios da gestão aplicados ao agronegócio, com ênfase nas cadeias produtivas agroalimentares. Estrutura, agentes e dinâmica do sistema agroindustrial. Planejamento, organização e controle das atividades de produção, logística e comercialização de alimentos. Gestão de custos, recursos humanos e financeiros em empreendimentos agroindustriais. Políticas públicas, sustentabilidade, inovação e empreendedorismo no contexto do agronegócio brasileiro.</p>  |                                   |                         |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b> <p>AAKER, D. A. <b>Administração estratégica de mercado</b>. 7.ed Porto Alegre: Bookman, 2008. ix,352 p. BATALHA, M. O. <b>Gestão agroindustrial</b>. 4. ed São Paulo: Atlas, 419p. 2007.</p> <p>CHIAVENATO, I. <b>Gestão de pessoas</b>. 3. ed Rio de Janeiro: Campus, 579p. 2010.</p> <p>CHIAVENATO, I. <b>Introdução à Teoria Geral da Administração: Uma Visão Abrangente da Moderna Administração das Organizações</b>. 7. Ed. rev. Atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 11ª reimpressão</p> <p>DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo: transformando idéias em negócios</b>. 3. ed., rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. xiii, 232 p.</p> <p>MAXIMIANO, A. C. A. <b>Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios</b>. 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 240 p.</p> <p>MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. <b>Agronegócio: uma abordagem econômica</b>. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p.</p> <p>SILVA, R. A. G. da. <b>Administração rural: teoria e prática</b>. 2. ed. Curitiba: Juruá, 193 p. 2009.</p> <p>WRIGHT, P.; KROLL, M. J; PARNELL, J. <b>Administração estratégica: conceitos</b>. 1. ed São Paulo: Atlas, 433 p. 2010.</p> |                                   |                         |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b> <p>DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa</b>. 2. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2009, 166p.</p> <p>FREIRE, P. <b>Extensão ou comunicação?</b> 13. ed, Rio de Janeiro: Paz e Terra, (Coleção o mundo, hoje ; v. 24) 2006. 93p</p>   |                                   |                         |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Gestão do Agronegócio   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>SILVA, R. A. G. da. <b>Administração rural: teoria e prática</b>. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193p.</p> <p>VERGARA, S. C. <b>Gestão de pessoas</b>. 10. ed São Paulo: Atlas, 2011. 213 p.</p> <p>ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. <b>Agronegócios: gestão e inovação</b>. 1. ed São Paulo: Saraiva, 2006. 436p.</p> <p>ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F.; NEVES, E. M. <b>Agronegócio do Brasil</b>. 1º ed. Editora Saraiva, 2005.</p> |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais e Derivados 2 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Tecnologias de produção e conservação de derivados vegetais: Polpas, Compotas e fruta em calda, doces em barra, barra de cereais, geleias, minimamente processados. Controle de qualidade de produtos prontos. Aspectos legais vigentes.

**Bibliografia Básica:**

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de Frutas e Hortaliças**: Fisiologia e manuseio. 2º ed. 2005. ISBN 8587692275

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática**. 2006. ISBN: 9788536306520

GAVA, A. J. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações**. 2009. ISBN: 9788521313823

LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. **Processamento de Frutas e Hortaliças**. Caxias do Sul, RS: EducS, 189p. 2004. ISBN: 8570612826



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais e Derivados 2   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
|   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>   |                            |                  |          |
| BARUFFLALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. <b>Fundamentos da Tecnologia de Alimentos</b> . 1998. ISBN-10 : 8587692364. ISBN-13 : 978-8587692368                         |                            |                  |          |
| GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos</b> . 5. ed. rev. e atual. Barueri: Editora Manole, 2015.                  |                            |                  |          |
| LIMA, U. A. <b>Processamento de Frutas Tropicais, Nutrição e Controle de qualidade</b> . 2009.  |                            |                  |          |
| LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. <b>Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil</b> . 1. ed. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009. v. 1. 256 p. |                            |                  |          |
| OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.                               |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                      | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Introdução à Bioquímica de Alimentos. Carboidratos. Aminoácidos e Proteínas. Enzimas. Lipídios. Vitaminas. Sais Minerais. Pigmentos Naturais. Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos. Bioquímica da produção de alimentos: laticínios; produtos de panificação; cerveja e vinho; Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças: atividade metabólica e fatores envolvidos; Escurecimento enzimático em alimentos: princípios e prevenção. Introdução à Bioquímica de Alimentos. Carboidratos. Aminoácidos e Proteínas. Enzimas. Lipídios. Vitaminas. Sais Minerais. Pigmentos Naturais. Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos. Bioquímica da produção de alimentos: laticínios, produtos de panificação, cerveja e vinho. Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças: atividade metabólica e fatores envolvidos. Escurecimento enzimático em



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| alimentos: princípios e prevenção.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b>  |                            |                  |          |
| ARAÚJO, J. M. <b>Química de alimentos – teoria e prática</b> . 4ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2008. ISBN 9788572693516.   |                            |                  |          |
| BOBBIO, F.O. BOBBIO, P.A. <b>Introdução à química de alimentos</b> . 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003. ISBN 8585519029                                 |                            |                  |          |
| BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. ISBN 8585519126.                                    |                            |                  |          |
| COULTATE, T. P. Alimentos: <b>A Química de seus Componentes</b> . Porto Alegre: Artmed. 2004.3. ed. 368p. ISBN 8536304049.                                   |                            |                  |          |
| EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. ISBN 9788573790757.  |                            |                  |          |
| GAVA, A. J. <b>Princípios de Tecnologia de Alimentos</b> . 7 ed. São Paulo: Nobel, 284p. 1988. ISBN: 9788521313823.  |                            |                  |          |
| KOBELITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas</b> . 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008. ISBN 9788527713849. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M. <b>Bioquímica Experimental de Alimentos</b> . 1 a ed. São Paulo: Editora Varela, 2005.   |                            |                  |          |
| OETTERER, M.; ARCE, M. A.; SPOTO, M. H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.                            |                            |                  |          |
| ORDÓNEZ, J. A. <b>Tecnologia dos Alimentos e Processos</b> , v. 1, Porto Alegre: Artmed, 121p, 2005.   |                            |                  |          |
| RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de Alimentos</b> . 2a ed. São Paulo. Editora Edgard Blucher, 2007.  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Produtos Apícolas |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30  | C/H prática: 10            | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                    | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Considerações gerais sobre apicultura; estabelecimento, instalações e equipamentos apícolas; manejo de apiário e produtos apícolas; normas técnicas e etapas do processamento; controle de qualidade e análises de mel.

**Bibliografia Básica:**

ANDRADE, C. D. M.; PEREZ, R.; SILVA, H. **Montagem da agroindústria para processamento de mel** (conhecimentos básicos). Brasília (DF). LK Editora, 2010. ISBN 9788577761319.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel**. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, 23 de outubro de 2000.

BRASIL. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Mel**. Brasília, DF: MEC. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2010. 26 p. (Cartilhas temáticas).

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p. ISBN 8573079886.

ORDÓÑEZ, P. J. A; RODRIGUEZ, M. I. C.. **Tecnologia de alimentos: vol. 2 : alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. ISBN 9788536304311.

**Bibliografia Complementar:**

MOTA, D. D. G.; MEDEIROS, S. R. A.; MOURA, G. S. **Produção e Qualidade do Mel**. Editora UFC. 2018. 121p. ISBN: 978-85-7282-749-2

PEIXOTO, L. G.; TEIXEIRA, R. R.; ESPINDOLA, F. S. **Produtos Apícolas: Métodos de Análise**. Brasil, Novas Edições Acadêmicas. 2015. 172p. ISBN: 6130155905.

SENAR. **Mel: manejo de apiário para produção do mel** / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. -- 2. ed. Brasília: SENAR, 2010.

SILVA, C. I. **Catálogo polínico: palinologia aplicada em estudos de conservação de abelhas do gênero Xylocopa no triângulo mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 2010. 154p.

VILLAS-BÔAS, J. Manual Tecnológico: **Mel de Abelhas sem Ferrão**. Brasília – DF. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). Brasil, 2012. 96 p. ISBN: 978-85-63288-08-0

WIESE, H. **Apicultura: Novos Tempos**. 2ª Edição. Ed. Agrolivros. Guaíba. 2005.



| Componente Curricular: Desenho Técnico |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 10h                       | C/H prática: 30h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                    | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Introdução. Materiais de desenho e suas utilizações. Normas brasileiras de desenho técnico. Noções de desenho geométrico. Vistas ortográficas, cortes e perspectivas. Projeto arquitetônico

**Bibliografia Básica:**

BUENO, C. P.; PAPA ZOGLU, R. S. **Desenho técnico para engenharias**. Curitiba: Juruá, 2008. 196p. ISBN 9788536216799.

FRENCH, T. E.; VIERCK, C. J. **Desenho técnico e tecnologia gráfica**. 8 ed. São Paulo: Globo, 2005. 1093 p. ISBN 9788525007331.

PEREIRA, A. **Desenho técnico básico**. 9. ed Rio de Janeiro: F. Alves, 1990. 127 p.

SILVA, A. **Desenho técnico moderno**. 4.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. 475p. ISBN 9788521615224.

**Bibliografia Complementar:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS CARVALHO, B. A. **Desenho geométrico**. RJ: Ao Livro Técnico, 1988.

MONTENEGRO, G. **Desenho Arquitetônico**. São Paulo: Edgard Blucher. 1978.

NEIZEL, E. **Desenho técnico para construção civil**. SP: EPU-Edusp, 1976.

OBERG, L. **Desenho Arquitetônico**. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico. 1973.

NBR5984 – 1970: Norma geral de desenho técnico.

NBR6409 – 1997: Tolerâncias geométricas – Tolerâncias de forma, orientação, posição e batimento – Generalidades, símbolos, definições e indicações em desenho.

NBR6492 – 1994: Representação de projetos de arquitetura.

NBR8196 – 1999: Desenho técnico – Emprego de escalas.

NBR8402 – 1994: Execução de caráter para escrita em desenho técnico.

NBR8403 – 1984: Aplicação de linhas em desenhos – Tipos de linhas – Larguras das linhas.

NBR8404 – 1984: Indicação do estado de superfícies em desenhos técnicos – Procedimento.

NBR8993 – 1985: Representação convencional de partes roscadas em desenhos técnicos.

NBR10067 – 1995: Princípios gerais de representação em desenho técnico.

