



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
Conselho Superior

Rua Ciomara Amaral de Paula, 167 – Bairro Medicina – 37550-000 - Pouso Alegre/MG

Fone: (35) 3449-6150/E-mail: reitoria@ifsuldeminas.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 056/2013, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2013

Dispõe sobre a aprovação da reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Câmpus Muzambinho.

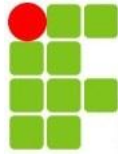
O Reitor e Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Professor Sérgio Pedini, nomeado pela Portaria número 689, de 27 de maio de 2010, publicada no DOU de 28 de maio de 2010, seção 2, página 13 e em conformidade com a Lei 11.892/2008, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando a deliberação do Conselho Superior em reunião realizada na data de 25 de novembro de 2013, **RESOLVE**:

Art. 1º - **Aprovar** a reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Câmpus Muzambinho (anexo).

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 25 de novembro de 2013.

Sérgio Pedini
Presidente do Conselho Superior
IFSULDEMINAS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
SUL DE MINAS GERAIS**

**Projeto Pedagógico do
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino
Médio**

**Muzambinho - MG
Novembro/ 2013**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO SUL DE MINAS GERAIS

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
DILMA VANA ROUSSEFF

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
ALOISIO MERCADANTE OLIVA

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
MARCO ANTÔNIO DE OLIVEIRA

REITOR DO IFSULDE MINAS
SÉRGIO PEDINI

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
JOSÉ JORGE GUIMARÃES GARCIA

PRÓ-REITOR DE ENSINO
MARCELO SIMÃO DA ROSA

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
MAURO ALBERTI FILHO

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO
MARCELO BREGAGNOLI

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO
CLÉBER ÁVILA BARBOSA

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
SUL DE MINAS GERAIS**

**Conselho Superior
Biênio 2012 - 2014**

Presidente do Conselho Superior do IF Sul de Minas
Reitor, Sérgio Pedini

Representante da SETEC/MEC
Mário Sérgio Costa Vieira

Representante Corpo Docente
**Luiz Flávio Reis Fernandes, José Pereira da Silva Jr, Tarcísio de Souza
Gaspar**

Representante Corpo Discente
**Adolfo Luís de Carvalho, Oswaldo Lahman Santos e Dreice Montanheiro
Costa**

Representante Técnico Administrativo
Maria Inês da Silva, Débora Jucely de Carvalho e Cleonice Maria da Silva

Representante Egresso
**Marco Antônio Ferreira, Tales Machado Lacerda e Leonardo de Alcântara
Moreira**

Representante da Federação da Agricultura de MG
Antônio Carlos Anderson

Representante da Federação do Comércio de MG
Antônio Donizete Casagrande

Representante da Federação da Indústria de MG
José Donizete Almeida

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO
SUL DE MINAS GERAIS**

Diretores de Campus

Câmpus Muzambinho
Luiz Carlos Machado Rodrigues

Câmpus Machado
Walner José Mendes

Câmpus Inconfidentes
Ademir José Pereira

Câmpus Passos
Juvêncio Geraldo de Moura

Câmpus Poços de Caldas
Josué Lopes

Câmpus Pouso Alegre
Marcelo Carvalho Bottazzini

COORDENADOR DO CURSO

Evane da Silva

EQUIPE ORGANIZADORA

Evane da Silva - Coordenador do Curso Técnico em Alimentos

Sandra Helena Miranda – Coordenadora Geral de Ensino

Valéria de Rezende Pereira - Diretora do Departamento de Desenvolvimento Educacional

Vivian Aparecida Ruela - Coordenadora do Ensino Médio

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO GERAL	7
1.1. IFSULDEMINAS - Reitoria.....	10
1.2. IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho	11
2. APRESENTAÇÃO DO CURSO	11
3. JUSTIFICATIVA	13
4. OBJETIVOS	15
4.1. Objetivo geral	15
4.2. Objetivos específicos.....	16
5. REQUISITO E FORMAS DE ACESSO.....	16
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	17
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	18
7.1 Matriz Curricular do Curso	19
7.2 Componentes Curriculares – Ementários	21
8. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS E PROPOSTAS DE ATIVIDADES INTEGRADORAS	80
9. ORIENTAÇÕES SOBRE INCLUSÃO DE ALUNOS COM DEFICIÊNCIA, TRANSTORNOS GLOBAIS DO DESENVOLVIMENTO E ALTAS HABILIDADES/SUPERDOTAÇÃO	83
10. PRÁTICA PROFISSIONAL	85
10.1. Desenvolvimento de projetos	86
11. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	86
12. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS.....	90
13. INDICADORES METODOLÓGICOS.....	91
14. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	92
14.1. Frequência	93
14.2. Da verificação do Rendimento Escolar e da Aprovação	95
14.3. Do Conselho de Classe.....	99
15. DAS TRANSFERÊNCIAS INTERNAS E EXTERNAS	100
16. PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	101
17. PESSOAL DOCENTE	103
18. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	104
19. INFRAESTRUTURA DO CÂMPUS.....	105
19.1. CECAES - CENTRO DE CIÊNCIAS APLICADAS À EDUCAÇÃO E SAÚDE.....	106
19.2. UNIDADE DE PCH – PEQUENA CENTRAL HIROELÉTRICA	107
19.3. LABORATÓRIO DE SEGURANÇA, HIGIENE E INCÊNDIO DO CURSO DE SEGURANÇA DO TRABALHO - LSHI	107
19.4. UNIDADE EDUCACIONAL DE MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA I E MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA II.....	108
19.5. SETOR DE TRANSPORTES – VEÍCULOS AUTOMOTORES	108
19.6. APICULTURA e MELIPOLICULTURA.....	108
19.7. LABORATÓRIO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ.....	108
19.8. PRÉDIO PEDAGÓGICO DA CAFEICULTURA	109
19.9. PRÉDIO PEDAGÓGICO DE ENGENHARIA AGRONÔMICA	110
19.10. SETOR DE BIOTECNOLOGIA.....	110
19.11. LABORATÓRIO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA E ÁGUA	110
19.12. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	113
19.12.1. Abatedouro para Pequenos Animais.....	115
19.13. USINA DE BIOCOMBUSTÍVEL.....	116
19.14. PISCICULTURA.....	116

19.15. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO ANIMAL II – SUINOCULTURA	116
19.16. BIBLIOTECA	116
19.17. CEAD	118
19.18. ALMOXARIFADO	119
19.19. PATRIMÔNIO	119
19.20. PRÉDIO PEDAGÓGICO DE INFORMÁTICA.....	121
19.21. RESTAURANTE.....	121
19.22. PRÉDIO ADMINISTRATIVO.....	122
19.23. SETOR PEDAGÓGICO “H”	123
19.24. COOPERATIVA-ESCOLA	124
19.25. LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE SOLOS E TECIDO VEGETAL.....	124
19.26. SETOR DE TRATAMENTO DE ÁGUA.....	124
19.27. COORDENADORIA GERAL DE ATENDIMENTO AO EDUCANDO – CGAE....	124
19.28. COORDENAÇÃO GERAL DE SERVIÇOS GERAIS – CGSG.....	125
19.29. FÁBRICA DE RAÇÃO.....	125
19.30. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO ANIMAL.....	125
19.31. PRÉDIO PEDAGÓGICO DO PROEJA	125
19.32. PRÉDIO PEDAGÓGICO DO EDIFICAÇÕES	125
19.33. POSTO METEOROLÓGICO	126
19.34. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO ANIMAL III.....	126
19.35. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO VEGETAL	126
19.36. UNIDADE GUAXUPÉ.....	126
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	127

1. IDENTIFICAÇÃO GERAL

Em 2008 o Governo Federal deu um salto na educação do país com a criação dos Institutos Federais. Através da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica 31 centros federais de educação tecnológica (Cefets), 75 unidades descentralizadas de ensino (Uneds), 39 escolas agrotécnicas, 7 escolas técnicas federais e 8 escolas vinculadas a universidades deixaram de existir para formar os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

No Sul de Minas, as Escolas Agrotécnicas Federais de Inconfidentes, Machado e Muzambinho, tradicionalmente reconhecidas pela qualidade na oferta de ensino médio e técnico foram unificadas. Nasce assim o atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS), materializa a proposta de criação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, em resposta a Chamada Pública MEC/SETEC Nº 002/2007, tomando por base o modelo proposto pelo Decreto Nº 6.095/2007 da Presidência da República. Teve o início de sua implantação na última mudança de denominação ocorrida em 2008, por meio do artigo 5º da Lei 11.892 de dezembro de 2008 que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com reitoria e câmpus. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais possui seis câmpus em funcionamento: Câmpus Inconfidentes, Câmpus Machado, Câmpus Muzambinho, Câmpus Pouso Alegre, Câmpus Passos e Câmpus Poços de Caldas e ainda duas Unidades Educativas Profissionais de Três Corações e São Lourenço, sendo sua reitoria em Pouso Alegre/MG.

A Reitoria interliga toda a estrutura administrativa e educacional dos câmpus. sediada em Pouso Alegre, sua estratégica localização, permite fácil acesso aos câmpus e unidades do IFSULDEMINAS. A missão do Instituto é promover a excelência na oferta da educação profissional e tecnológica em todos os níveis, formando cidadãos críticos, criativos, competentes e humanistas, articulando ensino, pesquisa e extensão e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Sul de Minas Gerais.

A criação do IFSULDEMINAS nesta região estratégica visa a consolidação da qualidade do ensino da Educação Profissional Tecnológica, iniciando com cursos de formação inicial e continuada, perpassando aos níveis médio, ofertando cursos

técnicos em diversas áreas, de graduação nas modalidades de Cursos de Tecnologia, Licenciaturas e Bacharelado, e ofertando gradativamente Cursos de Pós-graduação *Lato-Sensu* e Cursos de Pós-graduação *Stricto-Sensu*, incentivando e operacionalizando mecanismos para a pesquisa e extensão

Em todo o Brasil os Institutos Federais apresentam um modelo pedagógico e administrativo inovador. São 38 unidades, com mais de 300 câmpus em todos os estados.

A implantação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia é uma das ações mais relevantes do Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE) do Governo Federal. Este programa coloca as instituições da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica como atores do processo de democratização do conhecimento à comunidade, da elevação do potencial das atividades produtivas locais e do desenvolvimento socioeconômico das regiões do território brasileiro.

A proposta de criação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais atendeu a Chamada Pública MEC/SETEC Nº 002/2007, tomando por base o modelo proposto pelo Decreto Nº 6.095/2007 da Presidência da República.

As instituições proponentes acreditam que em um modelo de ensino técnico e tecnológico sustentado na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é o caminho efetivo para responder ao desafio colocado pela sociedade de se fazer inclusão social com qualidade de ensino, preenchendo um hiato na oferta de profissionais qualificados para diversos setores como indústria, construção civil, empresas de base tecnológica e agronegócio que têm apresentado um vigoroso crescimento nos últimos anos, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico da região contemplada.

O ritmo de expansão das inovações tecnológicas tem sido intenso. A previsão é que cada vez mais empresas adotarão processos modernos de produção e gestão. Portanto, a qualificação profissional, via Educação, passa a ser, mais do que uma necessidade, uma exigência do mercado global. Geração e difusão contínuas de conhecimentos científicos e tecnológicos são, também, desafios das instituições de ensino que, respeitando as características e vocações regionais, tenham a visão clara do seu papel na sociedade moderna.

Desta forma, ao se unirem para formar o Instituto Federal de Educação,

Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, as instituições proponentes, todas com reconhecida tradição na formação técnica e tecnológica na área de ciências agrárias, e mais recentemente em outras áreas de conhecimento, tornam claro o avanço que pode ser alcançado no sentido de formar um centro de excelência na educação profissional e tecnológica. A sinergia criada pela junção de esforços virá com o aperfeiçoamento dos processos de gestão e da troca de experiências no campo do ensino, da pesquisa, da extensão e da cultura.

Este Instituto Tecnológico também pode se expandir para atender outras áreas do conhecimento, atendendo as necessidades regionais.

Diante da realidade encontrada hoje, o profissional precisa manter seus conhecimentos atualizados. Há necessidade de um contínuo aperfeiçoamento em técnicas e habilidades, por meio da educação continuada. Isto se aplica ao próprio quadro de servidores das instituições de ensino.

A capacitação continuada, em níveis de pós-graduação, será facilitada com a união dessas instituições, via intercâmbios de docentes e a possibilidade de criação e oferta de programas de mestrado e doutorado no instituto.

O IFSULDEMINAS, atendendo ao disposto na Lei nº 9394 de 20 de dezembro de 1996, no Decreto nº 5154 de 23 de julho de 2004, Resolução CNE/CBE nº 1 de 21 de janeiro de 2004, Lei 11.788 de 26 de setembro de 2008, na Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008, na Resolução CNE/CEB nº 2 de 30 de janeiro de 2012, e na Resolução CNE/CEB nº 6 20 de setembro de 2012, manterá Educação Profissional técnica de nível médio. Atendendo as determinações governamentais, as necessidades sociais e/ou do meio produtivo, o IFSULDEMINAS poderá rever, periodicamente, sua oferta de ensino. Caberá aos órgãos: Colegiado de Curso, Colegiado Acadêmico de Câmpus (CADEM), Câmara de Ensino (CAMEN) e Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) emitirem pareceres sobre a implantação e/ou extinção de cursos e ao CONSUP sua autorização e/ou extinção daquele(s) já existente(s), observados os dispositivos legais vigentes.

O IFSULDEMINAS poderá obter colaboração de outras Instituições para o desenvolvimento de suas atividades, assim como prestar serviços e assessoria específicos em sua área de atuação.

1.1. IFSULDEMINAS - Reitoria

Quadro 01 – identificação do IFSULDEMINAS

Nome do Instituto Instituto Federal do Sul de Minas Gerais					CNPJ 10.648.539/0001-05
Nome do Dirigente Sérgio Pedini					
Endereço do Instituto Rua Ciomara Amaral de Paula, 167				Bairro Medicina	
Cidade Pouso Alegre	UF MG	CEP 37550-000	DDD/Telefone 35 34496150	DDD/Fax 35 34496150	E-mail reitoria@ifsuldemin as.edu.br
Nome da Entidade Mantenedora Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC					CNPJ 00.394.445/0532 - 13
Nome do Dirigente Marco Antônio de Oliveira					
Endereço da Entidade Mantenedora Esplanada dos Ministérios, Bloco L, 4º Andar – ED SEDE				Bairro Asa Norte	
Cidade BRASILIA	UF DF	CEP 70047-902	DDD/Telefone 61 2022-8597	DDD/Fax	E-mail setec@mec.gov.br
Denominação do Instituto (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais					

1.2. IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho

Quadro 02 – identificação do IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho

Nome do Local de Oferta				CNPJ	
Instituto Federal do Sul de Minas Gerais - Câmpus Muzambinho				10.648.539/0002-96	
Nome do Dirigente					
Luiz Carlos Machado Rodrigues					
Endereço do Instituto				Bairro	
Rodovia Muzambinho, km 35				Morro Preto	
Cidade	UF	CEP	DDD/Telefone	DDD/Fax	E-mail
Muzambinho	MG	37890-000	(35) 3571-5050	(35) 3571-5051	gabinete@muz.ifsuIdeminas.edu.br

2. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso Técnico em Alimentos foi criado em 1998, com o nome de Técnico em Agroindústria e com seu funcionamento em período integral. Era oferecido em Concomitância Interna com o Ensino Médio e na forma de Pós-médio, para ingressantes que já tivessem concluído o ensino médio.

No ano de 2009, passou a ser oferecido apenas o Técnico em Agroindústria Concomitante com o Ensino Médio, extinguindo-se a oferta do curso técnico pós-médio.

A partir de 2010, conforme ocorreu com todos os cursos técnicos concomitantes do IFSULDEMINAS, houve a sua transformação, passando a ser oferecido na forma de curso Técnico Integrado com o Ensino Médio.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio - do IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho, tem a finalidade de ampliar a oportunidade de educação profissionalizante para concluintes do Ensino Fundamental, possibilitando-lhes atuar no processamento e conservação de matérias-primas,

produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor; realizar a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas; controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados; acompanhar a manutenção de equipamentos; participar do desenvolvimento de novos produtos e processos de controle de qualidade na produção agroindustrial, enquadrando-se no eixo tecnológico Produção Alimentícia, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (BRASIL, 2012).

O Curso fundamenta-se em conhecimentos bem definidos, buscando aperfeiçoar a aprendizagem dos alunos por meio de ações que estimulem o desenvolvimento das habilidades e competências necessárias à prática da profissão.

A base de conhecimentos científicos e tecnológicos do curso é composta por educação básica, diversificada e educação profissional, perfazendo uma carga horária total de 4.013 (quatro mil e treze) horas com duração de 3 (três) anos no turno diurno.

Identificação do Curso

Nome do curso:	Curso Técnico em Alimentos
Modalidade:	Integrado ao Ensino Médio
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Local de funcionamento:	IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho Rodovia Muzambinho, km 35 Bairro: Morro Preto
Ano de implantação:	2014
Habilitação:	Técnico em Alimentos
Período de funcionamento:	Integral
Número de vagas oferecidas:	30
Forma de ingresso:	Processo seletivo
Periodicidade de oferta:	Anual
Carga horária total:	4013 horas
Horas aulas	55 minutos
Estágio Curricular	200 horas

3. JUSTIFICATIVA

No Brasil, o setor alimentício, que engloba uma parte importante do complexo do agronegócio, envolvendo o processamento industrial, o abastecimento e a comercialização, passa por um crescimento significativo, levando à ampliação do nível de emprego além de ser responsável pela qualidade da alimentação da população.

As últimas décadas foram mundialmente marcadas por profundas transformações de ordem política, econômica e principalmente social, decorrentes dos avanços sociais, culminando com a despolarização político-ideológica e sobretudo com o redesenho do sistema capitalista.

O câmpus se destaca como referência junto às comunidades local e regional, que se constituem em parte do sudoeste de Minas Gerais, uma vez que vem desempenhando um relevante papel por contribuições educacionais, técnicas, científicas e tecnológicas na área de Agricultura, Zootecnia, Agroindústria, Alimentos, de Informática, de Saúde e de Educação, através de suas diversas formas de atuação.

O câmpus hoje amplia a oferta de cursos promovendo:

- O desenvolvimento de estudos de mercado para a construção de currículos sintonizados com o mundo do trabalho e com os avanços tecnológicos.
- Acompanhamento do desempenho dos formandos no mercado de trabalho, como uma fonte contínua de renovação curricular.
- Formação de recursos humanos técnicos e tecnológicos altamente qualificados para atuarem nos diversos setores.
- Contribuições importantes no setor de pesquisa e experimentação em agropecuária e alimentos.
- Contribuição na área de educação, principalmente, com os cursos de formação de professores.

Sendo Minas Gerais um Estado Central no território nacional, faz fronteira com outros seis estados (Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás, Mato Grosso do Sul e Bahia). Esta é uma característica física bastante favorável ao seu desenvolvimento, porque lhe confere proximidade a centros econômicos importantes do país.

Quanto às características político-administrativas, distinguem-se 12 mesorregiões e 66 microrregiões (definições do IBGE). A mesorregião Sul/Sudoeste é a segunda em importância econômica do estado e, nesta, foi criado o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, nos termos da Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008, visando à oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino.

Minas Gerais possui o maior rebanho bovino leiteiro e o maior parque cafeeiro do país, ocupa ainda posição de destaque no âmbito nacional nas culturas de batata, feijão, milho, soja, frutas tropicais, suinocultura, avicultura de corte e postura e reflorestamento com espécies de rápido crescimento para fins energéticos.

Predominam na região as cadeias produtivas do café, do leite e gado de corte. É comum a criação de gado e a cultura do café ocorrerem na mesma propriedade rural. Leite e café são, tradicionalmente, atividades complementares de renda e de uso da terra.

A proposta de integração do curso médio e do curso técnico de nível médio, alternativa constante da Lei nº. 9.394/96, possui um significado e um desafio para além da prática disciplinar, interdisciplinar ou transdisciplinar, pois implica um compromisso de construir uma articulação e uma integração orgânica entre o trabalho como princípio educativo, a ciência como criação e recriação pela humanidade de sua natureza e cultura, como síntese de toda produção e relação dos seres humanos com seu meio. Portanto, ensino integrado implica um conjunto de categorias e práticas educativas no espaço escolar que desenvolvam uma formação integral do sujeito trabalhador.

Visto o Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio (BRASIL, 2007), compreende-se a necessidade de perceber a “educação enquanto uma totalidade social, em que o trabalho é um princípio educativo”. Portanto este documento prevê em seu texto o sentido politécnico da educação, sendo esta unitária e universal, a qual deve ser pensada à luz da superação da dualidade entre cultura geral e cultura técnica. Para tanto, é preciso incorporar trabalho manual e trabalho intelectual de forma integrada.

À luz dos preceitos éticos, a base norteadora do Curso Técnico é a garantia da democratização do acesso a educação formal e popularização do saber a todos que se situem na condição proposta pelo Ensino Técnico Integrado.

Para tanto, o câmpus poderá adotar procedimentos que contribuam para consolidação dos princípios de acesso ao curso, permanência e conclusão com qualidade, tais como:

- Organização de tempos e espaços escolares que atendam as peculiaridades dos estudantes do curso Técnico Integrado.
- Calendário escolar e dinâmica de funcionamento do curso flexíveis.
- Organização curricular buscando a superação da fragmentação do conhecimento.
- Avaliação diagnóstica e processual (experiências, conhecimento anterior, desenvolvimento do desempenho pessoal) e somatória.

Vale ressaltar as condições favoráveis previamente existentes no IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho, relativas à infra-estrutura pedagógica para realização de atividades teórico-práticas exigidas na formação técnica de qualidade.

Levando em consideração os aspectos sócio-econômicos dos alunos, o câmpus poderá promover:

- Desenvolvimento de programas de incentivo do estudante em atividades profissionais na comunidade local, regional e na própria Escola.
- Estabelecimento de bolsas com possibilidade de contrapartida pelo aluno, de trabalho voluntário, não necessariamente no âmbito escolar.
- Possível viabilização do auxílio-transporte para os alunos que dele necessitarem.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo geral

O objetivo do curso é articular a formação do ensino médio com a formação técnica-profissional em Alimentos com habilidades para atuar nos setores produtivos da área de alimentos, envolvendo o planejamento, execução e acompanhamento das operações inerentes ao processamento dos produtos alimentares, visando oferecer produtos de qualidade à sociedade.

4.2. Objetivos específicos

Pensando na formação integral do aluno ingressante no curso Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio, o curso tem os seguintes objetivos específicos:

- Oferecer ao aluno a preparação básica para o trabalho e a cidadania para que ele continue aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores.
- Trabalhar com estratégias didático-pedagógicas o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.
- Qualificar profissionais, oferecendo uma base de conhecimentos instrumentais, científicos e tecnológicos, de forma a desenvolver competências específicas para atuar na área de produção, transformação, manuseio e comercialização de alimentos e bebidas no setor industrial regional, estadual e nacional.
- Inserção do profissional na área de alimentos.
- Otimizar a capacidade instalada do setor agroindustrial do câmpus.

5. REQUISITO E FORMAS DE ACESSO

Aos candidatos ao Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio é exigido:

- 1 – O candidato deverá ter concluído, no máximo, o Ensino Fundamental, conforme previsto no edital de seleção.
- 2 - Submeter-se a um Exame de Seleção, regido pela comissão Permanente de Processo Seletivo (COPESE) do IFSULDEMINAS, podendo ingressar por processo seletivo para ocupação de vagas regulares e remanescentes, transferência *ex officio* e outras formas conforme legislação vigente e resoluções internas do CONSUP.

Para a matrícula ou rematrícula – que é o ato pelo qual o discente vincula-se ao IFSULDEMINAS, no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio deverá ser efetuada conforme norma interna e observando os períodos previstos no calendário acadêmico do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho.

A matrícula será feita pelo discente ou seu representante legal, se menor de 18 anos, e deverá ser renovada a cada ano letivo regular.

O cancelamento da matrícula poderá ocorrer mediante:

- Requerimento do discente ou do seu representante legal, caso seja menor de 18 anos, dirigido a SRA ou SRE.
- Por ofício, extraordinariamente emitido pela Instituição, quando o discente infringir as normas do Regimento do Corpo Discente (Resolução CONSUP 20/2012).

O Instituto poderá aceitar transferências de alunos oriundos de outros Cursos Técnicos em alimentos Integrado ao Ensino Médio, reconhecidos pelo MEC, se houver vaga e compatibilidade de Matriz Curricular para o caso de habilitação.

O processo Seletivo para acesso regular ao curso será oferecido uma vez por ano e obedecerá aos trâmites e critérios institucionais adotados pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Com base no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC/21012) e na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9394/96), o aluno egresso do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho, deve ser capaz de:

- Consolidar e aprofundar seus conhecimentos adquiridos no Ensino Fundamental.
- Ter preparo básico para o trabalho e para a cidadania a fim de continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores.
- Aprimorar-se como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.
- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais da área para implementar as atividades específicas necessárias.
- atuar em indústrias de alimentos e bebidas; entrepostos de armazenamento e beneficiamento. laboratórios, institutos de pesquisa e consultoria; órgãos de

fiscalização sanitária e proteção ao consumidor; indústria de insumos para processos e produtos.

- Planejar, organizar e monitorar a obtenção e a manipulação de produtos de origem animal, vegetal e lácteo.
- Conhecer e monitorar o processo de aquisição, manipulação, conservação e armazenamento de matéria-prima e dos produtos agroindustriais.
- Aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção de alimentos de origem vegetal, animal e lácteo.
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agroindustrial.
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.
- Participar, juntamente com outros profissionais da área, da elaboração de laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias.
- Desenvolver mecanismos de aplicação de princípios científicos para a manipulação e conservação de alimentos.
- Aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na manipulação na produção de alimentos.
- Planejar e monitorar o controle de qualidade de alimentos.
- Desenvolver atividades de preservação ambiental.
- Administrar atividades da área de manipulação e conservação de alimentos, aplicando princípios de empreendedorismo e gestão empresarial.
- Interpretar legislação e normas de controle sanitário, instalações e equipamentos.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular do curso observa as determinações e orientações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDBEN 9.394/96, na resolução 2 de 30 de janeiro de 2012 (MEC/CEB/CNE) que institui as diretrizes curriculares nacionais para o ensino médio, na Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012 que trata das Diretrizes Nacionais para Educação Profissional Técnica de Nível Médio (MEC/CNE/CEB), nos Parâmetros Curriculares Nacionais do

Ensino Médio (MEC/2000), no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC/SETEC/2012).

