



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 064/2013, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2013

Dispõe sobre a aprovação da reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos (integrado) – Câmpus Inconfidentes.

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 Inconfidentes (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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM ALIMENTOS
INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO**

INCONFIDENTES – MG

2013

[EM BRANCO]

GOVERNO FEDERAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Aloizio Mercadante Oliva

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Marco Antônio Oliveira

REITOR DO IFSULDEMINAS

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

[EM BRANCO]

CONSELHO SUPERIOR

PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO IFSULDEMINAS

Reitor, Sérgio Pedini

REPRESENTANTES DA SETEC/MEC

Mário Sérgio Costa Vieira e Marcelo Machado Feres

REPRESENTANTES CORPO DOCENTE

Luiz Flávio Reis Fernandes

José Pereira da Silva Junior e Aline Manke Nachtigal

Tarcísio de Souza Gaspar e Luciana Maria Vieira Lopes Mendonça

REPRESENTANTES CORPO DISCENTE

Adolfo Luís de Carvalho e Washington Bruno Silva Pereira

Oswaldo Lahmann Santos e Juliano Donizete Junqueira

Dreice Montanheiro Costa e Ygor Vilas Boas Ortigara

REPRESENTANTES TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Maria Inês Oliveira da Silva

Débora Jucely de Carvalho e Antônio Carlos Estanislau

Cleonice Maria da Silva e Marcos Roberto dos Santos

REPRESENTANTES EGRESSOS

Marco Antônio Ferreira e Luiz Fernando Bócoli

Tales Machado Lacerda e Jonathan Ribeiro de Araújo

Leonardo de Alcântara Moreira e Sindynara Ferreira

REPRESENTANTE DE ENTIDADES PATRONAIS

Alexandre Magno de Moura e Neusa Maria Arruda

REPRESENTANTES DE ENTIDADES DOS TRABALHADORES

Andréia de Fátima da Silva e Patrícia Dutra Mendonça Costa

Everson de Alcântara Tardeli e José Reginaldo Inácio

REPRESENTANTES DO SETOR PÚBLICO OU ESTATAIS

Pedro Paulo de Oliveira Fagundes e Jésus de Souza Pagliarini

Raul Maria Cássia e Edmundo Modesto de Melo

REPRESENTANTES DOS DIRETORES-GERAIS DE CÂMPUS

Ademir José Pereira

Walner José Mendes

Luiz Carlos Machado Rodrigues

[EM BRANCO]

DIRETORES DE CÂMPUS

CÂMPUS INCONFIDENTES

Ademir José Pereira

CÂMPUS MACHADO

Walner José Mendes

CÂMPUS MUZAMBINHO

Luiz Carlos Machado Rodrigues

CÂMPUS POÇOS DE CALDAS

Josué Lopes

CÂMPUS POUSO ALEGRE

Marcelo Carvalho Bottazzini

CÂMPUS PASSOS

Juvêncio Geraldo de Moura

COORDENADOR DO CURSO

Gerson de Freitas Silva Valente

EQUIPE ORGANIZADORA

DOCENTES

Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva

Flávia De Floriani Pozza Rebello

Gerson de Freitas Silva Valente

Verônica Soares de Paula Morais

PEDAGOGAS

Cleonice Maria da Silva

Wanúcia Maria Maia Bernardes Barros

PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO			
Nome	Formação	Regime de Trabalho	Sector de atuação
Adriana Martins da Silva Santos	Dentista	40h	CGAE (*)
Adriana Nilceia Scheffer	Auxiliar de Cozinha	40h	CGAE
Adriana Silva Oliveira	Assistente Social	40h	CGAE
Aline Silva dos Santos	Assistente Social	40h	CGAE
Ângela Regina Pinto	Bibliotecária	40h	Biblioteca
Carla Pacheco Gouvea	Psicóloga	40h	CGAE
Cleonice Maria da Silva	Pedagoga	40h	Supervisão pedagógica
Edison Clayton Pistelli	Técnico em Agropecuária	40h	Cooperativa-Escola
Emerson Michelin	Técnico em Eletrônica	40h	NTI(**)
Flávio Eduardo Vilas Boas	Operador de Máquinas	40h	CGAE
Gabriel Maduro Marcondes Pereira	Técnico de Tecnologia da Informação	40h	NTI
Genoveva Aparecida Rangel	Assistente em Administração	40h	Supervisão pedagógica
Gilcimar Dalló	Técnico de Tecnologia da Informação	40h	NTI
Haylton Sebastião de Oliveira	Assistente de Alunos	40h	CGAE
Heleno Lupinacci Carneiro	Analista de Tecnologia da Informação	40h	NTI
João Paulo Junqueira Geovanini	Técnico de Laboratório Área	40h	NTI
Lindolfo Ribeiro da Silva Junior	Assistente em Administração	40h	CGAE
Lucia Helena da Mata	Auxiliar em Enfermagem	40h	CGAE
Magda Maria de Faria	Nutricionista	40h	CGAE
Marcos Roberto dos Santos	Técnico em Agrimensura	40h	Agrimensura
Maria de Lourdes Gervásio	Assistente em Administração	40h	Biblioteca
Maria Izabel Vilas Boas Garcia	Enfermeira	40h	CGAE
Maria José Adami Bueno	Médica	40h	CGAE
Marly Cristina dos Reis	Técnica em Enfermagem	40h	CGAE
Odilon França de Oliveira Neto	Técnico de Laboratório Área	40h	Laboratório de Química
Oswaldo Francisco Bueno	Técnico em Agropecuária	40h	Incubadora
Patrícia Guidi Ramos Pistelli	Auxiliar de Agropecuária	40h	Registros Escolares
Pedro Paulo Oliveira	Nutricionista	40h	CGAE

Rafaella Lacerda Crestani	Pedagoga	40h	Orientação Educacional
Roberto Mendonça Maranho	Administrador	40h	Incubadora
Sheila Guidi Soares Pistelli	Assistente em Administração	40h	CGAE
Sissi Karoline Bueno da Silva	Administradora	40h	Pesquisadora Institucional
Tânia Gonçalves B. S. Kelnner	Assistente de Alunos	40h	CGAE
Wanúcia Maria Maia Bernardes Barros	Pedagoga	40h	Supervisão Pedagógica

[EM BRANCO]

Docente	Formação	Titulação	Regime de trabalho
Alencar Coelho da Silva	Ciências Físicas e Biológicas	Especialização	Temporário
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	Tecnologia de Laticínios	Doutorado	DE
Barbara M Maduro	Licenciada em Química	Especialização	DE
Cristiane Cordeiro de Camargo	Licenciatura em Ciências Biológicas	Doutorado	DE
Daniel Moreira Lupinacci	Licenciado em Letras	Especialização	DE
Flávio Henrique C. Casimiro	Licenciado em História	Mestrado	DE
Fabio C. Dalpra	Ciências Sociais	Doutorado	DE
Fernanda Aparecida Leonardi	Licenciada em Geografia	Mestrado	DE
Fernanda Góes da Silva	Bacharel de Administração	Especialização	DE
Flávia De Floriani Pozza Rebello	Engenheira de Alimentos	Doutorado	DE
Gerson de Freitas Silva Valente	Engenheiro de Alimentos	Doutorado	DE
João Paulo Lopes	Licenciatura em História	Mestrado	DE
Jocyare Cristina Pereira de Souza			Substituto
Jorge Alexandre Nogueira Santos	Licenciatura e Bacharel em Química	Doutorado	DE
Juliano da Silva Lima	Licenciatura em Letras	Especialização	DE
Keila Miotto	Educação Física	Especialização	DE
Luís Carlos Negri	Artes Cênicas	Especialização	DE
Marcia Sibeles Lisboa Tavares	Licenciado em Educação Física	Especialização	DE
Marcus Henriques da Silva	Licenciatura em Física	Mestrado	DE
Mário Fiocco Jr.	Tecnólogo em Processamento de Dados	Especialização	Substituto
Rafael César Bolleli Faria	Licenciado e Bacharel em Ciências Biológicas	Mestrado	DE
Rita Schultz	Licenciada em Letras	Especialização	Substituto
Roberto Marin Viestel	Licenciado em História	Mestrado	DE
Soraia Almeida Barros	Licenciada e Bacharel em Letras	Mestrado	DE
Valdir Barbosa	Licenciatura Plena em Física	Especialização	DE
Vanessa Silva Pereira Araujo	Licenciada em Matemática	x	Substituto
Verônica Soares de Paula Morais	Economista Doméstica	Mestrado	DE

[EM BRANCO]

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO	14
1.1. Histórico Institucional Câmpus Inconfidentes.....	15
1.2. Caracterização Institucional do IFSULDEMINAS	19
2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	20
3. FORMA DE ACESSO AO CURSO.....	21
4. PERFIL DO EGRESSO	21
5. JUSTIFICATIVA	22
6. OBJETIVOS.....	24
6.1. Objetivo Geral	24
6.2. Objetivos Específicos	24
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	25
7.1. Matriz curricular	28
8. PRÁTICA PROFISSIONAL.....	29
8.1. Desenvolvimento de projetos	29
8.2. Estágio curricular.....	29
8.3. Diretrizes curriculares e procedimentos pedagógicos	30
8.4. Indicadores Metodológicos.....	30
9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	31
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS	33
10.1. Instalações e equipamentos.....	34
10.2. Biblioteca.....	34
10.3. Laboratórios específicos	36
12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	47
13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	47
14. ANEXOS.....	48
ANEXO I: Planos de ensino das Disciplinas de Formação Geral	49
ANEXO II: Programas das Disciplinas de Formação Profissional	81

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio ofertado pelo IFSULDEMINAS - Câmpus Inconfidentes foi estruturado para contemplar as competências gerais da área de química, enquadrando-se no eixo tecnológico Produção Alimentícia, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (BRASIL, 2012). A base de conhecimentos científicos e tecnológicos do curso é composta por educação básica, diversificada e educação profissional, perfazendo uma carga horária total de 3996 (três mil e novecentos e noventa e seis) horas e 40 (quarenta) minutos com duração de 3(três) anos no turno diurno.