NBR10068 – 1987: Folha de desenho – Leitura e dimensões.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Desenho Técnico   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 10h   | C/H prática: 30h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| NBR10126 – 1987: Cotagem em desenho técnico.<br>NBR10582 – 1988: Apresentação da folha para desenho técnico.<br>NBR10647 – 1989: Desenho técnico – Terminologia. |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Projetos Integradores   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Desenvolvimento e apresentação de projeto integrando disciplinar e seus conteúdos;<br>Aspectos da interdisciplinaridade; Integração teoria X prática.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>FLICK, U. <b>Introdução à metodologia de pesquisa:</b> Um guia para iniciantes. Porto Alegre: Ed Penso, 2013. 256p. ISBN 9788565848084.<br><br>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <b>Administração de projetos: como transformar idéias em resultados.</b> 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 347p. ISBN 9788522450046.<br><br>OETTERER, M.; ARCE, M. A.; SPOTO, M. H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.</b> 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. 604p. ISBN: 9788520419786.<br><br>SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal,</b> v 1. Viçosa, MG: UFV, 2011. 308 p. ISBN 8572691596<br><br>VALERIANO, D. L. <b>Gerência em Projetos:</b> Pesquisa, Desenvolvimento e Engenharia. São Paulo: Ed Makron, 2004. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>FAZENDA, I. C. A. <b>Didática e interdisciplinaridade.</b> Campinas: Papyrus, 1998.<br><br>GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa.</b> 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 175p. ISBN 9788522431694  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Projetos Integradores  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>HOFFMANN, J. <b>Avaliação: mito e desafio; uma perspectiva construtivista</b>. 21. ed. Porto Alegre, Mediação, 1996.</p> <p>MAINGAIN, A.; DUFOUR, B. <b>Abordagens didáticas da interdisciplinaridade</b>. Lisboa: Instit Piaget, 319 p. (Horizontes pedagógicos). c2002. ISBN 9789727719242</p> <p>MORIN, E. <b>Introdução ao pensamento complexo</b>. Lisboa: Instituto Piaget, (Coleção Epistemologia e Sociedade). 1990.</p> |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais e Derivados 3  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Processamento de produtos desidratados, temperos, molhos, hortaliças acidificadas e fermentados. Controle de qualidade de produtos prontos. Aspectos legais vigentes.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>CHITARRA, MIF; CHITARRA, AB. <b>Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e manuseio</b> . 2º ed. 2005. ISBN 8587692275<br><br>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2008. ISBN 85-7379-075-X<br><br>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b> . 2006. ISBN 10:8582715250. ISBN 13:978-8582715253<br><br>GAVA, A. J. e colaboradores. <b>Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações</b> . 2009. ISBN: 9788521313823<br><br>LOVATEL, J.L.; COSTANZI, A.R.; CAPELLI, R. <b>Processamento de frutas e hortaliças</b> . Caxias do Sul, RS: Educs, 2004. ISBN: 8570612826 |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais e Derivados 3 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

BARUFFLALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 1998. 301p.

GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S.. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5. ed. rev. e atual. Barueri: Editora Manole. 2015.

MAIA, G. A.; SOUZA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. **Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade**. 1. ed. Fortaleza (CE): Edições UFC (Imprensa Universitária), 2009. 277p. ISBN 978-85-7282-339-5.

LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. 1. ed. Brasília: Embrapa Hortaliças, v. 1. 2009. 256p.

OETTERER, M.; ARCE, M. A.; SPOTO, M. H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. 604p. ISBN: 9788520419786.

| Componente Curricular: Análises de Alimentos |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                             | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                          | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Segurança em laboratório. Vidrarias e equipamentos utilizados em análise de alimentos. Noções, importância, conceito e tecnologias da análise de alimentos. Amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos in natura e processados.

**Bibliografia Básica:**

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial: estudos com consumidores**. 2.ed.rev.ampl Viçosa: UFV, 2010. 308 p. ISBN 9788572693943

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 4. ed. atual. e ampl. Viçosa: UFV, 2008. 596p. ISBN 9788572693516

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em Análise**



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Análises de Alimentos  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p><b>Sensorial.</b> São Paulo: Varela, 1999. 286p. ISBN 8585519436</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos.</b> 2. ed. rev. atual. São Paulo: Varela, 1989. 223p. ISBN 8585519436.</p> <p>COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes.</b> Zaragoza: Acribia, 2004. 199 p. ISBN 8536304049.</p> <p>FRANCO, G. <b>Tabela de composição química dos alimentos.</b> 9.ed rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p. ISBN 8573791349.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. <b>Indústria de bebidas: Inovação, gestão e produção.</b> São Paulo: Blücher, v. 3, 2011. 536 p. ISBN 9788521205913</p> <p>SILVA, N. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.</b> 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p. ISBN 9788577590131.</p> <p>VOGEL, A. I. <b>Análise química quantitativa.</b> 6. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2002. 462 p. ISBN 9788521613114</p> |                            |                  |          |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos.</b> 2. ed. rev. atual. São Paulo: Varela, 1989. 223 p.</p> <p>FISHER, C.; SCOTT, T. R. <b>Flavores de los alimentos: biología y química.</b> Zaragoza: Acribia, 2000. 212 p. ISBN 8420009040</p> <p>FRANCO, G. <b>Tabela de composição química dos alimentos.</b> 9. ed São Paulo: Atheneu, 1999. 307p. ISBN 8573791349</p> <p>HARRIS, D. C. <b>Análise química quantitativa.</b> 7. ed Rio de Janeiro: LTC, c2008. 876 p. ISBN 9788521616252</p> <p>LASZLO, H.; BASSO, L. M.; COELHO, C. M. L. <b>Química de alimentos: alteração dos componentes orgânicos.</b> São Paulo: Nobel, 1986. 98 p.</p>  |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Embalagens e Rotulagens de Alimentos |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 40h  | C/H prática: 0h            | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, funções, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados. Interação entre embalagem e alimento. Rotulagem: aspectos legais, código de barras, caracterização do produto e marketing. Tendências em embalagens para alimentos. Controle de qualidade e legislação.

**Bibliografia Básica:**

EMBRAPA. **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2009. 256 p. ISBN 9788586413186.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática**. 2º ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ISBN 9788536306520.

GAVA, Altanir Jaime. **Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações**. 1. ed. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p. ISBN 9788521313823.

ORDÓÑEZ, J.A **Tecnologia dos alimentos, e processos**, vol. 2, Porto Alegre: Artmed, Porto Alegre-RS, 2005. p.121. ISBN 8536304367.

**Bibliografia Complementar:**

ABEA. **Aditivos na Indústria Alimentícia**. São Paulo: Associação Brasileira de Engenharia de Alimentos, 1992.

CABRAL, A. C. .D. et al. **Embalagens de produtos alimentícios**. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p.

CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. **Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes**. (Editado e distribuído pela: National Canners Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, Cap.2-3 1975.

SOLER, R. M. ; FARIA, E. V. ; ANJOS, V. D. A. et al. **Manual de controle de qualidade de embalagens metálicas para alimentos**. Campinas : ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1985. 131p. ISBN 978857029148-6.