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio será estruturado em 03 (três) anos correspondendo como um a 04 (quatro) bimestres letivos, com duração mínima de 800 (oitocentas) horas anuais e 200 (duzentos) dias letivos.

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional técnica de Nível Médio (CEB/CNE/MEC 2012) em seu art. 12 parágrafo III:

Os conhecimentos e as habilidades nas áreas de linguagens e códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, vinculados à Educação Básica deverão permear o currículo dos cursos técnicos de nível médio, de acordo com as especificidades dos mesmos, como elementos essenciais para a formação e o desenvolvimento profissional do cidadão.

Portanto, os componentes que integram o núcleo básico e diversificado, serão desenvolvidos em uma carga horária de 2.493 horas e abrangem às áreas de: Linguagens, Códigos e suas tecnologias (Arte, Língua Portuguesa, Literatura, Educação Física, Língua Inglesa, Espanhol e Libras); Matemática, Ciências da Natureza e suas tecnologias (Matemática, Química, Física e Biologia); Ciências Humanas e suas tecnologias (História, Geografia, Filosofia e Sociologia).

7.1 Matriz Curricular do Curso

1º ANO				
NÚCLEOS	COMPONENTES CURRICULARES	CARGAS HORÁRIAS		
	DISCIPLINAS	Aulas Sem.	Total de Aulas	Total de Horas
Núcleo Tecnológico	Controle Sanitário na Indústria de Alimentos	3	120	110
	Princípios da Tecnologia de Alimentos e Nutrição	4	160	147
	Tecnologia de Carnes I	2	80	73
	Metodologia Científica	1	40	37
	Informática Aplicada	2	80	73
Carga horária parcial			480	440
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	4	160	147
	Arte	1	40	37
	Educação Física	1	40	37
	Geografia	2	80	73
	História	2	80	73

Núcleo de Formação básica	Filosofia	1	40	37
	Sociologia	1	40	37
	Química	2	80	73
	Biologia	2	80	73
	Física	2	80	73
	Matemática	3	120	110
Núcleo Diversificado	Língua Estrangeira I - Inglês	2	80	73
Carga horária parcial			920	843 h
CARGA HORÁRIA		35 a/s	1400	1283 h

2º ANO				
NÚCLEOS	COMPONENTES CURRICULARES	CARGAS HORÁRIAS		
	DISCIPLINAS	Aulas Sem.	Total de Aulas	Total de Horas
Núcleo Tecnológico	Tecnologia de Carnes II	2	80	73
	Processamento de Vegetais I	3	120	110
	Análise de Alimentos	3	120	110
	Microbiologia de Alimentos	2	80	73
	Atividade Orientada I	2	80	73
Carga horária parcial			480	440 h
Núcleo de Formação básica	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	4	160	147
	Arte	1	40	37
	Educação Física	1	40	37
	Geografia	2	80	73
	História	2	80	73
	Filosofia	1	40	37
	Sociologia	1	40	37
	Química	2	80	73
	Biologia	2	80	73
	Física	2	80	73
	Matemática	3	120	110
Núcleo Diversificado	Língua Estrangeira I - Inglês	2	80	73
Carga horária parcial			920	843 h
CARGA HORÁRIA		34 a/s	1400	1283 h

3º ANO				
NÚCLEOS	COMPONENTES CURRICULARES	CARGAS HORÁRIAS		
	DISCIPLINAS	Aulas Sem.	Total de Aulas	Total de Horas
Núcleo Tecnológico	Processamento de Leite	4	160	147
	Processamento de Vegetais II	3	120	110
	Gestão Ambiental e Segurança	1	40	37
	Administração e Empreendedorismo	2	80	73
	Atividade Orientada II	2	80	73
Carga horária parcial			480	440 h
Núcleo de Formação básica	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	4	160	147
	Arte	1	40	37
	Educação Física	1	40	37
	Geografia	2	80	73
	História	2	80	73
	Filosofia	1	40	37
	Sociologia	1	40	37
	Química	2	80	73

	Biologia	2	80	73
	Física	2	80	73
	Matemática	3	120	110
Núcleo Diversificado	Língua Estrangeira II – Espanhol	1	40	37
	Libras – Língua Brasileira de Sinais*		40	0
Carga horária parcial			880	807 h
	TOTAL	34 a/s	1360	1247 h
	Estágio Supervisionado	-	-	200 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				4013 h

* A disciplina de Libras será ofertada como optativa.

7.2 Componentes Curriculares – Ementários

1º ANO

Disciplina: CONTROLE SANITÁRIO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Carga-horária horas / aula: 120

CH Horas: 110

Período: 1º

EMENTAS

Introdução a higienização: objetivos e etapas; Condições prévias a higienização (tipos de sujidades, superfícies, qualidade da água, equipamentos); A limpeza (tipos de detergentes); A desinfecção (tipos de desinfetantes); Métodos de higienização; Avaliação da eficácia da higienização; Plano de higienização; Conhecimento da Resolução RDC nº 275 da ANVISA e sua aplicação aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; Conhecimento da Resolução RDC nº216 da ANVISA aplicada aos serviços de alimentação; Discussão da Aplicação da lista de boas práticas de fabricação em estabelecimento (frigoríficos, laticínios, indústrias de produtos vegetais, dentre outros); Elaboração de um pequeno projeto de planta baixa para um restaurante/lanchonete ou outro local onde se manipula alimentos, apresentando as principais áreas, bem como o planejamento do ambiente, espaço físico e equipamentos; Classificação dos seres vivos e históricos da microbiologia; Bacteriologia básica: morfologia, fisiologia, genética, reprodução; Características de cultivo de bactérias, fungos filamentosos, leveduras e vírus. Fisiologia da célula bacteriana, ação de agentes físicos, químicos e antibacterianos

sobre as bactérias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE & MACÊDO. Higienização na Indústria de Alimentos. Editora Varela.1996. 180 p.

CARMEN, J.C.; RENATA, B.; KATIA, M.V. & LUCIANA, M. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. Editora Varela. 2003. 191p.

GERMANO P. M. L. e GERMANO, M. I. S., Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Manole, 2008. 3ª. Edição. 1032 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413p.

BLACK, Jacquelyn G. Microbiologia: fundamentos e perspectivas. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2002. 829p.

FUTUYAMA, Douglas J. Biologia evolutiva. 3. ed. Ribeirão Preto: FUNPEC. 2009. 830p.

MADIGAN, Michel T.; MARTINKO, John M.; PARKER, Jack. Microbiologia de Brock. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. 608p.

PELCZAR JUNIOR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R.. Microbiologia: v.1. São Paulo: Makron Books, 2004. 556 p.

Disciplina: PRINCÍPIOS DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Carga-horária horas / aula: 160

CH Horas: 147

Período: 1º

EMENTAS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:

Fundamentos da preservação de alimentos; Conservação pelo calor: Pasteurização, Esterilização, Branqueamento, Tindalização e Apertização; Conservação pela remoção de calor: Refrigeração e Congelamento; Conservação pelo controle de atividade de água: metodologias, uso da carta psicrométrica; Conservação pelo controle do pH: tipos e importância; Defumação; Irradiação de alimentos: histórico, aplicações, legislação; Embalagens: Definição, histórico e evolução da embalagem; Tipos de materiais de embalagem; Sistemas especiais de acondicionamento: asséptica, ATM modificada, ATM controlada; Uso de barreiras; Aditivos.

NUTRIÇÃO:

Conceitos em nutrição; Conceito de nutriente; Necessidades nutricionais: água, energia, proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais; Cotas dietéticas recomendadas – CDR (definidas pelo Food and Nutrition Board of the National Academy of sciences USA); As CDR divulgadas pela Organização Mundial de Saúde-OMS e pela Organização para a Alimentação e agricultura - FAO; Principais constituintes dos alimentos: Proteínas - níveis de estrutura e proteínas nos alimentos; Carboidratos - classificação dos carboidratos, polissacarídeos nos alimentos, polissacarídeos estruturais e de reserva; Lipídeos - classificação dos lipídeos; Lipídeos nos alimentos; Fisiologia do sistema digestório; Bases morfológicas; Trânsito alimentar; Secreções; Digestão; Absorção nos intestinos; Obesidade, inanição, desnutrição protéico-calórica, hipovitaminoses e hipervitaminoses; Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios; Composição Nutricional dos Alimentos; Papel dos carboidratos, proteínas e lipídios na nutrição humana, a importância das fibras na dieta; Qualidade biológica das proteínas; Importância nutricional das vitaminas e minerais e situações de carência; Biodisponibilidade dos diferentes nutrientes nos diversos alimentos; Situações em que a biodisponibilidade é afetada; Fatores e elementos antinutricionais; Os Efeitos dos diversos processamentos sobre a qualidade nutricional dos alimentos; Processo de enriquecimento do valor nutricional dos alimentos; Métodos de avaliação nutricional dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:

ANDERSON, L. et al. Nutrição, Ed. Guanabara, 17ª ed., Rio de Janeiro, 1988.

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. de Fundamentos de Tecnologia de Alimentos.

São Paulo : Atheneu, 1998. 317p.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos. 3ª ed., São

Paulo : Varela, 2001. 143p.

NUTRIÇÃO:

MAHAN, L. K. K. Alimentos e dietética. 8ª Ed. Rocca, 1995.

OLIVEIRA, J. E. D., SANTOS, A. C. e WILSON, A. C. Nutrição Básica, 2.ed.,

Sarvier, São Paulo, 1989.

SGARBIERI, W.C. 1987. Alimentação e Nutrição: Fator de Saúde e

Desenvolvimento. Editora Metha Ltda.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BERNE, ROBERT M. e LEVY, MATTHEWS, N. Princípios de Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1990.

LIMA, U.A., AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHIMIDELL, W. 2001. Biotecnologia Industrial. Vol. 3. Processos fermentativos e enzimáticos. Editora Edgard Blücher Ltda.

SILVA, J.A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo : Varela, 2000. 227p.

SCRIBAN, R. 1984. Biotecnologia. Editora Manole Ltda.

VANDER, A. J., SHERMAN, J. A. and LUCIANO, D. S. Fisiologia Humana. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1981.

Disciplina: TECNOLOGIA DE CARNES I**Carga-horária horas / aula: 80****CH Horas: 73****Período: 1º****EMENTAS**

Carne : conceitos, origem, propriedades, importância, características e composição;

Cuidados pré e pós abate; Stress; Carnes: P.S.E e D.F.D.; Fatores que interferem na qualidade; Boas práticas de manufatura; Tipos de matérias primas; Abate: fases tecnológicas; Instalações para abate; Práticas de abate; Segurança nos procedimentos de abate; Esferas do serviço de inspeção; RIISPOA / DIPOA; Zoonoses; Inspeção sanitária de carnes; Sanidade animal; Controle de qualidade de matérias primas, reagentes, produtos intermediários e finais e utilidades; Transporte e armazenamento de carnes e derivados: Tipos de transporte, Tipos de armazenamento; Cuidados na manipulação e armazenamento de produtos perecíveis; Embalagens para transporte e armazenamento; Estoque: Controle de estoque, Registros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.S.- Higiene e vigilância sanitária de alimentos; Livraria Varela.

MIDIO, A.F. & Martins, D.I. ? Toxicologia de alimentos; Livraria Varela. 2000

SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia de alimentos; Livraria Varela. 2000

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PARDI, M.C. - Ciência, Higiene e tecnologia da carne, Vol..II, Editora UFG. 1996

CONTRERAS, C.C., et all - Higiene e sanitização na industria de carnes e derivados. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

PORTO, F. - Nutrição para quem não conhece nutrição. São Paulo: Ed. Varela, 2000.

TERRA, N.N. - Apontamento de tecnologia de carnes.Ed. Unisinos, 1998.

CALIL, R. - Aditivos nos Alimentos. São Paulo. 1999.

Disciplina: METODOLOGIA CIENTÍFICA

Carga-horária horas / aula: 40

CH Horas: 37

Período: 1º

EMENTAS

Introdução ao pensamento científico; Estrutura básica para o desenvolvimento de projetos científicos; Citações (ABNT-NBR 10520:2002); Referências bibliográficas (ABNT-NBR 6023:2002); Pesquisa bibliográfica na internet; Estrutura e confecção de projetos científicos; Estrutura e confecção de trabalhos científicos; Estrutura e confecção de relatórios de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTA, C. B. G. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (Org.). Normas e padrões para elaboração de trabalhos acadêmico-científicos, monografias e teses (ABNT). Muzambinho, 2006.

GONSALVES, E. P. Iniciação à pesquisa científica. 4. ed. Campinas: Alínea, 2005.

HUBNER, M. M. Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado. São Paulo: Mackenzie, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

_____. NBR 6028: informação e documentação - resumos - apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

_____. NBR 10520: informação e documentação - citações em documentos - apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

_____. NBR 14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

SANTOS, A. R. Metodologia científica: a construção do conhecimento. 6. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

Disciplina: INFORMÁTICA APLICADA**Carga-horária horas / aula: 80****CH Horas: 73**

Período: 1º

EMENTAS

Windows: conceitos básicos Windows,utilizando o teclado, o Desktop do Windows, menu iniciar e seus componentes, elementos de uma janela, movendo e dimensionando janelas, organizando janelas, o Meu computador, opções de pastas, propriedades de unidades de discos, gerenciamento de arquivos, atalhos, Windows Explorer, trabalhando com pastas, criando pastas, recortar, copiar e colar arquivos e pastas, atalhos, aplicativos básicos, calculadora, Bloco de Notas, Paint, Wordpad, o Painel de Controle, Print Screen, logon e logoff, atividades complementares; Internet: conceitos básicos, como iniciar um navegador de internet, conceitos sobre navegadores de internet, benefícios da internet, domínios da internet, entendendo os endereços eletrônicos,configurando a página inicial, limpando o histórico, salvando páginas, imprimindo páginas, usando textos e imagens das páginas, selecionando e copiando textos e imagens das páginas, menu favoritos, gerenciamento do menu favoritos, endereço de e-mail, manipulando e gerenciando e-mails, manipulando mensagens, atividades complementares; Informações do curso LibreOffice Impress, Apresentação de conceitos, Design do slide, Manipulação de objetos, Manipulação de títulos e mestres, Imagens, Objetos gráficos, criação e apresentação de slides; Conceitos básico - LibreOffice Writer, Criando e editando um documento, Formatação, Recursos adicionais, Elementos de apoio, Compartilhamento de documentos, Atividades complementares; BrOffice Calc: conceitos básicos, como iniciar o Calc, ambiente do Calc, montagem e criação de planilhas, edição de dados, movimentação de planilhas, largura da coluna e da linha, como criar fórmulas, como obter ajuda, listas e classificação de dados, usando listas de preenchimento,classificando os dados de uma planilha, gerenciamento de planilhas, como selecionar e atribuir nome a uma planilha, inserção e exclusão de planilhas, como mover, copiar, inserir ou excluir linhas e colunas,proteção de planilhas e pastas de trabalho, intervalo de células, formatação de planilhas, formatação de textos e números, alinhamento do conteúdo das células, ferramenta pincel, incluir cores e padrões nas células, incluir bordas, formatação automática, formatação condicional, elaboração de fórmulas,referência relativa e absoluta, precedência de operadores, funções, funções comumente usadas,funções aninhadas, gráficos e elementos de apoio, atividades

complementares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MOLEIRO, M.A. Apostila do BrOffice 3.3.x Writer e Calc. 3ª Ed. Paraná, 2011.

SILVA, M.G. Informática : terminologia básica - Microsoft Windows XP - Microsoft Office Word 2003. 2. ed. São Paulo: Érica, 2006.

BrOffice.org 3.2.1 – José Augusto N. G. Manzano – Guia Prático de Aplicação 2011.

Internet na Escola – Adail Sobral – 3º Ed Nov. de 2002 – O que é, como se faz.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BrOffice.org, Site oficial do BrOffice.org. Disponível em <http://www.broffice.org>. Acesso em 10/12/2012.

SILVEIRA, S.A.; CASSINO, J.(Org.). Software Livre e Inclusão Digital. 1. ed. São Paulo: Conrad Editora do Brasil, 2003.

GRASSELLI, O.M. Internet, correio eletrônico e intimidade do trabalhador. São Paulo, 2011.

Noções Básicas de Informática – Intermediário – Versão 09.2011 – Universidade Estadual de Maringá. Disponível em <http://www.apostilando.com>. Acesso em 06/11/2013.

Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA

Carga-horária horas / aula: 160

CH Horas: 147

Período: 1º

EMENTAS

A Língua Portuguesa como meio de expressão oral e escrita, servindo como veículo de informação e aquisição de conhecimentos multidisciplinares. Estruturas baseadas na competência de apreender textos como construção de conhecimento em diferentes níveis de compreensão, análise e interpretação das áreas de Linguagem (Língua Portuguesa e Literatura). Aquisição e valoração de conceitos artísticos, literários, estruturais e linguísticos que compõem a Língua. Segundo os PCNS, permitir aos alunos a escolha da forma de fala e escrita a utilizar,

considerando as características e condições do contexto de produção, estudando-se variados gêneros textuais, sobretudo os dos tipos injuntivo e narrativo; saber adequar os recursos expressivos, a variedade de língua e o estilo às diferentes situações comunicativas, reconhecendo aspectos gramaticais da língua portuguesa tais como substantivos, adjetivos, artigos e numerais; saber coordenar satisfatoriamente o que fala ou escreve e como fazê-lo; saber que modo de expressão é pertinente em função de dada intenção enunciativa, o contexto e os interlocutores a quem o texto se dirige. Para o conhecimento da cultura brasileira, faz-se importante o estudo da literatura em língua portuguesa do Brasil Colônia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABAURRE, Maria Luiza M; ABAURRE, Maria Bernadete M; PONTARA, Marcela. Português: contexto, interlocução e sentido. Vol. 1. São Paulo: Ed. Moderna, 2010
AMARAL, Emília, ET. AL. Novas palavras. Vol. 1. São Paulo: Ed. FTD, 2005
CEREJA, Willian Roberto e MAGALHAES, Thereza Cochar. Português: linguagens. Vol. 1 São Paulo: Atual Editora, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37ª. edição. Rio de Janeiro: Ed. Lucerna, 2010
DIONÍSIO, Angela Paiva, ET. AL. Gêneros textuais e ensino. Rio de Janeiro: Ed. Lucerna, 2005
FARACO e MOURA. Língua, Literatura e Redação. Volume 1. São Paulo: Ed. Ática, 2010
HOUAISS, Antônio. Dicionário de Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2010
TERRA, Ernani. Curso de gramática. São Paulo: Ed. Scipione, 2012

Disciplina: ARTE

Carga-horária horas / aula: 40

CH Horas: 37

Período: 1º

EMENTAS

Conhecimento das linguagens: artes visuais, dança, teatro, música e artes audiovisuais em diferentes tempos históricos, utilizando ferramentas tecnológicas variadas; Produtos de Arte em suas várias linguagens: conceituando a Arte, conhecendo a importância da Arte na história do homem com suas transformações, desenvolvendo o gosto estético, físico, intelectual, emocional e perceptivo através de atividades artísticas como teatro, música e dança, assim fazendo a compreensão e contextualização da Arte como criação e manifestação sociocultural e histórica; Nas oficinas utilizar expressões artísticas e diferentes materiais com técnicas relacionadas ao ensino de Arte. As matrizes Africanas e Indígenas da Cultura Brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Lei número 10.639, de 9 de janeiro de 200

CUMMING, Robert Para Entender a Arte,. Ática, 1996, volume único.

PROENÇA, Graça - História da Arte. São Paulo, Ática. 17ª edição, 3ª impressão, 2008, volume único.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CANTELE, Bruna, LEONARDI, Angela Cantele - Arte Linguagem Visual,. Editora IBEP, volume 1 e 2.

OLIVEIRA, Malaí Guedes - Hoje é dia de Arte., IBEP. Volume 1, 2, 3 e 4.

Ideias Criativas – Artesanato. Edelbra, volume único.

VALADARES, Solange, DINIZ, Célia - Arte no Cotidiano Escolar, , Editora Fapi, 4ª edição.

JEANDOT N. Explorando o Universo da Música, São Paulo: Scipione, 1997.

OLIVER, Roland. A Experiência africana: da pré-história aos dias atuais. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994

Disciplina: EDUCAÇÃO FÍSICA**Carga-horária horas / aula: 40****CH Horas: 37**

Período: 1º

EMENTAS

A observação na maturação pubertária. O desenvolvimento da autonomia, da cooperação, da participação social e da afirmação de valores e de princípios democráticos do aluno, a partir das questões relativas à cultura corporal. Orientação sistemática da saúde corporal e psicológica. Aplicação de testes de avaliação física; Medição antropométrica; Anamnese; Princípios sobre qualidade de vida. O papel do professor de educação física no Ensino Médio. Iniciação do Voleibol: Histórico. Fundamentos: toques, manchetes, saques, bloqueios, cortadas, regras. Sistemas defensivos. Sistemas ofensivos. Treinamento e prática de jogo. Iniciação ao Basquetebol: Histórico. Fundamentos: drible, passes, arremessos, bandeja. Sistemas defensivos e ofensivos. Treinamento e prática do jogo. Noções de anatomia e fisiologia dentro dos esportes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRATCH, V. Educação Física e aprendizagem social. Porto Alegre: Magister, 1922
CASTELLANI FILHO, L. Educação Física no Brasil: A história que não se conta. Campinas: Papyrus, 1991
COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação Física. São Paulo: Cortez, 1992

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARCELINO, N. Lazer e Educação. Campinas: Papyrus, 1987.
DANTAS, E. H; OLIVEIRA. R.J. Exercício, Maturidade e Qualidade de vida. Rio de Janeiro: Shape, 2003
GUERRINHA. Basquete – Aprendendo a jogar. Idea Editora
BOJIKIAN, JOÃO CRISÓSTOMO MARCONDES. Ensinando Voleibol. Editora Phorte
FILARDO, R. D.; PIRESNETO, C. S.; RODRIGUEZAÑEZ, C. R. Comparação de indicadores antropométricos e da composição corporal de escolares do sexo masculino participantes e não participantes de programas de treinamento. Revista

Brasileira de Atividade Física & Saúde, v. 6, n. 1, p. 31-37, 2001.

Disciplina: GEOGRAFIA

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 1º

EMENTAS

A disciplina de Geografia do primeiro ano do ensino médio, desenvolverá um programa que buscará associar a globalização a um conjunto de desdobramentos locais, regionais e nacionais, de forma a que o educando tenha acesso a momentos significativos de reflexão sobre a realidade em que vivemos e assuma um posicionamento crítico frente a ela.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia para o Ensino Médio: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2012.

LUCCI, Elian Alabi; BRANCO, Anselmo Lázaro; MENDONÇA, Cláudio. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Saraiva 2012.

COELHO, Maria de Amorim. Geografia Geral: O espaço natural e econômico. São Paulo: Moderna, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GUERRA, A. T e GUERRA, A. J. T. Novo dicionário geológico-geomorfológico. 6ª edição, Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008, 652 p.

MACHADO, Marceley Ferreira. Geodiversidade do estado de Minas Gerais. Belo Horizonte: Câmpus, Organização Marceley Ferreira Machado [e] Sandra Fernandes da Silva, 2010. 131 p. ; 30 cm + 1 DVD.

RODRIGUEZ, José Manuel Mateo; SILVA, Edson Vicente da; CAVALCANTI, Agostinho Paula Brito. Geoecologia das Paisagens: uma visão geossistêmica da análise ambiental. Fortaleza: Ufc Edições, 2007. 222 p.

SOUZA, Celia Regina de Gouveia et al. Quaternário do Brasil. Ribeirão Preto: Holos, 2005. 382 p.

TOMINAGA, Lídia Keiko. Desastres naturais: conhecer para prevenir. São Paulo : Instituto Geológico, Lídia Keiko Tominaga, Jair Santoro, Rosangela do Amaral (orgs.), 2009. 196 p.: il.; color. ; 24 cm

Disciplina: HISTÓRIA

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 1º

EMENTAS

A partir de textos didáticos, fontes escritas e materiais áudio-visuais de conteúdo histórico, a disciplina pretende desenvolver reflexão crítica acerca dos períodos e processos históricos estudados (Pré-História, Antiguidade, Idade Média). Objetiva-se problematizar as noções de história, tempo, sociedade, cultura, economia e política.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPOS, Flavio de; CLARO, Regina. *A Escrita da História*. Editora Educacional. São Paulo. 2010.

ABREU, M; SOIHET, R. (orgs.). *Ensino de História: conceitos, temáticas e metodologia*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

VAINFAS, Ronaldo; FARIA, Sheila de Castro; FERREIRA, Jorge; SANTOS, Georgina dos. *História – Volume Único (Ensino Médio)*. Editora Saraiva, Livreiros Editores, São Paulo, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, José Murilo de. *Os Bestializados. O Rio de Janeiro e a República que não foi*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

FURTADO, Celso. O capitalismo global. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

HOBBSAWM, E. A Era do Capital. 1848-1875. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

NOVAIS, Fernando Antônio. Portugal e Brasil na crise do Antigo Sistema Colonial (1777-1808). São Paulo: Hucitec, 1981.

VICENTINO, Cláudio. "História para o ensino médio: história geral e do Brasil" / Cláudio Vicentino, Gianpaolo Dorigo; ilustrações Cassiano Roda – São Paulo: Scipione, 2005. – (série Parâmetros).