Destaca-se que o parecer CNE/CP 009/2001 expõe que a democratização do acesso e a melhoria da qualidade da educação básica vêm acontecendo num contexto marcado pela redemocratização do país e por profundas mudanças nas expectativas e demandas educacionais da sociedade brasileira. Quanto mais o Brasil fortalece os direitos da cidadania, mais se amplia o reconhecimento da importância da educação para a promoção do desenvolvimento sustentável¹ e para a superação das desigualdades sociais².

São considerados princípios norteadores do curso Técnico em Alimentos do IFSULDEMINAS, Câmpus Inconfidentes:

- o comprometimento com a escola básica e pública, pautada no princípio da inclusão³;
- o reconhecimento de que a realidade social deve ser tomada como ponto de partida e o fator de cidadania como pano de fundo das ações educativas;
- a elaboração de uma estrutura curricular que possibilite o diálogo com diferentes campos de conhecimentos possibilitando atualizações e discussões contemporâneas, visando a integração entre as áreas dos saberes;

1 BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

2 BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

3 Conf. Decreto 7611 de 17 de novembro de 2011

- o caráter permanente e sistemático do processo de avaliação, considerando as singularidades dos sujeitos envolvidos no processo educacional.

A capacitação profissional do Técnico em Alimentos objetiva também a formação de um profissional capaz de atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.

O Técnico em Alimentos auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a limpeza e sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

O instituto ao ofertar o Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio atende a proposta da LDBEN 9.394/96 (Artigo 36-C, I) e da Lei no.11.892/08 (Artigo 7º, I), em integrar os cursos de nível médio e profissionalizante. Esta integração possui um significado e um desafio para além da prática disciplinar, interdisciplinar, multidisciplinar ou transdisciplinar, pois implica um compromisso de construir uma articulação e uma integração. Portanto, ensino integrado implica um conjunto de categorias e práticas educativas no espaço escolar que desenvolvam uma formação integral do sujeito trabalhador.

O IFSULDEMINAS - Câmpus Inconfidentes conta com corpo docente e técnico qualificado, Laticínio, Abatedouro, Laboratório de Bromatologia, Laboratório de Microbiologia de Alimentos, Unidade de Torrefação de Café, bem como, toda a estrutura de apoio (biblioteca, laboratórios de informática, química, física e biologia, salas de aula, setores de produção das matérias-primas, etc.) para a formação de profissionais da área de Alimentos com competências exigidas deste profissional para fazer frente às necessidades do mercado de trabalho.

1.1. Histórico Institucional Câmpus Inconfidentes

A Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes MG – “Visconde de Mauá” tem sua origem em 28 de fevereiro de 1918, pelo Decreto nº 12.893, nove anos após a criação da primeira Escola Agrícola no Brasil, ainda como Patronato Agrícola,

vinculada ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.

Permaneceu assim até o final da década de 50, quando então passou a ser denominada a Escola Agrícola “Visconde de Mauá”, oferecendo curso ginásial, durante toda a década de 60. Em 1978, passou a Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes – MG “Visconde de Mauá” (EAFI), com 203 alunos matriculados. A partir desse ano, desenvolveu-se o sistema Escola-Fazenda, destacando-se a implantação da Cooperativa-Escola como elo entre a Escola e o Mercado Consumidor, consolidando a filosofia do “Aprender a fazer e fazer para aprender”.

Este fato proporcionou a integração de três mecanismos fundamentais: Sala de aula, Unidades Educativas de Produção (UEP) e Cooperativa-Escola. Como instrumentos complementares, desenvolveram-se os sistemas de Monitoria e Estágio Supervisionado. Essas ações perduraram por toda a década de 80 e foram responsáveis pela evolução da Escola em todas as áreas Pedagógicas, Administrativas e de Produção Agropecuária. Era ministrado durante esse período o Curso Técnico Agrícola em nível de 2º Grau.

Em 1993, o processo de autarquização trouxe nova dinâmica à Escola, que além das questões administrativas e pedagógicas, provocou novas necessidades de ajustes para atender a crescente demanda da comunidade regional.

A partir do ano de 1995 foram implantados os cursos de Técnico em Informática e Técnico em Agrimensura para egressos do ensino médio, somando 508 alunos matriculados.

Em 1998, com 862 matrículas, oferecia-se na área de Agropecuária as habilitações: Técnico em Agropecuária, Técnico em Agricultura, Técnico em Zootecnia e Técnico em Agroindústria; na área de Informática a habilitação de Técnico em Informática; na área de Geomática a habilitação de Técnico em Agrimensura, nas formas concomitante e sequencial e efetivou-se a separação do Ensino Médio do Ensino Profissional.

Em 1999, registra-se a iniciativa para a efetivação dos Programas de Educação para Jovens e Adultos (PROEJA) e o Telecurso 1º e 2º Graus, em convênio com a Prefeitura Municipal de Inconfidentes, para atender a socialização da Educação Brasileira.

Em 2004, com 1.572 matrículas, a EAFI objetivou ser foco de referência no

Estado. O compromisso institucional foi o de promover o desenvolvimento educacional da região por meio do oferecimento de Ensino Superior Tecnológico em diferentes modalidades.

Em novembro de 2004 a EAFI finalizou o projeto do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental na Agropecuária, o qual foi autorizado por comissão do MEC, Portaria N° 4244 de 21/12/2004, publicada no DOU de 22/12/2004, Seção I, página 18.

Com o intuito de ofertar outros cursos de nível superior como parte integrante do projeto de desenvolvimento da instituição, foi iniciado em 2005 o processo para a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Agrimensura. Este curso foi autorizado pela comissão do MEC, conforme consta na Portaria n.º 781 de 24/03/2006, publicada no DOU de 27/03/2006, Seção I, página 18.

A partir desse compromisso, a EAFI definiu sua política de trabalho em consonância com as necessidades e expectativas gerais da sociedade local em interface permanente com o mercado de trabalho e o sistema educacional.

As Escolas Agrotécnicas Federais sempre se comprometeram com a formação integral dos seus alunos, na oferta da educação básica, técnica e superior, e na promoção do desenvolvimento econômico regional. Portanto, sempre atenderam aos anseios da comunidade ofertando educação de qualidade, prestando serviços à comunidade nas suas atividades de pesquisa e extensão, respondendo às necessidades e demandas sociais oriundas do meio no qual está inserida.

Em 2008 uma nova ordenação da Rede Federal de Educação com uma proposta educacional inovadora, abrangendo todos os estados brasileiros, propôs a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia com a oferta de cursos técnicos, superiores de tecnologia, licenciaturas, mestrado e doutorado. Com a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia as Escolas Agrotécnicas Federais passaram a ter uma nova identidade por afirmar seu caráter social de origem e possibilitar o redimensionamento de seu papel no atual contexto de desenvolvimento científico e tecnológico. O Instituto Federal do Sul de Minas Gerais/ IFSULDEMINAS surgiu com a unificação de três Escolas Agrotécnicas, das cidades de Inconfidentes/MG, Machado/MG e Muzambinho/MG.

Além das Licenciaturas em Matemática e Biologia, o Câmpus Inconfidentes

oferece os Cursos de Tecnologia em Gestão Ambiental, Tecnologia em Agrimensura, Engenharia Agrônômica, Engenharia de Agrimensura e Cartográfica, Redes de Computadores e Engenharia de Alimentos.

A implantação destes cursos deve-se ao fato do Câmpus Inconfidentes estar inserido na microrregião do Sul do Estado de Minas Gerais, que possui uma área de abrangência estratégica em função de sua proximidade a grandes pólos tecnológicos, especializados em informática, microeletrônica, telecomunicações e indústria têxtil, onde destacam-se novos conceitos de crescimento industrial como os “Business Parks do Brasil”, que visa abrigar indústrias modernas e limpas, onde há necessidade de profissionais com uma boa orientação e formação acadêmica. Com a predominância de pequenas propriedades rurais nesta microrregião, é grande a demanda, também, por profissionais nas áreas de agropecuária e agroindústria.

A sede do IFSULDEMIMINAS – Câmpus Inconfidentes, é equipada com laboratórios de Anatomia, Apicultura, Biotecnologia, Entomologia, Física do solo, Fisiologia, Geomática, Geoprocessamento, Ensino de Informática, Redes de Computadores, Manutenção de Hardware, Inseminação artificial, Irrigação e Drenagem, Microbiologia, Química dos Alimentos, Química dos Solos, Sementes, Tecnologia do Sêmen, Topografia e Zoologia, além de uma biblioteca equipada com salas de estudos que oferece acesso a internet e salas de aulas com equipamentos audiovisuais como projetores e computadores. O Instituto ainda conta com um Ginásio Poliesportivo para desenvolvimento de atividades físicas.