| Componente Curricular: Higiene e Segurança do Trabalho   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 25h   | C/H prática: 15h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Introdução à segurança do trabalho: histórico e evolução do prevencionismo. Legislação trabalhista e previdenciária. Estudo das Normas Regulamentadoras Acidentes do trabalho. Importância da Prevenção de acidentes do trabalho. Análise de acidentes do trabalho com a utilização de ferramentas adequadas. Higiene ocupacional. Classificação e identificação dos riscos ocupacionais. Análise de riscos de processos e operações agroindustriais. Mapeamento de riscos. A ergonomia no ambiente de trabalho. Doenças ocupacionais relacionadas às atividades agroindustriais. Sinalização de segurança aplicada à agroindústria. Prevenção e combate a incêndios.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>BRASIL, Normas Regulamentadoras. <b>Segurança e Medicina do Trabalho</b> . 72. ed. São Paulo: Atlas, 2015. ISBN: 9788522495436.<br><br>SALIBA, T. M.; CORRÊA, M. A. C. <b>Insalubridade e periculosidade: aspectos técnicos e práticos</b> . 14. ed. São Paulo: LTr, 2015. 264 p. ISBN 9788536186283<br><br>SALIBA, T. M. <b>Curso básico de segurança e higiene ocupacional</b> . 8. ed. São Paulo: LTr, 2018. 496 p. ISBN 9788536195377.<br><br>SCALDELA, A. V.; OLIVEIRA, C. A. D.; MILANELI, E.; OLIVEIRA, J. B. C.; BOLOGNESI, P. R. <b>Manual prático de saúde e segurança do trabalho</b> . São Caetano do Sul: Yendis, 2010. 420 p. ISBN 9788577281015.<br><br>SILVA, R. M. S. <b>Higiene e segurança do trabalho (HST) para educação profissional</b> . Brasília: Editora IFB, 2013. 190p. ISBN 9788564124202. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>CAMILO, R.; ABEL B. <b>Manual de prevenção e combate a incêndios</b> . São Paulo. Senac editora. 2009.<br><br>COUTO, H. A. <b>Ergonomia Aplicada ao Trabalho: o manual técnico da máquina humana</b> . v.2. Editora Ergo. 2011. 783p. ISBN: 9788532279736.<br><br>PAOLESCHI, B. <b>CIPA (comissão interna de prevenção de acidentes): guia prático de segurança do trabalho</b> . São Paulo: Érica, 2014. 128 p. ISBN 978-85-365-0258-8<br><br>SALIBA, T. M. (org.). <b>Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do</b>  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Higiene e Segurança do Trabalho   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 25h   | C/H prática: 15h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| Trabalhador. 6 Ed. São Paulo: LTr, 2009. Código Contra Incêndio e Pânico do Estado de Pernambuco – COSCIP-PE |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Análises e Elaboração de Projetos Agroindustriais  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 25h  | C/H prática: 15h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Técnicas de elaboração, análise e avaliação de projetos de investimentos voltados ao funcionamento de empreendimentos agroindustriais (produção rural e agroindustrialização). Estudo das etapas e conteúdo dos projetos, dos métodos de avaliação, da viabilidade econômica e financeira, análise de risco, custo/benefício, alternativas de investimento.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>BATALHA, M. O. <b>Gestão Agroindustrial</b> . São Paulo: Atlas, 4 ed. 2018. 770p. ISBN 9788522445707.<br><br>ROSA, C. A. <b>Como elaborar um plano de negócios</b> . Brasília: SEBRAE, 2013. 159p.<br><br>OLIVEIRA, D. P. R. <b>Planejamento Estratégico: conceitos, metodologia e práticas</b> . São Paulo: Atlas, 2015. ISBN 9788597000696.<br><br>MAXIMIANO, A. C. A. <b>Administração de projetos: como transformar idéias em resultados</b> . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.347p. ISBN 9788522450046.<br><br>WOILER, S.; MATHIAS, W. F. <b>Projetos: planejamento, elaboração, análise</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 288p. ISBN 9788522450336. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>ZOCOLER, J. L. et al. <b>Projetos Agroindustriais Sustentáveis</b> . Campinas: FEAGRI/UNICAMP, 2019.   |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Análises e Elaboração de Projetos Agroindustriais  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 25h  | C/H prática: 15h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>MOURA, L. F. de. <b>Análise de Viabilidade Econômica de Projetos</b>. Rio de Janeiro: FGV, 2020.</p> <p>EMBRAPA. <b>Agroindústria Familiar e Sustentabilidade no Semiárido</b>. Brasília: Embrapa, 2023.</p> |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados 3  |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Tecnologia da coagulação do leite (coagulação enzimática, coagulação ácida). Etapas básicas de processamento de queijos. Tecnologia de queijos (minas padrão, minas frescal, coalho, mussarela, manteiga, ricota, ricotone, tipo cremoso). Tecnologia de aproveitamento de soro Tecnologia de bebidas lácteas fermentadas e não fermentadas.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>BEHMER, M. L. Arruda. <b>Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações, produção, industrialização, análise</b> . 15. ed. São Paulo: Nobel, 1991. 320 p. ISBN 8521302053<br><br>BRASIL. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. <b>Laticínios</b> . Brasília, DF: MEC/SETEC, 2010. 27 p. (Cartilhas temáticas).<br><br>EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS. <b>Os queijos na fazenda</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Globo, 1989. 219p. (Coleção do agricultor. Laticínios) ISBN 8525004022<br><br>FURTADO, M. M. <b>A arte e a ciência do queijo</b> . 2. ed. São Paulo: Globo, 1991. 297p. (Publicações Globo Rural) ISBN 8525007633<br><br>LISBOA, A. et al. <b>Queijo mussarela, queijo provolone fresco defumado</b> . Brasília, DF: SENAR, 1998. 52p. ((Coleção SENAR ; 08)) |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados 3   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S. P.; ARAÚJO, E. A. <b>Tecnologia de produção de derivados de leite</b>. Viçosa: UFV, (Didática). 2012. 85 p. ISBN 9788572694094</p> <p>SENAR. <b>Queijo minas frescal, ricota, bebida láctea, queijo minas meia cura</b>. Brasília, DF: SENAR, (Coleção SENAR, Trabalhador na produção de derivados do leite 10). 1998. 48p.</p> <p>REBELO, A. G. <b>Queijo: notas sobre queijos regionais das beiras</b>. Lisboa: Livraria Popular Francisco Franco, 224 p. (Colecção agros). 1983.</p> <p>RODRIGUES, A.; SARAIVA, C. <b>A arte caseira de fazer queijo, manteiga e iogurte</b>. São Paulo: Global, 1990. 77 p.</p> <p>SILVA, Fernando Teixeira. <b>Queijo mussarela</b>. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, (Agroindústria familiar). c2005. 52 p. ISBN 8573833076.</p>  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| <p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. <b>Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, xx, (Ciências farmacêuticas ) 2007. 203p. ISBN 9788527713399</p> <p>ANTUNES, A. J. <b>Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino</b>. Barueri: Manole, 2003. 135p. ISBN 852041916X</p> <p>AQUARONE, E.; BORZANE, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. <b>Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos</b>. São Paulo: Edgard Blücher, v 4; 2001. 523p. ISBN: 9788521202813</p> <p>OLIVEIRA, J. S. <b>Queijo: fundamentos tecnológicos</b>. 2 ed. São Paulo: Ícone, (Coleção ciência e tecnologia ao alcance de todos ; série tecnologia de alimentos) c1986. 146 p.</p> <p>SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal</b>. v 1. Viçosa, MG: UFV, v. 1, 2011. 308 p. ISBN 8572691596</p> |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados 3   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Tecnologia de processamento de derivados cárneos: Matérias-primas; envoltórios; recipientes; condimentos e aditivos. Processos tecnológicos envolvidos na elaboração de produtos curados, fermentados, emulsificados, defumados, reestruturados. Regulamentos de identidade e qualidade de carnes e produtos cárneos. Tecnologia de Pescado.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757<br><br>SHIMOKOMAKI, M. OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. G. D, N. <b>Atualidades em ciência e tecnologia de carnes</b> . São Paulo: Varela, 2006. 236 p. ISBN 8585519940.<br><br>ORDÓÑEZ PEREDA, J. A; RODRIGUEZ, M. I. C. <b>Tecnologia de alimentos: vol. 2 : alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. ISBN 9788536304311.<br><br>PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne: tecnologia da carne e de subprodutos. processamento tecnológico</b> . 2. ed. Goiânia: EDUFG, v.2. 2007. ISBN 9788572741887<br><br>SENAC. <b>Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: açougues</b> . Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN. 2004. 54p. ISBN 8574581739 |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática.</b> , 4º ed. 2019. 944p. ISBN 9788582715253<br><br>GAVA, A. J. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações. 1. ed. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p. ISBN 9788521313823.<br><br>LAWRIE, R. A. <b>Ciência da carne</b> . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p ISBN 9788536304595<br><br>OETTERER, M.; ARCE, M. A.; SPOTO, M. H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. 604p. ISBN: 9788520419786.<br><br>ORDÓÑEZ, J. A <b>Tecnologia dos alimentos, e processos</b> , vol. 2, Porto Alegre: Artmed, Porto Alegre-RS, 2005. 121p. ISBN 8536304367.<br><br>PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. <b>Fundamentos de higiene e inspeção de carnes</b> . Jaboticabal:  |                            |                  |          |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados 3 |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h  | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                       | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| UNESP, iv, 2001. 349 p.                                   |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de Panificação 3 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 14h                                   | C/H prática: 26h           | C/H total:       | 40h      |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**  
Métodos e preparos de produtos panificáveis, de confeitaria e produção de produtos diversificados doces e salgados. Embalagem e conservação dos produtos panificáveis. Instalações, máquinas e equipamentos (tipos e funções), leiaute do estabelecimento panificador. Ingredientes e aditivos em massas, panificáveis e para confeitaria (Dosagens, funções e legislação vigente). Processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria. Embalagens, conservação e agregação de valor com vistas a geração de renda extra e o empreendedorismo.

**Bibliografia Básica:**

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática.**, 4º ed. 2019. 944p. ISBN 9788582715253.

GAVA, A. J., SILVA,C.A.B, FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823.

ORDÓNEZ, J. A **Tecnologia dos alimentos, e processos**, vol. 2, Porto Alegre: Artmed, Porto Alegre-RS, 2005. 121p. ISBN 8536304367.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia.** 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p. ISBN 9788573079913.

SENAC. **Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: padarias e confeitarias.** Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN. 2004. 133 p. ISBN 8574581747.

**Bibliografia Complementar:**



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Panificação 3 |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 14h                                   | C/H prática: 26h           | C/H total:       | 40h      |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005. **Regulamento técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo**. Brasília, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>. Acesso em: 19 out. 2025.

EMBRAPA; CBAN. **Pães, bolos e biscoitos sem glúten: receitas fáceis e saborosas**. Brasília: Embrapa, 2024. Disponível em: <https://souagro.net/noticia/2024/03/embrapa-e-cban-lancam-livro-de-receitas-de-panificacao-e-confeitaria-sem-gluten/>. Acesso em: 19 out. 2025.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

MARTENS, Ingrid Schmidt-Hebbel. **Panificação: da moagem do grão ao pão assado**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2020.

REDOSCHI, Gisela. **Manual prático de panificação**. São Paulo: Senac, 2019.

SENAI-SP Editora. **Fundamentos de panificação e confeitaria**. São Paulo: SENAI-SP, 2018. SILVA, Marcos A.; COSTA, Juliana R. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Editora Blucher, 2022.

| Componente Curricular: Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos  |                            |                  |           |
|--|----------------------------|------------------|-----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40 h/r    |
|  |                            |                  | 40 h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |           |
| <b>Ementa:</b><br>Conceitos básicos em planejamento e gestão ambiental. Legislação ambiental. Gestão ambiental nas cadeias produtivas animais e vegetais. Impactos ambientais causados pelas indústrias de alimentos. Controle de poluição de indústrias de alimentos. Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria. Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Série ISO 14000. Planejamento e Gestão de resíduos sólidos e líquidos. Licenciamento ambiental. Certificação ambiental. Auditoria e perícia ambiental. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. |                            |                  |           |
| <b>Bibliografia Básica:</b>  |                            |                  |           |