Disciplina: FILOSOFIA	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 1º	
EMENTAS	
O nascimento da cultura ocidental no contexto Grego e Romano. A concepção mítica, lógica e poética como perspectiva de fundo da tradição ocidental. A educação do homem grego em sua função ética, política, religiosa e estética. Exercício de leitura e construção discursiva na prática filosófica.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ARANHA, M. L. de A; MARTINS, M .H .P. Filosofando. Introdução à filosofia. 4ª. Edição. São Paulo: Moderna, 2009.	
MORAES, R. de Filosofia da ciência e da tecnologia. 7ª. Edição. Campinas: Papyrus, 2002.	
MONDIN, B. Introdução à filosofia - Problemas sistemas e autores. 3a. Ed. S.P.: Edições Pulinas, 1980.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
REALE, G. ANTISERI, D. História da filosofia, vol. I, II, III. 3ª. Edição. São Paulo:	

Paulus, 1990.

MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos à Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar editor, 1997.

MARCONDES, D. Textos básicos de ética de Platão à Foucault. Rio de Janeiro: Zahar editor, 2007.

MARCONDES, D. Textos básicos de linguagem de Platão à Foucault. Rio de Janeiro: Zahar editor, 2010.

TOURINHO, C. D; SEMERARO, G. (coord) Saber fazer filosofia - Da antiguidade à idade média. Aparecida: Ideias e Letras, 2010.

Disciplina: SOCIOLOGIA	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 1º	
EMENTAS	
As ciências sociais e o cotidiano. A sociologia como ciência da sociedade. A modernidade e a sociologia. Conhecimento científico e outras formas de conhecimento. O método científico. Relação indivíduo e sociedade. Sociedades, comunidades e grupos. Organização do trabalho. Transformações sociais e mudanças de mentalidade. Cultura e sociedade. Sociologia como conhecimento de culturas e sociedades. O processo de socialização.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BOMENY, Helena; FREIRE-MEDEIROS, Bianca. Tempos modernos, tempos de sociologia. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.	
FORACCHI, Marialice M.; MARTINS, José de S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LCT, 2008.	
DURKHEIM, Émile. Educação e sociologia. Lisboa: Edições 70, 2011.	
WEBER, Max. Ensaios de sociologia. Rio de Janeiro: LCT, 2010.	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

BARBOSA, M. L.; OLIVEIRA, M. G. M. de; QUINTANERO, T. Um toque de clássicos: Marx, Durkheim e Weber. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

DURKHEIM, Émile. As regras do método sociológico. São Paulo: Edipro, 2012.

LÖWY, Michel. As aventuras de Karl Marx contra o Barão de Münchhausen: marxismo e positivismo na sociologia do conhecimento. São Paulo: Cortez, 2009.

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

Disciplina: QUÍMICA**Carga-horária horas / aula: 80****CH Horas: 73****Período: 1º****EMENTAS**

Estudo dos aspectos macroscópicos e dos diferentes modelos de constituição da matéria. Características gerais dos princípios elementos químicos e sua sistematização na tabela periódica moderna. Estrutura e propriedades dos compostos inorgânicos e suas correlações. Características e formalização simbólica das transformações químicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

REIS, Martha. Química: meio ambiente, cidadania, tecnologia. Volume 1. Editora FTD, 2010.

FELTRE, R. Química. Volume 1. 7ª edição. Editora Moderna, 2008.

SALVADOR e USBERCO. Química Geral. Volume 1. Editora Saraiva. 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, G. C. de. Química Moderna. Volume único. Editora Scipione. 1997.

SANTOS, W.L.P dos & MÓL, G. de S (coord.). Química e Sociedade. Volume único,

ensino médio. 1ª edição. Editora Nova Geração, 2008.

COVRE, G. J. Química Total. Volume 1. Editora FTD, 2001.

RUSSELL, J. B. Química Geral. Volume 1. 2ª edição. Pearson Education do Brasil, 1994.

ATKINS, P.; LORETTA J.; PRINCÍPIOS DE QUÍMICA Questionando a vida moderna e o meio ambiente. Volume único. 3ª edição. Editora Bookman, 2003.

Disciplina: BIOLOGIA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 1º	
EMENTAS	
Estudo dos seres vivos; Características dos seres vivos; Bioquímica celular: Água e sais minerais; Carboidratos; Lipídios; Proteínas; Vitaminas; Ácidos nucleicos; Síntese de Proteínas; Citologia; A estrutura da célula; Envoltórios celulares; Citoplasma; Organelas citoplasmáticas; Núcleo celular; Divisão celular: Mitose; Meiose.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ALBERTS, B et al. Biologia Molecular da célula. 5ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2006. GEWANDSZNAJDER, F., LINHARES, S., Biologia -Volume Único. 1ª Edição. Editora Ática. São Paulo, 2008. LAURENCE, J. 2005. Biologia: ensino médio. Ed. Nova Geração, 1ª ed.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
FERRI, M.G. 1983. Botânica: morfologia externa das plantas (Organografia). Ed. Nobel, 15ªed. HICKMAN Jr., C.P.; ROBERTS, L.S. & LARSON, A. 2004. Princípios Integrados de Zoologia. Ed. Guanabara Koogan, 11ª ed.	

LAURENCE, J. 2005. Biologia: ensino médio. Ed. Nova Geração, 1ª ed.
 LINHARES, S. & Gewandsznajder, F. 2005. Biologia. Ed. Ática, 1ª ed.
 RAVEN, P.H.; Evert, R.F. & EICHLORN, S.E. 1992. Biologia Vegetal. Ed. Guanabara

Disciplina: FÍSICA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 1º	
EMENTAS	
<p>Introdução à Física: Métodos em Física. Medidas de comprimento. Algarismos significativos. Operações com algarismos significativos. Notação científica. Ordem de grandezas. Estudos do movimento uniforme: Posição numa trajetória. Movimento progressivo e retrógrado numa trajetória. Referencial. Velocidade escalar média e velocidade instantânea. Gráfico do movimento uniforme. Estudos do movimento com velocidade escalar variável: Aceleração escalar. Movimento acelerado e retardado. Função horária da velocidade. Movimento uniformemente variado (MUV). Funções horárias do MUV. Velocidade escalar média no MUV. Equação de Torricelli para o MUV. Gráficos do MUV. Movimento vertical no vácuo e descrição matemática. Vetores e Grandezas Vetoriais: Vetores. Noção de direção e sentido, grandezas escalares e grandezas vetoriais. Vetor. Adição Vetorial. Vetor Oposto. Subtração vetorial. Produto de um número real por um vetor. Componente de um vetor. Movimentos Circulares: Grandezas angulares. Espaço angular. Velocidade angular. Aceleração angular. Período e frequência. Movimento circular e uniforme (MCU). Movimento circular uniformemente variado (MCUV). Os Princípios Fundamentais da Dinâmica: Aristóteles, Galileu e Newton. Princípio fundamental da inércia. Inércia. Referências inerciais. Princípio fundamental da dinâmica. Princípio fundamental da Dinâmica. Atrito estático e dinâmico; Peso; Tração; Força centrípeta; Trabalho: Trabalho de uma força constante paralela ao deslocamento. Trabalho de uma força constante não-paralela ao deslocamento. Trabalho de uma força qualquer. Trabalho da Força Peso e da força elástica. Potência e rendimento. Energia: Energia cinética, Energia potencial gravitacional e elástica. Conservação</p>	

da energia mecânica. Impulso e quantidade de movimento: Impulso de uma força. Quantidade de movimento. Teorema do impulso. Conservação da quantidade de movimento; Choques.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

RAMALHO JUNIOR, F., SOARES, P. T., FERRARO, N. G. - Os Fundamentos da Física - Vol. 1 - Mecânica - 1º Ano, Editora: Moderna

GASPAR, Alberto Física 1 - Mecânica - Nova Ortografia - 1º Ano, Editora: Atica.

MAXIMO, Antonio Carlos; ALVARENGA; Beatriz - Física - Volume Único, Editora: Scipione

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FUKE, Luiz Felipe; YAMAMOTO, Kazuhito - Física Para o Ensino Médio Mecânica - Volume 1, Editora: Saraiva

FÍSICA 1: MECÂNICA - Grupo de Reelaboração do Ensino de Física, Editora: EDUSP

HALLIDAY, David, RESNICK, Robert, WALKER, Jearl - Fundamentos de Física - Mecânica - Vol. 1 , Editora: LTC - LIVROS TECNICOS E CIENTÍFICO

SANT'ANNA, Blaidi; MARTINI, Glorinha; REIS, Hugo Carneiro; SPINELLI, Walter . Conexões com a Física 1º ano. Editora: Moderna

BOAS, Newton Villas; DOCA, Ricardo Helou; BISCUOLA, Gualter Jose. Tópicos de Física - 1º Ano Ensino Médio. Editora: Saraiva.

Disciplina: MATEMÁTICA	
Carga-horária horas / aula: 120	CH Horas: 110
Período: 1º	
EMENTAS	
Fundamentos da Matemática. Introdução à teoria de conjuntos. Definição de função e suas classificações – função do primeiro grau, função do segundo grau, função	

exponencial e função logarítmica. Definição de razões trigonométricos no triângulo retângulo. Noções de sequências – progressão aritmética e progressão geométrica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANTE, L. R. Matemática contexto e aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2012.

YOUSSEF, A. N.; FERNANDEZ, V. P. Matemática Conceitos e Fundamentos. São Paulo: Editora Scipione, 2005.

IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar. 3 ed. São Paulo: Atual Editora, 1983.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, C. X.; BARRETO FILHO, B. Matemática aula por aula. São Paulo: FTD, 2005.

IEZZI, G. et al. Matemática. São Paulo: Atual Editora: 2000.

BOYER, C. B. História da matemática. 2ª Edição. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 1996.

DOLCE, O.; POMPEO, J. N. Fundamentos da matemática elementar. Vol. 9. São Paulo: Atual, 2006.

GIOVANNI, J.R.; BONJORNO, J. Matemática de 2º grau. São Paulo: F.T.D., 1988.

Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA I - INGLÊS

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 1º

EMENTAS

Iniciação da aprendizagem em Língua Inglesa. Gramática básica e princípios básicos fundamentais da leitura instrumental para a compreensão escrita de textos diversos e específicos em Língua Inglesa Ênfase nas modalidades escritas, orais e auditivas que desenvolvam uma atitude crítica e de participação sobre a leitura, no acesso à informação e compreensão do vocabulário técnico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARQUES, Amadeu. Password English-Vol. 1. Editora Ática,2008.

LIBERATO, Wilson. Compact English Book. Volume único. Editora FTD, 2006.

MENEZES, V. (Org.). Inglês Instrumental 1 e 2ª edição ampliada. Belo Horizonte: UFMG,2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês:português-inglês, inglês-português. Oxford: Oxford University Press, 1999.

MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental:estratégias de leitura. Módulo 1. São Paulo: Textonovo , 2000.

TORRES, N. Gramática prática da língua inglesa.São Paulo: Saraiva, 2007.

NUNAN, David. Second Language Teaching & Learning. Massachusetts: Heinle & Heinle Publishers, 1999.

LAGE, Helena Lott et al. Leitura de textos em inglês. Edição dos autores. Belo Horizonte, 1992.

2º ANO**Disciplina: TECNOLOGIA DE CARNES II****Carga-horária horas / aula: 80****CH Horas: 73****Período: 2º****EMENTAS**

Princípios da tecnologia de processamento de carnes e derivados: Cortes de carnes in natura, Embutidos, Enlatados, Salsicharia; Práticas de fabricação de produtos à base de carne; Tipos de contaminação mais freqüentes; Manipulação de carnes;

Higiene de manipuladores; Aditivos; Conceitos; Classificação; Limites; Utilização; Tipos de equipamentos para processamento de carnes e derivados: Serra fita; Embutidora; Misturador; Fatiador; Amaciador; Câmara fria; Trilho e Nórea; Moedor; Higienização de equipamentos; Práticas de montagem de equipamentos; Legislação; Fraudes em alimentos; Métodos de conservação de carnes: Defumação, Métodos combinados, Desidratação, Irradiação; Maturação e deterioração de carnes; Alterações físico-químicas e microbiológicas em carnes; Legislação pertinente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.S.- Higiene e vigilância sanitária de alimentos; Livraria Varela.

MIDIO, A.F. & Martins, D.I. Toxicologia de alimentos; Livraria Varela. 2000

SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia de alimentos; Livraria Varela. 2000

TERRA, N.N.- Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções; Livraria Varela. 2004

FIGUEIREDO, R.M. Programa de redução de patógenos; Vol I, São Paulo; Ed. Manole, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PARDI, M.C. - Ciência, Higiene e tecnologia da carne, Vol..II, Editora UFG. 1996

CONTRERAS, C.C., et all - Higiene e sanitização na industria de carnes e derivados. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

TERRA, N.N. - Apontamento de tecnologia de carnes.Ed. Unisinos, 1998.

SENAR - Manual técnico, embutidos e defumados de carne suína. Belo Horizonte, 1997.

PRATA & FUCUDA - Higiene e inspeção de carnes. Jaboticabal, UNESP, 2001(Apostila)

Disciplina: PROCESSAMENTO DE VEGETAIS I	
Carga-horária horas / aula: 120	CH Horas: 110
Período: 2º	
EMENTAS	
<p>Definições: frutas e hortaliças; Fatores Pré e Pós-colheita que afetam a qualidade de Frutas e Hortaliças; Noções básicas de pós-colheita: estádios de desenvolvimento, frutos climatéricos e não-climatéricos, importância do etileno.</p> <p>Atributos de qualidade de Frutas e Hortaliças; Etapas básicas de processamento de Frutas e Hortaliças; Obtenção da matéria-prima: colheita, armazenamento, transporte, estocagem; Preparo de matéria-prima: lavagem, seleção, descascamento, corte, inativação enzimática; Elaboração de doces (geleia, gelejada, doces em massa, doce em calda, cristalizados e glaceados); Frutas e Hortaliças Desidratadas: definições, métodos de desidratação (natural; artificial; liofilização; spray-drier); perdas nutricionais; armazenamento e conservação; Frutas e Hortaliças fermentadas (pickles, azeitonas, chucrute, vinagre): definições, métodos de elaboração, armazenamento e conservação; Elaboração de Polpas: definições, métodos de elaboração, armazenamento e conservação; Processamento de sucos e néctares; Frutas e Hortaliças congeladas: definições, métodos de elaboração, armazenamento e conservação; Frutas e Hortaliças minimamente processadas: definições, métodos de elaboração, armazenamento e conservação; Aproveitamento de resíduos do processamento de frutas e hortaliças.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de Frutos e Hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA/FAEPE, 2005.</p> <p>GOMES, W.L.R.; ANDRADE, L.M. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces. Brasília: Embrapa, 2003. (Informação Tecnológica)</p> <p>MORETTI, C.L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Moretti, C.L. (Ed.). Brasília : Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.</p>	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FERRUA, F.Q.; BARCELOS, M.F.P.; BORGES, S.V. Conservação de alimentos: métodos de processamento, equipamentos e embalagens. Lavras: UFLA FAEPE, 2008.

MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M.; LIMA, A.S. Processamento de sucos de frutas tropicais. Fortaleza: Edições UFC, 2007.

MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M.; LIMA, A.S.; CARVALHO, J.M.; FIGUEIREDO, R.W. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: Edições UFC, 2009.

OLIVEIRA, D.M.T. Apostila de morfologia vegetal. Botucatu: UNESP/FCA, 1995.

VILAS BOAS, E.V.B.; LIMA, L.C.O.; BRESSAN, M.C.; BARCELOS, M.F.; PEREIRA, R.G.F.A. Manejo de resíduos da agroindústria. Lavras: UFLA/FAEPE, 2001.

Disciplina: ANÁLISE DE ALIMENTOS**Carga-horária horas / aula:** 120**CH Horas:** 110**Período:** 2^o**EMENTAS****ANÁLISES BROMATOLÓGICAS:**

Determinação de umidade: métodos por secagem; Determinação de cinzas (total, solúvel e insolúvel); Determinação de carboidratos, método de Lane – Eynon; Determinação de proteínas – método de Kjeldahl; Determinação de lipídeos: método de Bligh-Dyer; Métodos físicos: densimetria, medida de pH; Determinação de vitamina C; Determinação de acidez titulável.

ANÁLISE SENSORIAL:

Análise sensorial: histórico, importância na indústria de alimentos; Os receptores sensoriais - elementos de avaliação sensorial: olfato, gosto, visão, audição e interações sensoriais; Seleção e treinamento da equipe: procedimento para seleção, teste de reconhecimento de odores e teste gosto-intensidade; Métodos sensoriais: classificação; Métodos discriminativos: testes de diferença, comparação pareada, teste triangular, teste duo-trio, comparação múltipla e ordenação; Métodos afetivos: comparação pareada, ordenação, escala hedônica, escala de atitude,

amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos; Apresentação do laboratório de análise sensorial; Teste de reconhecimento de gostos e odores; Testes de diferença: pareado, duo-trio, triangular; Testes de diferença: ordenação, diferença do controle; Testes de escala: estruturadas e não estruturadas; Testes descritivos: seleção de provadores; Testes descritivos: análise final das amostras; Testes afetivos: pareado - preferência, ordenação - preferência, escalas hedônicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANÁLISES BROMATOLÓGICAS:

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. de Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo : Atheneu, 1998. 317p.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos. 3ª ed., São Paulo : Varela, 2001. 143p.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 1ª ed. Editora Unicamp. Campinas- SP. 1999.

ANÁLISE SENSORIAL:

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champgnat, 1996, 123 p.

NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3ª ed. Instituto Adolfo Lutz- São Paulo- SP. 1985.

SBCTA. Análise sensorial. Manual: Série Qualidade-PROFIQUA, Campinas: SBCTA, 2000. 127p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de análise Microbiológica de Alimentos. 1ª. ed. Livraria varela, São Paulo, 1997.

ARAÚJO, J.M. Química de alimentos. Viçosa: Ed. UFV, 2004.

LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica. São Paulo: Sarvier, 1991.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: Ed. da UNICAMP, 1999.

FENNEMA, O.R. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993.

Disciplina: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 2º	
EMENTAS	
<p>Definição de microbiologia, histórico e importância; Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; Curva de crescimento microbiana; Principais microrganismos de importância em alimentos; Microrganismos indicadores de qualidade em alimentos; Diferenças entre os microrganismos patogênicos, benéficos e deteriorantes; Principais toxinfecções que podem ser transmitidas por alimentos; Normas de trabalho, segurança e higiene no laboratório; Coleta, transporte e preparo de amostras para análises microbiológicas; Metodologia de isolamento e cultivo de microrganismos; Interpretação das análises microbiológicas; Legislação pertinente.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>BLACK, Jacquelyn G. Microbiologia: fundamentos e perspectivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829p.</p> <p>FRANCO, BERNADETTE D. G. DE M.; LANDGRAF, MARIZA. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.</p> <p>FUTUYAMA, Douglas J. Biologia evolutiva. 3. ed. Ribeirão Preto: FUNPEC. 2009. 830p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<p>Fundamentos de Tecnologia de Alimentos, BARUFFALDI, R & OLIVEIRA, M. N., Atheneu, Microbiologia dos Alimentos, FRANCO, B. D. G. & LANDGRAF, M., Atheneu, Princípios de Tecnologia de Alimentos GAVA, A.J. Nobel, Controle Sanitário dos Alimentos</p> <p>RIEDEL, G., Microbiologia dos alimentos, FRANCO, B.; LANDGRAF, M., Varela</p>	

Disciplina: ATIVIDADE ORIENTADA I	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 2º	
EMENTAS	
Processamento de Frutas e Hortaliças; Processamento de Grãos, Raízes e Tubérculos; Processamento de Leite; Processamento de Carnes; Tecnologia de Bebidas; Legislação (ANVISA).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
MORETTI, C.L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Moretti, C.L. (Ed.). Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.	
SILVA, J.A. – Tópicos da tecnologia de alimentos; Livraria Varela. 2000	
PINHEIRO, A. J. R. Apostila de Processamento de Leite de Consumo e derivados, UFV/MG, Viçosa, 1980.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
ALENCAR, Newton. INDUSTRIALIZAÇÃO DO LEITE NA FAZENDA; Editora dos Criadores LTDA. São Paulo.	
Rodrigues, Fernando C.; Epamig/Cepe. INSTITUTO DE LATICÍNIOS CANDIDO TOSTES, Fabricação de logurte, pág 3 a 48	
APRENDAA FAZER EMBUTIDOS. Ed. Três Vidas. 1996	
SENAR – Manual técnico, embutidos e defumados de carne suína. Belo Horizonte, 1997.	
Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza:Edições UFC, 2009.	

Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA

Carga-horária horas / aula: 160	CH Horas: 147
Período: 2º	
EMENTAS	
<p>Segundo os PCNS, permitir aos alunos a escolha da forma de fala e escrita a utilizar, considerando as características e condições do contexto de produção, estudando-se variados gêneros textuais, sobretudo do os tipo descritivo; saber adequar os recursos expressivos, a variedade de língua e o estilo às diferentes situações comunicativas, reconhecendo aspectos gramaticais da língua portuguesa tais como pronomes e verbos; saber coordenar satisfatoriamente o que fala ou escreve e como fazê-lo; saber que modo de expressão é pertinente em função de dada intenção enunciativa, o contexto e os interlocutores a quem o texto se dirige. Para o conhecimento da cultura brasileira, faz-se importante o estudo da literatura em língua portuguesa do século XIX.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>CEREJA, William Roberto. Português: Linguagens: volume 2: ensino médio / NICOLA, José de. Português Ensino Médio. Volume 2. São Paulo, Scipione, 2008 PEREIRA, Helena Bonito e PELACHIN, Marcia Maisa. Português na trama do texto. São Paulo, FTD, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<p>SARGENTIM, Hermínio. Curso Prático de Redação INFANTE, Ulisses. Curso de Gramática Aplicada aos Textos VALENÇA, Ana. Roteiro de Redação; lendo e argumentando. São Paulo, Scipione, 1998. CEREJA, William Roberto e MAGALHÃES, Thereza Cochar. Gramática Reflexiva. Texto, Semântica E Interação. Editora Atual. São Paulo. 2005. KOCH, Ingedore Villaça. Linguística Aplicada Ao Português: Morfologia. 15ª edição. Editora Cortez. São Paulo. 2005.</p>	

Disciplina: ARTE	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 2º	
EMENTAS	
<p>O conhecimento das linguagens: artes visuais, dança, teatro, música e artes audiovisuais em diferentes tempos históricos, utilizando ferramentas tecnológicas variadas; Produtos de Arte em suas linguagens variadas, desenvolvendo a fruição quanto à análise estética; Os diferentes processos da Arte com seus mais diversos instrumentos de trabalho junto com as manifestações socioculturais e históricas; Nas oficinas artísticas utilizar diferentes materiais com suas técnicas relacionados ao ensino de Arte envolvendo obras em formas escultóricas. O conceito de Afro-Brasileiro e Indígena. Trabalho, Cultura e Resistência Negra e Indígena.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>PROENÇA, Graça - História da Arte. São Paulo, Ática. 17ª edição, 3ª impressão, 2008, volume único.</p> <p>CUMMING, Robert Para Entender a Arte,. Ática, 1996, volume único.</p> <p>BRASIL. MEC. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Brasília, SEPP/IR/SECAD/INEP, junho de 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<p>CANTELE, Bruna, LEONARDI, Angela Cantele - Arte Linguagem Visual,. Editora IBEP, volume 1 e 2.</p> <p>OLIVEIRA, Malaí Guedes - Hoje é dia de Arte., IBEP. Volume 1, 2, 3 e 4.</p> <p>Ideias Criativas – Artesanato. Edelbra, volume único.</p> <p>VALADARES, Solange, DINIZ, Célia - Arte no Cotidiano Escolar, , Editora Fapi, 4ª edição.</p> <p>JEANDOT N. Explorando o Universo da Música, São Paulo: Scipione, 1997.</p> <p>MOURA, Clóvis. Rebeliões Da senzala. São Paulo: Ciências Humanas, 1981.</p>	

Disciplina: EDUCAÇÃO FÍSICA	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 2º	
EMENTAS	
<p>Iniciação ao Handball: Histórico; Fundamentos: passes, recepções, arremessos, dribles, ações do pivô, ações do goleiro, sistemas táticos defensivos, marcação, padronização de ataques; Prática dirigida. Iniciação ao Futsal: Histórico; Fundamentos: Passes, recepções, domínio, controle, condução, arremate, cabeceio, drible, finta. Prática dirigida. Iniciação ao Atletismo: História; Jogos Olímpicos; Principais modalidades; Práticas dirigidas. Iniciação ao Futebol de Campo: Histórico; Passes, chute, drible, recepção, cabeceio, Prática dirigida. Condicionamento aeróbico e anaeróbico e seus conceitos; Primeiros socorros; A partir dos conhecimentos adquiridos, desenvolver temas e projetos e sua aplicação prática na Educação Física; Orientação para práticas desportivas no que tange a alimentação e a saúde; Iniciação à Natação: Histórico; Regras; tipos de nados e seus respectivos movimentos respiratórios, de braços e de pernas. Desenvolvimento e aplicação de movimentos acrobáticos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>MCARDLE, William D.; KATC, Frank I. Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 4 ed. Rio de Janeiro, 1998.</p> <p>TANI, Go; MANOEL, Edson J.; KOKUBUN, Edson, et al. Educação Física Escolar; Fundamentos de uma abordagem desenvolvimentista São Paulo: EPU, 1988. MEDINA, João Paulo</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<p>WEINER, Jurgen.- Treinamento ideal, Rio de Janeiro: Record, 1997</p> <p>TEIXEIRA, Hudson. - Educação Física e desportos, São Paulo: Saraiva, 1997</p> <p>TUBINO, Manuel G. - Metodologia do treinamento científico. Rio de Janeiro:</p>	

IBRASA, 1997

GUEDES, Dartagnan Pinto e Guedes, Joana Elisabete Ribeiro Pinto - Exercício físico na promoção da saúde. Londrina (PR)

RAY, Stubbs - O Livro dos esportes. Rio de Janeiro: Nova Fronteira

Disciplina: GEOGRAFIA

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 2º

EMENTAS

Fundamentos da Cartografia: coordenadas, projeção cartográfica, escala e fuso horário; Natureza e questões ambientais no Brasil: estrutura geológica, relevo, regiões hidrográficas, dinâmica climática e biomas; Estrutura e qualidade de vida da população brasileira: população e demografia, movimentos populacionais e urbanização, aspectos econômicos e exclusão social; Espaços produtivos no Brasil: produção rural, recursos minerais, matriz energética, produção industrial e o espaço dos serviços; Gestão do território e regionalização: planejamento territorial e regionalização: Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste, Sul.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GUERINO, Luiza Angélica – Geografia: A dinâmica do Espaço Brasileiro. Coleção Projeto Eco, Vol. 2. 1ª Ed., Curitiba: Editora Positivo, 2010.