O IFSULDEMIMINAS, Câmpus Inconfidentes, tem avançado na perspectiva inclusiva com a constituição do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE, que possui regimento interno, visando atender educandos com limitação ou incapacidade para o desempenho das atividades acadêmicas. O Câmpus Inconfidentes está promovendo a acessibilidade através da adequação de sua infraestrutura física e curricular, como a inclusão da disciplina de Libras (Língua Brasileira de Sinais⁴), e a implementação de conteúdos em disciplinas que abordem políticas inclusivas.

O Instituto busca também o crescimento e o desenvolvimento dos seus alunos

4 Con. Decreto 5626, 22/12/2005- Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais- Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

através de atividades artístico-culturais, esportivas e cívicas como, Seminários, Jornada Científica e Tecnológica, Campeonatos esportivos, Fanfarra, Orquestra de Violões, Coral Encanto⁵, Grupo de Dança, teatro entre outros.

O Câmpus Inconfidentes, no dia a dia da prática pedagógica conta com um valoroso grupo de profissionais extremamente qualificados, tais como psicólogos, assistentes sociais, orientadores educacionais, lotados no CGAE, os quais acompanham o educando no decorrer de seu curso. Na orientação metodológica para os docentes e servindo de vínculo entre docentes e discentes está a Supervisão Pedagógica, desenvolvendo um trabalho contínuo no acompanhamento, discussão, orientação e aplicação de novas propostas pedagógicas

1.2. Caracterização Institucional do IFSULDEMINAS

Em 2008 o Governo Federal ampliou o acesso à 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. Originou-se assim, o atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS. Atualmente, além dos Câmpus de Inconfidentes, Machado, Muzambinho, os Câmpus de Pouso Alegre, Poços de Caldas e Passos compõem o IFSULDEMINAS que também possui Unidades Avançadas e Polos de Rede nas cidades da região. 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, como observa-se no mapa apresentado na Figura 1.

5 Em atendimento à Lei 11.769/2008

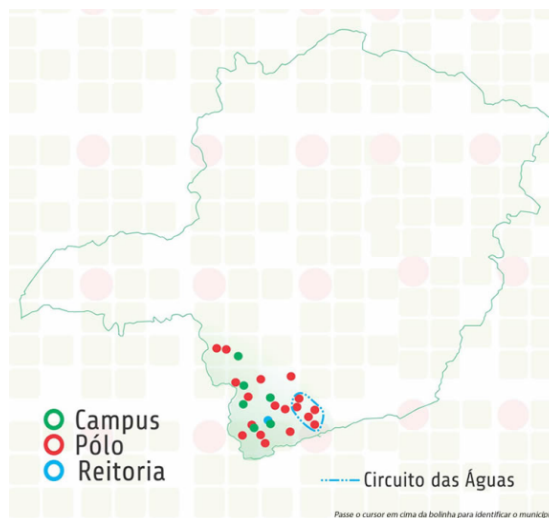


Figura 1: Mapa dos Câmpus

Em todo o Brasil os Institutos Federais apresentam um modelo pedagógico e administrativo inovador. São 354 unidades e quase 400 mil vagas em todo o país. Até o primeiro semestre de 2012 serão entregues 81 novas unidades. O Ministério da Educação investe R\$1,1 bilhão na expansão da Rede Federal.

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.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do curso: Técnico em Alimentos

Modalidade: Integrado

Local de funcionamento: IFSULDEMINAS - Instituto Federal do Sul de Minas Gerais - Câmpus Inconfidentes. Praça Tiradentes, n. 416 – Centro – Inconfidentes – MG.

Ano de implantação: 2010

Habilitação: Técnico em Alimentos

Turno de funcionamento: Integral⁶

Número de vagas oferecidas: 35

Forma de ingresso: processo seletivo

6 Decreto 6253/07

Periodicidade de oferta: anual

Duração do curso: 3 anos

Carga horária total: 4176h40

Autorização para funcionamento: Resolução nº 030/2010 de 31 de março de 2010

3. FORMA DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao curso Técnico em Alimentos integrado ao ensino médio ocorre mediante processo seletivo, pautado no princípio de igualdade de oportunidades para acesso e permanência na Instituição, materializado em edital próprio, de acordo com a legislação pertinente.

O IFSULDEMINAS adota os seguintes critérios de seleção:

O acesso ao curso será feito através de processo seletivo, sendo candidatos ao processo seletivo àqueles que tenham concluído, no mínimo, o Ensino Fundamental.

O processo seletivo será divulgado através do edital publicado pela Imprensa Oficial, com indicação de requisitos, condições sistemáticas do processo e número de vagas oferecidas, conforme Projeto Político Pedagógico.

O critério de matrícula e trancamento do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio seguirão as normas previstas, do Capítulo IV, da Resolução nº 28 de 17 de setembro de 20137.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para a primeira série do Ensino Médio nas três áreas de conhecimento:

- Linguagem, Códigos e suas Tecnologias.
- Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias.
- Ciências Humanas e suas Tecnologias.

4. PERFIL DO EGRESSO

Espera-se que o egresso do curso Técnico em Alimentos possua os aspectos culturais, morais, éticos, humanísticos, políticos e sociais, intrínsecos à condição de cidadão.

O Técnico em alimentos deve ser capaz de:

7 Dispõe sobre a aprovação das Normas Acadêmicas dos Cursos Integrados da Educação Técnica Profissional de Nível Médio

- Compreender e cumprir normas de segurança do trabalho, utilizar a informática como instrumento usual de trabalho, participar de equipes multiprofissionais, tendo em vista a elaboração de projetos e a instalação de pequenas e micro empresas produtoras de alimentos; desenvolver produtos, manusear e orientar a utilização de máquinas e equipamentos utilizados no processamento e conservação de alimentos e bebidas;
- Manusear com técnica e correção instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análise de alimentos e bebidas; atuar no controle de qualidade de matéria prima e produtos processados;
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de qualidade (BPF, APPCC) que visem à segurança alimentar; acompanhar e monitorar os aspectos ambientais da empresa;
- Trabalhar no convívio social, compreendendo os processos agroindustriais.

Em suma, deve ser um profissional que tenha visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e micro empresas do setor alimentício, com domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação e controle de qualidade dos alimentos.

Ao final do curso e cumprindo toda a carga horária prevista, o estudante receberá o diploma de técnico de nível médio, com habilitação Técnica em Alimentos integrado ao Ensino Médio.

5. JUSTIFICATIVA

Com a finalidade de atender às exigências da sociedade moderna, que busca profissionais com sólida formação técnica, a Instituição oferece o Curso Técnico em Alimentos integrado ao ensino médio.

Portanto, ensino integrado implica um conjunto de categorias e práticas educativas no espaço escolar que desenvolvam uma formação integral do sujeito trabalhador.

Dessa forma, estão sendo atendidas as prerrogativas da atual legislação, pelo Decreto nº. 5.154/04, o qual 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. Assim, na tentativa de consolidar a Integração enquanto uma Política Pública

Educacional é primordial manter uma profunda reflexão frente às novas perspectivas da Educação Profissional de nível médio. 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.

A economia da região Sul do Estado de Minas Gerais, onde se situa o IFSULDEMINAS, está calcada na produção agrícola e agroindustrial, tendo o café como base produtiva e maior gerador de emprego e renda na região. Outras atividades agropecuárias também se fazem presentes, como a produção leiteira, de grãos, fruticultura, etc. O Câmpus Inconfidentes, por estar inserido estrategicamente nessa região e nessa realidade produtiva, tem como meta oferecer ensino, pesquisa e extensão voltados para a essa realidade, formando profissionais qualificados para atuarem nas indústrias da região.

O IFSULDEMINAS - Câmpus Inconfidentes está situado em uma região onde existe grande quantidade de matéria-prima a ser transformada e, havendo comprovada demanda para os produtos, o instituto procura contribuir com o incremento da produção agroindustrial e, conseqüente, desenvolvimento do Sul de Minas, por meio da formação de profissionais capacitados para atuar no setor alimentício.

Entre as indústrias de transformação, a de alimentos é a que mais se destaca no cenário sócio-econômico produtivo nacional. Com a evolução constante das empresas nesse setor, há a necessidade crescente de profissionais com domínio da ciência e tecnologia de alimentos processados.

Atualmente, constata-se que a industrialização de produtos de origem animal e vegetal em nível de agroindústrias, é uma das alternativas mais promissoras dentro do atual contexto, pelo que se chama de agregar valores aos produtos "in natura" da agricultura do país e da região de inserção da instituição. Através do processamento da matéria-prima de origem animal e vegetal nas agroindústrias, além

da agregação de valores, pode-se regular a oferta de produtos nas entressafras, o que irá significar uma maior oferta de alimentos de qualidade, tanto para as populações urbanas como rurais e, portanto, o acesso a uma parcela maior da sociedade a estes produtos, repercutindo na melhoria das condições de vida das populações.