| Componente Curricular: Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos   |                            |                  |           |
|---|----------------------------|------------------|-----------|
| C/H teórica: 30h  | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40 h/r    |
|   |                            |                  | 40 h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |           |
| <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b>. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b>. 2º ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ISBN 9788536306520</p> <p>GAVA, A. J., SILVA, C.A.B, FRIAS, J.R.G. <b>Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações</b>. São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823</p> <p>GERMANO, P.M.L. GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos : qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> - 4. ed. Barueri: Manole, 2011. ISBN 9788520431337</p> <p>GERMER, S.P.M., VIALTA, A., MOURAD, A.L. <b>A indústria de alimentos e o meio ambiente</b>. Campinas: ITAL, 2002. ISBN 8570290500</p> <p>MASSUKADO, L.M. <b>Compostagem: nada se cria, nada se perde; tudo se transforma</b>. Brasília: Editora IFB, 2016. ISBN 9788564124325</p> |                            |                  |           |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>   |                            |                  |           |
| <p>DIAS, R. <b>Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade</b>. São Paulo: Atlas, 2010. ISBN 9788522442690</p> <p>BERTOLINO, M.T. <b>Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia</b>. Porto Alegre: Artmed, 2012. ISBN 9788536327778</p> <p>GEBLER, L., PALHARES, J.C.P. <b>Gestão ambiental na agropecuária</b>. Brasília, DF : EMBRAPA, 2007. ISBN 9788573834239</p> <p>PHILIPPI JUNIOR, A., ROMERIO, M.A., BRUNA, G.C. <b>Curso de gestão ambiental</b>. Barueri : Manole, 2009. ISBN 8520420559</p> <p>SHIGUNOV NETO, A., CAMPOS, L.M.S., SHIGUNOV, T. <b>Fundamentos da gestão ambiental</b>. Rio de Janeiro : Ciência Moderna, 2009. ISBN 9788573938012</p>  |                            |                  |           |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b> Controle e seleção de matérias-primas; Controle de qualidade, processamento e armazenamento de bebidas não alcoólicas: água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares, refrigerantes, energéticos, isotônicos, refrescos e bebidas alcoólicas: cerveja, vinho, fermentados de frutas, aguardente e licores; infusões e decocções (Chá e café); Rotulagem e legislação.   |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>AQUARONE, E.; BORZANE, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. <b>Biotechnologia Industrial: Biotechnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. V.4; 523p. ISBN: 9788521202813<br><br>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757<br><br>GAVA, A. J., SILVA, C. A. B., FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009. ISBN 9788521313823<br><br>GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 664p. ISBN 8521301324<br><br>MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. <b>Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros</b> . 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 360p. ISBN 9788563017000 |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . Campinas: Fundação Cargill, 1984. 232 p.<br><br>CABRAL, A. C. .D. et al. <b>Embalagens de produtos alimentícios</b> . São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p.<br><br>RIZZON, L. A. et al. <b>Elaboração de suco de uva na pequena propriedade vitícola</b> . Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 24p. 1998. (EMBRAPA-CNPUV. <u>Documentos</u> . 21).<br><br>VENTURINI Filho, W. G. <b>Bebidas Alcoólicas: Ciência e tecnologia</b> , volume 1/ – São Paulo: Blucher, 2010. 461p.  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| VENTURINI Filho, W. G. <b>Bebidas Não Alcoólicas: Ciência e tecnologia</b> , volume 2/ – São Paulo: Blucher, 2010. 385p. |                            |                  |          |

### Disciplinas Eletivas

| Componente Curricular: Plantas medicinais  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 10h   | C/H prática: 30h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>As plantas medicinais e os métodos terapêuticos. Componentes ativos das plantas. Órgãos ou partes das plantas utilizadas na produção de fitoterápicos. Propriedades medicinais das plantas. Principais espécies nativas e cultivadas de uso popular no Brasil. Cultivo das plantas medicinais herbáceas e arbustivas. Colheita, processamento, armazenamento e comercialização.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>ALMEIDA, M. Z. <b>Plantas medicinais</b> . 2 ed. Salvador: EDUFBA. 2003. 216p. ISBN 978-85-232-1461-6.<br><br>LORENZI, H.; MATOS, F. J. de A. <b>Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas</b> . Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2 ed. 2008. 576p. ISBN 8586714283.<br><br>SANTOS, C. A. M.; TORRES, K. R.; LEONART, R. <b>Plantas medicinais: Herbarium flora et scientia</b> . São Paulo: Icone, 1988. 160p. ISBN 85-274-007 1-5.<br><br>SARTÓRIO, M. L.; TRINDADE, C.; RESENDE, P.; MACHADO, J. R. <b>Cultivo orgânico de plantas medicinais</b> . Ed. Aprenda Fácil, 2000. 246p. ISBN 8588216639.<br><br>YARZA, O. <b>Plantas que Curam &amp; Plantas que Matam</b> . Editora Garnier, 2001. 228p. ISBN 9788571750722. |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Plantas medicinais |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 10h                          | C/H prática: 30h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                       | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

ALMEIDA, M. Z. **Plantas Medicinais**. 3. ed. - Salvador: EDUFBA, 2011. 221 p. (Ebook). Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/xf7vy/pdf/almeida9788523212162.pdf>. Acesso em: 24 out 2022.

MAGALHÃES, K. do N.; BANDEIRA, A. M.; MONTEIROS, M. P. **Plantas medicinais da caatinga do nordeste brasileiro** [livro eletrônico] : etnofarmacopeia do Professor Francisco José de Abreu Matos Fortaleza: Imprensa Universitária, 5.128 kb. 2020.

TAVARES, S. A.et all. **Plantas medicinais**. Brasília, DF: EMATER-DF, 2015. 50 p.

| Componente Curricular: Aproveitamento integral dos alimentos |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Estudo dos princípios do aproveitamento integral dos alimentos, visando a redução do desperdício e a sustentabilidade no processamento e consumo. Identificação de partes não convencionais dos alimentos (cascas, talos, sementes, folhas e polpas) e seu potencial nutricional e sensorial. Planejamento e elaboração de preparações alimentícias utilizando integralmente os ingredientes, aplicando as Boas Práticas de Manipulação e técnicas de conservação e manutenção dos alimentos. Discussão sobre impactos ambientais, sociais e econômicos do desperdício alimentar e estratégias de reaproveitamento.

**Bibliografia Básica:**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ISBN 9788573790757

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática**. 2º ed. Porto Alegre: Artmed,2006. ISBN 9788536306520

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p. ISBN 8521301324.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Aproveitamento integral dos alimentos   |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b>. Barueri, SP: Manole, 2010. 612p. ISBN 852041978X.</p> <p>SOUZA, J. P.; MARTINS, E. F. <b>Boas práticas de manipulação de alimentos</b>. 4. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2023. ISBN 9788538811817.</p>  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b>  |                            |                  |          |
| <p>BRASIL. <b>Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira</b>. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.</p> <p>CAMPOS, F. M. <b>Aproveitamento integral dos alimentos: uma alternativa para redução do desperdício</b>. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2021.</p> <p>EMBRAPA. <b>Aproveitamento integral de alimentos: receitas e orientações</b>. Brasília: Embrapa, 2022. Disponível em: <a href="https://www.embrapa.br">https://www.embrapa.br</a>.</p> <p>SANTOS, A. L.; MORAES, C. R. <b>Culinária sustentável: técnicas de reaproveitamento de alimentos</b>. 2. ed. Porto Alegre: Editora Penso, 2023.</p> |                            |                  |          |

| Componente Curricular: Tecnologia de uva e derivados |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                                     | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Ementa:**

Aspectos históricos, importância econômica e sociocultural da vitivinicultura nos cenários internacional, nacional e regional; Colheita, transporte e recepção da uva; Processos de elaboração de vinhos; Suco de uva; Padrão de identidade e qualidade (PIQs) estabelecidos por lei para suco de uva; Processamento e elaboração de suco de uva, vinagre; Desidratação de uvas (passificação); geleia; Elaboração de outros produtos e subprodutos à base da uva e do vinho.



| Componente Curricular: Tecnologia de uva e derivados |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h                                     | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h                                  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

**Bibliografia Básica:**

AQUARONE, E.; BORZANE, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, v 4, 2001. 523p. ISBN: 9788521202813

GIOVANNINI, E. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 360p. ISBN 9788563017000

KUHN, G. B. **Uva: para processamento e produção**. Brasília, D.F.: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 134p. ISBN 8573831936

LEFORT, Philipe. **A arte caseira de fazer vinhos, licores e cervejas**. 2. ed São Paulo: Global, 1989. 120 p.

MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. **Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 360p. ISBN 9788563017000

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006. 612p. ISBN 852041978X.

**Bibliografia Complementar:**

AQUARONE, E.; LIMA, U. A.; BORZANI, W. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: E. Blücher, 1983. 243 p.

DUTRA, E.S.; MATOS, F. H. C.; SÁLVIO, R. C. M. **Fabricação de geleia morango e goiaba**, 3. ed. Brasília, DF: SENAR, 2010. 104 p. (Coleção SENAR.. 48).

VENTURINI Filho, W. G. **Bebidas Alcoólicas: Ciência e tecnologia**, volume 1/ – São Paulo: Blucher, 2010. 461p.

VENTURINI Filho, W. G. **Bebidas Não Alcoólicas: Ciência e tecnologia**, volume 2/ – São Paulo: Blucher, 2010. 385p.

WARMAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P.. **Bebidas: Tecnologia, Química e Microbiologia**. 1ª ed. Zaragoza, Acribia. 1997. 487p.





|   |                                   |                         |          |
|---|-----------------------------------|-------------------------|----------|
| <b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo, Comunicação e Marketing Digital |                                   |                         |          |
| <b>C/H teórica: 20h</b>   | <b>C/H prática: 20h</b>           | <b>C/H total:</b>       | 40h/r    |
|   |                                   |                         | 40h/aula |
| <b>C/H presencial: 36h</b>  | <b>C/H Não Presencial/EaD: 4h</b> | <b>C/H de Extensão:</b> |          |

**Ementa:**  
Empreendedorismo no setor alimentício. Identificação de oportunidades e inovação em produtos e serviços. Modelos de negócios e estratégias de marketing digital aplicadas à área de alimentos. Branding, presença digital e gestão de redes sociais para pequenos empreendimentos. Comunicação empreendedora e relacionamento com o cliente. Ferramentas de marketing digital: SEO, mídias sociais, marketing de conteúdo e comércio eletrônico. Planejamento de campanhas e análise de métricas de desempenho digital.

**Bibliografia Básica:**

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2020. ISBN 9788535232707

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de Marketing**. 15. ed. São Paulo: Pearson, 2018. ISBN 9788576050018

TORRES, C. **A Bíblia do Marketing Digital**. São Paulo: Novatec, 2023.

ROSENBLOOM, B. **Canais de Marketing: uma visão gerencial**. 1 Ed. São Paulo: Atlas, 2008. 557p. ISBN 9788522430833.

TEJON, J. L. **Marketing & agronegócio: a nova gestão, diálogo com a sociedade**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. 316p. ISBN 9788576051848.

**Bibliografia Complementar:**

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. São Paulo: Saraiva, 2021.

MEGIDO, José Luiz Tejon; XAVIER, Coriolano. **Marketing e agribusiness** . 4. ed São Paulo: Atlas, 2003. 358 p.

MENDES, J. T. G. **Agronegócio : uma abordagem econômica**, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MINERVINI, N. **O Exportador : ferramenta para atuar no mercado internacional**. 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.