VESENTINI, José Willian. Brasil: Sociedade & Espaço. 2ª Ed., São Paulo: Ática, 1994.

MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia para o Ensino Médio: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LUCCI, Elian Alabi; BRANCO, Anselmo Lázaro; MENDONÇA, Cláudio. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Saraiva, 2005.

COELHO, Maria de Amorim. Geografia Geral: O espaço natural e econômico. São

Paulo: Moderna, 1995.

TAMDJIAN, James Omy. Geografia Geral e do Brasil: estudos para compreensão do espaço. São Paulo: FTC, 2004.

VESENTINI, JOSÉ WILLIAN. Geografia Geral e do Espaço. São Paulo: Ática, 2000.

ALMEIDA, Maurício. Geografia Global. 1ª Ed., 3 volumes. São Paulo: Escala Educacional, 2010.

Disciplina: HISTÓRIA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 2º	
EMENTAS	
O estudo de história procurar despertar o educando para a construção de uma consciência histórica através do fato e o processo histórico. Debruça sobre os diferentes níveis, ritmos de duração e reconhecimento das diversas formas como o passado é interpretado, como a realidade é vivida e como o futuro é configurado. O ambiente de trabalho dos alunos do Segundo Ano do Ensino Médio passa pela consolidação dos Sistemas Coloniais dos séculos XVI e XVII, enfatiza as contradições provocadas pelos questionamentos da Era das Revoluções e busca interpretar o Brasil no contexto da Crise do Antigo Regime ao desenrolar do Segundo Reinado.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
CAMPOS, Flavio de; CLARO, Regina. A Escrita da História. Editora Educacional. São Paulo. 2010.	
ABREU, M; SOIHET, R. (orgs.). Ensino de História: conceitos, temáticas e metodologia. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.	
VAINFAS, Ronaldo; FARIA, Sheila de Castro; FERREIRA, Jorge; SANTOS, Georgina dos. História – Volume Único (Ensino Médio). Editora Saraiva, Livres Editores, São Paulo, 2010.	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, José Murilo de. Os Bestializados. O Rio de Janeiro e a República que não foi. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

FURTADO, Celso. O capitalismo global. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

HOBBSBAWM, E. A Era do Capital. 1848-1875. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

VICENTINO, Cláudio. "História para o ensino médio: história geral e do Brasil" / Cláudio Vicentino, Gianpaolo Dorigo; ilustrações Cassiano Roda – São Paulo: Scipione, 2005. – (série Parâmetros).

MELLO, Leonel Itaussu Almeida, 1945 – "História moderna e contemporânea"/ Leonel Itaussu A. Mello, Luís César Amad Costa. – São Paulo: Scipione, 1999.

Disciplina: FILOSOFIA**Carga-horária horas / aula: 40****CH Horas: 37****Período: 2º****EMENTAS**

A filosofia na modernidade clássica e os fundamentos da cultura em sua constituição histórica. A nova compreensão da natureza e as tarefas da razão. O caráter predominantemente científico e técnico da modernidade. A ética, a política e a estética na modernidade. Exercício de leitura e construção discursiva na prática filosófica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARANHA, M. L. de A; MARTINS, M .H .P. Filosofando. Introdução à filosofia. 4ª. Edição. São Paulo: Moderna, 2009.

MORAES, R. de Filosofia da ciência e da tecnologia. 7ª. Edição. Campinas: Papyrus, 2002.

MONDIN, B. Introdução à filosofia - Problemas sistemas e autores. 3a. Ed. S.P.: Edições Pulinas, 1980.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

REALE, G. ANTISERI, D. História da filosofia, vol. I, II, III. 3ª. Edição. São Paulo: Paulus, 1990.

MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos à Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar editor, 1997.

SEMERARO, G. (coord) O pensamento moderno. Aparecida: Ideias e Letras, 2011

MARCONDES, D. Textos básicos de ética de Platão à Foucault. Rio de Janeiro: Zahar editor, 2007.

MARCONDES, D. Textos básicos de linguagem de Platão à Foucault. Rio de Janeiro: Zahar editor, 2010.

Disciplina: SOCIOLOGIA**Carga-horária horas / aula:** 40**CH Horas:** 37**Período:** 2º**EMENTAS**

Os modos de produção ao longo da história. As formas de desigualdade. Mudança social, reforma e revolução. O trabalho e as sociedades utópicas. Mudança social e cidadania. Formas de participação e direitos do cidadão. As relações de poder no cotidiano. Importância das ações políticas. As instituições sociais e o processo de socialização. Conhecimento e controle social. Cultura e sociedade. Relação indivíduo e sociedade. Processos de socialização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOMENY, Helena; FREIRE-MEDEIROS, Bianca. Tempos modernos, tempos de sociologia. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

FORACCHI, Marialice M.; MARTINS, José de S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LCT, 2008.

LÖWY, Michel. As aventuras de Karl Marx contra o Barão de Münchhausen:

marxismo e positivismo na sociologia do conhecimento. São Paulo: Cortez, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

BARBOSA, M. L.; OLIVEIRA, M. G. M. de; QUINTANERO, T. Um toque de clássicos: Marx, Durkheim e Weber. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Zahar, 1995.

FOUCAULT, Michel. Vigiar e punir: história da violência nas prisões. Petrópolis: Vozes, 2007.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. Manifesto do partido comunista. Porto Alegre: L&M, 2009.

WEFFORT, Francisco C. Os clássicos da política. V.1. São Paulo: Ática, 2008.

Disciplina: QUÍMICA

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 2º

EMENTAS

Estudo das relações estequiométricas, energéticas e dinâmicas das reações químicas, além do estudo das soluções. Correlação dos conteúdos teóricos e as diversas situações cotidianas e profissionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

REIS, M. Química: meio ambiente, cidadania, tecnologia. Volume 2. Editora FTD, 2010.

FELTRE, R. Química. Volume 2. 7ª edição. Editora Moderna, 2008.

SALVADOR e USBERCO. Química Geral. Volume 2. Editora Saraiva, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ATKINS, P.; LORETTA J.; PRINCÍPIOS DE QUÍMICA Questionando a vida moderna e o meio ambiente. Volume único. 3ª edição. Editora Bookman. 2003.

ROCHA-FILHO, R.C.; SILVA, R. R. Cálculos básicos da química. 2ª edição. EdUFSCar, 2010.

SANTOS, W.L.P dos & MÓL, G. de S (coord.). Química e Sociedade. Volume único, ensino médio. 1ª edição. Editora Nova Geração, 2008.

RUSSELL, J. B. Química Geral. Volume 2. 2ª edição. Pearson Education do Brasil, 1994.

BRAATHEN, P. C. Cálculo Estequiométrico: sem mistério, pensando em mol. CRQ-MG, 2011.

Disciplina: BIOLOGIA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 2º	
EMENTAS	
Taxonomia, princípios de nomenclatura biológica, Reino Monera, Reino Protista, Vírus, Reino Animalia, Reino Fungi, Reino Plantae.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ALBERTS, B et al. Biologia Molecular da célula. 5ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2006.	
GEWANDSZNAJDER, F., LINHARES,S., Biologia -Volume Único. 1ª Edição. Editora Ática. São Paulo, 2008.	
LAURENCE, J. 2005. Biologia: ensino médio. Ed. Nova Geração, 1ª ed.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
FERRI, M.G. 1983. Botânica: morfologia externa das plantas (Organografia). Ed. Nobel, 15ªed.	

HICKMAN Jr., C.P.; ROBERTS, L.S. & LARSON, A. 2004. Princípios Integrados de Zoologia. Ed. Guanabara Koogan, 11ª ed.

LAURENCE, J. 2005. Biologia: ensino médio. Ed. Nova Geração, 2ª ed.

LINHARES, S. & Gewandsznajder, F. 2005. Biologia. Ed. Ática, 1ª ed.

RAVEN, P.H.; Evert, R.F. & EICHLORN, S.E. 1992. Biologia Vegetal. Ed. Guanabara

Disciplina: FÍSICA

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 2º

EMENTAS

Termologia: Temperatura, calor e equilíbrio térmico. Termômetro. Graduação de um termômetro. Escalas termométricas e escala absoluta de Kelvin. Mudança de temperaturas entre escalas. Dilatação térmica dos sólidos e líquidos: Dilatação linear dos sólidos, dilatação superficial dos sólidos. Dilatação volumétrica dos sólidos e líquidos. Calorimetria: Calor sensível e latente. Equação fundamental da Calorimetria. Calor específico. Capacidade térmica de um corpo. Trocas de calor. Calorímetro. Quantidade de calor latente. Curvas de aquecimento e de resfriamento. Os diagramas de fases: Diagramas de fases. Equilíbrio sólido-líquido. Fusão e solidificação. Equilíbrio líquido-vapor. Ebulição e condensação. Estudos dos gases: As transformações gasosas. A transformação isocórica, isobárica e isotérmica. Conceito de mol. Número de Avogadro. Equação de Clapeyron. Lei geral dos gases perfeitos. As leis da termodinâmica: Trabalho numa transformação. Energia interna. Primeira lei da termodinâmica. Transformação gasosa (isobárica, isocórica, isotérmica e adiabáticas). Transformação cíclica. Conversão de calor em trabalhos e vice-versa. Transformações reversíveis e irreversíveis. Segunda lei da termodinâmica. Óptica geométrica: Considerações iniciais, meios transparentes, translúcidos e opacos. Fenômenos ópticos. A cor de um corpo por reflexão. Princípio da propagação retilínea da luz. Sombra e penumbra. Reflexão da luz. Espelhos planos: Reflexão da luz. Leis da reflexão. Imagem de um ponto num espelho plano. Campo visual de um espelho plano. Translação de um espelho plano. Rotação de um espelho plano. Imagens de um objeto entre dois espelhos.

Espelhos esféricos: Definições e elementos. Espelhos esféricos de Gauss. Focos de um espelho esféricos de Gauss. Construção geométrica das imagens. Refração luminosa: Índice de refração. Refringência. Leis da refração. Ângulo limite. Reflexão total. Lentes esféricas delgadas: Comportamento óptico das lentes. Focos de uma lente delgada. Construção geométrica de imagens.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

RAMALHO JUNIOR, F., SOARES, P. T., FERRARO, N. G. - Os Fundamentos da Física - Vol. 2 - Mecânica - 2º Ano, Editora: Moderna

GASPAR, Alberto Física 1 - Mecânica - Nova Ortografia - 2º Ano, Editora: Atica.

MAXIMO, Antonio Carlos; ALVARENGA; Beatriz - Física - Volume Único, Editora: Scipione

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FUKE, Luiz Felipe; YAMAMOTO, Kazuhito - Física Para o Ensino Médio Mecânica - Volume 2, Editora:Saraiva

FISICA 2: `TÉRMICA E ÓPTICA - Grupo de Reelaboração do Ensino de Física, Editora: EDUSP

HALLIDAY, David, RESNICK, Robert, WALKER, Jearl - Fundamentos de Física - Mecânica - Vol. 2 , Editora: LTC - LIVROS TECNICOS E CIENTÍFICO

SANT'ANNA,Blaidi; MARTINI, Glorinha; REIS,Hugo Carneiro; SPINELLI, Walter . Conexões com a Física 2º ano. Editora: Moderna

BOAS, Newton Villas; DOCA, Ricardo Helou; BISCUOLA, Gualter Jose. Tópicos de Física - 2º Ano Ensino Médio. Editora: Saraiva.

Disciplina: MATEMÁTICA

Carga-horária horas / aula: 120

CH Horas: 110

Período: 2º

EMENTAS

Estudo da trigonometria no círculo. Introdução à álgebra linear – matrizes, determinantes e sistemas lineares. Análise de princípios de contagem e probabilidades de eventos. Estudo de posições de retas e planos, de poliedros e de corpos redondos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANTE, L. R. Matemática contexto e aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2012.

YOUSSEF, A. N.; FERNANDEZ, V. P. Matemática Conceitos e Fundamentos. São Paulo: Editora Scipione, 2005.

IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar. 3 ed. São Paulo: Atual Editora, 1983.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, C. X.; BARRETO FILHO, B. Matemática aula por aula. São Paulo: FTD, 2005.

IEZZI, G. et al. Matemática. São Paulo: Atual Editora: 2000.

BOYER, C. B. História da matemática. 2ª Edição. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 1996.

DOLCE, O.; POMPEO, J. N. Fundamentos da matemática elementar. Vol. 9. São Paulo: Atual, 2006.

GIOVANNI, J.R.; BONJORNIO, J. Matemática de 2º grau. São Paulo: F.T.D., 1988.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Curso de Matemática. São Paulo: Editora Moderna, 1993.

Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA I - INGLÊS

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 2º

EMENTAS

Aprofundamento da aprendizagem em Língua Inglesa. Complementação dos

princípios gramaticais para o desenvolvimento das habilidades pertinentes a leitura instrumental de textos diversos e específicos. Aperfeiçoamento das modalidades escritas, orais e auditivas que promovam a autonomia na leitura em Língua Inglesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARQUES, Amadeu. Password English-Vols. 2 e 3. São Paulo: Editora Ática,2008.

RUBIN, Sarah G e Mariza Ferrari. Patchwork Vols. 1, 2, 3

DIAS, Reinildes. Inglês Instrumental: leitura crítica. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DICIONÁRIO Oxford: Advanced Learners: monolíngue. Oxford: Oxford University Press, 2005.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental. Disal,2005

AZAR, B. Understanding and Using English Grammar. Prentice Hall, 1998.

SOCORRO, Evaristo et al. Inglês Instrumental: estratégias de leitura. Teresina: Halley S.A Gráfica e editora. 1996.

MURPHY, Raymond. Essential Grammar in Use. Cambridge: University Press, 2007.

3º ANO

Disciplina: PROCESSAMENTO DE LEITE

Carga-horária horas / aula: 160

CH Horas: 147

Período: 3º

EMENTAS

Leite: composição química, macrocomponentes e sua relação com o processamento de derivados, composição química do leite de diferentes espécies; Diferenças entre o leite humano e bovino; Bactérias lácticas: sua importância, principais transformações microbiológicas de uso tecnológico; Controle de

qualidade na indústria de laticínios: higiene na ordenha, pós-coleta de leite, tipos de ordenha, classificação dos tipos de leite; Bactérias deteriorantes de leite e derivados: microrganismos psicrófilos, coliformes, bactérias termófilas e esporuladas. Importância da contaminação bacteriana na cadeia produtiva. Efeito do crescimento bacteriano sobre os derivados do leite, prejuízos tecnológicos; Doenças transmitidas pelo leite, principais bactérias; Legislação de leite; Operações iniciais: controle de qualidade, principais fraudes, padronização e classificação do leite quanto à gordura, homogeneização da gordura, clarificação; Tratamento térmico do leite: pasteurização, esterilização e efeitos sobre o leite; Princípios da tecnologia do queijo: tipos de queijos, maturação, queijos maturados por fungos; requeijão; aproveitamento de resíduos do soro; fabricação de ricota; Obtenção de creme e tecnologia da manteiga, creme de leite; Fabricação de iogurte, bebidas lácteas: culturas lácteas, fenômenos bioquímicos da fermentação, tipos de bebidas, probióticos; Leites desidratados: fabricação de leite em pó, leite concentrado, leite condensado e doce de leite, princípios da desidratação, insolubilidade de proteínas e lactose.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AMIOT, J. Ciência e tecnologia de la leche. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991. 547p.

BEHMER, M.L.A. Tecnologia do Leite. São Paulo: Nobel, 1976. 322p.

PEREIRA, D.B.C. et. al. Físico-Química do Leite e Derivados: Métodos Analíticos. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Prata, Luiz Francisco - FUNDAMNETOS DA CIÊNCIA DO LEITE, 2001; Jaboticabal, SP.

MAARA - MINISTÉRIO da agricultura, abastecimento e Reforma agrária - LANARA: Métodos Analíticos Oficiais para controle de Produtos de Origem animal e seus ingredientes. Brasília, 1981

Brasil, Ministério da Agricultura, 1997

LANARA, Adolfo Lutz - Controle da Composição Química de Leite e dos Laticínios

TRONCO, V. M. Aproveitamento do Leite – Elaboração de seus derivados na propriedade rural, Guaíba: Agropecuária, 1996. 146p.

TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do leite, Editora UFSM, 2003. 192p.

Disciplina: PROCESSAMENTO DE VEGETAIS II

Carga-horária horas / aula: 120

CH Horas: 110

Período: 3º

EMENTAS

Milho: estrutura, composição química, beneficiamento, processamento da farinha, amido e fubá; Processamento de mandioca: estrutura, composição química, processamento de farinha, fécula e polvilho azedo; Processamento de batata: estrutura, composição química, beneficiamento, processamento de fécula, flocos, batata frita; Processamento de cana de açúcar: rapadura, açúcar mascavo, melado, açúcar; Café: estrutura, composição química, beneficiamento, qualidade de bebida; Soja: estrutura, composição química e produtos derivados; Óleos e gorduras: composição, fontes, processamento de óleos e margarinas; Tecnologias de obtenção do cacau, produtos do cacau e do chocolate; Trigo: estrutura, composição química, beneficiamento e tipos de farinhas; Panificação: matérias-primas, formulações, processamento, qualidade do pão; Massas alimentícias: classificação, matérias-primas, processamento; Biscoitos: tipos, formulações, processamento; Bolos: tipos, formulações, processamento; Tipos de bebidas; Bebidas destiladas: aguardente, conhaque; Bebidas fermentadas: cerveja, vinho, sidra; Refrigerantes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Editora Ahteneu, 2001..

MADRID, A. Manual de indústrias dos alimentos. São Paulo: Varela, 1995. 599p.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PEREIRA, J. Tecnologia e qualidade de cereais (arroz, trigo, milho e aveia). Lavras: UFLA/FAEPE, 2002. 130p.

SARMENTO, S.B.S. Tecnologia de productos amiláceos: milho e mandioca. Piracicaba: ESALQ, 2004. 24p. (Apostila)

VICENZI, R. Tópicos especiais em alimentos II: bebidas. Ijuí: UNIJUÍ. 94p. (Apostila)

VILAS BOAS, E.V.B.; LIMA, L.C.O.; BRESSAN, M.C.; BARCELOS, M.F.; PEREIRA, R.G.F.A. Manejo de resíduos da agroindústria. Lavras: UFLA/FAEPE, 2001.

Disciplina: GESTÃO AMBIENTAL E SEGURANÇA	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 3º	
EMENTAS	
<p>Segurança: Segurança no trabalho (considerações); Acidentes de trabalho e doenças profissionais (causas, consequências, análise e legislação); Riscos ambientais (riscos físicos, químicos, biológicos e ergonômico); Riscos de acidentes; Normas Regulamentadoras; Equipamentos de proteção individual; Equipamentos de proteção coletiva; Sinalização de segurança; Proteção contra incêndios; CIPA - Comissão interna de prevenção de acidentes; Campanhas de segurança.</p> <p>Gestão Ambiental: Importância gestão e controle do ambiental nos dias atuais; As atividades humanas e o ambiente; A importância da matéria orgânica do solo e a conservação ambiental; Tipos e fontes de poluição e seus meios de dispersão no solo, água e atmosfera; Uso racional dos recursos e reciclagem; Como fazer compostagem e seus benefícios para o ambiente; A importância do uso de biodigestores para gestão e manejo de afluentes; Tratamento de efluentes agroindústrias e urbanos; Desenvolvimento econômico e sustentabilidade; Energias alternativa e ganhos ambientais.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	

APOSTILA SEGURANÇA DO TRABALHO. Volume I. MANUAIS DE LEGISLAÇÃO PHILIPPI, A.; ROMÉRO, M.A.; BRUNA, G.C. Curso de gestão ambiental. Barueri, SP. Manole, 2004. 1038p.

SILVA, M.E.C. Compostagem de lixo em pequenas unidades de tratamento. Viçosa, CPT. 2008. 260 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Site: www.revistaproteção.com.br Revistas: “Proteção” e “CIPA”

PINTO, A. L.T., WINDT, M. C. V. S.; CÉSPEDES, L. Segurança e medicina do trabalho. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

HAMMES, U.S. Construção da proposta pedagógica. Educação ambiental para o desenvolvimento sustentável. 3ª ed;. Brasília, EMBRAPA, 2012. 394p.

TEIXEIRA, M.A. Poluição Ambiental: impactos no meio físico. 1ª. ED. Viçosa, UFV, 2010, 260p

SILVA, F. C. et al Gestão pública de resíduo sólido urbano: compostagem e interface agro-florestal. Botucatu:FEPAP, 2009, 204p.

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO E EMPREENDEDORISMO

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 3º

EMENTAS

Definições: Administração e Empreendedorismo; Empresas Industriais / Comerciais : Planejamento, Organização, Direção e Controle; Custo de produção / Orçamento; Administração da Produção; Controle de Qualidade; Comercialização; Planejamento Estratégico; Balanço Patrimonial / Conceito e finalidade; Planejamento Financeiro: Fluxo de Caixa, Capital de Giro, Mercado; Geração de Novas Oportunidades; Empreendedorismo no Brasil e no Mundo; Empresário x Empreendedor; Valores do Empreendedor; Negócios Empreendedores; Associativismo Cooperativismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DORNELAS José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios - Campus, Rio de Janeiro, 2001.

FERREIRA, M.P. Ser Empreendedor: Pensar, Criar, e Moldar a Nova Empresa. São Paulo: Saraiva 2010.

PATRICK J. MONTANA & BRUCE H. CHARNOV, Administração, Saraiva - São Paulo, 1999

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

.

PETER F. DRUCKER, Introdução a Administração, Pioneira Thomson - São Paulo, 2002.

CHIAVENATO, I. Introdução ao Planejamento e Controle de Produção. McGraw Hill, 1990.

MÁRIO OTÁVIO BATALHA (Coordenador do GEPAI), Gestão Agroindustrial, Atlas - São Paulo, 2001

NIGEL SLACK / STUART CHAMBERS / CHRISTINE HARLAND / ALAN

HARRISON / ROBERT JOHNSTON, Administração da Produção, Atlas - São Paulo, 1999.

Disciplina: ATIVIDADE ORIENTADA II

Carga-horária horas / aula: 80

CH Horas: 73

Período: 3º

EMENTAS

Processamento de Frutas e Hortaliças; Processamento de Grãos, Raízes e Tubérculos; Processamento de Leite; Processamento de Carnes; Tecnologia de Bebidas; Legislação (ANVISA).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LIMA, U. de A. (Coord.) Agroindustrialização de Frutas. São Paulo: Fealq., 1998.

TERRA, N.N.- Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções; Livraria Varela. 2004

TRONCO, V. M. Aproveitamento do Leite – Elaboração de seus derivados na propriedade rural, Guaíba: Agropecuária, 1996. 146p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALENCAR, Newton. INDUSTRIALIZAÇÃO DO LEITE NA FAZENDA; Editora dos Criadores LTDA. São Paulo.

SENAR – Manual técnico, embutidos e defumados de carne suína. Belo Horizonte, 1997.

PRATA & FUCUDA – Higiêne e inspeção de carnes. Jaboticabal, UNESP, 2001(Apostila)

Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza:Edições UFC, 2009.

MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M.; LIMA, A.S. Processamento de sucos de frutas tropicais. Fortaleza: Edições UFC, 2007.

Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA

Carga-horária horas / aula: 160

CH Horas: 147

Período: 3º

EMENTAS

A Língua Portuguesa como meio de expressão oral e escrita, tornando o aluno um leitor crítico de sua realidade, servindo, também, como veículo de informação e aquisição de conhecimentos multidisciplinares. Estruturas baseadas na competência de apreender textos como construção de conhecimento em diferentes níveis de compreensão, análise e interpretação das áreas de Linguagem (Língua Portuguesa e Literatura). Aquisição e valoração de conceitos artísticos, literários, estruturais e linguísticos que compõem a Língua. Leitura e produção competente do texto com aplicação da norma culta para o progresso da escrita e da fala nos diferentes gêneros, tipos e contextos sociais (Redação). Segundo os PCNS, permitir

aos alunos a escolha da forma de fala e escrita a utilizar, considerando as características e condições do contexto de produção, estudando-se variados gêneros textuais, sobretudo os do tipo dissertativo; saber adequar os recursos expressivos, a variedade de língua e o estilo às diferentes situações comunicativas, reconhecendo aspectos gramaticais da língua portuguesa tais como as relações entre sintagmas nominais e verbais; saber coordenar satisfatoriamente o que fala ou escreve e como fazê-lo; saber que modo de expressão é pertinente em função de dada intenção enunciativa, o contexto e os interlocutores a quem o texto se dirige. Para o conhecimento da cultura brasileira, faz-se importante o estudo da literatura em língua portuguesa do século XX e XXI.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABAURRE, Maria Luiza M; ABAURRE, Maria Bernadete M; PONTARA, Marcela. Português: contexto, interlocução e sentido. Vol. 3. São Paulo: Ed. Moderna, 2010
AMARAL, Emília, ET. AL. Novas palavras. Vol. 3. São Paulo: Ed. FTD, 2005
CEREJA, Willian Roberto e MAGALHAES, Thereza Cochar. Português: linguagens. Vol. 3 São Paulo: Atual Editora, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37ª. edição. Rio de Janeiro: Ed. Lucerna, 2010
DIONÍSIO, Angela Paiva, ET. AL. Gêneros textuais e ensino. Rio de Janeiro: Ed. Lucerna, 2005
FARACO e MOURA. Língua, Literatura e Redação. Volume 3. São Paulo: Ed. Ática, 2010
HOUAISS, Antônio. Dicionário de Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2010
TERRA, Ernani. Curso de gramática. São Paulo: Ed. Scipione, 2012

Disciplina: ARTE

Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 3º	
EMENTAS	
<p>O desenvolvimento pelo conhecimento das linguagens: artes visuais, dança, teatro, música e artes audiovisuais em diferentes tempos históricos, utilizando ferramentas tecnológicas variadas, As diversas manifestações de Arte em suas múltiplas funções, utilizadas por diferentes grupos sociais e étnicos interagindo com o patrimônio nacional e internacional que se deve conhecer e compreender em sua dimensão sócio histórica. Termos e expressões utilizados no livro (apostila) apresentando vida e obra artística que tiveram nelas produzidas, desenvolvendo o gosto estético e os aspectos físicos em cada época. Entender as manifestações artísticas e culturais compreendendo-as em suas diversidades. Nas oficinas utilizar expressões artísticas e diferentes materiais com técnicas relacionadas ao ensino de Arte. Cultura africana, sincretismo e miscigenação no Brasil. Brasil, África e formação do Atlântico Negro. A diversidade na Educação.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>PROENÇA, Graça - História da Arte. São Paulo, Ática. 17ª edição, 3ª impressão, 2008, volume único.</p> <p>CUMMING, Robert Para Entender a Arte,. Ática, 1996, volume único.</p> <p>GADOTTI, M. Diversidade cultural e educação para todos. Rio de Janeiro? Graal, 1992.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<p>CASTRO, Eder Alonso; OLIVEIRA, Paulo Ramos. Educar Para o pensar. São Paulo: Pioneira, 2002.</p> <p>CANTELE, Bruna, LEONARDI, Angela Cantele - Arte Linguagem Visual,. Editora IBEP, volume 1 e 2.</p> <p>JEANDOT N. Explorando o Universo da Música, São Paulo: Scipione, 1997.</p> <p>OLIVEIRA, Malaí Guedes - Hoje é dia de Arte., IBEP. Volume 1, 2, 3 e 4.</p> <p>Ideias Criativas – Artesanato. Edelbra, volume único.</p> <p>VALADARES, Solange, DINIZ, Célia - Arte no Cotidiano Escolar, , Editora Fapi, 4ª</p>	

edição.

Disciplina: EDUCAÇÃO FÍSICA

Carga-horária horas / aula: 40

CH Horas: 37

Período: 3º

EMENTAS

Fundamentos e Métodos das Lutas: Ênfase às lutas mais expressivas na cultura brasileira, raízes históricas, evolução e a análise crítica do processo de esportivização. Conhecimento dos fundamentos técnicos e análise das regras básicas das lutas. Possibilita a práxis pedagógica crítico-reflexiva e investigativa tomando as lutas como referência. Princípios e aplicação de defesa pessoal. Identificação do aluno nas lutas, como esporte e arte marcial, buscando no direcionamento de sua prática a construção e aperfeiçoamento do caráter humano. Desenvolver as qualidades físicas básicas e o controle emocional. Dar um conhecimento generalizado das modificações fisiológicas e morfológicas sobre o organismo. Treinamento de defesa pessoal. Desperta segurança, criatividade e afetividade. Organização de eventos lúdico-esportivos. Implementação de jogos interclasses, visando integração entre os discentes. Realização de campeonatos de várias modalidades esportivas. Desenvolvimento no trabalho de força. Metodologia da prática da natação nas suas diversas modalidades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MACHADO, Davi C Metodologia da natação

Editora E.P.U

SANTOS, S.L.C. Jogos de Oposição

Ensino das lutas na escola 1. ed

São Paulo: Phorte, 2012

ALBUQUERQUE, M. Artes Marciais Mistas

1.ed. São Paulo: Madras, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DEL'VECCHIO, F; FRANCHINI, E Preparação física para atletas de judô
 1.ed. São Paulo: Phorte, 2007

MOURÃO, L; SOUZA, G.C. Mulheres no tatam? O Judô feminino no Brasil
 1.ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2011

BRAVO,E. Jui Jitsu Sem Mistérios: Um guia completo
 1 ed. São Paulo: Madras, 2011

CORREA, Célia Regina F. MASSAUD, Marcelo Garcia.
 Natação – Da iniciação ao treinamento
 Rio de Janeiro: Sprint

SPRINT Organização de Competições: Torneios e Campeonatos
 Rio de Janeiro, 2007

Disciplina: GEOGRAFIA	
------------------------------	--

Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
---------------------------------------	---------------------

Período: 3º

EMENTAS

<p>O ensino de Geografia nas séries do grau médio será desenvolvido em eixos temáticos, contextualizando o mundo contemporâneo no seu processo histórico. Sendo que esse processo determina a organização e produção do espaço geográfico, (no caso o brasileiro e o mundial), tendo em vista a sua transformação. Para tanto levará em conta as questões políticas, econômicas, ambientais, religiosas e sócio-culturais, inseridas no sistema do capitalismo internacional.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

<p>GUERINO, Luiza Angélica. A dinâmica do espaço geográfico. Geografia. Curitiba: Positivo, 2011. MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio. Geografia. São Paulo: Scipione, 2009. VESSENTINI, José William. Geografia Geral e do espaço. São Paulo: Ática, 2000.</p>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo César da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. (Orgs.). Explorações geográficas. Rio de Janeiro; Bertrand Brasil, 1997.

COELHO, Maria de Amorim. Geografia Geral: O espaço natural e econômico. São Paulo: Moderna, 1995.

FURTADO, Celso. O capitalismo global. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

GUERRA, Antônio José Teixeira; CUNHA, Sandra Batista da. (Orgs.). Geomorfologia e meio ambiente. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.

HOBBSAW, Eric. A Era dos Extremos. Rio de Janeiro: Paz e Terra,

Disciplina: HISTÓRIA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 3º	
EMENTAS	
A partir de textos didáticos, fontes escritas e materiais áudio-visuais de conteúdo histórico, a disciplina pretende desenvolver reflexão crítica acerca dos períodos e processos históricos estudados (Séculos XIX e XX). Objetiva-se problematizar as noções de história, tempo, sociedade, cultura, economia e política.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
OTRIM, Gilberto. História e consciência do Brasil, v. 3, 2ª edição, São Paulo: Saraiva, 1995.	
COTRIM, Gilberto. História e consciência do Mundo, v. 3, São Paulo: Saraiva, 1996.	
KOSCHIBA, Luiz. História, estruturas e processos. São Paulo: Editora Atual, São Paulo, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
AQUINO et. al. História das Sociedades. Vol.3. São Paulo: Liveo AS. 2012.	
CARMO, Paulo Sérgio. História e ética do trabalho no Brasil. São Paulo: Ed.	

Moderna, 2008.

MOTA, Myriam Becho. História das cavernas ao Terceiro Milênio. São Paulo: Editora Moderna, 2000.

BARBOSA, Walmir. Sociologia e Trabalho: Uma Leitura Sociológica Introdutória. Goiânia: S/ed., 2002.

FARIA, Ricardo de Moura e RICARDO, Adhemar, Flávio. História. Belo Horizonte. Lê: 1995.

Disciplina: FILOSOFIA	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 3º	
EMENTAS	
A filosofia na contemporaneidade e os desafios da cultura “pós-moderna” em perspectiva histórica. Crise da modernidade científica e técnica. Os significados possíveis de uma ontologia na contemporaneidade, os problemas relacionados a linguagem, ao comportamento e a uma conseqüente visão de mundo. Exercício de leitura e construção discursiva na prática filosófica.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ARANHA, M. L. de A; MARTINS, M .H .P. Filosofando. Introdução à filosofia. 4ª. Edição. São Paulo: Moderna, 2009.	
MORAES, R. de Filosofia da ciência e da tecnologia. 7ª. Edição. Campinas: Papirus, 2002.	
MONDIN, B. Introdução à filosofia - Problemas sistemas e autores. 3a. Ed. S.P.: Edições Pulinas, 1980.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
REALE, G. ANTISERI, D. História da filosofia, vol. I, II, III. 3ª. Edição. São Paulo: Paulus, 1990.	

MARTA D'ANGELO; SEMERARO, G. (coord) Saber fazer filosofia - Pensadores contemporâneos. Aparecida: Ideias e Letras, 2011.

MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos à Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar editor, 1997.

MARCONDES, D. Textos básicos de ética de Platão à Foucault. Rio de Janeiro: Zahar editor, 2007.

MARCONDES, D. Textos básicos de linguagem de Platão à Foucault. Rio de Janeiro: Zahar editor, 2010.

Disciplina: SOCIOLOGIA	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 3º	
EMENTAS	
Manifestações culturais e grupos sociais. Relações entre consumo e lazer. A organização do trabalho no Brasil. Mercado de trabalho, emprego e desemprego. O trabalho e as desigualdades sociais. Mudança social e cidadania. Importância das ações políticas. Movimentos sociais no Brasil. Formas de participação e direitos do cidadão. Diferentes formas de Estado e regimes políticos. Legitimidade do poder e democracia. Valores culturais brasileiros.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BOMENY, Helena; FREIRE-MEDEIROS, Bianca. Tempos modernos, tempos de sociologia. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.	
COVRE, Maria de Lourdes Manzini. O que é cidadania? São Paulo: Brasiliense, 1991.	
FORACCHI, Marialice M.; MARTINS, José de S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LCT, 2008.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	

ADORNO, Theodor W.; HORKHEIMER, Max. Dialética do esclarecimento: fragmentos filosóficos. Rio de Janeiro: Zahar, 1985.

BARBOSA, M. L.; OLIVEIRA, M. G. M. de; QUINTANERO, T. Um toque de clássicos: Marx, Durkheim e Weber. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

BAUMAN, Zygmund. Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadorias. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

CARVALHO, José Murilo de. Cidadania no Brasil: o longo caminho. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.

RICUPERO, Bernardo. Sete lições sobre as interpretações do Brasil. São Paulo: Alameda, 2008.

Disciplina: QUÍMICA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 3º	
EMENTAS	
Estudo dos compostos orgânicos, suas representações estruturais, propriedades físico-químicas e reacionais. Estudo dos fundamentos teóricos da eletroquímica e da radioatividade. Apresentação das aplicações industriais e implicações ambientais das diferentes substâncias e fontes de energia apresentadas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
REIS, M. Química: meio ambiente, cidadania, tecnologia. Volume 3. Editora FTD, 2010.	
FELTRE, R. Química. Volume 3. 7ª edição. Editora Moderna, 2008.	
REIS, M. Química: meio ambiente, cidadania, tecnologia. Volume 2. Editora FTD, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
SALVADOR e USBERCO. Química Geral. Volume 3. Editora Saraiva, 2000.	

COVRE, G. J. Química Total. Volume 3. Editora FTD, 2001.

BARBOSA, L. C. A. Introdução à química orgânica. Editora Pearson Prentice Hall, 2004.

SANTOS, W.L.P dos & MÓL, G. de S (coord.). Química e Sociedade. Volume único, ensino médio. 1ª edição. Editora Nova Geração, 2008.

ATKINS, P.; LORETTA J.; PRINCÍPIOS DE QUÍMICA Questionando a vida moderna e o meio ambiente. Volume único. 3ª edição. Editora Bookman, 2003

Disciplina: BIOLOGIA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 3º	
EMENTAS	
Introdução à genética. A Primeira Lei de Mendel. A Segunda Lei de Mendel. Polialelia. Grupos sanguíneos (sistema ABO, fator RH e sistema MN). Herança relacionada ao sexo. A interação gênica. Linkage e mapeamento genético. Fisiologia: Digestão; Respiração; Circulação; Excreção; Coordenação; Reprodução. Ecologia: O fluxo de energia e de matéria no ecossistema; Ciclos biogeoquímicos; Populações naturais; Relações ecológicas; Sucessões ecológicas; A biosfera e suas divisões; Desequilíbrios ambientais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
GEWANDSZNAJDER, F., LINHARES, S., Biologia -Volume Único. 1ª Edição. São Paulo: Ática, 2008.	
ALBERTS, B et al. Biologia Molecular da célula. 5ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2006.	
GRIFFITHS, A et al. Introdução à genética. 9ª Edição. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	

FERRI, M.G. 1983. Botânica: morfologia externa das plantas (Organografia). Ed. Nobel, 15ªed.

HICKMAN Jr., C.P.; ROBERTS, L.S. & LARSON, A. 2004. Princípios Integrados de Zoologia. Ed. Guanabara Koogan, 11ª ed.

LAURENCE, J. 2005. Biologia: ensino médio. Ed. Nova Geração, 1ª ed.

LINHARES, S. & Gewandsznajder, F. 2005. Biologia. Ed. Ática, 1ª ed.

RAVEN, P.H.; Evert, R.F. & EICHLORN, S.E. 1992. Biologia Vegetal. Ed. Guanabara

Disciplina: FÍSICA	
Carga-horária horas / aula: 80	CH Horas: 73
Período: 3º	
EMENTAS	
Eletricidade estática. Carga elétrica. Lei de Coulomb. Campo Elétrico. Trabalho da força elétrica. Potencial Elétrico. Tensão elétrica. Corrente Elétrica. Energia e potência elétrica. O efeito Joule. Resistores Elétricos e Leis de Ohm. Associação de resistores elétricos. Geradores e receptores elétricos. Capacitores. Os ímãs e suas propriedades. Campo Magnético e linhas de campo. Corrente Elétrica e Campo Magnético. Campo Magnético de um condutor retilíneo, de uma espira circular e de um solenoide. Força Magnética. O fenômeno da indução eletromagnética. Lei de Faraday. Transformadores. Alternadores. Ondas eletromagnéticas. Equações de Maxwell. Geração de ondas eletromagnéticas. Espectro eletromagnético.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
MAXIMO, Antonio Carlos; ALVARENGA; Beatriz – Curso de Física – Vol. 3, Editora: Scipione	
TORRES, C. M. A.; Ferraro, N. G.; SOARES, P. A. T. “Física: Ciência e Tecnologia”, Vol. 3. . Editora Moderna.	
XAVIER, C.; BENIGNO, B. “Física: aula por aula”, Vol. 3. . Editora FTD.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	

Gaspar, A. "Compreendendo a Física", Vol. 3 . Editora Ática.
 GREF: Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. "Física". Editora USP.
 Paraná, D. N. S., "Física. Volume Único." Editora Ática.
 Ramalho, F. J.; Ferraro, N. G.; Soares, P. A. T. " Os Fundamentos da Física" .
 Editora Moderna.
 Bonjorno, J. R., Bonjorno, R. A., Bonjorno, V., Ramos, C. M. "Física Fundamental".
 Volume Único. Editora FTD.

Disciplina: MATEMÁTICA	
Carga-horária horas / aula: 120	CH Horas: 110
Período: 3 ^o	
EMENTAS	
Análise geométrica com uso de equações. Caracterização do conjunto dos números complexos. Estudo de polinômios e análise de soluções de equações algébricas. Introdução à pesquisa estatística.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
DANTE, L. R. Matemática contexto e aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2012. YOUSSEF, A. N.; FERNANDEZ, V. P. Matemática Conceitos e Fundamentos. São Paulo: Editora Scipione, 2005. IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar. 3 ed. São Paulo: Atual Editora, 1983.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
SILVA, C. X.; BARRETO FILHO, B. Matemática aula por aula. São Paulo: FTD, 2005. IEZZI, G. et al. Matemática. São Paulo: Atual Editora: 2000. BOYER, C. B. História da matemática. 2ª Edição. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 1996.	

DOLCE, O.; POMPEO, J. N. Fundamentos da matemática elementar. Vol. 9. São Paulo: Atual, 2006.

GIOVANNI, J.R.; BONJORNO, J. Matemática de 2º grau. São Paulo: F.T.D., 1988.

IMENES, L. M. Matemática para todos. (5ª a 8ª série). São Paulo: Scipione, 2007.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Curso de Matemática. São Paulo: Editora Moderna, 1993.

Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA II - ESPANHOL	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 3º	
EMENTAS	
Aspectos socioculturais da Língua Espanhola. Gramática e princípios básicos para a compreensão escrita de textos diversos e específicos em Língua Espanhola. Ênfase nas modalidades escritas, orais e auditivas que desenvolvam uma atitude crítica e de participação sobre a leitura, no acesso à informação e compreensão em Língua Espanhola.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
MILANI, Esther Maria et al. Listo. Español a través de textos - Editora Santillana, 2005.	
MARTÍN, Ivan. Síntesis. Curso de Lengua Española- Vols.1,2 e 3. Editora Ática, 2012.	
ROMANOS & JACIRA, Espanhol Expansión – Volume único. Editora FTD, 2008	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
ALARCOS LLORACH, E. Gramática de La Lengua Española. Madrid: Espasa Calpe, (Real Academia Española), 1994.	
DICIONÁRIO LAROUSSE. Português- Espanhol/Espanhol-Português. Editora	

Ática 2001.

BATISTA, Livia R. Español Esencial.Volume único – Ensino Médio . Editora Santillana, 2006.

SORIA, Eduardo Conrado Rodriguez.Concursos, Vestibulares e Provas. Editora Vestecon, 2005.

SIERRA, Tereza Vargas. Español Instrumental.Editora Ilepex, 2005.

Disciplina: LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	
Carga-horária horas / aula: 40	CH Horas: 37
Período: 3º	
EMENTAS	
Aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez. A Língua de Sinais Brasileira - Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais. Noções de variação. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial para a docência.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
FIGUEIRA, A. S. Material de Apoio para o aprendizado em LIBRAS. Porto Alegre: mediação, 2011.	
GESSER, A. LIBRAS: que língua é essa? São Paulo: Parabola, 2009.	
LACERDA, C.B.F. de. Interprete de LIBRAS. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
ALMEIDA, E. C. de.; DUARTE, P. M. Atividades ilustradas em sinais da LIBRAS. São Paulo: Revinter, 2004	
FALCÃO, L. A. Surdez, cognição visual e LIBRAS: estabelecendo novos diálogos. São Paulo: Editora Luiz Alberico, 2010.	
REIS, B. A.C. Dos.; SEGALLA, S. R. ABC em LIBRAS. São Paulo: Panda Books, 2009.	

SANTANA, A P. Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas. São Paulo: Plexus, 2007.

SANTOS, Jurema. Língua brasileira de sinais : conhecendo e brincando : LIBRAS. Instituto Nacional de Educação de Surdos, 2004.

8. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS E PROPOSTAS DE ATIVIDADES INTEGRADORAS

Com base na proposta integradora que permeiam este Projeto Pedagógico, compreende-se que os procedimentos didático-pedagógicos devem auxiliar os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentos e atitudes.

As metodologias devem estar de acordo com os princípios norteadores explicitados neste Projeto Pedagógico e nas Diretrizes Curriculares da Educação profissional técnica de Nível Médio (CEB/CNE/2012), que enfatiza que o percurso formativo do aluno, bem como, as metodologias utilizadas em sala de aula devem ter:

I - relação e articulação entre a formação desenvolvida no Ensino Médio e a preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante;

II - respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do desenvolvimento para a vida social e profissional;

III - trabalho assumido como princípio educativo, tendo sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular;

IV - articulação da Educação Básica com a Educação Profissional e Tecnológica, na perspectiva da integração entre saberes específicos para a produção do conhecimento e a intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico;

V - indissociabilidade entre educação e prática social, considerando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem;

VI - indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;

VII -interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular;

VIII – (...)

IX - articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos socioprodutivos e suas demandas locais, tanto no meio urbano quanto no campo;

X - (...)

XI - (...)

XII - reconhecimento das diversidades das formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a eles subjacentes, as quais estabelecem novos paradigmas;

XIII - (...)

XIV - (...)

XV - identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem conhecimentos, competências e saberes profissionais requeridos pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais;

XVI - (...)

XVII - respeito ao princípio constitucional e legal do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas.

Para tanto, propõe-se ações norteadoras para a prática pedagógica que visem:

- Problematizar o conhecimento, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a buscar a confirmação do que estuda em diferentes fontes;

- Entender a totalidade Câmpus uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade, articulando e integrando os conhecimentos de diferentes áreas;

- Elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;

- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas.

- Elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas, ministrando-as de forma interativa por meio do desenvolvimento de projetos interdisciplinares , seminários temáticos , debates, atividades individuais e em grupo.

Outra proposta integradora é a de construir ao longo dos períodos letivos, Projetos de Ensino Interdisciplinar e/ou Seminários temáticos que contemplem o trabalho transdisciplinar norteados pelos princípios das relações etnicorraciais, da inclusão, da ética, da cidadania, do empreendedorismo, da cultura local, do respeito a diversidade, do desenvolvimento socioambiental .

Além destes temas é importante abordar assuntos previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (CEB/CNE/2012) voltados para a :

- Educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica);

- Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei nº 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso);

- Educação Ambiental (Lei nº 9.795/99, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental);

- Educação para o Trânsito (Lei nº 9.503/97, que institui o Código de Trânsito Brasileiro);

- Educação em Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH 3).

Por fim, apresenta-se uma atividade integradora intitulada Oficinas Temáticas que serão organizadas pelos Setores de Assistência ao Educando e Pedagógico em articulação com os docentes dos cursos.

Serão desenvolvidas pelo menos uma vez por bimestre em um período letivo (manhã ou tarde) e serão previamente agendadas e previstas nos horários de aulas. Os temas serão de âmbito transversal e voltados para a orientação estudantil, planejamento de estudos, *bullying*, orientação vocacional, sexualidade, meio ambiente, respeito a diversidade, dentre outros.

9. ORIENTAÇÕES SOBRE INCLUSÃO DE ALUNOS COM DEFICIÊNCIA, TRANSTORNOS GLOBAIS DO DESENVOLVIMENTO E ALTAS HABILIDADES/SUPERDOTAÇÃO

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional-LDB (Lei n.º 9394/96), art. 59, os sistemas de ensino devem assegurar aos educandos com necessidades especiais, “currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos, para atender às suas necessidades.” Cabe às instituições educacionais prover os recursos necessários ao desenvolvimento dos alunos com necessidades educacionais específicas, garantindo aos mesmos o acesso, a permanência e a conclusão com êxito no processo educacional.

Para isto, o Câmpus Muzambinho conta com o Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), instituído pela Resolução 030/2012/CONSUP – órgão responsável por assessorar e acompanhar as ações no âmbito da Educação Inclusiva, tendo as seguintes competências:

- I – Refletir e promover a cultura da inclusão no âmbito do IFSULDEMINAS por meio de projetos, assessorias e ações educacionais, contribuindo para as políticas e ações inclusivas nas esferas municipal, estadual e federal;
- II – Implantar e implementar políticas de acesso, permanência e conclusão do processo educacional com êxito, respeitando as especificidades do discente, em articulação com os poderes públicos e sociedade civil.
- III – Assegurar ao discente com necessidades especiais o espaço de participação, de modo que, em seu percurso formativo, adquira conhecimentos e também valores sociais consistentes que o levem a atuar na sociedade de forma autônoma e crítica;
- IV – Propiciar o envolvimento da família do discente com necessidades especiais nas ações inclusivas, visando sua participação no processo educacional e inserção do educando no mundo do trabalho.
- V – Zelar para que, na elaboração de documentos institucionais, seja contemplada a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva no ensino regular.
- VI – Promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação da comunidade escolar e sociedade civil.
- VII – Captar e gerir os recursos financeiros disponibilizados pelo poder público e iniciativa privada, definindo prioridades de ações e

aquisição de equipamentos, softwares, materiais didático-pedagógicos e materiais para a Sala de Recursos Multifuncionais.

VIII – Sugerir a contratação de profissionais especializados para atuarem junto aos discentes com necessidades especiais, possibilitando a estruturação dos Núcleos de Acessibilidade.

IX – Fazer cumprir a organização curricular diferenciada, bem como a adequação de métodos, técnicas, recursos educativos e demais especificidades pedagógicas que se fizerem necessárias.

X – Incentivar projetos de pesquisa e projetos de extensão na área da Educação Inclusiva.

PARÁGRAFO ÚNICO: Entende-se por Núcleo de Acessibilidade aquele composto por profissionais, não necessariamente que compõem o NAPNE, que auxiliarão diretamente os discentes com necessidades especiais.

Em consonância com o NAPNE foram elaboradas as seguintes orientações, parte fundamental dos Projetos Pedagógicos de Cursos, garantindo-se o que determina a legislação em vigor -Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB-9394/96), Decreto 7.611 de 17 de novembro de 2011, Resolução nº 4, de 2 de outubro de 2009 e Decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 , as quais devem ser observadas por todos os envolvidos no processo educativo.

Diante disso, os alunos que apresentarem características ou apresentarem laudos que indiquem que os mesmos possuem deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação que ingressarem no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio serão acompanhados pelo NAPNE.

O grupo de profissionais que compõem o núcleo buscará apoio dos setores de Assistência ao Educando e Pedagógico, docentes, familiares e demais integrantes da comunidade escolar, para realizar uma primeira avaliação dos mesmos, encaminhando-os se necessário a outros profissionais da área da saúde, bem como, acompanhando-os em seu processo educativo, a fim de garantir a permanência e a conclusão do curso com êxito, dentro de suas limitações, auxiliar sua inserção no mercado de trabalho e, sobretudo, assegurar o cumprimento da legislação nacional e das Políticas de Inclusão do IFSULDEMINAS.

10. PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional orientada tem por objetivo oportunizar ao aluno situações e experiências de trabalho em indústrias, empresas rurais, na parte administrativa, no controle de qualidade como forma de adquirir habilidades específicas, construir e aplicar conhecimentos teóricos para as atividades do profissional em Alimentos.

A prática profissional orientada será desenvolvida na Agroindústria e nos laboratório de análises de alimentos do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho. A referida atividade dar-se-á ao longo de todo curso e terá o acompanhamento dos professores.