A indústria alimentícia demanda um efetivo acompanhamento e controle em todas as fases: aquisição da matéria-prima, higiene, limpeza, sanitização da produção, na elaboração de produtos, conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos finais, controle de qualidade através de análises microbiológicas e bromatológicas, gestão agroindustrial, além do comprometimento com a preservação do meio ambiente, o que requer profissionais altamente capacitados e com conhecimentos vastos na área de alimentos.

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo Geral

Formar profissionais por meio da Educação Tecnológica integrada ao ensino médio com habilidades para atuar nos setores produtivos da área de alimentos, envolvendo o planejamento, execução e acompanhamento das operações inerentes ao processamento e análise dos alimentos, visando oferecer produtos alimentícios de qualidade à sociedade, com maior rendimento, máxima economia e sustentabilidade.

6.2. Objetivos Específicos

- 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;
- Possibilitar a compreensão do processo produtivo, especificamente nos processos industriais da área de alimentos e bebidas, e a inserção do profissional nesta área;
- Desenvolver ações conjuntas com as organizações públicas e privadas em projetos de melhoria no processamento de alimento.
- Contribuir para o melhoramento sócio-econômico da região.
- Desenvolver a educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia.

- Oferecer aos alunos oportunidades para a construção de competências profissionais que atendam às exigências do mercado consumidor, quanto ao controle de qualidade no processamento de alimentos.
- Indicar com base nas exigências da legislação vigente, os princípios do processo de obtenção e processamento de alimentos.
- Identificar os processos adequados para a manipulação, conservação e comercialização de alimentos.
- Interpretar o processo tecnológico no processamento de alimentos com base nas recomendações microbiológicas, sistema de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) como pré-requisitos na área de Alimentos.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, no Decreto nº 5.154/2004, na Resolução 06 /2012⁸ bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico do IFSULDEMINAS. A matriz curricular está organizada em regime anual, no período diurno, com carga horária total de 3996 horas e 40 minutos.

a) A matriz constitui de uma parte destinada à formação geral com carga horária de 2530 horas, dividida em: linguagens, códigos e suas tecnologias; ciências humanas e suas tecnologias e ciências da natureza, matemática e suas tecnologias e parte diversificada (Artes e Educação Física).

A carga horária para a respectiva habilitação de formação profissional específica da área profissionalizante é de 1446h40, sendo superior a carga horária mínima de 1200 horas, descrita nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional. A carga horária destinada para conclusão de estágio supervisionado é de 180 horas.

b) A educação profissional técnica de nível médio integrado será oferecida a quem tenha concluído o ensino fundamental, sendo o aluno habilitado tanto na área profissional

⁸ Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio

técnica quanto de nível médio, contando com matrícula única na Instituição de Ensino, com o direito de continuar seus estudos na educação superior.

c) Ao final do curso e cumprindo toda a carga horária prevista no curso, o estudante receberá o diploma de técnico de nível médio, com habilitação em Alimentos.

d) Os planos de curso deverão ser revistos e/ou alterados sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas, defasagens entre o perfil de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais.

e) A proposta de revisão e/ou alterações dos planos de curso e matriz curricular serão feitas conjuntamente pela equipe de professores, sob coordenação da Diretoria do Departamento de Desenvolvimento Educacional, sendo no final submetida à aprovação pelo Conselho-Superior.

f) O estágio curricular deve propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem a serem planejados, executados, acompanhados e avaliados 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.

O estágio curricular do deverá ser desenvolvido no decorrer do 2º e 3º Módulos do curso, com carga horária mínima estabelecida pela legislação vigente.

g) As atividades práticas e pesquisa orientada ocorrerão nos três anos de duração do curso e sempre relacionadas ao conteúdo de formação do aluno, e poderão no último ano, serem exercidas na forma de monitoria para as disciplinas da área técnica e consideradas como horas de estágio de no máximo 80 horas.

Ressalta-se que os temas educação alimentar e nutricional⁹, respeito valorização do idoso¹⁰, educação para o trânsito¹¹, educação das relações étnicorraciais¹² que foram contemplados na Resolução nº 2 e nº 6 de 2012 receberão tratamento transversal, onde os docentes assumirão compromisso ético para abordagem destes temas na formação do educando.

9 Conf. Lei 11.947/2009. Dispõe sobre atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica.

10 Conf. Lei 10.741/2003 – Dispõe sobre o estatuto do idoso.

11 Lei 9.503/97 Institui o código de trânsito brasileiro.

12 Conf. Lei 11.645 de 10 de março de 2008.

A metodologia de ensino terá como base a participação ativa do estudante na construção do conhecimento e incluirá procedimentos como exposições, trabalhos individuais, trabalhos em grupo, seminários, dentre outros.

As práticas profissionais serão articuladas com as disciplinas dos períodos letivos correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

Em particular, quando houver necessidade além de programas de monitoria e projetos de extensão, haverá a elaboração de um currículo adaptado para atender a alunos com necessidades específicas. Esse currículo será pensado em colaboração com a equipe do NAPNE e Colegiado do curso.

7.1. Matriz curricular

Áreas	Componentes Curriculares	1ª Série			2ª Série			3ª Série			CHA
		A/S	A/A	CHA	A/S	A/A	CHA	A/S	A/A	CHA	
Linguagens	Língua Portuguesa	3	120	110h	3	120	110h	3	120	110h	330h
	Literatura	1	40	36h40	2	80	73h20	2	80	73h20	183h20
	Língua Estrangeira – Inglês	1	40	36h40	1	40	36h40	1	40	36h40	110h
	Língua Estrangeira – Espanhol	-	-	-	-	-	-	1	40	36h40	36h40
	Artes	1	40	36h40	-	-	-	-	-	-	36h40
	Educação Física	2	80	73h20	1	40	36h40	1	40	36h40	146h40
Matemática	Matemática	3	120	110h	3	120	110h	3	120	110h	330h
Ciências da natureza	Física	2	80	73h20	2	80	73h20	2	80	73h20	220h
	Química	2	80	73h20	3	120	110h00	2	80	73h20	256h40
	Biologia	2	80	73h20	2	80	73h20	2	80	73h20	220h
Ciências Humanas	História	2	80	73h20	2	80	73h20	2	80	73h20	220h
	Geografia	2	80	73h20	2	80	73h20	2	80	73h20	220h
	Sociologia	1	40	36h40	1	40	36h40	1	40	36h40	110h
	Filosofia	1	40	36h40	1	40	36h40	1	40	36h40	110h
Total da Base Nacional Comum – Lei nº 9.394/1996		23		843h20	23		843h20	23		843h20	2530h
Ensino Profissional	Informática	2	80	73h20							73h20
	Princípios de Tecnologia de Alimentos	2	80	73h20							73h20
	Metodologia Científica	1	40	36h40							36h40
	Atividade Prática e Pesquisa Orientada I	4	160	146h40							146h40
	Análise de Alimentos	2	80	73h20							73h20
	Controle Sanitário				2	80	73h20				73h20
	Microbiologia de Alimentos				2	80	73h20				73h20
	Processamento de Frutas e Hortaliças				2	80	73h20				73h20
	Tecnologia de Bebidas				2	80	73h20				73h20
	Processamento de Leite I				2	80	73h20				73h20
	Atividade Prática e Pesquisa Orientada II				4	160	146h40				146h40
	Controle e Gestão Ambiental							1	40	36h40	36h40
	Processamento de Carnes							3	120	110h00	110h00
	Tecnologia de Glicídios e Óleos							2	80	73h20	73h20
	Processamento de Leite II							3	120	110h00	110h00
	Administração e Empreendedorismo							2	80	73h20	73h20
	Atividade Prática e Pesquisa Orientada III							4	160	146h40	146h40
Total Ensino Técnico Profissional											1466h40
Total Geral							3996h40				
Estágio Curricular							180h				
Total Ensino Técnico integrado ao Ensino Médio							4176h40				

Semanas letivas: 40

Dias semanais: 05

A disciplina de Libras, com carga horária de 18h20, será oferecida pelo IFSULDEMINAS, Câmpus Inconfidentes, porém, a matrícula na disciplina é facultativa.

Obs.:

A/S – Aulas por semana

A/A – Aulas por ano

CHA – Carga Horária Anual

8. PRÁTICA PROFISSIONAL

No decorrer do curso os alunos desenvolverão atividades práticas de caráter profissionalizante nas unidades educacionais do setor de alimentos sempre acompanhados por um técnico capacitado e um professor orientador, com carga horária registrada de acordo com as disciplinas de Atividade Prática e Pesquisa Orientada.

8.1. Desenvolvimento de projetos

No decorrer do curso o aluno poderá desenvolver projetos de interesse profissional nas unidades educativas de produção, sempre acompanhado por um professor e/ou técnico responsável.

A Iniciação Científica é uma atividade opcional do aluno que poderá ser realizada sob a orientação de um professor.

8.2. Estágio curricular

O estágio curricular faz parte da organização curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. A exigência mínima é de 180 horas.

O estágio supervisionado a ser desenvolvido no Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio visa assegurar ao aluno as condições necessárias para a sua integração com o mercado de trabalho, abrangendo atividades de prática profissional orientadas e supervisionadas em situações reais de trabalho e ensino aprendizagem.

O estágio poderá ocorrer a partir do segundo ano, sendo que o aluno só poderá colar grau após sua conclusão.