RIES, E. **A Startup Enxuta**. São Paulo: Leya, 2020.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

| Componente Curricular: Empreendedorismo, Comunicação e Marketing Digital |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 20h   | C/H prática: 20h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |

SEBRAE. **Empreendedorismo e Marketing Digital**. Disponível em:  
<https://www.sebrae.com.br>

TIRADO, Geovana. **Marketing e agronegócio: abordagem sobre os principais conceitos**. Jaboticabal: FUNEP, 2009. 79p.

|  |                            |                  |          |
|--|----------------------------|------------------|----------|
| Componente Curricular: Tecnologia de ovos  |                            |                  |          |
| C/H teórica: 30h   | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|  |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h  | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <b>Ementa:</b><br>Conceituação e importância do ovo como alimento. Estudo da qualidade de ovos in natura. Microbiologia e conservação de ovos. Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização.  |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Básica:</b><br><br>COTTA, T. <b>Galinha: produção de ovos</b> . Viçosa: Aprenda Fácil, 2002. 278 p. ISBN 8588216183.<br>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2001. ISBN 9788520431337<br><br>ORDOÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal</b> . Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311<br><br>SENAC. <b>Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: hortifrutigranjeiros (FLV e ovos)</b> . Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 72 p. (Qualidade e Segurança dos Alimentos) ISBN 8574581798 |                            |                  |          |
| <b>Bibliografia Complementar:</b><br><br>LEITE, C.A. <b>Manual prático de produção de ovos</b> . Rio de Janeiro: Ediouro, 1986.<br><br>COTTA, T. <b>Reprodução da galinha e produção de ovos</b> . Lavras: UFLA/FAEPE, 1997.   |                            |                  |          |



| Componente Curricular: Tecnologia de ovos   |                            |                  |          |
|---|----------------------------|------------------|----------|
| C/H teórica: 30h  | C/H prática: 10h           | C/H total:       | 40h/r    |
|   |                            |                  | 40h/aula |
| C/H presencial: 36h   | C/H Não Presencial/EaD: 4h | C/H de Extensão: |          |
| <p>UBA, <b>Protocolo de boas práticas de produção de ovos</b>. 2008. Disponível em: <a href="http://www.uba.org.br">http://www.uba.org.br</a> Acesso em: 2 ago. 2011.</p> <p>AL-OBAIDI, Faris; <u>AL-SHADEEDI</u>, <u>Shahrazad</u>. <b>Ciência e Química dos Ovos</b>. Edições Nosso Conhecimento. 2023. 164p.</p> <p>OLIVEIRA BL, Oliveira DD. <b>Qualidade e Tecnologia de Ovos</b>. UFLA, 2013. 223 p ISBN: 9788571270319</p> |                            |                  |          |

### 3.16 Certificação

A certificação dos estudantes do Curso Técnico Integrado em Alimentos será realizada em conformidade com as disposições da Organização Acadêmica do Instituto Federal do Sertão Pernambucano e demais normativas institucionais e legais vigentes.

A instituição conferirá diploma de conclusão de curso técnico de nível médio ao discente que cumprir integralmente todos os requisitos estabelecidos no PPC do curso em que estiver matriculado, incluindo a aprovação em todos os componentes curriculares obrigatórios com nota mínima 60 (sessenta) e, quando for o caso, em componentes optativos, eletivos e extracurriculares previstos. Além disso, deverão ser atendidas as exigências relacionadas à frequência mínima ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular e atividades formativas complementares definidas no projeto do curso.

O diploma emitido atestará a habilitação técnica de nível médio integrado em alimentos e será acompanhado do histórico escolar, no qual constarão todos os componentes curriculares cursados, as respectivas cargas horárias, resultados finais e demais informações acadêmicas pertinentes.



Dessa forma, o processo de certificação assegura a transparência, a legalidade e a conformidade com as diretrizes institucionais e nacionais da educação profissional e tecnológica, garantindo que os egressos estejam devidamente habilitados para o exercício profissional e para a continuidade de seus estudos.

### **3.17 Ações Decorrentes do Processo de Avaliação do Curso**

A avaliação e a autoavaliação institucional do Curso Técnico Integrado em Alimentos são processos contínuos e articulados, que visam assegurar a qualidade acadêmica, pedagógica e administrativa da oferta formativa, em consonância com a Organização Acadêmica do Instituto Federal do Sertão Pernambucano e demais marcos legais vigentes. Esses processos têm caráter diagnóstico, formativo e regulador, permitindo identificar potencialidades, fragilidades e oportunidades de melhoria na condução do curso.

A avaliação interna compreende processos acadêmico-administrativos realizados periodicamente no âmbito institucional, com foco na melhoria contínua do curso. São considerados indicadores como: Desempenho acadêmico dos estudantes; Taxas de evasão, retenção e conclusão; Efetividade das práticas pedagógicas e metodologias de ensino; Adequação da infraestrutura física e de laboratórios; Atuação e formação continuada dos docentes e técnicos administrativos; Participação em atividades de extensão, pesquisa aplicada e integração com a comunidade e avaliação do curso por meio de consultas e questionários aplicados a estudantes, professores e demais segmentos da comunidade acadêmica.

## **4. CORPO DOCENTE E TÉCNICO**

### **4.1 Coordenação do Curso/Polo**

A Coordenação do Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina Zona Rural desempenha um papel estratégico na gestão acadêmica e administrativa, atuando como elo entre a direção de ensino, os docentes, os estudantes, a equipe técnico-pedagógica e as demais setores de ensino.



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

A atuação da coordenação compreende também a gestão acadêmica e administrativa, assegurando a execução do Projeto Pedagógico de Curso e o cumprimento das diretrizes institucionais e legais vigentes. Envolve, ainda, a articulação com o corpo docente, promovendo a integração entre componentes curriculares, práticas pedagógicas e ações interdisciplinares, bem como o acompanhamento dos estudantes, por meio de escuta ativa e de estratégias que atendam às demandas acadêmicas e pedagógicas.

Dessa forma, a coordenação exerce uma função articuladora e integradora, contribuindo para consolidar um ambiente institucional participativo e democrático, orientado pela qualidade acadêmica, pelo aprimoramento contínuo e pelo compromisso com uma educação pública, gratuita e inclusiva.

### 4.2 Corpo Docente

Lista de professores que atuam no Curso de Ensino Médio Integrado em Alimentos do Campus Petrolina Zona Rural do IF Sertão-PE.

| Nome                              | Formação e Titulação   | Regime de trabalho |
|-----------------------------------|--|--------------------|
| Adriane Luciana da Silva          | Doutorado em Engenharia de Alimentos, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Graduação Tecnologia em Alimentos.                            | DE                 |
| Ana Carolina Dias Braga           | Mestrado em Horticultura Irrigada, Especialização em Processamento de Derivados de Frutas e Hortaliças, Graduação em Tecnologia em Alimentos.      | DE                 |
| Ana Sélia Rodrigues Novaes        | Doutorado em Educação, Mestrado Profissional em Tecnologia Ambiental, Especialização em Prática de Ensino da Geografia, Licenciatura em Geografia. | DE                 |
| Carla Samantha Rodrigues Silva    | Doutorado em Ciência Animal, Mestrado em Ciência Animal, Bacharelado em Zootecnia.   | DE                 |
| Cassia Djane de Alencar Luz Gomes | Especialização em Libras, Graduação em Pedagogia e em Letras Libras.   | DE                 |
| Daniel Ferreira Amaral            | Doutorado em Ciência Animal, Mestrado em Ecologia Humana e Gestão Sócioambiental   | DE                 |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|   |   |    |
|---|---|----|
|   | Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho, Graduação em Engenharia de Pesca.  |    |
| Diego de Quadros Melo                           | Doutorado em Química Analítica, Mestrado em Química Analítica, Licenciatura Plena em Química.   | DE |
| Eduardo Magno Santos de Brito                   | Mestrado profissional em Engenharia de Software.  | DE |
| Edlúcia da Silva Costa                          | Mestrado em História (Norte e Nordeste do Brasil), Licenciatura em História.  | DE |
| Elizângela Maria de Souza                       | Doutorado em Zootecnia, Mestrado em Recursos Pesqueiros e Aquicultura, Graduação em Ciências Biológicas.  | DE |
| Erivaldo Alves Ferreira                         | Mestrado em Sistemas Agroindustriais, Especialização em Programas de Ensino da Matemática, Licenciatura Plena em Física.  | DE |
| Filipe Dimon Nascimento Lima                    | Especialização em Fisiologia do Exercício (Prescrição do Exercício), Licenciatura em Educação Física.   | DE |
| Francisco Miguel da Costa Júnior                | Mestrado em Licenciatura Plena em Física.   | DE |
| Gabriel Kafure da Rocha                         | Doutorado em Metodologia do Ensino Superior, Licenciatura e Bacharelado em Filosofia.   | DE |
| Gleiciane Souza da Silva Baracho de Albuquerque | Mestrado em Educação, Especialização em Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio, Licenciatura Plena em Educação Artística – Habilitação em Música. | DE |
| Jeane Souza Silva                               | Mestrado e Especialização em Gestão Escolar e Inspeção Escolar, Bacharelado em Administração de Empresas.   | DE |
| João Paulo de Lima Carvalho                     | Mestrado em Licenciatura Plena em Matemática  | DE |
| Luciana Jatobá e Silva Peixoto                  | Doutorado em Biotecnologia Agropecuária, Mestrado em Ciência Animal, Especialização em Inspeção e Higiene de Produtos de Origem Animal. Graduação em Medicina Veterinária.        | DE |
| Marcelo Iran de Souza                           | Doutorado em Engenharia de Alimentos,   | DE |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|   |  |    |
|---|--|----|
| Coelho  | Mestrado em Ciência Veterinária, Especialização em Agroindústria Alimentícia, Graduação em Medicina Veterinária.   |    |
| Márcia do Carmo Silva Matos                   | Mestrado em Educação, Especialização em Metodologia do Ensino da Língua Espanhola, Licenciatura Plena em Pedagogia – Habilitação em Administração e Supervisão Escolar.  | DE |
| Márcio Rennan Santos Tavares                  | Doutor em Ciência Animal, Mestrado em química analítica, Licenciatura em Química e Biologia.   | DE |
| Maria Cláudia Soares Cruz                     | Doutorado em Zootecnia, Mestrado em Zootecnia, Licenciatura no Setor de Técnicas Agropecuárias, Graduação em Medicina Veterinária.   | DE |
| Milka Carvalho de Azevêdo                     | Mestrado em Ciência Animal, Especialização em Produtos de Origem Animal, Licenciatura em Ciências Biológicas, Graduação em Tecnologia de Alimentos.  | DE |
| Patrícia Pereira Alves                        | Mestrado em Ciências da Saúde e Biológicas, Especialização em Psicopedagogia, Licenciatura Plena em Pedagogia – Habilitação Séries Iniciais do Ensino Fundamental.   | DE |
| Ricardo Macedo da Silva                       | Doutorado em Ciência Animal. Mestrado em Ciência Animal, Graduação em Engenharia Agrônoma.   | DE |
| Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita | Mestrado em Ciências Veterinárias do Semiárido, Especialização em Processamento de Produtos de Origem Animal, Graduação em Tecnologia em Alimentos.  | DE |
| Roberto Remígio Florêncio                     | Doutorado em Programa de Pós-graduação em Educação, Mestrado Educação, Cultura e Territórios Semiáridos, Especialização em Língua Portuguesa, em Educação Básica de Jovens e Adultos, Especialização em Gestão Pública, Licenciatura em Letras – Habilitação em Português/Inglês, Licenciatura em Geografia. | DE |
| Rodolfo Rodrigo Santos                        | Doutorado em Sociologia, Mestrado em Ciências Sociais, Bacharelado em Ciências   | DE |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|                                |   |    |
|--------------------------------|---|----|
| Feitosa                        | Sociais (Sociologia).   |    |
| Rosemary Barbosa de Melo       | Doutorado em Agronegócio, Mestrado em Administração Rural, Graduação em Economia Rural.   | DE |
| Valdomiro Andrade M. de Morais | Graduação em Ciências da Computação.  | DE |
| Valter Cesar Andrade Junior    | Doutorado em Letras pela Universidade do Estado do Rio Grande do Norte-UERN. Mestre em Estudo de Linguagens pela Universidade do Estado da Bahia-UNEB. Especialista em Língua Portuguesa pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia-UESB, Instituição na qual também fez o curso de graduação em Letras. | DE |
| Vitor Prates Lorenzo           | Doutorado em Produtos Naturais e Sintéticos Bioativos, Mestrado em Produtos Naturais e Sintéticos Bioativos, Graduação em Farmácia.   | DE |
| Wagner Guedes Brito            | Especialização em Licenciatura em Ciências Biológicas.  | DE |
| Zilson Marques de Sousa        | Mestre em Planejamento Territorial, Graduação em Administração de Empresas.   | DE |