A atividade prática propiciará ao aluno a oportunidade de participar da seleção e aquisição de matérias-primas, processamento, higienização, armazenamento, processos de planejamento e gerenciamento das unidades de produção, bem como do controle de qualidade nos laboratórios através de análises microbiológicas, bromatológicas.

Dentre as principais atividades previstas na prática profissional durante o processo de ensino e aprendizagem, constam:

- Aula prática: módulo de atendimento ao aluno com duração estabelecida na matriz curricular do curso. Envolve atividades práticas ou teóricas em sala de aula ou em espaços alternativos, conforme programação feita pelo professor e prevista no plano de ensino da respectiva disciplina.

- Visita técnica: visita orientada e acompanhada pelo professor a ambientes de produção ou serviço relacionados ao curso aplicado. A visita técnica proporciona vivência prévia das condições de ambiente de trabalho e pode ser considerada como aula se estiver prevista no plano de ensino.

- Atividade de extensão: atividade complementar orientada pelos professores (feira, mostra, oficina, visita técnica, encontros, etc.) e, que desenvolva conteúdo trabalhado em sala de aula ou em ambiente alternativo de aprendizagem. Pode ser considerada aula se estiver prevista no plano de ensino.

10.1. Desenvolvimento de projetos

Os projetos poderão permear todos os períodos do curso, obedecendo às normas instituídas pelo IFSULDEMINAS, e poderão focalizar o princípio do empreendedorismo de maneira a contribuir com os estudantes na construção de concepção de projetos de extensão ou projetos didáticos integradores que visem ao desenvolvimento comunitário e da cultura familiar, devendo contemplar a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso, tendo em vista a intervenção no mundo do trabalho, na realidade social, de forma a contribuir para o desenvolvimento local e a solução de problemas.

A metodologia a ser adotada poderá ser por meio de pesquisas de campo, levantamento de problemas relativos às disciplinas, objeto da pesquisa ou de elaboração de projetos de intervenção na realidade social.

Com base nos projetos integradores, de extensão e/ou de pesquisa desenvolvidos, o estudante desenvolverá um relatório, acompanhado por um orientador. O mecanismo de planejamento, acompanhamento e avaliação do projeto é composto pelos seguintes itens:

- a) elaboração de um plano de atividades, aprovado pelo orientador;
- b) reuniões periódicas do aluno com o orientador; e
- c) elaboração e apresentação de um relatório.

11. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio supervisionado é obrigatório e deve propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem a serem planejados, executados, acompanhados em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares, a fim de se constituírem em instrumento de integração, em termos de treinamento prático, de aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano.

A realização do estágio faz-se mediante Termo de Compromisso celebrado entre o estudante e a parte concedente (empresa), com intervenção obrigatória do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho e nele consta:

- qualificação e dados da empresa concedente, do estudante e do IFSULDEMINAS - câmpus Muzambinho;
- duração e objetivo do estágio, que devem coincidir com as normas estabelecidas

pelo IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho;

- período e horário do estágio;

- companhia seguradora e número da apólice de seguro, garantindo ao aluno o Seguro Contra Acidentes Pessoais (invalidez ou morte);

- a garantia da não existência de vínculo empregatício entre a empresa concedente e o estagiário, respeitadas as condições do estágio, principalmente no que se refere à complementação do ensino.

O estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo dos educandos e faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do aluno. Ele propicia aos estudantes obter uma visão real e crítica do que acontece fora do ambiente escolar e possibilita adquirir experiência por meio do convívio com situações interpessoais, tecnológicas e científicas. É a oportunidade para que os estudantes apliquem, em situações concretas, os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas, de maneira que possam vivenciar no dia-a-dia a teoria, absorvendo melhor os conhecimentos, podendo refletir e confirmar a sua escolha profissional, conforme consta na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, na Orientação Normativa nº 7, de 30 de outubro de 2008, e nas Normas de Estágios aprovadas pelo Conselho Superior, conforme resolução nº 059/2010, de 22 de agosto de 2010.

Objetivos do estágio

Colocar o aluno em contato com o mercado de trabalho, de acordo com a sua área de interesse e em compatibilidade com a formação profissional proporcionada pelo Curso. Oportunizar a interação do aluno com organizações profissionais, sindicais, públicas e outras ligadas à formação profissional do aluno.

Período de Realização e Duração

O estágio deverá ser realizado a partir do segundo ano do Ensino Técnico Integrado, num total de duzentas (200) horas. O aluno poderá fazer no máximo 50% da carga horária do estágio na instituição. Todavia, devem ser estimulados a fazê-lo em instituições externas, para seu melhor seu melhor enriquecimento.

Supervisão do Estágio

A supervisão do Estágio será feita pelo proprietário do estabelecimento e/ou por profissional da área, designado pela instituição que concedeu o estágio e de acordo com as exigências da área de formação do estagiário.

Avaliação do Estágio

O aluno-estagiário deverá apresentar seu relatório de estágio na Seção competente, com a periodicidade semanal ou mensal ou bimestral ou semestral ou ainda de acordo com o que for determinado pela Seção, no prazo estipulado pela mesma. O aluno-estagiário poderá ser convocado a discutir ações e atividades desenvolvidas durante o período. O aluno-estagiário poderá ainda, quando convocado, fazer a sua auto-avaliação e responder por escrito, a questões a ele solicitadas, relativas ao estágio realizado.

Certificação do Estágio

Haverá certificação de estágio, concedida àqueles que alcançarem os objetivos propostos no seu plano de estágio e que obtiverem aprovação do Supervisor do Estágio. Caso não haja aprovação do Supervisor do Estágio e/ou, por outros motivos, o estágio apresentado não for considerado satisfatório, o aluno deverá realizar outro estágio, em período a ser marcado pela Seção competente e apresentar outro Plano de Estágio do Aluno.

Até que tenha seu estágio aprovado e considerado satisfatório pela Seção competente, o aluno não poderá colar grau.

Requisitos necessários para realização de estágio

Para realizar esta modalidade de estágio, o aluno deverá estar devidamente matriculado, conforme as normas do IFSULDEMINAS – câmpus Muzambinho e em consonância com esta proposta de estágio do Curso.

Campos para realização de estágio

Os estágios serão realizados em instituições, organizações, empresas e firmas diversas que tenham condições de proporcionar vivência compatível com o

perfil profissional objetivado pelo Curso:

- Empresas privadas, públicas e autárquicas relacionadas com as atividades profissionais propostas pelo Curso.
- Fundações, agências, laboratórios de análises de alimentos, restaurantes, estabelecimentos comerciais diversos, hospitais, indústrias, hotéis, navios, asilos, creches, padarias, Institutos Federais, açougues, frigoríficos, laticínios, confeitarias, buffês, cozinhas industriais, cantinas de clubes sociais e de recreação, cantinas de escolas, supermercados, peixarias, fábricas de produtos alimentícios e outros.
- O IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho poderá aceitar solicitação para estágio, desde que haja vagas, seja fora do período de aulas do aluno-estagiário e conforme necessidade do setor e ainda, que o Plano de Estágio do Aluno, seja aprovado pelo Coordenador do setor almejado.

Competências a serem desenvolvidas na realização do estágio

O estágio curricular oferece atividades que propiciam o desenvolvimento das seguintes competências:

- Aprimoramento da formação humanística.
- Compreensão do meio social em que está inserido.
- Responsabilidade e ética profissional.
- Aperfeiçoamento técnico-profissional.
- Iniciativa e capacidade crítica, reflexiva e criativa.
- Empreendedorismo.
- Trabalho em equipe.

Fases dos Estágios

1. Preparação dos alunos: orientações sobre iniciativa, postura profissional, objetivos do estágio, responsabilidades, possíveis dificuldades, seleção dos campos de estágio, aspectos burocráticos e outros.
2. Elaboração do Plano de Estágio do Aluno pelo aluno e apresentação do mesmo à Seção.
3. Encaminhamento dos alunos aos campos de estágio: assinatura dos Termos de Acordo, Compromisso das partes: estagiário - empresa - IFSULDEMINAS – Câmpus

Muzambinho.

4. Após a realização do estágio, apresentação do relatório de estágio na forma, com a periodicidade e nas datas estabelecidas pela Seção competente.

5. Avaliação.

6. Se aprovado, Certificação.

Critérios de Avaliação do estágio

A avaliação do estágio deverá levar em consideração:

- O desempenho técnico, científico e profissional do estagiário.
- O nível de conhecimento teórico.
- A produtividade, organização e a criatividade do estagiário no desempenho das atividades programadas.
- A iniciativa e a responsabilidade na resolução das dificuldades ou na apresentação de propostas para resolução das mesmas.
- As relações interpessoais norteadas pela ética profissional.
- O cumprimento das atividades previstas no Plano de Estágio do Aluno.
- O cumprimento das exigências da Instituição onde foi realizado o Estágio.
- Respeito aos prazos e datas estabelecidos pela Seção Responsável por estágios no IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho.

12. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS

Este projeto pedagógico de curso deve ser o norteador do currículo no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar. Qualquer alteração deve ser feita sempre que se verificar sua necessidade, mediante avaliações sistemáticas anuais, defasagem entre o perfil de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais.

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização, definidos neste projeto pedagógico de curso, nos quais a relação teoria-prática é o princípio fundamental associado à estrutura curricular do curso, conduzem a um fazer pedagógico, em que atividades como práticas interdisciplinares, seminários, oficinas, visitas técnicas e desenvolvimento de projetos, entre outros, estão

presentes durante os períodos letivos.

O trabalho coletivo entre os grupos de professores da mesma base de conhecimento e entre os professores de base científica e da base tecnológica específica é imprescindível à construção de práticas didático-pedagógicas integradas, resultando na construção e apreensão dos conhecimentos pelos alunos numa perspectiva do pensamento relacional. Para tanto os professores, articulados pela equipe técnico-pedagógica deverão desenvolver aulas práticas, projetos integradores e práticas coletivas juntamente com os alunos. Considera-se a aprendizagem como processo de construção de conhecimento, em que partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores assumem um papel fundamental nesse processo, idealizando estratégias de ensino de maneira que a partir da articulação entre o conhecimento do senso comum e o conhecimento escolar, o aluno possa desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e de trabalho, construindo-se como pessoas e profissionais responsáveis éticos e competentemente qualificados na área alimentos.

13. INDICADORES METODOLÓGICOS

Neste projeto pedagógico de curso, a metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, assegurando uma formação integral dos alunos. Para a sua concretude, é recomendado considerar as características específicas dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na (re)construção dos conhecimentos escolares, bem como a especificidade do curso Técnico Integrado.

O estudante vive as incertezas próprias do atual contexto histórico. Em razão disso, faz-se necessária à adoção de procedimentos didático-pedagógicos, que possam auxiliar os estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- Problematizar o conhecimento, buscando confirmação em diferentes fontes;
- Reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno;

- Adotar a pesquisa como um princípio educativo;
- Articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- Adotar atitude inter e transdisciplinar nas práticas educativas;
- Contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re) construção do saber escolar.
- Organizar um ambiente educativo que articule múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos (as) estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- Elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- Elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas;
- Elaborar projetos com objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização, a trans e a interdisciplinaridade;
- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Sistematizar coletivos pedagógicos que possibilitem os estudantes e professores refletir, repensar e tomar decisões referentes ao processo ensino-aprendizagem de forma significativa;
- Ministras aulas interativas, por meio do desenvolvimento de projetos, pesquisas, seminários, debates, atividades individuais e outras atividades em grupo.

14. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional, esse é um processo que deve oferecer às partes envolvidas (aluno e professor) oportunidade de reflexão sobre o trabalho desenvolvido no decorrer do período, permitindo que visualizem resultados positivos, dificuldades encontradas e elaborem possibilidades de reconstrução do trabalho.

Além disso, a aprendizagem não ocorre de maneira imediata e instantânea e sim num processo contínuo, no seu dia-a-dia, ao longo de todo o período letivo e não se restringe apenas à avaliação formal. Ela abrange todos os recursos utilizados

no processo de ensino-aprendizagem, sendo parte do processo de produção do conhecimento. Devem-se criar meios avaliativos variados que respeitem as particularidades de cada um, bem como as aptidões distintas que se manifestam em todos os alunos. É importante que o professor saiba oferecer múltiplas oportunidades para que “todos” os alunos se desenvolvam e demonstrem seu crescimento (intelectual, afetivo, social etc) na medida de cada um.

Neste contexto a avaliação da aprendizagem no curso Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio deverá abordar três dimensões essenciais: a diagnóstica, formativa e somativa, seguindo as Normas Acadêmico dos Cursos Técnicos Integrados.

14.1. Frequência

Com base nas Normas Acadêmicas dos Cursos Integrados da Educação Técnica Profissional de Nível Médio (Resolução nº 028/2013, de 17 de setembro de 2013):

Art. 14. É obrigatória, para a aprovação, a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do ano letivo, conforme Art. Da LDB 9.394/96.

§ 1º. O controle da frequência é de competência do docente, assegurando ao estudante o conhecimento mensal de sua frequência. Como ação preventiva, o docente deverá comunicar formalmente a Coordenadoria Geral de Assistência ao Educando ou outro setor definido pelo câmpus, casos de faltas recorrentes do discente que possam comprometer o processo de aprendizagem do mesmo.

§ 2º. Só serão aceitos pedidos de justificativa de faltas para os casos previstos em lei, sendo entregues diretamente no setor definido pelo câmpus em que o discente está matriculado.

Em caso de atividades avaliativas, a ausência do discente deverá ser comunicada por ele, ou responsável, ao setor definido pelo câmpus até 2 (dois) dias após a data da aplicação.

Formulário devidamente preenchido deverá ser apresentado ao mesmo setor no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a data de seu retorno à instituição. Neste

caso, o estudante terá a falta justificada e o direito de receber avaliações aplicadas no período/dia.

§ 3º. Serão considerados documentos para justificativa da ausência:

I - Atestado Médico.

II - Certidão de óbito de parentes de primeiro e segundo graus.

III – Declaração de participação em evento acadêmico, científico e cultural sem apresentação de trabalho.

IV- Atestado de trabalho, válido para período não regular da disciplina.

§ 4º. O não comparecimento do discente à avaliação a que teve direito pela sua falta justificada implicará definitivamente no registro de nota zero para tal avaliação na disciplina.

Art. 15. Para o abono de faltas o discente deverá obedecer aos procedimentos a serem seguidos conforme o Decreto-Lei nº 715/69, Decreto-Lei nº 1.044/69 e Lei nº 6.202/75.

Parágrafo único: O discente que representar a instituição em eventos acadêmicos com apresentação de trabalho, eventos esportivos, culturais, artísticos e órgãos colegiados terá suas faltas abonadas, com direito às avaliações que ocorrerem no período de ausência na disciplina, mediante documentação comprobatória até 2 (dois) dias após seu retorno à instituição apresentada ao coordenador de curso.

Art. 16. Havendo falta coletiva de discentes em atividades de ensino, será considerada a falta para a quantificação da frequência e o conteúdo não será registrado.

Art. 17. Mesmo que haja um número reduzido de estudantes, ou apenas um, em sala de aula, o docente deve ministrar o conteúdo previsto para o dia de aula, lançando presença aos participantes da aula.

14.2. Da verificação do Rendimento Escolar e da Aprovação

Com base nas Normas Acadêmicas dos Cursos Integrados da Educação Técnica Profissional de Nível Médio (Resolução nº 028/2013, de 17 de setembro de 2013):

Art. 18. O registro do rendimento acadêmico dos discentes compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares.

Parágrafo único: O docente deverá registrar diariamente o conteúdo desenvolvido nas aulas e a frequência dos discentes através do diário de classe ou qualquer outro instrumento de registro adotado.

I - As avaliações poderão ser diversificadas e obtidas com a utilização de instrumentos tais como: exercícios, arguições, provas, trabalhos, fichas de observações, relatórios, auto avaliação e outros:

a. Nos planos de ensino deverão estar programadas, no mínimo, duas avaliações formais bimestrais conforme os instrumentos referenciados no inciso I, devendo ser respeitado o valor máximo de 50 (cinquenta) por cento para cada avaliação do valor total do bimestre.

b. O docente deverá publicar as notas das avaliações e revisar a prova em sala de aula até 14 (quatorze) dias consecutivos após a data de aplicação.

c. Em caso de afastamento legal do docente, o prazo para a apresentação dos resultados das avaliações e da revisão da avaliação poderá ser prorrogado.

II - Os critérios e valores de avaliação adotados pelo docente deverão ser explicitados aos discentes no início do período letivo, observadas as normas estabelecidas neste documento.

a. O docente poderá alterar o critério de avaliação desde que tenha parecer positivo

do colegiado de curso com apoio da supervisão pedagógica.

III – Após a publicação das notas, os discentes terão direito a revisão de nota, devendo num prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, formalizar o pedido através de formulário disponível no setor definido pelo câmpus.

IV - O docente deverá registrar as notas de todas as avaliações e as médias para cada disciplina.

Art. 19. Os docentes deverão entregar o Diário de Classe corretamente preenchido com conteúdos, notas, faltas e horas/aulas ministradas no setor definido pelo câmpus dentro do prazo previsto no Calendário Escolar. Para os casos nos quais são usados sistemas informatizados, o referido preenchimento deverá seguir também o Calendário Escolar.

Art. 20. Os cursos da educação profissional técnica de nível médio integrado ao ensino médio adotarão o sistema de avaliação de rendimento escolar de acordo com os seguintes critérios:

I – Serão realizados em conformidade com os planos de ensino, contemplando os ementários, objetivos e conteúdos programáticos das disciplinas.

II – O resultado médio do ano será expresso em notas graduadas de zero (0,0) a 10,0 (dez) pontos, admitida, no máximo, a fração decimal.

III – As notas serão bimestrais, variando de 0 (zero) a 10 (dez) pontos em cada bimestre.

IV – As avaliações bimestrais terão caráter qualitativo e quantitativo e deverão ser discriminadas no projeto pedagógico do curso.

Art. 21. Será atribuída nota zero (0,0) a avaliação do discente que deixar de comparecer às aulas, nas datas das avaliações sem a justificativa legal.

Art. 22. Para efeito de aprovação ou reprovação em disciplina, serão aplicados os critérios abaixo, resumidos no Quadro 1.

I. O discente será considerado APROVADO quando obtiver média anual nas disciplinas (MD) igual ou superior a 60% (sessenta) por cento e frequência (Fr) igual ou superior a 75% (setenta e cinco) por cento, da carga horária total anual.

II. O discente que alcançar nota inferior a 60% (sessenta) por cento no semestre (média aritmética das notas bimestrais correspondentes ao semestre) terá direito à recuperação semestral. O cálculo da nota final do semestre, após a recuperação correspondente ao período, será a partir da média aritmética da média semestral mais a avaliação de recuperação semestral. Se a média semestral, após a recuperação, for menor que a nota semestral antes da recuperação, será mantida a maior nota.

III. Terá direito ao exame final, ao término do ano letivo, o discente que obtiver média anual (média aritmética dos dois semestres) igual ou superior a 30,0% (trinta) e inferior a 60,0% (sessenta) por cento e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco) por cento no total das disciplinas. O exame final poderá abordar todo o conteúdo contemplado na disciplina. A média final da disciplina após o exame final (NF) será calculada pela média ponderada do valor de sua média anual da disciplina (MD), peso 1, mais o valor do exame final (EF), peso 2, sendo essa soma dividida por 3.

Fórmula: $NF = \frac{MD + (EF \times 2)}{3}$ onde, NF= nota final; MD = média da disciplina e EF = exame final

IV. Não há limite do número de disciplinas para o discente participar do exame final.

V. Estará REPROVADO o discente que obtiver MD Anual inferior a 30,0% (trinta) ou nota final (NF) inferior a 60,0% (sessenta) por cento ou Frequência inferior a 75% (setenta e cinco) por cento no total das disciplinas.

Quadro 1. Resumo de critérios para efeito de aprovação nos Cursos Técnicos INTEGRADOS do IFSULDEMINAS.

CONDIÇÃO	SITUAÇÃO FINAL
MD \geq 60,0% e FT \geq 75%	APROVADO
MD SEMESTRAL < 60,0%	RECUPERAÇÃO SEMESTRAL
30,0% \leq MD ANUAL < 60,0% e FT \geq 75%	EXAME FINAL

MD ANUAL < 30,0% ou NF < 60,0% ou FT < 75%	REPROVADO
--	-----------

MD – média da disciplina;

FT – frequência total das disciplinas;

NF – nota final.

Parágrafo único. Somente poderá realizar o exame final aquele que prestou todas as provas de recuperação, salvo quando amparados legalmente.

Art. 23. O discente terá direito a revisão de nota do exame final, desde que requerida no setor definido pelo câmpus num prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a publicação da nota.

Art. 24. O discente deverá repetir todas as disciplinas do período letivo, se houver reprovação.

Art. 25. Haverá dois modelos de recuperação que o discente poderá participar:

I. Recuperação paralela – realizada todas as semanas durante o horário de atendimento docente aos discentes e outros programas institucionais com o mesmo objetivo.

a. O docente ao verificar qualquer situação do discente que está prejudicando sua aprendizagem deverá comunicá-lo oficialmente a necessidade de sua participação nos horários de atendimento ao discente e aos demais programas institucionais com o mesmo objetivo.

b. A comunicação oficial também deverá ser realizada a Coordenadoria Geral de Ensino (CGE) que delegará o encaminhamento.

c. O docente deverá registrar a presença do discente comunicado oficialmente para participar do horário de atendimento ao discente.

d. Os responsáveis pelo acompanhamento dos demais programas institucionais que visam à melhoria da aprendizagem do discente deverão registrar a presença do discente comunicado oficialmente.

II. Recuperação semestral – recuperação avaliativa de teor quantitativo aplicada ao final do semestre quando o discente se enquadrar na situação apresentada no quadro 1.

Art. 26. O conselho de classe anual ficará responsável pela avaliação da promoção do discente que não obtiver aprovação em até 2 (duas) disciplinas/eixos temáticos ou equivalente de acordo com o Projeto Pedagógico de Curso.

Art. 27. A revisão de nota deverá ser efetivada por um outro docente da área indicado pelo coordenador do curso. A nota final do discente, neste caso, será calculada pela média aritmética de ambas notas.

14.3. Do Conselho de Classe

O conselho de classe pedagógico bimestral será constituído por todos os docentes da turma, coordenador do curso, representantes discentes, supervisão pedagógica, orientador educacional, representante da equipe multidisciplinar e coordenador geral de ensino ou representante indicado que discutem sobre a evolução, aprendizagem, postura de cada discente e faz-se as deliberações e intervenções necessárias quanto à melhoria do processo educativo.

O conselho de classe bimestral deverá se reunir, no mínimo, 1 (uma) vez por bimestre.

O Conselho de classe anual é constituído por todos os docentes da turma, coordenador do curso, supervisão pedagógica, orientador educacional, representante da equipe multidisciplinar e coordenador geral de ensino ou representante indicado que deliberará sobre a situação do discente que não obteve aprovação em até 2 (duas) disciplinas/eixos temáticos ou equivalente conforme Projeto Pedagógico de Curso, possibilitando ou não a sua promoção. Somente os docentes terão direito ao voto para a promoção do discente. Em caso de empate, o coordenador do curso terá o voto de Minerva.

Os conselhos de classe bimestral e anual serão presididos pelo coordenador geral de ensino ou seu representante indicado, que deverá ser o responsável pela elaboração da Ata.

15. DAS TRANSFERÊNCIAS INTERNAS E EXTERNAS

Com base nas Normas Acadêmicas dos Cursos Integrados da Educação Técnica Profissional de Nível Médio (Resolução nº 028/2013, de 17 de setembro de 2013):

Art. 35. Para as transferências Internas e Externas serão adotados os critérios estabelecidos na Resolução Normativa 028, 05 de agosto de 2011, do Conselho Superior do IFSULDEMINAS.

Art. 36. A aceitação de transferências internas ou transferências externas de discentes de instituições congêneres de ensino técnico de nível médio integrado ao ensino médio, em curso similar ou área afim, estará condicionada a disponibilidade de vagas, análise de compatibilidade curricular e realização de exame de seleção.

Parágrafo Único: Para a verificação da compatibilidade curricular, a Instituição deverá exigir o Histórico Escolar, a Matriz Curricular, bem como os programas desenvolvidos no estabelecimento de origem.

Art. 37. Os pedidos de transferência serão recebidos somente no prazo estabelecido pelo calendário acadêmico, salvo nos casos previstos em lei, sem prejuízo da análise curricular.

Art. 38. Não serão aceitas transferências para os anos iniciais (primeiro ano) quando o ingresso a eles não se der por meio de exames classificatórios, exceto nos casos previstos em lei, devidamente caracterizados.

Art. 39. A aceitação de transferência de discentes oriundos de estabelecimentos estrangeiros, inclusive aqueles amparados por acordos oficiais, dependerá do cumprimento, por parte do interessado, de todos os requisitos legais vigentes e das normas tratadas neste documento.

Art. 40. Os pedidos de transferência que apresentarem documentação incompleta serão automaticamente recusados.

Art. 41. O discente matriculado no ensino integrado em um câmpus do IFSULDEMINAS poderá pedir transferência de curso para o mesmo câmpus até 30 dias do início do período letivo.

Parágrafo único. O discente será contemplado com a transferência de curso após o uso de toda a listagem de candidatos classificados que prestaram o processo seletivo para o curso, considerando a primeira e a segunda opção.

16. PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

SERVIDORES	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	CARGOS
Altieres Paulo Ruela	Nível Superior		Téc.Agropecuária
Andréa Cristina Bianchi Léo	Nível Médio		Assist. Administração
Andréia Mara Vieira	Nível Superior		Assistente de Alunos
Andréia Montalvão da S. Salomão	Nível Médio		Assist. Administração
Antônio Carlos Marques	Nível Médio		Oper. Central Hidroel.
Antônio Luiz Pinto	Fundamental		Oper. Central Hidroel.
Antônio Martins Cândido	Nível Superior		Vigilante
Armando dos Santos Quirino	Fundamental		Auxiliar Agropecuária
Carlos Esaú dos Santos	Nível Superior	Especialista	Téc. Agropecuária
Carlos Guida Anderson	Nível Superior	Especialista	Aux. Biblioteca
Celso Salomão dos Reis	Nível Superior		Op.Máquinas Agrícolas
Clarissa Benassi G. da Costa	Nível Superior	Especialista	Bibliotecária
Cleber Ribeiro Leite	Nível Médio		Operador ETA/ ETE
Cleciana Alves de Oliveira Rangel	Nível Superior		Téc. em Infomática
Clélia Mara Tardeli	Nível Superior	Especialista	Assistente Social
Cristiano Lemos Aquino	Nível Superior	Especialista	Assistente de Alunos
Dorival Alves Neto	Nível Superior	Especialista	Administrador
Elton Douglas Bueno Silva	Nível Superior		Aux. Biblioteca
Fábio de Oliveira Almeida	Nível Superior		Assist. Administração
Fernando Antônio Magalhães	Nível Superior	Especialista	Assistente de Alunos
Genercí Dias Lopes	Nível Superior		Auxiliar Agropecuária
Gentil Luiz Miguel Filho	Nível Médio		Téc.Agropecuária
Geraldo Russo Filho	Nível Superior		Analista Tecnologia
Gissélida do Prado Siqueira	Nível Superior	Especialista	Analista Tecnologia
Gregório Barroso de Oliveira Prósperi	Nível Superior	Especialista	Arquiteto
Greimar Alves de Jesus	Nível Médio		Téc.Agropecuária
Gustavo Joaquim da Silva Júnior	Nível Superior		Assist. Administração
Iraci Moreira da Silva	Nível Médio		Copeira
Ivaldir Donizetti das Chagas	Nível Superior	Especialista	Auxiliar Agropecuária
Izabel Aparecida dos Santos	Nível Superior	Mestrado	Assist. Administração

João Batista Pereira	Nível Médio		Cozinheiro
João dos Reis Santos	Nível Médio		Operador ETA/ ETE
João Paulo Marques	Nível Superior	Especialista	Técnico Agropecuária
José Antônio Ramos da Silva	Nível Superior	Especialista	Téc. Ass. Educacionais
José Eduardo Guida	Nível Superior	Especialista	Motorista
José Maria dos Santos	Nível Superior	Especialista	Vigilante
José Odair da Trindade	Nível Superior	Mestrado	Assist. Administração
Jucelei Augusto Pereira	Nível Médio		Assistente de Alunos
Juliana Lima de Rezende	Nível Superior	Especialista	Contadora
Juliano Francisco Rangel	Nível Superior		Téc. Agropecuária
Jurandir Toledo Pereira	Nível Médio		Auxiliar Agropecuária
Lauro Santini	Fundamental		Vigilante
Lucas Granato Neto	Nível Médio		Tec. Infomática
Lucinei Henrique de Castro	Nível Médio		Assistente de Alunos
Luiz Antônio Gonçalves	Nível Médio		Vigilante
Luiz Fernando de Oliveira	Nível Médio		Assist. Administração
Manoel Capaverde Fantinel	Nível Médio		Vigilante
Marcelo Rodrigo de Castro	Nível Médio		Tec. Infomática
Márcio Pioli	Nível Superior	Mestrado	Bombeiro Hidráulico
Maria de Lourdes Bruno de Souza	Nível Médio		Copeira
Maria Inês Oliveira da Silva	Nível Superior	Especialista	Cotadora
Maria Selma da Silva	Nível Superior		Assist. Administração
Mauro Barbieri	Nível Superior		Téc. Agropecuária
Mauro Chamme Filho	Nível Médio		Téc. Agropecuária
Orivaldo Mariano de Souza	Fundamental		Cozinheiro
Oswaldo Cândido Martins	Fundamental		Assistente de Alunos
Pedro Alberto da Silva	Nível Superior		Téc. Agropecuária
Pedro Sérgio Amore	Fundamental		Téc. Agropecuária
Rafael Silva Frutuoso	Nível Médio		Tec. Infomática
Regina Maria da Silva	Nível Superior	Especialista	Assist. Administração
Reginaldo Rozendo Lima	Nível Superior		Auxiliar Agropecuária
Renato Marcos Sandi Silva	Nível Médio		Auxiliar Agropecuária
Ricardo José Martins	Nível Superior		Tec. Infomática
Roberto Cássio da Silva	Nível Médio		Motorista

Rogério Rondineli Nóbrega	Nível Superior		Veterinário
Rogério Willian Fernandes Barroso	Nível Superior	Especialista	Analista Tecnologia
Rosana Maciel Carvalho Benassi	Nível Superior	Especialista	Assist. Administração
Rubens Marcelo de Castro	Nível Superior		Téc. Agropecuária
Sebastião Geraldo da Luz	E. Fundamental		Cozinheiro
Sebastião Marcos Vilela	Nível Superior	Especialista	Auxiliar Agropecuária
Segisfredo Oliveira Freire	Nível Médio		Auxiliar Agropecuária
Sílvia Maria Anderson Nóbrega	Nível Superior	Especialista	Téc. Ass. Educacionais
Susana Campaneli Tristão	Nível Médio		Op. Máquinas Lavanderia
Tathiana Damito Baldini	Nível Superior	Especialista	Nutricionista
Vânia Cristinha Silva de Jesus	Nível Superior	Especialista	Assistente de Alunos
Zélia Dias de Souza	Nível Superior	Especialista	Contadora
Zenilda Martins Labanca	Nível Superior		Auxiliar de Cozinha

17. PESSOAL DOCENTE

SERVIDORES DOCENTES	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Alessandra Lima Santos Sandi	Zootecnia	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Bianca Sarzi de Souza	Agronomia	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Carlos Alexandre Molina Noccioli	Letras	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Carmen Elena das Chagas	Letras	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Daniela Ferreira Cardoso Cruvinel	Biologia	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Daniela Gomes Martins Bueno	Educação Física	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Dênis Bueno da Silva	Educação Física	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Eder Arnedo Perassa	Física	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Elenice Aparecida Carlos	Química	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Elisângela Cristina Vieira dos Reis	Ciências	Especialização	Prof. Substituto
Evane da Silva	Administração	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Fabiana Cristina Ribeiro Ernesto	Letras e Jornalismo	Especialização	Prof. Substituto
Gabriela Loiola Camargo	Nutrição	Especialização	Prof. Substituto
Giovane José da Silva	Filosofia	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Gustavo Kyoshi P. Shinoda	Ciência da Computação	Graduado	Prof. Substituto
Helaine Barros de Oliveira	Farmácia	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Hugo Baldan Júnior	Estudos Sociais	Mestrado	Dedicação Exclusiva

Iara de Oliveira	Processamento de dados	Especialização	Dedicação Exclusiva
Isabel Ribeiro do Valle Teixeira	Ciências Biológicas	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Jaqueline Carlos Funayama	Ciências Biológicas	Doutorado	Dedicação Exclusiva
José Carlos Riboli	Matemática	Especialização	Prof. Substituto
Josiane Pereira Fonseca Chinágua	Letras	Especialização	Dedicação Exclusiva
Leandro de Castro Guarnieri	Física	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Lucas Augusto Fagundes	Pedagogia	Graduado	Prof. Substituto
Luciene Bueno	Letras	Especialização	Prof. Substituto
Manuel Messias da Silva	Matemática	Graduado	Dedicação Exclusiva
Marcos Roberto Cândido	História	Especialização	Dedicação Exclusiva
Maurício Minchillo	Ciências	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Miguel Angelo Guimarães Simões Juliano	Filosofia	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Patrícia Ribeiro do Valle Coutinho	Letras	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Paulo Sérgio de Souza	Agronomia	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Raphael Antônio do Prado Dias	Matemática	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Renato Brasil Mazzeu	Ciências Sociais	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Renato Machado Pereira	Matemática	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Romário Rondineli Nóbrega	Educação Física	Especialização	Dedicação Exclusiva
Rômulo Eduardo Bernardes da Silva	Educação Física	Especialização	Dedicação Exclusiva
Taís Carolina Franqueira de Toledo Sartori	Agronomia	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Talitha Helen Silva Chiulli	Letras	Especialização	Dedicação Exclusiva
Tarcísio de Souza Gaspar	História	Mestrado	Dedicação Exclusiva
Usha Vashist	Ciências Biológicas	Doutorado	Dedicação Exclusiva
Vívian Aparecida Ruela Silva	Letras	Mestrado	Prof. Substituto

18. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Com base nas Normas Acadêmicas dos Cursos Integrados da Educação Técnica Profissional de Nível Médio (Resolução nº 028/2013, de 17 de setembro de 2013):

Art. 43. O IFSULDEMINAS expedirá diploma de Técnico de Nível Médio aos que concluírem todas as exigências do curso em que estiver matriculado de acordo com a legislação em vigor.

Art. 44. A Diplomação na Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrado ao Ensino Médio efetivar-se-á somente após o cumprimento, com aprovação em todos os componentes da matriz curricular do projeto pedagógico do curso.

§ 1º. A colação de grau no IFSULDEMINAS é obrigatória, conforme a data prevista no Calendário Escolar.

§ 2º. Caso o discente esteja ausente na colação de grau na data prevista no Calendário Escolar, uma nova data será definida pelo Reitor do IFSULDEMINAS ou seu representante legal, conforme sua disponibilidade.

19. INFRAESTRUTURA DO CÂMPUS

De acordo com as orientações contidas no Catalogo Nacional de Cursos técnicos, a instituição ofertante, deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade.

O patrimônio imobiliário do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho está constituído glebas de terras distribuídas nos municípios de Muzambinho/MG (183 ha) e Guaxupé/MG (80,01 ha) perfazendo uma área total de 263,01 hectares, todas ocupadas mansa e pacificamente.

- O IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho, possui área pavimentada total de 18.798,00 m². - A estrutura física do Câmpus ainda não tem o aproveitamento total. A comunidade escolar assumiu como compromisso a utilização integral de todos os equipamentos e espaços ainda subaproveitados com a oferta de novos cursos nas diversas modalidades, com o trabalho de extensão, pesquisa, com a introdução de incubadoras de empresas, com o pleno funcionamento da Empresa Jr. e como aumento da produção interna da fazenda-escola.

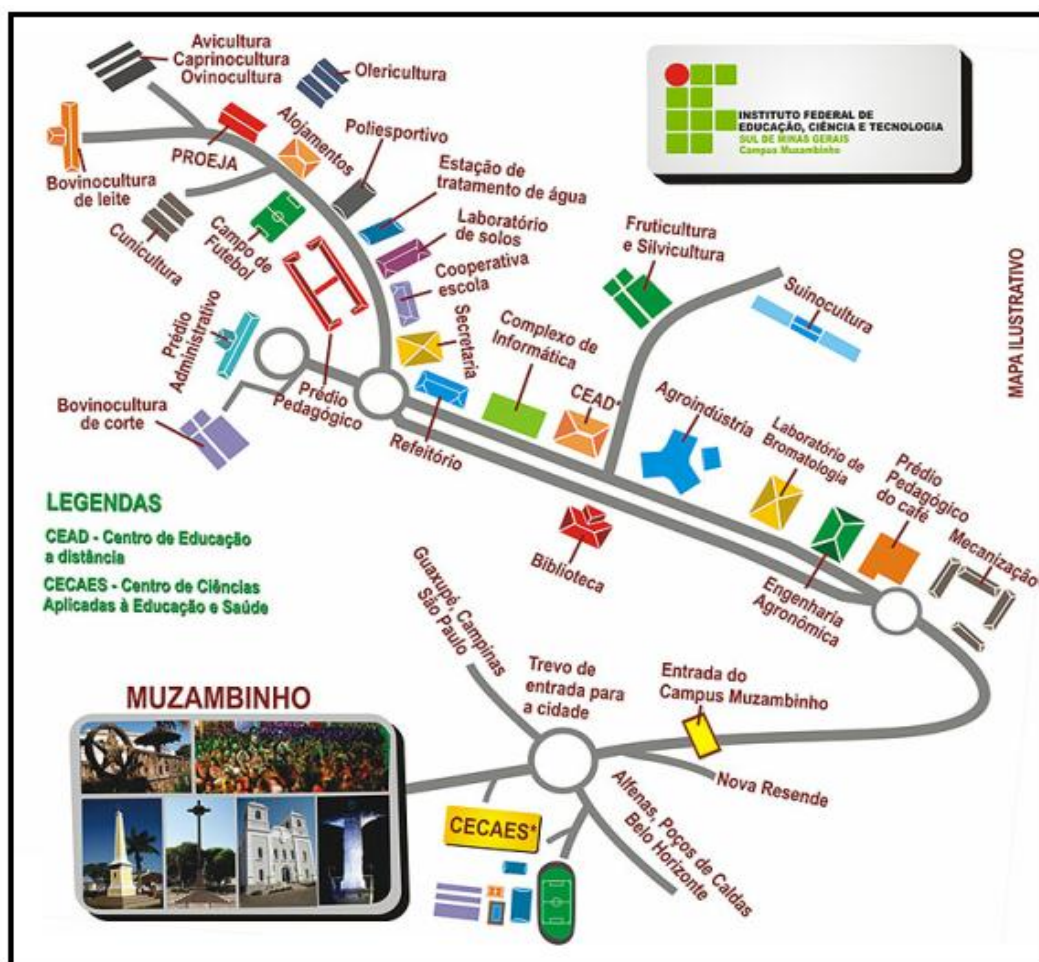
- Existem várias situações criadoras de estado de vulnerabilidade e que comprometem o pleno funcionamento das estruturas atuais como: a rede elétrica e telefônica do Câmpus; o acervo da biblioteca não atende suficientemente às demandas internas e externas; a rede de informação interna (intranet); ausência de Estação de Tratamento de Efluentes.

- Quanto à acessibilidade, de modo geral, o Câmpus é bem servido por linhas de transporte coletivo. Especificamente quanto ao atendimento aos portadores de

necessidades especiais, o IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho vem dispensando grande atenção para dotar seus prédios de condições que permitam acessibilidade plena aos seus imóveis, buscando assim a quebra das barreiras arquitetônicas e o cumprimento de determinações legais.

- Conta com área de 69,86 m2 destinada a depósito de adubos e agroquímicos.

A seguir apresentamos a estrutura física para o funcionamento do Câmpus:



19.1. CECAES - CENTRO DE CIÊNCIAS APLICADAS À EDUCAÇÃO E SAÚDE

Os cursos de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho, está localizado no CeCAES (Centro de Ciências Aplicadas à Educação e Saúde) situado à Rua Dinah, nº 75, Jardim Canaã, em Muzambinho/MG.

Sua estrutura conta com seis salas de aula, salas administrativas (como coordenação e secretaria de registros acadêmicos), gabinete e sala de professores, sala de atendimento ao educando e sala de atendimento à comunidade voltada aos projetos de extensão.

19.2. UNIDADE DE PCH – PEQUENA CENTRAL HIROELÉTRICA

A PCH do Câmpus Muzambinho tem capacidade nominal de 600 kva, composta de:

- Área de 177,37m² para alojamento de funcionários.
- Sala de controle/geração de energia equipada com 02 turbinas hidráulicas, reguladores de voltagem e painel de distribuição.

19.3. LABORATÓRIO DE SEGURANÇA, HIGIENE E INCÊNDIO DO CURSO DE SEGURANÇA DO TRABALHO - LSHI

O LSHI - Laboratório de Segurança, Higiene e Incêndio do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Câmpus Muzambinho, atende aos docentes, discentes, visitantes da área da Segurança, Saúde, Meio Ambiente do Trabalho e afins para o desenvolvimento de aulas teóricas e práticas referentes à formação dos Cursos de Técnico do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho e áreas afins.

O Laboratório de Segurança, Higiene e Incêndio, devera promover atividades didáticas em nível de formação, ensino, pesquisa e extensão considerando várias áreas de atuação tais como: Aplicação de Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego, Indústria da construção civil, ambiente industrial e rural diversos, prevenção e combate a incêndio, prevenção e controle de perdas, segurança de transito, riscos diversos e Segurança no lar;

19.4. UNIDADE EDUCACIONAL DE MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA I E MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA II

Tratores

- Trator Agrícola MF 291/4 Advanced, Massey Ferguson.
- Trator Agrícola New Holland, mod. Tt3880f, azul
- Trator Agrícola Marca New Holland TL 70 Tr Ano 2001
- Trator Agrícola Massey Ferguson, Mod. 620, 105 cv, 4x4 Conf.
- Trator Agrícola Marca Yanmar, ano 1995.
- Trator Agrícola MF-mod. 275 diesel, motor perkins 73 cv
- Trator Agrícola MF-mod. 275 diesel, linha 90, 75 cv
- Trator Agrícola MF.Mod.55X Diesel 44hp No.152 Ba 1845 Serie No.1949002953
- Trator Agrícola MF mod.55X diesel 44hp No. 152 Ba 2654 serie no.1949003133

19.5. SETOR DE TRANSPORTES – VEÍCULOS AUTOMOTORES

O setor de garagem conta com área de 501,68 m², abrigando também uma marcenaria e uma ferraria equipadas para pequenos reparos.

19.6. APICULTURA e MELIPOLICULTURA

As instalações do setor ocupam uma área de 502,65 m² distribuída entre:

- 01 oficina rural equipada para manutenção e montagem de caixas de abelhas.
- 01 alojamento para alunos.
- 01 sala para manipulação de mel e cera.

19.7. LABORATÓRIO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ

- 04 Moedores de café mod. MDR301 220v.
- 01 Máquina profissional de café expresso
- 01 Cadeira universitária com assento e encosto em polipropileno cor verde
- 02 Moinhos dosificador de grãos de café
- 40 Banquetas com assento em madeira
- 12 Cuspideiras em aço inox para prova café
- 02 Descascadores manual de café
- 02 Descascadores de amostra de café para renda

- 03 Mesas para prova de café com base em granito giratório
- 01 Mesa giratória para prova de café em inox
- 01 Armário de aço 02 portas cor cinza
- 01 Máquina profissional barista com moinho
- 01 Máquina para café torrado e moído
- 07 Balanças eletrônicas semi-analíticas digitais portáteis modelo elcn-15 marca balmak
- 02 Balança digital eletrônica pesadora - marca balmak
- 02 Medidor de umidade digital al 102
- 02 Refratômetro portátil de precisão 0 a 90%, tipo pocket
- 02 Torrador de café com 3 bocas em acabamento de aço inox com capacidade de 300 gramas por boca
- 15 Peneiras para classificação de amostra de café
- 01 Analisador portátil de qualidade de café sólido por infravermelho - calorímetro
- 02 Moinhos para café gourmet carmomaq

19.8. PRÉDIO PEDAGÓGICO DA CAFEICULTURA

O Câmpus conta com laboratório de Laboratório de benefício e re-benefício de café, em todos os laboratórios existe espaço, serviço e equipamentos para aulas práticas.

- Laboratório didático no campo de produção: onde os discentes participam de atividades práticas relacionadas ao manejo da cultura do café: neste recinto são realizadas a maior parte das aulas práticas de campo das disciplinas técnicas.
- Laboratório/instalações para processamento do café via úmida, secagem, beneficiamento e re-benefício do café: onde são realizadas aulas práticas das disciplinas de: “Construções e Instalações pós-colheita”, “Colheita e pós-colheita do café”, “Classificação e qualidade do café”; □□Laboratório de Classificação e Análise sensorial de café: possui um conjunto de equipamentos que dão suporte às disciplinas relacionadas à classificação e degustação do café;
- Laboratório de análise de solos e folhas: além da prestação de serviços a comunidade e suporte aos trabalhos de conclusão de curso dão suporte para as aulas práticas de Fertilidade do Solo e Nutrição mineral do Cafeeiro;

19.9. PRÉDIO PEDAGÓGICO DE ENGENHARIA AGRONÔMICA

O Prédio Pedagógico da Engenharia Agrônômica conta com 04 salas de aulas, todas equipadas com móveis escolares e equipamentos multimídias para exposição de aulas.

Quatro salas de aulas com: aparelho de Datashow, Computador, Mesa para professor, Cadeira para professor, 35 Carteiras Universitárias, Ventilador, Tela de Projeção, 1 Televisão, Aparelho de DVD, Ar condicionado.

19.10. SETOR DE BIOTECNOLOGIA

- Laboratório de Fisiologia Vegetal
- Laboratório de Biotecnologia
- Laboratório de Entomologia
- Laboratório de Fisiologia de Sementes
- Laboratório de Fitopatologia

19.11. LABORATÓRIO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA E ÁGUA

A análise bromatológica desempenha importante papel avaliador da qualidade e segurança dos alimentos, além de sua utilização ser decisiva para equacionar e resolver problemas de saúde pública e auxiliar ações de vigilância sanitária. O setor atua como coadjuvante nas inovações tecnológicas de alimentos, tanto nos aspectos toxicológicos como de identidade e qualidade nutricional.

Em face à grande dinâmica na atualização da legislação de alimentos no Brasil, torna-se inevitável a adequação de metodologia analítica para que os laboratórios possam cumprir as novas exigências legais, como, por exemplo, a Portaria nº 518 de 25/03/04 do Ministério da Saúde, sobre potabilidade de água para consumo humano, onde as análises de alguns novos parâmetros de verdadeiro significado para a saúde pública devem ser atendidas.

Equipamentos do Laboratório de Bromatologia e Água:

- 01 Refratômetro portátil digital, Brix de 0 a 95%, precisão 0,1 e 1.3300 a 1.5600 ND.
- 01 Moinho multiuso com cuba para 350 mL; rotação de 0 a 27.00 RPM, com temporizador digital. Fabricante: Tecnal; MODELO TE-631/2.
- 01 Unidade de digestão e refluxação MACRO; capacidade para 8 provas; para fibra, DQO e índice de saponificação. Fabricante: Tecnal; MODELO TE 146-8/50-1.
- 01 Micro moinho homogêinizador (dispomos de 06 copos em alumínio) Fabricante: Tecnal, TE 645.
- 04 Banho-maria digital; tampa com 6 anéis redutores; cuba de inox 500X300X150mm, temperatura ambiente até 100 0C. Fabricante: Tecnal, Modelo TE-056.
- 04 Agitador magnético com aquecimento, temperatura até 280 0C, 100 a 1700 RPM, capacidade 12 litros, Fabricante: Tecnal; MODELO TE-0852.
- 02 Estufa para cultura com contador de temperatura digital de 30 a 700C, medidas internas de 40 x 50 x 40 cm Fabricante: Tecnal; MODELO R-TE-398/2.
- 01 Balança analítica capacidade para 210gramas, com sensibilidade 0,1 mg com calibração externa. Fabricante: Tecnal, MODELO B-TEC-210^a.
- 01 Balança de precisão, com calibração automática; capacidade 2200 gramas, sensibilidade 0,01g, Fabricante: Tecnal, MODELO B-TEC-2000.
- 01 Câmara de fluxo laminar, medidas internas de 785x675x640mm. Marca Pachane.
- 01 Espectrofotômetro digital micro processado com sistema fluxo contínuo. Leitura: 195 a 1100 nm, suporte com 3 cubetas. Marca FEMTO, modelo 700-S.
- 01 Bloco digestor, capacidade 8 provas macro, com galeria. Contador de temperatura de 50 a 450°C e tubos. Marca Tecnal. Modelo TE 008/50.
- 01 Galeria exaustora com capacidade para 8 provas, macro para trabalhos com Scrubber, marca Tecnal, modelo TE 008/50- GE
- 01 Galeria exaustora com capacidade 40 8 provas, micro para trabalhos com Scrubber, marca Tecnal, modelo TE 040/25- GE.
- 01 Bloco digestor, capacidade 40 provas micro, com galeria. Contador de temperatura de 50 a 450 0C e tubos. Marca Tecnal. Modelo TE 040/25 - GE.

- 01 Destilador de nitrogênio para tubos micro/macro. Vidraria em borossilicato, 1500 WA. Marca Tecnal. Modelo TE-036/1.
- 01 SCRUBBER – Sistema de vácuo para neutralização de gases, com bomba e trompa de vácuo em PVC. Marca Tecnal, Modelo TE-152.
- 01 Estufa para esterilização e secagem com circulação e renovação de ar, com temperatura até 150 0C, medidas internas de 40 x 40 x 40 Marca Tecnal, Modelo TE-394/1-inox-d.
- 01 Estufa a vácuo, medidas internas 20 x 20 x 30 cm. Capacidade para 12 litros. Marca Tecnal, Modelo TE-3951.
- 01 Incubadora para BOD com contador de temperatura micro processado de –10 a +60°C. Capacidade 334 litros. Marca Tecnal, Modelo TE-391.
- 01 Moinho tipo rotor Marca Marconi
- 01 Sistema para determinador de gordura, capacidade para 8 provas, temperaturas de 0 a 200°C, completo com vidrarias. Marca Tecnal, Modelo TE-044/8-50.
- 01 Fotômetro de chama digital micro processado, para Na, K, Li e Ca. Marca Digimed, Modelo DM-61.
- 02 Autoclave vertical, capacidade 50 litros, diâmetro interno de 3 cm, com 1 cesto em inox. Marca Phenix, modelo AV-50.
- 01 Forno mufla temperatura até 1.200°C, com contador de temperatura manual. Medidas internas 150 x 100 x 200 mm. Marca EDG, modelo 3000-1P-CE-INOX.
- 01 Turbidímetro de bancada digital. Marca TECNOPON, modelo TB-1000.
- 02 Agitador de tubos, tipo vortex, com contador elétrico. Marca PHOENIX, modelo AP-56.
- 01 Jarra anaeróbica em acrílico, capacidade 3,5 litros, com cesto em tela de inox. Marca Permutation, modelo JA-0402.
- 01 Manta aquecedora com regulagem de temperatura para balão de 1000 mL Marca Quimis, Modelo Q-321-A-25.
- 01 Microscópio biológico binocular
- 01 Medidor de pH/ORP/tem e íon analisador. Bancada digital micro processado. Marca Digimed, modelo DM-21.
- 01 Homogeneizador digital micro processado, tipo Stomacker, em inox, 240 rpm. Modelo STO-ITR-MP

- 01 Capela em PVC para exaustão de gases, capacidade 15 cm³/min, medidas internas 1100 x 1000 x 600 mm. Marca Permution, Modelo CE-0703.
- 01 Centrífuga para butirômetro, rotação 100 RPM, capacidade 24 butirômetros. Marca: Simplex
- 01 Chuveiro com lava-olhos de emergência
- 01 Contador de colônia eletrônico digital, com lupa de aumento de 1,5 x. Marca Phoenix.
- 02 Deionizador de água. Capacidade 50 litros por hora. Marca Permution.
- 02 Bomba de vácuo e pressão. O a 700 mm/Hg e 2 kgf/cm², capacidade de 20 litros por min. Modelo TE-058, Marca Tecnal.
- 01 Chapa aquecedora com plataforma 300 x 200 mm, temperatura até 300°C.
- 01 Condutivímetro digital micro processado, faixa de 0-20.000 UMS/cm, com célula k=1, conector BNC.
- 02 Destiladores de água para 5 litros/hora.
- 01 Mini mesa agitadora orbital com Motor de escova. 0 a 280 rpm com plataforma.
- 01 Medidor de pH digital micro processado. Faixa de 0 1 14 pH, com eletrodo combinado conector BNC.
- 01 Cromatógrafo de fase gasosa Modelo GC-17AAFV3 – MARCA SHIMADZU.
- 01 Centrífuga digital, com motor de indução, 3500 rpm. Marca Cientec.
- 01 Esterilizador infravermelho para alças, pinças, agulhas e espátulas.
- 02 Refrigeradores Marca Continental- capacidade 252 litros
- 01 Freezer Eletrolux.
- 01 Estufa de secagem e esterilização. Marca Fanem. Modelo 310-SE.