O aluno apto a realizar Estágio Supervisionado pode ainda, solicitar à Direção do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, junto à Coordenação de Integração Escola Comunidade (CIEC), a realização de, no máximo, 50% da carga horária do mesmo, no próprio *Campus*, justificando documentalmente a impossibilidade de totalizar o Estágio em outras Instituições ou Empresas.

Atividades de monitoria poderão compor em até 80 horas a carga horária de estágio. Da mesma forma a participação em atividades iniciação científica e projetos de extensão também poderão compor em até 80 horas a carga horária do estágio. Todas as atividades práticas, cursos, palestras e a participações em eventos promovidos pelo

campus ou pelo setor, deverão ser devidamente registradas nos órgãos competentes e deverão ser certificadas.

A carga horária semanal do estágio supervisionado não poderá ser superior a 30 horas semanais em período letivo e não poderá ser superior a 40 horas semanais em período de férias.

8.3. Diretrizes curriculares e procedimentos pedagógicos

A mediação pedagógica parte de uma concepção oposta aos sistemas de instrução baseados na primazia do ensino como mera transferência de informação. A expressão “mediação pedagógica”, significa o tratamento dos conteúdos e das formas de expressão dos diferentes assuntos (disciplinas), a fim de tornar possível o ato educativo dentro do horizonte de uma educação concebida como participativa, criativa, que valoriza a expressão e a interatividade. O tratamento pedagógico propriamente dito, desenvolve os procedimentos mais adequados, para que a auto-aprendizagem converta-se em ato educativo.

Deve-se adotar novas posturas metodológicas como o trabalho com projetos transversais, que são exercitados por intermédio das monitorias, dentro da mesma disciplina ou de multidisciplinaridade, quando envolvendo conteúdos diversos e novas formas de avaliação que considerem o espírito crítico e analítico, além da mera assimilação e repetição dos conteúdos, novas formas de encarar as atividades práticas e os estágios (incorporando, neste caso, a noção de práticas sócioeducativas nos projetos de curso), entre outras.

8.4. Indicadores Metodológicos

Indicadores são sinalizadores de processos e de resultados relativos a uma ação planejada; funcionam como um "termômetro" criado para orientar e aferir a observação, registro e avaliação de planos, programas, ações pretendidas; são concebidos a partir de parâmetros, padrões, concepções expostas no plano de ação previsto; devem ser claros e consensualizados de forma a permitir a todos os envolvidos coordenadores, gestores, equipes técnicas, moradores, comunidade observar e acompanhar o desempenho do plano de ação, que todos passam a participar na avaliação da ação em que todos estão envolvidos. Além disso, orientam a coleta de informações; isto é orientam a escolha de

instrumentos de observação, fichas, questionários, testes, provas, etc., e os modos de coleta.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A prática profissional pedagógica está inserida na carga horária do curso, sendo esta de fundamental importância para o desenvolvimento das habilidades e competências do aluno. Ao longo dos Módulos serão feitas pesquisas em empresas, planejamentos, desenvolvimento e análise de projetos.

No ato da avaliação serão considerados os seguintes critérios:

- capacidade de interpretação e análise crítica;
- habilidade na leitura de códigos e linguagens;
- postura cooperativa ética;
- capacidade de raciocínio multi-relacional e interativo;

Instrumentos de Avaliação :

- provas objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
- resoluções de situações/problemas;
- trabalhos de pesquisa ou de campo;
- projetos interdisciplinares;
- atividades experimentais/laboratoriais.

A avaliação é um processo contínuo, onde o professor é um orientador para que o aluno possa adquirir as competências e habilidades necessárias. O aluno passa a ser um agente ativo do processo de aprendizagem e o professor mediador, possibilitando o aluno aprender por si só e articular conhecimentos, habilidades e atitudes na produção de serviços, na execução de tarefas e na resolução de problemas. Os procedimentos a que o professor adotará para as avaliações visam diagnosticar a evolução do processo de construção das competências e fomentar mudanças no sentido de torná-lo mais eficiente, respeitando as especificidades do ritmo de aprendizagem dos estudantes, promovendo sua inclusão.

De acordo com os critérios de avaliação do IFSULDEMINAS – Câmpus Inconfidentes, a articulação de conhecimentos e habilidades sem a demonstração de valores estéticos, políticos e éticos, não constituirá competência profissional.

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

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

Há de se ressaltar o caráter permanente e sistemático do processo de avaliação considerando a singularidades dos sujeitos envolvidos no processo educacional, o que contribui para a aprendizagem de pessoas com necessidades específicas, garantido o respeito às legislações vigentes.

O resultado do ano será expresso em notas graduadas de zero (0,0) a 10,0 (dez) pontos.

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

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

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
$MD \text{ SEMESTRAL} < 60,0\%$ $30,0\% \leq MD \text{ ANUAL} < 60,0\%$ e $FT \geq 75\%$	RECUPERAÇÃO SEMESTRAL EXAME FINAL
$MD \text{ ANUAL} < 30,0\%$ ou $NF < 60,0\%$ ou $FT < 75\%$	REPROVADO

MD – média da disciplina;

FT – frequência total das disciplinas;

NF – nota final.

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), no total da carga horária anual.

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.

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% e inferior a 60,0% e frequência igual ou superior a 75% no total das disciplinas. O exame final deverá abordar todo o conteúdo contemplado na disciplina.

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

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

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

Haverá dois modelos de recuperação que o discente poderá participar:

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

Recuperação semestral – recuperação avaliativa de teor quantitativo aplicada ao final do semestre.

O conselho de classe deliberativo ficará responsável pela avaliação da promoção do discente que não obtiver aprovação em até 2 (duas) disciplinas.

10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

Pela Resolução CEB nº 006/2012 que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, em seu Art. 36, estabelece:

Art. 36 Para prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva

qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

I - em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

II - em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;

III - em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;

IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

10.1. Instalações e equipamentos

10.2. Biblioteca

A Biblioteca Central “Afonso Arinos” possui uma área de 719,056 m², dos quais 503,08 m² atendem a 250 usuários. Este espaço é dividido da seguinte forma: uma sala, atrelada ao acervo bibliográfico, para estudo em grupo, que possui 10 mesas redondas com 05 (cinco) assentos cada uma, 10 computadores para acesso à Internet para fins de digitação de trabalhos escolares e de pesquisa na internet; uma sala verde, contendo acervo bibliográfico de: material impresso (100 livros, 60 periódicos), material audiovisual (25 fitas de vídeo, 05 CD-ROM); uma videoteca, contendo televisor e DVD; sala para processamento técnico, contendo dois computadores, sendo 01 para fazer a catalogação do acervo bibliográfico e 01 para fazer o empréstimo domiciliar; sala de estudos, contendo cabines para estudo individual; guarda-volumes; banheiros masculino e feminino, e banheiro masculino e feminino para portador de necessidades especiais.

Em suas dependências existe uma sala de estudo individual e outra para estudos em grupo, com capacidade para 36 e 60 pessoas, respectivamente, e também sala de reuniões e sala para vídeo conferência. A sala de vídeo conferência possui equipamentos para oferecer o ensino a distância para os alunos e servidores do campus.

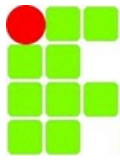
O acervo bibliográfico da Biblioteca “Afonso Arinos” é constituído de material impresso (11.085 livros, 886 periódicos); material audiovisual contendo 140 fitas de vídeo, 10 CD-ROM, 50 slides. É utilizada a Tabela de Classificação Decimal de Dewey, a Tabela de Cutter-Sanborn, Código de Catalogação Anglo-Americano para fazer o processamento técnico deste acervo bibliográfico. Este acervo será disponibilizado em base de dados catalográfica para ser consultado por meio da internet, utilizando um software que atende as necessidades da instituição e do usuário.

A Biblioteca “Afonso Arinos” oferece para os seus usuários os seguintes serviços: orientação aos usuários, serviço de referencia virtual, empréstimo domiciliar, empréstimo entre bibliotecas, normalização bibliográfica, comutação bibliográfica, pesquisa bibliográfica em base de dados, disseminação seletiva de informações, serviço de reprografia.