### 4.3 Corpo Técnico de Apoio ao Ensino

#### Quadro do Corpo Técnico de Apoio ao Ensino

| Nome                                 | Cargo   | Regime de trabalho |
|--------------------------------------|---|--------------------|
| Adilson José da Silva                | Assistente em administração                           | 40 horas           |
| Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos | Direção de Administração /Assistente em Administração | 40 horas           |
| Alex Sandro Silva Fonseca            | Técnico em Agropecuária                               | 40 horas           |
| Andreza Bianca dos Anjos             | Médica  | 40 horas           |
| Anne Caroline do Nascimento Silva    | Enfermeira  | 40 horas           |
| Antônio Carlos do Nascimento         | Operador de máquina agrícola                          | 40 horas           |





## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|                                      |   |          |
|--------------------------------------|---|----------|
| Antônio Vianeí Gomes de Sá           | Técnico em Agropecuária                     | 40 horas |
| Aristóteles Lamartine Teles Moura    | Técnico de Tecnologia da Informação         | 40 horas |
| Beatriz Vieira de Lima Silva         | Auxiliar de Biblioteca                      | 40 horas |
| Carlos Henrique Aquino               | Auxiliar de Enfermagem                      | 40 horas |
| Clebson José dos Santos              | Assistente em Administração                 | 40 horas |
| Clesio Morgado de Souza              | Técnico em Agropecuária                     | 40 horas |
| Danilo Crisóstomo da Silva Canela    | Auxiliar em Administração                   | 40 horas |
| Delmo Soares Freire                  | Auxiliar de Agropecuária                    | 40 horas |
| Dion Alex de Souza Barbosa           | Assistente em Administração                 | 40 horas |
| Dirleide da Silva Ferreira           | Cozinheiro                                  | 40 horas |
| Dougival Menezes da Costa            | Pedreiro                                    | 40 horas |
| Edinaldo Pereira de Santana          | Tratorista                                  | 40 horas |
| Edivaldo Cadeira do Prado            | Técnico em Audiovisual                      | 40 horas |
| Eduardo Vieira Lopes                 | Assistente em Administração                 | 40 horas |
| Elka Janaina dos Santos e Silva      | Técnica em Assuntos Educacionais            | 40 horas |
| Eliatania Clementino Costa           | Técnico em Laboratório/Área Química         | 40 horas |
| Erick Jucharck da Silva              | Operador de Máquina Copiadora               | 40 horas |
| Evelucia Borges de Almeida           | Pedagogo                                    | 40 horas |
| Fábio Silva Gomes                    | Técnico em Assuntos Educacionais            | 40 horas |
| Fabício Ricardo da Silva             | Assistente em Administração                 | 40 horas |
| Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa | Técnico em Laboratório – área Agroindústria | 40 horas |
| Fernando Rodrigues Borges            | Assistente em Administração                 | 40 horas |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|   |   |          |
|---|---|----------|
| Flávia Alves Teixeira Passos              | Auxiliar de Biblioteca                  | 40 horas |
| Francisco Manoel Xavier                   | Assistente em Administração             | 40 horas |
| Fredson Barbosa de Assis                  | Auxiliar Mecânica                       | 40 horas |
| Gidevaldo de Aquino Santos                | Bombeiro Hidráulico                     | 40 horas |
| Gilberto Barros dos Santos                | Auxiliar Eletricista                    | 40 horas |
| Gilson Alves do Nascimento                | Cozinheiro                              | 40 horas |
| Graciene de Souza Silva                   | Técnico de Laboratório/Área Solos       | 40 horas |
| Ina dos Santos Paixão                     | Cozinheiro                              | 40 horas |
| Inês Silva Guimarães                      | Jornalista                              | 40 horas |
| Islaine Santos Silva                      | Técnico de Laboratório/Área Química     | 40 horas |
| Ivan Francisco da Silva                   | Motorista                               | 40 horas |
| Izaias Rodrigues da Silva                 | Marceneiro                              | 40 horas |
| Jadilson Gomes da Silva                   | Administrador                           | 40 horas |
| João Bandeira de Moura Neto               | Zootecnista                             | 40 horas |
| João Paulo da Silva                       | Assistente de Aluno                     | 40 horas |
| Jordânia Clementino Galindo               | Assistente de Aluno                     | 40 horas |
| Lademir Carlos Boareto                    | Engenheiro Agrônomo                     | 40 horas |
| Lindomar de Almeida Nascimento            | Auxiliar Eletricista                    | 40 horas |
| Lucileide Oliveira Chaves Coelho          | Auxiliar Cozinha                        | 40 horas |
| Luiz Gonzaga do Nascimento Neto           | Assistente de aluno                     | 40 horas |
| Marcia Efigênia Pereira Aquino Bartolomeu | Tradutor Intérprete Linguagem de Sinais | 40 horas |
| Maria de Fátima Vieira Torres             | Auxiliar em administração               | 40 horas |
| Maria Sandra Aciole Martins               | Técnico em laboratório                  | 40 horas |



## Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos

|                                       |                                     |          |
|---------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| Milton Deivson Albuquerque Cavalcante | Técnico de Tecnologia da Informação | 40 horas |
| Neire Ferreira Yamamoto               | Secretário Executivo                | 40 horas |
| Nivaldo Ribeiro                       | Técnico em Agropecuária             | 40 horas |
| Péricles Nóbrega de Oliveira          | Psicólogo                           | 40 horas |
| Rafael Soares dos Anjos               | Médico Veterinário                  | 40 horas |
| Raimunda Maria Gomes Marçal           | Servente de Limpeza                 | 40 horas |
| Reginaldo Batista Souza do Nascimento | Cozinheiro                          | 40 horas |
| Reinato Ribeiro de Souza              | Assistente em Administração         | 40 horas |
| Renata Gomes de Barros Santos         | Tecnóloga em Viticultura e Enologia | 40 horas |
| Rodrigo Gomes da Silva                | Pedagogo                            | 40 horas |
| Rosângela Silva de Carvalho           | Bibliotecária                       | 40 horas |
| Rosemary Maria de Castro              | Engenheiro Agrônomo                 | 40 horas |
| Tatiane Moura de Castro               | Nutricionista                       | 40 horas |
| Tatiane de Oliveira Xavier Machado    | Tecnólogo em Alimentos              | 40 horas |
| Valdirenio Mendes de Sousa            | Assistente em Administração         | 40 horas |
| Washington Luis Silva do Nascimento   | Auxiliar Mecânica                   | 40 horas |
| Ytalo Rafael Souza Reis               | Assistente em Administração         | 40 horas |
| Yuri Henrique Nunes Dias              | Psicólogo                           | 40 horas |

### 5. INFRAESTRUTURA

A infraestrutura destinada ao funcionamento do Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina Zona Rural foi concebida com o objetivo de assegurar condições adequadas para o



desenvolvimento das atividades pedagógicas, técnico-profissionais, científicas, culturais e de extensão. Essa estrutura busca garantir a qualidade do processo formativo e fortalecer a articulação entre teoria e prática, oferecendo aos estudantes e docentes ambientes apropriados para o ensino, a pesquisa e a integração com a comunidade, conforme descrito a seguir:

### **5.1 Salas de Aula**

As salas de aula do curso Técnico em Alimentos do Ensino Médio Integrado são ambientes amplos, bem iluminados e ventilados, planejados para proporcionar conforto e boas condições de aprendizado aos estudantes. Cada sala conta com carteiras ergonômicas, quadro branco, projetor multimídia, facilitando o uso de recursos audiovisuais nas aulas teóricas.

O espaço é organizado de forma a favorecer a interação entre alunos e professores, estimulando o trabalho em grupo, a troca de experiências e a construção coletiva do conhecimento. Além disso, as salas são equipadas com ar-condicionado, garantindo um ambiente agradável durante todo o período letivo.

#### **5.1.1 Infraestrutura Tecnológica para o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA)**

O curso técnico em alimentos utilizará tecnologia adequada para garantir o funcionamento do Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), recurso fundamental para o desenvolvimento das atividades acadêmicas mediadas por tecnologias digitais e para o atendimento da carga horária a distância (EaD) prevista nos componentes curriculares do curso.

O AVEA, institucionalmente implementado e mantido pelo IFSertãoPE, conta com apoio técnico, administrativo e operacional da Reitoria, responsável pela manutenção dos servidores, gerenciamento da plataforma, suporte contínuo, atualizações tecnológicas, segurança da informação e política institucional de uso das tecnologias educacionais.

A plataforma oferece recursos pedagógicos essenciais, tais como: disponibilização de materiais didáticos digitais, atividades avaliativas, fóruns de discussão, trilhas de



aprendizagem, webconferências e ferramentas de acompanhamento do desempenho discente. Além disso, estudantes e docentes têm acesso a orientações e capacitações institucionais para uso do AVEA, promovidas pelo setor responsável na Reitoria.