19.12. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL

O Complexo Agroindustrial do ocupa uma área de 711,37 m², que abriga três Unidades Educativas de Processamento de:

- Produtos cárneos,
- Produtos lácteos,
- Vegetais.
- Conta ainda com as seguintes instalações:
- Uma sala de aula com 43,8 m²,
- Um vestiário masculino,

- Um vestiário feminino,
- Uma sala para processamento de produtos não Alimentícios,
- Uma sala para limpeza de equipamentos,
- Uma sala destinada para depósito de condimentos,
- Uma sala para funcionários,
- Uma sala para coordenação do setor

Derivados de Leite

- 02 tachos de aço inox a vapor de baixa pressão com capacidade para 250 litros.
- 01 embaladeira de leite, capacidade 1.300 embalagens/hora.
- 01 conjunto pasteurizador com capacidade para 500 litros/hora.
- 02 tanques de camisa dupla com capacidade de 500 litros para fábrica de queijos.
- Conjunto de prensas para massa de queijo.
- Garfo de filagem e Pá para mexedura.
- Prensa pneumática para queijo prato.
- 01 mesa de aço inox.
- 01 embaladeira manual para iogurte.
- 01 fermentadeira para iogurte com capacidade de 300 litros.

Processamento de Produtos de Origem Vegetal

- 02 tachos com concentrador a vapor, 200 litros.
- 01 despoldador de 3 estágios.
- 01 conjunto de pasteurização para sucos e polpas.
- 01 tanque de aço para lavagem e esterilização de embalagens e frutas.
- 01 embaladeira de polpa, com capacidade de 800 embalagens/hora.
- 02 espremedores de suco.
- 01 máquina de moer 70 mm.

Processamento de Produtos derivados de Carnes

- 10 formas para presunto.
- 01 estufa para cozimento de embutidos, controlada por microprocessador ou manual.
- 01 moedor de carne 105 mm, capacidade 300 Kg/hora.
- 01 massagedor capacidade para 50 Kg.

- 01 cuter com capacidade de 65 litros.
- 01 embutideira hidráulica capacidade de 50 Kg.
- 01 serra elétrica para carne e 1 cortador de bifés.
- 01 tacho para cozimento capacidade 300 litros.
- 01 gerador de fumaça.
- Luvas confeccionadas em aço para manipular carne.
- 02 mesas de aço.

Estruturas da Agroindústria

- Caldeira a lenha de segurança “B”, capacidade 800 Kg/vapor/hora.
- Linha de condução de vapor.
- 03 misturadores de água/vapor.
- 01 tanque de água gelada capacidade 5.000 litros.
- 02 câmaras frias – 12C⁰ e 3 câmaras de resfriamento de 0 a 5 C⁰.
- 01 compressor pneumático.

19.12.1. Abatedouro para Pequenos Animais

O abatedouro ocupa uma área construída de 167,77 m². Um cômodo de 35 m² abriga a graxaria.

Equipamentos

- 01 Nória de evisceração com 17 m e 1 Nória de sangria 23 m.
- 01 Mesa de embalagem, 1 Mesa de evisceração e 1 Mesa de limpeza final.
- 01 Tanque meia lua.
- 01 Descascadora de moelas.
- 01 Escaldadeira e 1 Depenadeira.
- 01 Atordoador.
- 01 Esterilizador elétrico.
- 02 Funis para embalagem.

19.13. USINA DE BIOCOMBUSTÍVEL

Usina de Biocombustível (Biodiesel), com capacidade de 10.000 litros, trabalhando com diversas fontes de óleo vegetal, cru ou reutilizável, e gordura (vegetal ou animal), por processo de transesterificação.

O IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho conta ainda com uma Usina de Biocombustível que já está nos últimos detalhes para sua inauguração, na qual utilizará como matéria-prima resíduos (óleos) vegetais e animais, buscando reciclar os óleos que são descartados pelos restaurantes e residências da região

19.14. PISCICULTURA

Possui 04 quatro tanques redes 2x2x1,5m, com capacidade para a engorda de 500 peixes.

19.15. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO ANIMAL II – SUINOCULTURA

- 01 Galpão de Gestaçãõ com 250 m2 contendo 10 baias para matrizes e 4 baias para reprodutores.
- 01 Galpão de Maternidade com 60m2 divididos em 8 baias para partiçãõ.
- 01 Galpão para pré-recrãõ de leitões (Creche) com 72 m2 divididos em 8 baias.
- 01 Galpão de Terminaçãõ com 451,12 m2 divididos em 19 baias com laminas d' água (piscina).
- 01 Central de Inseminaçãõ Artificial com 31,30 m2.
- 01 Sala de aula com 51,06 m2 contendo 30 carteiras tipo universitárias.

19.16. BIBLIOTECA

A Biblioteca "Monteiro Lobato", fundada em 01 de março de 1953, atualmente conta com uma área de 713,33 m², situa-se no Bairro Morro Preto, Muzambinho/MG e pertence ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Câmpus Muzambinho.

É constituída de um amplo Acervo com aproximadamente 23.000 obras, sala para estudo individual; sala de estudos em grupo; videoteca e mapoteca; sala de leitura; gibiteca; núcleo de conectividade com acesso à internet; biblioteca virtual

com links e sites contendo periódicos, textos completos e informações de utilidade pública; biblioteca digital que tem o objetivo de disponibilizar e difundir, de forma online, os Trabalhos de Conclusão de Curso e toda a produção científica de seus alunos e conta ainda, com terminais para consulta on-line do Acervo.

Na sua função de centro dinâmico de recursos para a aprendizagem, centro de informação, lazer e incentivo à leitura, proporciona à comunidade escolar um espaço alternativo à sala de aula, de convivência, participação e criatividade. Também auxilia nas pesquisas e trabalhos científicos.

A Biblioteca, buscando melhoria na qualidade do atendimento aos seus usuários, amplia constantemente seu acervo de livre acesso, constituído de livros, teses, dissertações, periódicos, obras de referência, CD, DVD, fitas de vídeo, mapas e outros materiais audiovisuais e proporciona aos alunos, professores e funcionários, os serviços próprios às suas atividades, incluindo empréstimo e consulta local.

A Biblioteca "Monteiro Lobato" coloca-se à disposição de toda a comunidade para consulta e pesquisa em seu acervo.

O empréstimo de livros é realizado por via eletrônica e todo o acervo cadastrado pode ser consultado via web, na Home Page do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho, no link da Biblioteca – Consulta de livros. A consulta ao acervo é feita por meio de 2 terminais específicos para busca on-line e todas as obras seguem o sistema de Classificação Decimal Dewey (CDD). Para catalogação utiliza-se a tabela AACR2.

Concomitantemente ao acervo, estão disponíveis para consulta 21 periódicos assinados pelo Instituto e 20 doados periodicamente. 11 dos periódicos assinados são de cunho científico.

A Biblioteca possui sala de Informática com uma área total de 19,10 m² com 10 computadores com acesso a Internet , à disposição dos usuários.

Conta também com uma Videoteca com área de 5,40 m² e acervo de 486 fitas de VHS, 315 DVD's, 441 CD's para uso dos professores e servidores como opção didática.

Possui ainda sala de Processamento Técnico com área de 13 m² reservada para o tratamento do material bibliográfico. Este ambiente conta com 2 microcomputadores e 1 impressora monocromática.

Sala de Estudo Individual com área de 50 m² e móveis com 48 repartições individuais para atender a mesma quantidade de alunos simultaneamente.

Sala de Estudos em Grupo com área de 114,60 m² e total de 64 lugares.

19.17. CEAD

O Centro de Educação a Distância (CEAD) do IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho, foi criado como um órgão de apoio e regulamentado em 2010, responsável pela coordenação, supervisão, assessoramento e pela prestação de suporte técnico à execução de atividades na área de Educação a Distância (EaD). O CEAD ainda conta com uma equipe multidisciplinar, composta por profissionais responsáveis pelo desenvolvimento, gestão e operacionalização dos cursos.

Atualmente o CEAD oferece os cursos técnicos em: Alimentos, Análises Clínicas, Cafeicultura, Informática, Meio Ambiente e Vigilância em Saúde, em diversos polos parceiros distribuídos pelo Sul de Minas Gerais, que compõem a Rede do governo federal Escola Técnica Aberta do Brasil (e-Tec). Todos são reconhecidos pelo MEC.

A EaD é uma modalidade de ensino que busca atender a pessoas independente de localização ou tempo determinado, proporcionando um ambiente de mediação no qual a interação e a cooperação são fatores chave para o sucesso dos processos de ensino e aprendizagem.

Considerando as suas características e peculiaridades, a EaD pode contribuir para uma maior democratização no acesso à educação, apresentando-se também como alternativa à demanda crescente tanto nos ambientes educacionais como no mercado de trabalho.

A EaD apresenta notáveis vantagens sob o ponto de vista da eficiência e da qualidade. Para maximizar essas vantagens utilizam-se estratégias específicas como as tecnologias de informação e comunicação, técnicas de ensino e de criação de cursos, metodologias de aprendizagens, tutoria, acessibilidade, entre outros.

Os cursos do IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho na modalidade a distância são ofertados pelo Centro de Educação a Distância (CEAD) em 2009.

19.18. ALMOXARIFADO

Almoxarifado é um importante setor do IFSULDEMINAS – CÂMPUS MUZABINHO, e consiste no lugar destinado à armazenagem em condições adequadas de produtos para uso interno.

O funcionamento do setor de almoxarifado exige o controle do estoque (quantidade, reposição, armazenagem, validade, controle do uso, etc.), mercadorias e produtos (de limpeza, de escritório, serviços, etc.), e entre outras tarefas afeitas ao almoxarife.

19.19. PATRIMÔNIO

O Setor de Patrimônio do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho funciona no mesmo prédio que o almoxarifado (PN 95)

O Setor de Patrimônio é responsável em desenvolver:

- Tombamentos de Patrimônio: o que é um bem considerado patrimônio: todo bem cuja sua validade seja de mais de dois anos e conste dentro do plano de conta do Governo Federal será considerado um patrimônio da instituição.
- Leilão de Materiais Inservíveis e/ou Antieconômicos: O Responsável pelo patrimônio faz conferências periódicas nos setores da instituição a fim de verificar se o material consta no local onde o termo de responsabilidade indica e quando notar em algum setor que há algum material que não está sendo utilizado esteja ultrapassado ou inservível, ele será conduzido para um cômodo chamado desfazimento onde o responsável pelo patrimônio tomará as providências cabíveis, provavelmente um leilão ou doação para outro órgão da administração pública dos materiais, será feito para poder desfazer desses bens que não podem ser doados para pessoas físicas ou jurídicas de direito privado.
- Baixa e Inclusão de Semoventes: todo mês o responsável pelo patrimônio passa nos setores onde contém bens considerados semoventes, sendo o Setor de Zootecnia I (Ovinos e Caprinos), Zootecnia II (Suínos) e Zootecnia III (Bovinocultura de Leite), e faz levantamento juntamente com o responsável para verificar quais animais nasceram e já adquiriram idade suficiente para serem incorporados no patrimônio e verificar também as baixas, mortes ou abates ocorridos naquele mês, feito isso é feito um processo constando de relação de animais incluídos e baixados

no referido mês, após o levantamento é solicitado ao médico veterinário da instituição os laudos técnicos de morte ou abate para que seja montado o processo de baixa e inclusão de semoventes, neste laudo consta o numero de patrimônio do animal, qual a data morte do animal e qual a causa que veio a trazer a óbito, depois de montado o processo contendo todos os passos necessários para a baixa e inclusão de semoventes é passada uma cópia desse processo para que a contabilidade possa realizar os devidos lançamentos contábeis.

- Doação de Bens Considerados Inservíveis para a Instituição: Após a conferência periódica já mencionada, é feito uma divulgação nos meios de comunicação para que caso haja algum órgão da administração pública interessado em algum material é enviado um ofício para o órgão solicitando a doação do mesmo, o diretor encaminha esse ofício para o setor de patrimônio para verificar a possibilidade de atendimento do pedido, juntamente com esse pedido de doação deve constar também qual a justificativa da necessidade daquele equipamento, após o setor de patrimônio emitir um relatório dizendo que o material está disponível para ser doado, é encaminhado para o procurador chefe analisar as veracidades dos atos praticados até o momento e emissão do respectivo parecer, feito isso é elaborado um termo de doação onde a entidade que passará a ter posse dos bens deverá assinar, é feita também uma nota Fiscal em nome da entidade solicitadora.

- Inclusão de Bens Imóveis no Patrimônio: Depois de feito a licitação através de carta convite, tomada de preços ou concorrência que são as três modalidades de licitação que se enquadraria para licitar obras de engenharia, depois de concluída a obra, o imóvel está pronto para ser incluído no patrimônio da Instituição, são juntados os documentos necessário sobre a obra como, planta, Notas Fiscais planilhas de medição da obra Certidão Negativa do INSS da Instituição. Depois de sintetizados esses documentos são encaminhados com um ofício para Cartório de Registro de Imóveis solicitando que o Imóvel construído dentro das dependências da instituição seja averbado, o prazo para averbação demora em média 30 dias. Depois de realizada a averbação é encaminhada para o setor de contabilidade para que seja feito o lançamento que antes estava lançado como obras em andamento agora devem ser lançadas como imóveis.

19.20. PRÉDIO PEDAGÓGICO DE INFORMÁTICA

O Prédio Pedagógico de Informática, localizado no IFSULDEMINAS – Câmpus Muzambinho atende diversos cursos da instituição, entre eles:

- Bacharelado em Ciência da Computação
- Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio
- Técnico em Informática Subsequente
- Técnico em Agropecuária
- Técnico em Alimentos
- Técnico em Enfermagem
- Técnico em Segurança do Trabalho
- Agronomia, dentre outros

Ele é equipado com laboratórios com 30 computadores cada. Os computadores oferecem os ambientes computacionais necessários para a realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de serem equipados com projetor multimídia e ar-condicionado.

Laboratórios:

- Laboratórios de Programação
- Laboratório de Redes de Computadores /Sistemas Distribuídos/ Programação Paralela
- Laboratório de Eletrônica/Sistemas Digitais/Robótica
- Laboratório de Hardware
- Ambientes de Pesquisa
- Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI)

19.21. RESTAURANTE

A cozinha, restaurante e almoxarifado ocupam uma área construída de 629,50 m², com capacidade operacional atual de 1.200 refeições/dia.

Os ambientes são equipados com mesas, cadeiras, geladeira, panelas de pressão industrial, fogão industrial, exaustor, máquina de lavar louça, sala para preparo de carnes, vegetais e conjunto de caldeirões linha hotel.

Compõe também este setor a Panificadora, equipada com máquinas, forno, mesa, estufa e balança.

19.22. PRÉDIO ADMINISTRATIVO

Composto por profissionais habilitados a gerir administrativamente as mais diversas atividades necessárias para a formalização do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho, o prédio administrativo possui 14 salas.

O prédio administrativo é dividido em:

- sala do Diretor de Administração e Planejamento
- banheiros
- Cantina
- Coordenadoria Geral de Administração e Finanças
- Recepção e Telefonista
- Gabinete da direção
- Assessoria de Comunicação
- Sala de Reuniões
- Núcleo de Tecnologia da Informação
- Unidade de Processamento de Dados
- Coordenadoria Geral de Recursos Humanos
- Setor de Compras

Com aproximadamente 33 funcionários distribuídos em suas respectivas áreas, o Câmpus Muzambinho conta com essa estrutura para determinação de ações em razão das atividades financeiras e distribuição de verbas, organização do sistema de informática e gestão do servidor da Instituição, e para melhor atender ao corpo docente, funcionários efetivos e terceirizados e realizar a manutenção da infraestrutura da escola.

Essas funções são as responsáveis pelo bom funcionamento da Instituição e pelo estreitamento das relações entre corpo administrativo e alunos, de forma que o Câmpus seja para o discente, uma forma de acesso a informações e conhecimentos sobre educação, ciência e tecnologia.

O prédio administrativo, portanto, reúne os funcionários responsáveis pela gestão da escola em sua totalidade. Nesse sentido, recursos humanos e materiais, além da divulgação das atividades realizadas por cada departamento, são efetivadas nesse setor.

Dessa forma, cabe ao setor administrativo, realizar suas atividades voltadas para quaisquer outros departamentos, atuando de forma a contribuir com a oferta de cursos presenciais, à distância e do PRONATEC.

19.23. SETOR PEDAGÓGICO “H”

O Setor Pedagógico do IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho, conta com uma área de 2.245 m² destinada ao setor pedagógico, abrangendo as seguintes instalações:

- Secretaria de Registros Escolares
- Seção de Integração Escola/Comunidade – SIEC
- Seção de Reprografia
- Seção de Orientação Educacional - SOE
- Seção de Serviço Social
- Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais - NAPNE
- Comissão Permanente de Processo Seletivo - COPESE
- Laboratório de Microscopia
- Laboratório de Enfermagem
- Coordenação Geral de Ensino - CGE
- Departamento De Desenvolvimento Educacional - DDE
- Sala dos Coordenadores
- Gabinete dos Professores
- Sala de Professores
- Auditório
- Salas de Aulas

- Banheiros para os Discentes
- Acessibilidade

19.24. COOPERATIVA-ESCOLA

A Cooperativa Escola dos Alunos da Escola Agrotécnica Federal de Muzambinho Ltda – COOPAM, foi fundada em 20 de abril de 1971, com o intuito de ser um órgão de apoio aos alunos dentro da Escola, tendo como objetivos principais: educar os alunos dentro dos princípios cooperativistas servindo como instrumento operacional dos processos de aprendizagem; apoiar a escola em sua ação educativa, fornecendo a prática e a fixação dos conhecimentos; promover a defesa econômica dos interesses de seus associados; além de, realizar a comercialização dos produtos agropecuários decorrentes do processo ensino aprendizagem.

19.25. LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE SOLOS E TECIDO VEGETAL

O Laboratório de Análise de Solos e Tecido Vegetal possui uma área de 178,67m², divididos em amplas salas: para recepção, para amostragem de solos, análise de pH, análise química, depósito de reagentes, para fotometria e pesagem, para destilação de nitrogênio, para amostragem de tecido vegetal e para espectrofotometria de absorção atômica.

19.26. SETOR DE TRATAMENTO DE ÁGUA

A Estação de Tratamento Água tem uma vazão de 8,0 l/s. A área é dividida em:

- Sala de controle de bombas
- Sala para estoque de produtos químicos.
- Banheiro.
- Duas caixas com capacidade para 60.000 l para armazenamento de água tratada.

19.27. COORDENADORIA GERAL DE ATENDIMENTO AO EDUCANDO – CGAE

Compete à Coordenação Geral de Atendimento ao Educando planejar, orientar, acompanhar e supervisionar as atividades de atendimento ao corpo

discente, proporcionando aos alunos um ambiente e condições adequadas ao seu processo de aprendizagem.

19.28. COORDENAÇÃO GERAL DE SERVIÇOS GERAIS – CGSG

Coordenação do Câmpus Muzambinho responsável pela manutenção e apoio a todos os outros setores, para o perfeito funcionamento, organização e fluidez das atividades.

19.29. FÁBRICA DE RAÇÃO

O prédio destinado à fábrica de ração ocupa uma área de 170,95m², com depósito de matéria-prima para elaboração de ração.

19.30. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO ANIMAL

Unidade Educativa de Produção Animal I

- Avicultura de Postura
- Avicultura de Corte
- Cunicultura
- Caprinovinocultura

19.31. PRÉDIO PEDAGÓGICO DO PROEJA

Cinco salas de aulas, com capacidade entre 35 e 40 alunos. Sendo 03 salas com datashow e 01 sala com TV e DVD.

19.32. PRÉDIO PEDAGÓGICO DO EDIFICAÇÕES

O prédio contém duas salas de aula, sendo a primeira delas composta de 40 a 60 pranchetas para desenhos técnicos, e a segunda composta de 25 cadeiras e carteiras.

19.33. POSTO METEOROLÓGICO

A estação meteorológica tem sensores de pressão atmosférica, precipitação, temperatura, umidade relativa, radiação solar e anemômetro. A marca do equipamento é DAVIS e os dados são transmitidos para um receptor que comunica com o site do IFSULDEMINAS, onde podem ser consultados on line.

19.34. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO ANIMAL III

- Bovinocultura Leiteira
- Bovinocultura de Corte

19.35. UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO VEGETAL

Unidade Educativa de Produção Vegetal I

- Viveiro de Mudas de Hortaliças
- Hidroponia
- Cultivo Protegido em Solo
- Cultivo Convencional

Unidade Educativa de Produção Vegetal III

Nesta Unidade Educativa de Produção, o IFSULDEMINAS - Câmpus Muzambinho, desenvolve os projetos por meio de parcerias estabelecidas com o Instituto Estadual de Florestas de Minas Gerais e com a Prefeitura Municipal de Muzambinho.

Há uma produção anual em torno de 50.000 mudas e essências florestais, de espécies nativas, especialmente do bioma da Mata Atlântica. A coleta de sementes: quinzenal, durante todo o ano. Há um sistema de permuta no raio de até 50 km da sede do IF, com as instituições regionais do IEF, UFLA, ESALQ, Coopersucar, Clube da Semente, entre outras.

19.36. UNIDADE GUAXUPÉ

A Unidade Guaxupé é composta por uma propriedade rural, localizada entre os municípios de Guaxupé e Guaranésia. A propriedade possui área de 80 hectares, divididas em:

- 23 ha de mata nativa.
- 20 hectares de pasto.
- 7 ha de área para plantio de milho para silagem.
- 10 ha de café.
- 03 açudes.
- 01 casa sede.
- 01 escritório.
- 4 casas de colonos.
- 03 barracões.
- 01 terreiro.
- 01 curral para manejo dos animais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Lei nº. 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

_____. **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. Brasília, 2008.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo nacional de cursos técnicos.** Brasília, 2012. Disponível em: <<http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>> Acesso em: 05 jun 2013.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Educação profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio. Documento Base.** Brasília, 2007. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/setec>>. Acesso em: 05 jun 2013.

_____. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Média e Tecnológica. **Parâmetros curriculares nacionais: ensino médio.** Brasília, 1999.

_____. **Resolução CNE/CEB nº. 3, de 26 de junho de 1998.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, 1998. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/res0398.pdf>>. Acesso em: 13 jun 2013.

_____. **Resolução CNE/CEB nº. 4, de 8 de dezembro de 1999.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de nível técnico. Brasília, 1999.

Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf1/proejaresolucao04_99.pdf>. Acesso em: 14 jun 2013.

_____. **Decreto nº. 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os artigos. 39 a 41 da Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004. Disponível em:

<<http://www.cefetsp.br/edu/eso/lutasindical/decreto5154.html>>. Acesso em: 14 jun 2013.

_____. **Lei nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do artigo 428 da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº.5.452, de 01/05/1943, e a Lei nº.9.394, de 20/12/1996; revoga as Leis nº. 6.494 de 07/12/1977, a nº. 8.859, de 23/03/1994, o parágrafo único do artigo 82, da Lei nº. 9.394, de 20/12/1996 e o artigo 6º. , Medida Provisória nº. 2.164-41, de 24/08/2001.

_____.Ministério do planejamento, Orçamento e Gestão-Secretaria de Recursos Humanos. **Orientação Normativa nº.7 de 30/10/2008.** Estabelece a Orientação sobre a aceitação de estagiários no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional. Brasília, 2008.

_____. **Parecer CNE/CEB nº. 16/99, de 05 de outubro de 1999.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de nível técnico. Brasília, 1999.

_____. **Parecer CNE/CEB nº. 15/98, de 01 de junho de 1998.** Trata das Diretrizes curriculares nacionais para o ensino médio. Brasília, 1998. 30

_____. **Resolução CNE/CEB nº. 4, de 6 de junho de 2012.** Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília, 1998.

IFSULDEMINAS. Conselho Superior. **Resolução nº 20, de 11 de fevereiro de 2010.** Dispõe sobre aprovação de novas matrizes curriculares, novas denominações e novos cursos técnicos. Pouso Alegre, 2010.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº. 059, de 18 de agosto de 2010.** Dispõe sobre a aprovação da normatização para estágios. Pouso Alegre, 2010.