10.3. Laboratórios específicos

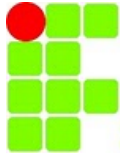
Fotos do Setor de Processamento de Carnes





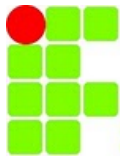
Fotos do setor do Laticínios





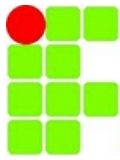
INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUL DE MINAS GERAIS
Campus Inconfidentes





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





Fotos do setor de Processamento de Frutas e Hortaliças



LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA Área 177,4 m ²
02 Banho Maria, modelo NT 271 – Nova Técnica
01 Estufa para esterilização e secagem, modelo 515/4-A, FANEM
01 Destilador de água 220 volts para 50 litros/hora, referência Q-341-25, marca QUIMIS
02 Bomba de vácuo e pressão, 110/220 volts, modelo 613 N.T
02 Forno de mufla controle automático, temperatura até 1200 graus/220 volts,
01 Autoclave vertical, modelo AV 50, dimensões internas: 35 x50 cm, capacidade 75 l
02 Destilador de água, cúpula de vidro borossilicato, 220 volts, capacidade 10 litros:h
01 Estufa para secagem e esterilização 220 volts com 60 x 50 x 60 cm, modelo 315-SE,
02 Estufa cultura (bacteriológica) 110/220 volts com 40 x 40 x50 cm, modelo 002-CB,
03 Centrífuga de mesa com tecla de toque suave para promoção dos parâmetros de centrifugação, capacidade para 16 tubos de 15 mL, 4 tubos de 50 e 100 mL
01 Deionizador de água completo, com resinas trocadoras de íons (aniônica e catiônica), com capacidade de 100 litros/h
02 Barrilete construído em plástico PVC, capacidade para 50 litros
01 Capela para exaustão de gases, dimensões internas: 80 x 60 x 85 cm.
01 Agitador magnético com aquecimento, 220v
01 Aquecedor Hotlabl, 220v
01 Agitador magnético, 220v
02 A gitador de tubos marca
01 Microscópio estereocópico binocular, Lambda-ST-624
10 Microscópio binocular, Lambda II, 110/220v

LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA Área 25,0 m ²
04 Microscópio binocular
01 Autoclave vertical, dimensões internas: 35 x50 cm, capacidade 75 litros
01 Balança analítica digital
01 Estufa para esterilização e secagem
01 Estufa bacteriológica 220 volts
01 Estufa bacteriológica 110/220 volts com 40 x 40 x50 cm
01 Capela para exaustão de gases, dimensões internas: 80 x 60 x 85 cm.
01 Contador de colônia, 10/220 volts
01 Destilador de água para 50 L/h.
01 Banho Maria para 80 tubos 16 x 150 ITR
01Balança analítica 0,2 gramas a 2,2 Kg

LABORATÓRIO DE ALIMENTOS (Setor de Processamento de Carnes)
01 Calha para vísceras brancas em aço inóx galvanizado;
01 Calha para vísceras vermelhas em aço inóx galvanizado;
01 Câmara fria;
01 Câmara de congelamento com controlador de temperatura
01 Extintor Pó Químico Seco 6Kg;
01 Máquina de moer carne elétrica;
01 Mesa para sala de desossa em aço inóx;
01 Mesa para sala de expedição em aço inóx;
01 Mesa para sala de miúdos em aço inóx;
02 Mesas para sala de fabricação em aço inóx;
01 Mesa para sala de tripa em aço inóx;
01 Freezer horizontal
01 Serra Fita de Gabinete;
01 tanque para escaldagem
01 cômodo para defumação
01 embutideira
01 balança semi analítica
01 tanque para cozimento
02 Formas para presunto
01 Termômetro de câmara para defumação

LABORATÓRIO DE ALIMENTOS (Laticínios)
02 Mesa de aço 950x680mm
01 Plataforma com suporte para descarga de latões
01 Tanque de recepção inox com tampa coador
01 Tanque Est isso Hot-int, em aço
01 Formateiras tipo Starte- 2x30
01 Prensa Moc inox para fixar
01 Liras vertical e horizontal
01 Agitador
01 Garfo inox
01 Maquina para filar mussarela
01 Maquina para selar
01 Esterilizador de latões tanque de salga tanque para soro
01 Pá para tanque de filar
01 Balde de boco graduado inox
02 Conjunto de câmara frias completas
01 Autoclave vert. cap
01 Centrifuga
01 Tacho cônico
01 Freezer horizontal
01 Pasteurizador
01 Refratômetro
01 Embaladeira
01 Automática balança display..

LABORATÓRIO DE ALIMENTOS (Processamento de Frutas e Hortaliças)
01 Balança de braço
03 Mesa inox
01 Estante metálica
01 Caldeirão de inox
01 Extrator de frutas
01 Balança eletrônica
01 Geladeira
01 Descascador de legumes
01 Estante móvel cortina de ar
01 Esterilizador de facas
01 Processador de alimentos
01 Centrifuga
01 Liquidificador
01 Exaustor
01 Forno
01 Carrinho transportador
01 Lavador de mãos lavador de botas
01 Tacho basculante
01 Câmara fria
01 Pasteurizador
01 Esteira de seleção
01 Despoldadora
01 Multiprocessador de alimento

LABORATÓRIO DE BIOTECNOLOGIA Área 70,0 m ²
01 Microcomputador INTEL P4. 2.40 GHZ, 512 MB de RAM, HD 80 GHZ,
01 Capela de fluxo laminar
01 Autoclave vertical, dimensões internas: 35 x 50 cm, capacidade 75 litros
01 Banho Maria
01 Destilador/deionizador
01 Balança semi-analítica digital com calibração automática e proteção de vento
01 Geladeira
01 Balança comum
01 Freezer 240 L
01 Forno microondas
01 Estufa para esterilização
01 Estufa para secagem
01 Agitador magnético de tubo
02 Condicionador de Ar
05 Lupa simples
02 Micropipeta automática
03 Peneira em aço inox

12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Para obtenção do Diploma do Técnico, o aluno deverá obter aprovação em todas as disciplinas (Base Nacional Comum, Parte Diversificada e Ensino Profissional) nos três anos de curso, além de concluir e apresentar toda a documentação referente ao estágio curricular.

13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 2, de 30 de janeiro 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 4, de 13 de julho de 2010. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para Educação Básica.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº1, de 30 de maio de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, Edição 2012.

Decreto n. 5.626, de 22 de dezembro de 2005.

Decreto n. 6.253, de 13 de novembro de 2007.

Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004

Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006

HOFFMANN, J. **Avaliação mediadora**: uma prática em construção da pré-escola à universidade, 14. ed.. Ed. Mediação, Porto Alegre: 1993.

Lei n. 11.769, de 18 de agosto de 2008.

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996

LUCKESI, C. P. **Avaliação da aprendizagem escolar** 3. ed.. São Paulo: Cortez, 1996.

Parecer CNE/CEB nº 11/2008

Parecer CNE/CEB nº 16/1999

Parecer CNE/CEB nº 39/2004

Parecer CNE/CEB nº11/2000

Portaria CNE/CEB nº 2.080/2005


Resolução CNE/CEB nº 01/2005

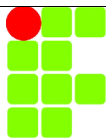
VASCONCELOS, C. S. **Planejamento**: projeto de ensino-aprendizagem e projeto político-pedagógico. SÃO PAULO: Liberdade, 1999.

VEIGA, I. P. A. (org.). **Projeto político-pedagógico da escola**: uma construção possível. São Paulo: Papirus, 1998.

14. ANEXOS

ANEXO I: Planos de ensino das Disciplinas de Formação Geral

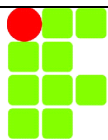
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.: (35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Língua Portuguesa I
PROFESSOR (A)	ANO
Rita Schultz	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120
EMENTA	
Leitura e interpretação. Comunicação e Expressão. Modalidades linguísticas. Denotação e conotação. Funções da linguagem. Figuras de linguagem. Vícios da linguagem. Fonética e fonologia. Sílabas. Tonicidade. Encontros vocálicos. Encontros consonantais. Ortografia. Acentuação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SARMENTO, L. L.; TUFANO, D. Português: Literatura, Gramática, Produção de Texto. São Paulo: Moderna, 2010 CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português Linguagens. 5 ed. São Paulo: Atual Editora, 2005 GUIMARÃES, F.; M. A gramática lê o texto. São Paulo: Moderna, 1997.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
NETO, PASQUALE C. ; INFANTE, U. Gramática da Língua Portuguesa. São Paulo: Scipione, 1997. FARACO & MOURA. Gramática da Língua Portuguesa. São Paulo. Edit. Ática PLATÃO & FIORIN. Para entender o texto: Literatura e Redação. São Paulo. Edit. Ática SARMENTO, L. L. Oficina de Redação. Editora Moderna: 2006. TERRA, E. Português de olho no mundo do trabalho: volume único/ Ernani Terra, José De Nicola -São paulo - Scipione, 2004	



*Praça Tiradentes, 416 – Centro
Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG*

PLANO DE ENSINO

CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Literatura I
PROFESSOR (A)	ANO
Daniel Moreira Lupinacci	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
Arte e Literatura. Gêneros Literários. A Primeira Época Medieval: Trovadorismo. A Primeira Época Medieval: As Novelas de Cavalaria ⁵ . A Segunda Época Medieval: Humanismo. A Segunda Época Medieval: O Teatro de Gil Vicente. O Classicismo. Figuras de Linguagem.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SARMENTO, L. L.; TUFANO, D. Português: Literatura, Gramática, Produção de Texto . São Paulo: Moderna, 2010	
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português Linguagens . 5 ed. São Paulo: Atual Editora, 2005	
GUIMARÃES, F.; M. A gramática lê o texto . São Paulo: Moderna, 1997.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
NETO, P. C. ; INFANTE, U. Gramática da Língua Portuguesa . São Paulo: Scipione, 1997.	
FARACO & MOURA. Gramática da Língua Portuguesa . São Paulo. Edit. Ática	
PLATÃO & FIORIN. Para entender o texto: Literatura e Redação . São Paulo. Edit. Ática	
SARMENTO, L. L. Oficina de Redação . Editora Moderna: 2006.	
TERRA, E. Português de olho no mundo do trabalho : volume único/ Ernani Terra, José De Nicola -São paulo - Scipione, 2004	



Praça Tiradentes, 416 – Centro
Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes – MG

PLANO DE ENSINO

CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Língua Estrangeira: Inglês I
PROFESSOR (A)	ANO
José Hugo de Oliveira	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40

EMENTA

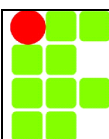
Gramática da língua inglesa de nível básico, estudo de vocabulário, tempos verbais, prática de tradução oral e escrita inglês-português e português-inglês.