Assim, a infraestrutura dedicada ao AVEA integra a organização do Curso Técnico em Alimentos, favorecendo a articulação entre atividades presenciais e não presenciais, ampliando oportunidades de aprendizagem, diversificando metodologias e fortalecendo a autonomia dos estudantes.

### **5.2 Laboratórios didáticos de uso geral**

#### **5.2.1 Laboratórios didáticos de formação básica:**

**Laboratório de Informática:** possui uma área de 68 m<sup>2</sup> e dispõem de 40 computadores que são utilizados nas aulas teóricas e práticas sobre tecnologias aplicadas aos conhecimentos nas diversas ciências em estudo.

**Laboratório de Química:** ocupa uma área de 66,9 m<sup>2</sup>, possui bancada, pia, vidrarias e equipamentos necessários ao desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão referentes a análises de solos e água, resíduos de agrotóxicos em vegetais e análises químicas de frutos.

**Laboratório Didático de Matemática, Química e Física:** Utilizado para o desenvolvimento de atividades nas áreas de matemática, física e química.

**Laboratório de Biologia:**

**Campo experimental:** possui uma área de 52 hectares cultivados com espécies frutíferas, olerícolas, forrageiras, florestais, medicinais, grandes culturas e culturas de ciclo curto.

#### **5.2.2 Laboratórios didáticos de formação específica**

**Laboratório de Processamento de Frutas e Hortalças:** Apresenta uma área de 53,82 m<sup>2</sup>, sendo essencial para o desenvolvimento das práticas voltadas ao beneficiamento, conservação e transformação de matérias-primas de origem vegetal, aplicando conhecimentos técnicos e tecnológicos, teóricos e práticos.



O ambiente possibilita aprendizagem prática alinhada à aplicação de técnicas de higienização, seleção, corte, processamento, conservação, embalagem e armazenamento de frutas, hortaliças e outros vegetais. Também favorece a compreensão dos princípios de qualidade e segurança dos alimentos que são fundamentais para a atuação no setor produtivo.

**Laboratório de Processamento de Leite:** apresenta uma área de 59,40 m<sup>2</sup>, onde se realizam atividades práticas que envolvem as etapas de recebimento, análise, tratamento térmico do leite, padronização e transformação do leite em diversos derivados, como queijos, iogurtes, doces, manteigas e bebidas lácteas. O ambiente possibilita o aprendizado sobre controle de qualidade, Boas Práticas de Fabricação, higienização de equipamentos e aplicação das normas para produzir alimentos seguros.

**Laboratório de Processamento de Carnes:** apresenta uma área de 61,78 m<sup>2</sup>, nesse espaço, são realizadas atividades práticas relacionadas ao processamento, conservação de carnes e derivados, permitindo a aplicação direta dos conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula. As práticas envolvem o estudo das características das matérias-primas, cortes, manipulação higiênico-sanitária, formulação de produtos cárneos, técnicas de conservação e embalagem, além do controle de qualidade. O laboratório também estimula o cumprimento rigoroso das normas de segurança dos alimentos e das Boas Práticas de Fabricação, preparando o aluno para atuar de forma responsável e segura no setor industrial.

**Laboratório de Panificação:** apresenta uma área de 128,8 m<sup>2</sup>, desempenhando um papel fundamental na formação dos estudantes, por ser um espaço de aprendizagem prática, onde os alunos aplicam os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula, desenvolvendo habilidades essenciais para o processamento de produtos panificáveis e de confeitaria. É um espaço onde são exploradas as etapas de preparo, manuseio, cocção, modelagem, forneamento, degustação dos produtos, sempre com foco na qualidade e segurança dos alimentos. O referido espaço ainda possibilita o desenvolvimento de pesquisas, testes de formulações e práticas sustentáveis, contribuindo para a inovação e o fortalecimento da



aprendizagem técnica e empreendedora dos estudantes.

**Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos:** apresenta uma área de 348 m<sup>2</sup>, possui bancada, pia, vidrarias e equipamentos necessários ao desenvolvimento de atividades de ensino e pesquisa relativas a análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos.

**Outras instalações relevantes:**

**Laboratório de Produção Vegetal:** apresenta uma área de 67,8 m<sup>2</sup>, possui bancada, pia, vidrarias e equipamentos necessários ao desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão relacionadas a fitossanidade, identificação de pragas e doenças e avaliações físico-químicas de frutos.

**Laboratório de Biologia Vegetal:** apresenta uma área de 77 m<sup>2</sup>, possui bancada, pia, vidrarias e equipamentos necessários ao desenvolvimento de atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão com sementes, plantas nativas e exóticas.

- Fábrica de Ração
- Laboratório de Piscicultura
- Fábrica de ração
- Casa do mel Meliponário
- Instalação para aves de postura e corte, instalações para bovinos de leite (com sala de ordenha, sala de leite e depósito de ração), Centro de manejo de bovinos, com currais, brete e tronco de contenção ligado a uma balança eletrônica, Instalação para suínos (com baias de crescimento e terminação, matrizes, creche e solário, Aprisco para caprinos e ovinos, Área de pastagem.
- Sala para as Coordenações de Ensino, Pesquisa, Extensão, Eventos, Estágio e Administração.
- Sala de apoio no setor agroindústria
- Sala de aula no setor de agroindústria



- Controle Acadêmico
- Salas de aulas
- Auditório
- UEPs- Salas de Aula no Campo
- Pivô Central com área de 14 ha
- Refeitório com capacidade para fornecer 600 refeições diárias
- Alojamento masculino e feminino
- Ginásio de Esporte com quadra esportiva
- Bloco de Apoio Pedagógico e Administrativo
- Setor de saúde
- Ambiente de lavanderia
- Cantina para atendimento aos alunos, servidores e visitantes
- Espaço de lazer com TV
- Oficina mecânica
- Sala de Reprografia
- Salas de apoio aos Docentes
- Departamento de Atendimento ao Educando
- Setor psicossocial
- Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas

### **5.3 Equipamentos**

#### **Laboratório de Processamento de Frutas e Hortalças:**

Composto por uma linha para processamento de polpa de frutas, uma despulpadeira de frutas, tanque de lavagem de frutas, mesa de lavagem de frutas, mesa para seleção de frutas, todas em aço inoxidável. Contém ainda pia com





cuba em aço inox, máquina embaladora para polpa e sorvetes, seladora Selovac 200 e um fogão doméstico quatro bocas (Mônaco Plus).

#### **Laboratório de Processamento de Leite:**

Composto por tacho em aço inox para doce de leite, com Exaustor e com capacidade para 100 litros, duas mesas em aço inoxidável, lavatório de mãos sem torneira, balança digital, fogão.

#### **Laboratório de Processamento de Carnes:**

Composto por carrinho para armazém, balança tipo plataforma capacidade 200 quilos, máquina separadora de carne e ossos com capacidade para 100 Kg/h, máquina separadora de carne e ossos de pescado com capacidade para 150 a 250 kg/h também em aço inox. Contém ainda uma serra fita, embutidora manual vertical, picador elétrico de carne, balança digital.

#### **Laboratório de Panificação:**

Composta por batedeira planetária, masseira espiral, cilindro, modeladora e uma divisora de massa. Forno semi-industrial, fogão industrial, liquidificador industrial e uma balança digital. O espaço contém também um quadro branco e carteiras para aula e repasse de informações e fluxogramas durante as aulas práticas.

### **5.4 Sala dos professores**

Bloco dos professores dotado de 33 salas, sendo 26 compartilhadas entre dois docentes, sete salas triplas e uma sala quádrupla, além de dois banheiros, uma sala de reunião e uma copa/sala de conveniência todas as salas são climatizadas e com acesso à internet sem fio (wireless) e cabeada.

### **5.5 Biblioteca Física e/ou Virtual**

O *Campus* Petrolina Zona Rural do IFSE/PTAOPPE dispõe de biblioteca, inserida em um espaço físico com 725,51 m<sup>2</sup>, com a seguinte estrutura: pátio de entrada; sala da bibliotecária; sala com acervo bibliográfico (aproximadamente 7.400 exemplares); sala de vídeo/projeção multimídia; sala de estudo individual;



sala de processamento técnico e sala de estudo em grupo. A biblioteca disponibiliza dez computadores para consultas aos seus usuários.

Está informatizada com o sistema Pergamum, que gerencia o seu acervo bibliográfico, sendo possível realizar renovações e reservas de livros de forma *on line*. Possui um repositório institucional, o RELEIA - Repositório de Leituras Abertas, um ambiente digital utilizado para registro e disseminação da produção acadêmico-científica realizada por sua comunidade.

Nossos principais serviços: Empréstimos domiciliares (restrito à comunidade interna: docente, discente e demais servidores); Empréstimos locais (abertos à comunidade externa); Orientação a pesquisas e treinamento de novos usuários; Empréstimo entre bibliotecas; Reservas e renovações (presencial ou virtual); Atividades culturais.

### **5.6 Atendimento Educacional Especializado - AEE**

O docente responsável pelo Atendimento Educacional Especializado (AEE) tem como principais atribuições identificar as necessidades educacionais dos estudantes, realizar estudos de caso, elaborar e acompanhar o Plano de Atendimento Educacional Especializado (PAEE), planejar e executar estratégias pedagógicas individualizadas e promover a acessibilidade por meio de recursos, adaptações e tecnologias assistivas. Além dessas atribuições, o professor do AEE participa de reuniões pedagógicas, articula ações com outros setores, como saúde e assistência social e mantém diálogo constante com as famílias e com a comunidade escolar, conforme previsto na legislação federal.

A Resolução nº 10/2022 do Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) estabelece as normas para a oferta do AEE na instituição, em consonância com as políticas nacionais de inclusão e com a legislação educacional vigente. O AEE é definido como um componente curricular semestral, ofertado de forma complementar (para estudantes com deficiência ou transtorno do espectro autista) ou suplementar (para estudantes com altas habilidades ou superdotação). Seu objetivo central é eliminar barreiras e garantir condições de acesso,



permanência, participação e êxito no processo de escolarização, sem substituir a matrícula na sala de aula comum.

Entre os principais objetivos do AEE, destacam-se: Identificar barreiras à aprendizagem e à participação; Oferecer recursos e estratégias pedagógicas acessíveis; Apoiar docentes da sala regular no processo de inclusão; Promover a participação da família e da comunidade escolar e garantir a inclusão efetiva dos estudantes no ambiente educacional.