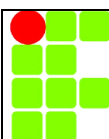
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WATKINS, M.; PORTER, T. **Gramática da Língua Inglesa** – São Paulo: Ática, 2009
LIBERATO, W. A. **Inglês doorway: ensino médio**. São Paulo:FTD, 2004.-(Coleção Delta)
AUN, E.; MORAES, M. C. P.; NSANOVICZ, N. B. **English For All** -1ª ed. – São Paulo:Saraiva, 2010

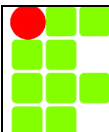
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

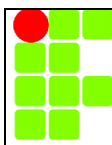
TOTIS, V. P. **Língua Inglesa: Leitura** – São Paulo: Cortez, 1991.
Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. 5 ed. New York: Oxford University Press, 2005.
SIDNEY, A.; SANDERS, H. K. **A complete English course**. São Paulo: Ed. Moderna, 1995.
SOUZA, A. G. F. et al. **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. São Paulo: Disal, 2005.
MURPHY, R. **Basic Grammar in use**. Cambridge: Cambridge University Press, 1993

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Matemática I
PROFESSOR (A)	ANO
Vanessa Silva Pereira Araujo	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120
EMENTA	
Conjuntos numéricos, funções; função afim; função quadrática; função modular; função exponencial; função logarítmica; função injetora, sobrejetora e bijetora; progressão; matemática financeira; semelhanças e triângulos retângulos; Trigonometria no triângulo retângulo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
IEZZI; et al. Matemática: Ciência e Aplicações: Ensino Médio , v.1, São Paulo. Editora Saraiva, 2010. BARROSO, J. Conexões com a Matemática , v.2, Editora Moderna, São Paulo, 2010. YOUSSEF, N. A. Matemática, ensino médio vol. Único, Editora Scipione, São Paulo, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
IEZZI et al. Matemática: Ciência e Aplicações: Ensino Médio , vol. 2, São Paulo. Editora Saraiva, 2010. IEZZI et al. Matemática: Ciência e Aplicações: Ensino Médio , vol. 1 São Paulo. Editora Saraiva, 2004. IEZZI et al. Matemática: Ensino Médio , vol. único. São Paulo. Editora Atual, 2002. DANTE, L. R.. Matemática: contexto e aplicações . Vol. 2., Ática. FEITOSA, H. A.; PAULOVICH, L. Um Prelúdio à Lógica - São Paulo - Editora UNESP, 2005.	

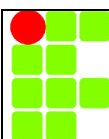
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Física I
PROFESSOR (A)	ANO
Marcus Henriques da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
72h20	80
EMENTA	
Os ramos da Física. Movimentos Retilíneos (Uniforme e Variados). Movimentos Curvilíneos. Leis de Newton. Princípios da Gravitação. Hidrostática	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DOCA, R. H.; Biscuola, G. J.; Bôas, N. V. Tópicos de Física – v.1 – Mecânica, inclui Hidrodinâmica. São Paulo: Ed. Saraiva.	
GUALTER, Newton e Helou. Os Tópicos da Física , v. 3 – São Paulo, Ed. Saraiva, 13 ed.	
RAMALHO et al. Os Fundamentos da Física , V. 3 – São Paulo - Ed. Moderna, 8 ed.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LUZ, A. M. R., ALVARENGA, B.. Curso de Física . v. 1. São Paulo: Scipione, 2005.	
LUZ, A. M. R., ALVARENGA, B.. Curso de Física . v. 2. São Paulo: Scipione, 2005.	
LUZ, A. M. R., ALVARENGA, B.. Curso de Física . v. 3. São Paulo: Scipione, 2005.	
HEWITT, P. G. Física Conceitual . 9 ed.. São Paulo: Bookman/Artmed, 2002.	
TORRES, C. M. A., FERRARO, N. G, PENTEADO, P. C. M., SOARES, P. A. T.. Física Ciência e Tecnologia. Volume único. São Paulo: Moderna, 2001.	

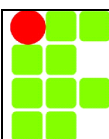
CURSO		DISCIPLINA	
Técnico em Alimentos Integrado		Química I	
PROFESSOR (A)		ANO	
Jorge Alexandre Nogueira Santos		2013	
CARGA HORÁRIA TOTAL		AULAS PREVISTAS	
72h20		80	
EMENTA			
Propriedades da matéria. Teorias atômicas. Funções inorgânicas. Cálculo estequiométrico			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. Química na abordagem do cotidiano . 4 ed. Vol.1, Editora Moderna, 2010.			
MORTIMER, E. F.; MACHADO A. H.; Química , Vol.1, Editora Moderna, 2011.			
BAIRD, C. Química Ambiental . 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
FELTRE, R. Química , 4.ed. Vol.1 , Editora Moderna, 1998.			
GEPEQ: Grupo de Pesquisa em Educação Química. Interações e transformações: Química -Ensino Médio . São Paulo: Universidade de São Paulo. v.1, 6.ed., 2000; v.2, 2.ed.,1998; v.3,1998.			
MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química para o ensino médio . São Paulo: Scipione, 20002.			
GRASSI, M. T. As águas do planeta Terra . Química Nova na Escola, edição especial, maio de 2001, p. 31-40.			
JARDIM, W. F. A evolução da atmosfera terrestre . Química Nova na Escola, edição especial, maio de 2001, p. 5-8.			

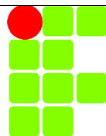
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Biologia I
PROFESSOR (A)	ANO
Sidy Mactar Ndaw	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
72h20	80
EMENTA	
Organização dos seres vivos: características dos seres vivos e seus níveis de organização; tentativas de compreender e explicar as espécies existentes e extintas; Mecanismos biológicos: estudo dos mecanismos que explicam o funcionamento dos sistemas orgânicos; Biodiversidade; Biotecnologia: Implicações dos avanços biológicos (engenharia genética) sobre a vida.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SANTOS, F. S. AGUILAR, J. B. V. OLIVEIRA, M. M. A. (orgs.). Biologia : Ensino Médio, 1º ano. Ser Protagonista. São Paulo, 2010. AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da biologia moderna . LINHARES, S. Biologia Hoje . São Paulo: Ática, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
UZUNIAN, A.; BIRNER, E. Biologia . São Paulo: Harbra, 2005. JÚNIOR, C. S. Biologia . 6.ed, São Paulo: Saraiva, 2002. SOARES, J. L. Biologia . São Paulo: Scipione, 2005. JARDIM, W. F. A evolução da atmosfera terrestre . Química Nova na Escola, edição especial, maio de 2001, p. 5-8. MURTA, M. M.; LOPES, F. A. Química pré-biótica : sobre a origem das moléculas orgânicas na Terra. Química Nova na Escola, n. 22, 2005, p. 26-30	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	História I
PROFESSOR (A)	ANO
Roberto Marin Viestel	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
72h20	80
EMENTA	
Feudalismo na Europa. A formação dos estados nacionais. O sistema mercantilista e absolutista. Colonizações nas Américas, destacando a América Portuguesa, nos séculos XVI e XVII. Renascentismo. Reforma e contra-reforma.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALENCAR, F. et al. História da sociedade brasileira . Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico –Indústria e Comércio.	
AQUINO, R. S. L. et al. História das Sociedades: das sociedades modernas às sociedades atuais . Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico S/A.	
PEDRO, A. et al. História do mundo ocidental . São Paulo: FTD, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HOBSBAWN, Eric. A Era dos Extremos: O Breve século XX – 1914-1991 . São Paulo: Cia das Letras, 1995.	
MORAES, A. C. R. Território e história no Brasil . São Paulo: Annablume, 2005.	
MUMFORD, L. A cidade na história: suas origens, desenvolvimento e perspectivas . São Paulo: Martins Fortes, 1982.	
FURTADO, C. Formação Econômica do Brasil , São Paulo; Cia Das Letras, 2007.	
HOLANDA, S. B. Raízes do Brasil , São Paulo: Cia das Letras, 1995.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Geografia I
PROFESSOR (A)	ANO
Fernanda Aparecida Leonardi	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
<p>A disciplina de Geografia integra o grupo das disciplinas de Conteúdos Curriculares de Ciências Humanas e suas tecnologias. Esta disciplina permite ao aluno aquisição de conhecimentos básicos, a preparação científica e a capacidade de utilizar as diferentes tecnologias relativas à área. Contribui para que o aluno possa desenvolver a capacidade de relacionar conteúdos, tenham uma visão crítica sobre a produção do espaço no capitalismo, adquiram conhecimento sobre os sistemas naturais: rochas, solo, relevo e hidrografia; as transformações no espaço agrário e também desenvolva noções básicas de cartografia. A relação teoria e prática será garantida através de leitura de texto, gráficos, imagens e mapas; elaboração de trabalhos e resolução de exercícios. A interdisciplinaridade será efetivada através da interface com as disciplinas de História e Biologia que integram a matriz curricular do curso. Exige do aluno capacidade de leitura, abstração e compreensão dos conceitos trabalhados na disciplina.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AZEVEDO, A. C.; DALMOLIN, R. S. D. Solos e Ambiente: uma introdução. Santa Maria: Ed. Pallotti, 2004.</p> <p>BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia: espaço e vivência. Ensino Médio. São Paulo: Atual, 2004.</p> <p>DINIZ, A. F. Geografia da agricultura. São Paulo: Difel, 1984.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ROSS, J. L. S. (Org.). Geografia do Brasil. 4. ed. 1. reimp. São Paulo: EdUSP, 2003.</p> <p>SAMPAIO, F. S.; SUCENA, I. S. Geografia: Ensino Médio - 1º Ano. 1. ed. São Paulo: Edições SM, 2010 (Coleção ser Protagonista).</p> <p>FITZ, P. R. Cartografia básica. São Paulo: Oficina de Textos, 2008.</p> <p>GUERRA, A. T.; GUERRA A. T. J. Novo dicionário geológico-geomorfológico. 3. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.</p>	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Sociologia I
PROFESSOR (A)	ANO
Fabio Dalpra	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
A sociologia no Ensino Médio propõe o levantamento de questões relacionadas às diferentes realidades sociais, objetivando, com isso, sensibilizar o aluno para a complexidade das configurações sociais de âmbito local e global. Dessa forma, a Sociologia busca exercitar a capacidade de reflexão e argumentação a partir da discussão e exposição dos temas em conceitos básicos e do desenvolvimento histórico do conhecimento sociológico.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARON, R.. As etapas do pensamento sociológico . São Paulo: Martins Fontes, 2000. COSTA, C. Introdução às ciências sociais . São Paulo: Editora Moderna, 2004. GIDDENS, A. Sociologia . Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
RODRIGUES, J. A. Émile Durkheim . 4. Ed. São Paulo: Ática, 1988. (Coleção Grandes Cientistas Sociais). QUINTANEIRO, T. et. al. Um toque de clássicos . Belo Horizonte: UFMG, 1995. TOMAZI, N. D. Sociologia para o Ensino Médio . São Paulo: Editora Saraiva, 2010. CHINOY, E. Sociedade : Uma introdução à sociologia. 16 ed. São Paulo: Cultrix, 2006. BRYM, R. et alii. Sociologia : Sua Bússola para o Novo Mundo. São Paulo: Thompson. 2006.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Filosofia I
PROFESSOR (A)	ANO
Fabio C. Dalpra; Flávio Henrique C. Casimiro	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
O surgimento histórico da filosofia. A experiência do saber filosófico. O conhecimento mítico e o conhecimento filosófico. A filosofia no período clássico. A filosofia e as questões humanas. Natureza e cultura. Linguagem e pensamento. O sentido de felicidade. A finitude humana. Estética. O conceito de estética. Cultura e arte. Conhecimento e arte. Concepções estéticas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando : Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009.	
ABBAGNANO, N. Dicionário de filosofia . 2. ed. São Paulo: Mestre Jou, 1982.	
NOGUEIRA, O. Introdução à filosofia política . Brasília: Senado Federal, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
AGOSTINHO. O livre-arbítrio . São Paulo: Paulus, 1995.	
ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco . São Paulo: Abril Cultural, 1973.	
CORTINA, A.; MARTÍNEZ, E. Ética . São Paulo: Loyola, 2005.	
COPI, I. Introdução à lógica . 2. ed. São Paulo: Mestre Jou, 1978.	
KANT, I. Crítica da razão pura . Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1994.	