Conforme a Resolução nº 10 do Conselho Superior do IF Sertão PE, de 04 de março de 2022, o Atendimento Educacional Especializado (AEE) constitui um serviço educacional de caráter complementar e não substitutivo às atividades pedagógicas desenvolvidas na sala de aula comum.

O AEE deve ser ofertado no contraturno escolar, tendo como finalidade identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos e de acessibilidade que eliminem barreiras e promovam a autonomia e independência dos estudantes público-alvo da educação especial.

As atividades do AEE são planejadas de forma individualizada, em conformidade com as necessidades específicas de cada estudante, e podem ser desenvolvidas em Salas de Recursos Multifuncionais (SRM); espaços pedagógicos destinados ao atendimento (quando não houver SRM disponível); no Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e por meio do ensino colaborativo, em parceria com docentes da sala regular, no próprio campus.

Essas ações visam garantir que os estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação tenham assegurado o direito à aprendizagem em igualdade de oportunidades, conforme previsto na legislação vigente.

### **5.7 Acessibilidade**



O IF Sertão PE assegura o cumprimento integral das normas e legislações sobre acessibilidade, garantindo que todos os cursos e atividades acadêmicas contemplem princípios de inclusão e equidade no acesso, permanência e êxito dos estudantes com deficiência ou necessidades educacionais específicas.

As práticas de acessibilidade adotadas incluem, entre outras:

- Adaptações curriculares e metodológicas adequadas às necessidades dos discentes;
- Disponibilização de materiais didáticos acessíveis e recursos de tecnologia assistiva;
- Apoio de profissionais especializados, como intérpretes de Libras, guias-intérpretes e profissionais de apoio;
- Adequações arquitetônicas e comunicacionais que garantam mobilidade, segurança e participação;
- Ações formativas e de sensibilização voltadas à comunidade acadêmica sobre inclusão e diversidade.

Essas medidas têm como objetivo assegurar o pleno exercício do direito à educação inclusiva, conforme os princípios da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (MEC, 2008), da Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015), do Decreto nº 7.611/2011 e das normas institucionais do IF Sertão PE.

### **Acessibilidade no Curso Técnico em Alimentos**

No contexto do Curso Técnico em Alimentos, a acessibilidade pedagógica contempla a utilização de tecnologias digitais e recursos adaptados aos conteúdos práticos de automação, eletrônica e programação. As atividades laboratoriais e projetos integradores poderão contar com apoio técnico e pedagógico do NAPNE e do AEE, assegurando a participação plena de todos os estudantes nas atividades teóricas e práticas. Dessa forma, o curso reforça o compromisso institucional com a formação inclusiva, integrando a inovação tecnológica ao respeito à diversidade humana.



### **Integração com o NAPNE**

O curso conta com o apoio do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do IF Sertão PE, responsável por acompanhar as ações inclusivas, orientar docentes e discentes quanto às práticas pedagógicas acessíveis e articular o atendimento junto ao setor pedagógico e ao AEE. Essa integração assegura o acompanhamento contínuo das demandas educacionais específicas e contribui para o fortalecimento da cultura institucional de inclusão.

### **5.7 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)**

O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertão PE) é um Órgão assessor da Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PROPIP), e se reporta à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa do Ministério da Saúde (CONEP/MS), que é uma instância colegiada, de natureza consultiva, deliberativa, normativa, educativa, independente e vinculada ao Conselho Nacional de Saúde.

O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) do IF Sertão PE é uma instância interdisciplinar e independente, com “*múnus público*”, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos sujeitos participantes da pesquisa para fins científicos e didáticos em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento de atividades científicas e/ou didáticas dentro de padrões éticos e tem por finalidade, fazer cumprir os aspectos éticos de atividades acadêmicas de pesquisa, seja em ensino, extensão ou inovação envolvendo seres humanos, nos termos da Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), assim como quaisquer outras que venham a ser normatizadas, de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos participantes da pesquisa.

Ao CEP/IFSertão PE compete regulamentar, analisar, revisar, autorizar e acompanhar a realização das pesquisas envolvendo seres humanos que a ele forem submetidas, de acordo com o disposto na legislação aplicável à utilização de seres



humanos para atividades acadêmicas de pesquisa, seja ensino, extensão ou inovação nos limites de suas atribuições.

O docente ou pesquisador responsável por projeto de pesquisa que envolva seres humanos deverá cadastrar-se e cadastrar o projeto na Plataforma Brasil antes da execução da atividade científica/didática, considerando tempo hábil para apreciação e aprovação do mesmo de acordo com os prazos estabelecidos na Plataforma Brasil.

### **5.8 Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA)**

A Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA/IFSertãoPE) é um órgão de assessoramento da Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, de regime autônomo, colegiado, multidisciplinar, fiscalizador e deliberativo do ponto de vista ético em questões relativas ao uso de animais para atividades acadêmicas, como ensino, pesquisa e extensão. O docente ou o pesquisador responsável por projeto de ensino, pesquisa e extensão que envolva o uso de animais, deverá preencher o formulário de Protocolo respectivo e encaminhá-lo à CEUA/IFSertãoPE do Campus Petrolina Zona Rural para apreciação, antes da execução do projeto/aula prática, juntamente com toda a documentação exigida, considerando tempo hábil para apreciação e aprovação do mesmo antes de sua execução, para serem avaliados nas reuniões ordinárias ou extraordinárias.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**BRASIL.** Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2002/d4281.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm). Acesso em: 24 out. 2025.



**BRASIL.** Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais –

Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2011/Decreto/D7611.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2011/Decreto/D7611.htm).

Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8069.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8069.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/CCIVIL\\_03/leis/L9394.htm](https://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/L9394.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”. Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.639.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** 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, para incluir no currículo oficial a temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.

Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11769.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11769.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** 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. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 30 dez. 2008.

**BRASIL.** Lei nº 12.287, de 13 de julho de 2010. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no tocante ao ensino da arte. Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Lei/L12287.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Lei/L12287.htm). Acesso em: 24 out. 2025.



**BRASIL.** Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Lei nº 14.533, de 11 de janeiro de 2023. Institui a Política Nacional de Educação Digital e altera as Leis nºs 9.394, 9.448, 10.260 e 10.753. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2023-2026/2023/Lei/L14533.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Lei/L14533.htm). Acesso em: 24 out. 2025.

**BRASIL.** Lei nº 14.945, de 31 de julho de 2024. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), a fim de definir diretrizes para o ensino médio, e as Leis nºs 14.818, de 16 de janeiro de 2024, 12.711, de 29 de agosto de 2012, 11.096, de 13 de janeiro de 2005, e 14.640, de 31 de julho de 2023. Disponível em: Acesso em: 06/11/2025

**CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO.** Resolução CNE/CEB nº 1, de 21 de janeiro de 2004. Estabelece diretrizes nacionais para a organização e realização de estágio de alunos da educação profissional e do ensino médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/res1.pdf>. Acesso em: 24 out. 2025.

**CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO.** Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui diretrizes curriculares nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 24 out. 2025.

**CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO.** Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category\\_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 24 out. 2025.

**CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO.** Resolução CNE/CP nº 4, de 29 de maio de 2024. Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação Inicial em Nível Superior de Profissionais do Magistério da Educação Escolar Básica. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=258171-rcp004-24&category\\_slug=junho-2024&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=258171-rcp004-24&category_slug=junho-2024&Itemid=30192). Acesso em: 24 out. 2025.





**INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE).** Painel do município de Petrolina (PE) – panorama. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/petrolina/panorama>. Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE).** Panorama do Censo 2022. Disponível em: <https://censo2022.ibge.gov.br/panorama/>. Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO.** *Manual para gestão acadêmica dos cursos de graduação do Ifes*. Aldieris Braz Amorim Caprini et al. Vitória: Instituto Federal do Espírito Santo, 2020. Disponível em: <https://proen.ifes.edu.br/images/stories/diretoria-graduacao/Manual-de-Gestao-Academica-da-Graduacao.pdf>. Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO.** Conselho Superior. Resolução nº 7, de 4 de março de 2021. Aprova o Regulamento de Curricularização da Extensão no âmbito do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – IFSertãoPE. Disponível em: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/images/Consup/2021/3.Marco/Resoluo%20n%2007.2021.pdf>. Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO.** Conselho Superior. Resolução nº 10, de 4 de março de 2022. Aprova o Regulamento do Atendimento Educacional Especializado – AEE – no âmbito do IFSertãoPE. Disponível em: [https://ifsertaope.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/resolucao\\_10\\_2022.pdf](https://ifsertaope.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/resolucao_10_2022.pdf). Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO.** Instrução Normativa do IFSertãoPE Nº 11 de 19 de agosto de 2021, que estabelece diretrizes e procedimentos para elaboração, produção e distribuição de material didático. <https://ifsertaope.edu.br/documentos/instrucao-normativa-n-o-11-2021/> Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO.** Conselho Superior. Resolução nº 41, de 9 de dezembro de 2020. Aprova o Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Petrolina, PE: CONSUP/IFSertãoPE, 2020.

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO.** Instrução Normativa nº 6, de 22 de dezembro de 2020. Estabelece normas para organização de Projetos Integradores. Disponível em: [https://ifsertaope.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/instrucao\\_normativa\\_6\\_2020.pdf](https://ifsertaope.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/instrucao_normativa_6_2020.pdf). Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO.** Instrução Normativa nº 11, de 19 de agosto de 2021. Estabelece diretrizes e procedimentos para elaboração,



produção e distribuição de material didático. Disponível em:

[https://ifsertaope.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/instrucao\\_normativa\\_11\\_2021.pdf](https://ifsertaope.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/instrucao_normativa_11_2021.pdf). Acesso em: 24 out. 2025.

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO.** Instrução Normativa nº 17, de 29 de setembro de 2022. Estabelece diretrizes para oferta de carga horária na modalidade EaD. Disponível em:

<https://ifsertaope.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/Instruc%C3%A7%C3%A3o-Normativa-n.o-17.pdf>. Acesso em: 24 out. 2025.

XAVIER, G. C. et al. Educação, Ciência e Tecnologia devem se articular tendo como perspectiva o desenvolvimento local e regional, possibilitando assim, a interação necessária à vida acadêmica. In: OLIVEIRA, A. R. de; XAVIER, G. C.; SILVA, J. F. da; OLIVEIRA, S. B. de (Org.). Educação Profissional e Tecnológica no Brasil. Curitiba: Editora CRV, 2020. Acesso em: 24 out. 2025.