*Praça Tiradentes, 416 – Centro
Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG*

PLANO DE ENSINO

CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Língua Portuguesa II
PROFESSOR (A)	ANO
Jocyare Cristina Pereira de Souza	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120

EMENTA

Comunicação e Expressão. Leitura e interpretação de textos de gêneros textuais diversos. Uso do dicionário. Estrutura e formação da palavra. Identificação e compreensão das classes gramaticais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

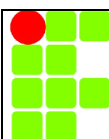
SARMENTO, L. L.; TUFANO, D. **Português** - Literatura, Gramática, Produção de Texto. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010
 CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Português Linguagens**. 5ª ed. São Paulo: Atual Editora, 2005
 SARMENTO, L. L.; TUFANO, D. **Português** - Literatura, Gramática, Produção de Texto. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010

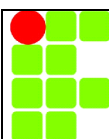
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


GUIMARÃES, F. & M. **A gramática lê o texto**. São Paulo: Moderna, 1997
 NETO, PASQUALE C. ; INFANTE, U. **Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Scipione, 1997.
 FARACO & MOURA. **Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo. Edit. Ática
 PLATÃO & FIORIN. **Para entender o texto: Literatura e Redação**. São Paulo. Edit. Ática
 SARMENTO, L. L. **Oficina de Redação**. Editora Moderna: 2006.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Literatura II
PROFESSOR (A)	ANO
Soraia Almeida Barros	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
<p>O ensino de literatura no segundo ano do curso técnico integrado visa um panorama da história da literatura brasileira e portuguesa, bem como o estudo específico de obras e textos de maior importância estética no século XVIII e XIX. Este estudo corresponde a dois períodos de nossa história literária, a saber: Era colonial (Arcadismo) e Era nacional (Romantismo, Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo) . A disciplina busca mostrar que literatura brasileira faz parte do espectro cultural lusófono, sendo um desdobramento da literatura em língua portuguesa. Considera-se seu surgimento a partir da atividade literária incentivada pelo Descobrimento do Brasil durante o Século XVI. Bastante ligada, de princípio, à Literatura portuguesa, ela com o tempo foi ganhando independência, especialmente durante o século XIX, com os movimentos romântico e realista.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ABAURRE, M. L. M; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>ABDALA, B. Jr. Tempos de Literatura Brasileira.</p> <p>ALENCAR, J. Obra completa. Nova Aguilar: Rio de Janeiro, 1997.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ASSIS, M. Obras Completas. Nova Aguilar: Rio de Janeiro, 1997</p> <p>BRASIL, Secretaria de Educação. Parâmetros Curriculares do Ensino Fundamental: linguagens, códigos e suas tecnologias.</p> <p>BOSI, A. História concisa da Literatura Brasileira. 3.ed. São Paulo: Cultrix, 1980.</p> <p>CÂNDIDO, A. Formação da literatura Brasileira. 2.ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1981</p> <p>CASTELLO, J. A. A literatura brasileira. 2.ed. São Paulo: Cultrix, 1965</p>	

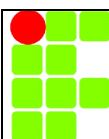
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Geografia II
PROFESSOR (A)	ANO
Fernanda Aparecida Leonardi	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
<p>A disciplina de Geografia integra o grupo das disciplinas de Conteúdos Curriculares de Ciências Humanas e suas tecnologias. Esta disciplina permite ao aluno construção do conhecimento reflexivo e dinâmico, oferecendo a ele as necessárias condições para o entendimento do dinamismo que rege a organização e o mecanismo evolutivo da sociedade atual. A geografia contribui para que o aluno possa desenvolver a capacidade de relacionar conteúdos, e adquiram conhecimento básico sobre os sistemas naturais: clima, biogeografia, recursos naturais e energéticos e ainda desenvolva uma visão crítica e reflexiva sobre a produção do espaço industrial, a dinâmica populacional e sobre a urbanização e os movimentos sociais.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AB’SÁBER, A. N. Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas. 3. ed. São Paulo: Ateliê Editorial, 2005.</p> <p>AYOADE, J. O. Introdução à climatologia para os trópicos. 10. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.</p> <p>CORRÊA, R. L. A Rede Urbana. 3ª ed. São Paulo: Ed. Ática, 1994.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CORRÊA, R. L. O espaço urbano. São Paulo: Ática, 1989.</p> <p>DAMIANI, A. População e Geografia. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1996. (Coleção Caminhos da Geografia).</p> <p>DREW, D. Processos interativos homem-meio ambiente. 5. ed. Tradução de João Alves dos Santos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.</p> <p>MAGNOLI, D.; ARAÚJO, R. Geografia: a construção do mundo - geografia geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2005.</p> <p>MENDONÇA, F.; DANNI-OLIVEIRA, I. M. Climatologia: noções básicas e climas do Brasil. São Paulo: Oficina de Textos, 2007.</p>	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Sociologia II
PROFESSOR (A)	ANO
Fabio Dalpra	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
A sociologia no Ensino Médio propõe o levantamento de questões relacionadas às diferentes realidades sociais, objetivando, com isso, sensibilizar o aluno para a complexidade das configurações sociais de âmbito local e global. Dessa forma, a Sociologia busca exercitar a capacidade de reflexão e argumentação a partir da discussão e exposição dos temas em conceitos básicos e do desenvolvimento histórico do conhecimento sociológico.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARON, R.. As etapas do pensamento sociológico . São Paulo: Martins Fontes, 2000. COSTA, C. Introdução às ciências sociais . São Paulo: Editora Moderna, 2004. GIDDENS, A. Sociologia . Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
RODRIGUES, J. A. Émile Durkheim . 4. Ed. São Paulo: Ática, 1988. (Coleção Grandes Cientistas Sociais). QUINTANEIRO, T. et. al. Um toque de clássicos . Belo Horizonte: UFMG, 1995. TOMAZI, N. D. Sociologia para o Ensino Médio . São Paulo: Editora Saraiva, 2010. CHINOY, E. Sociedade : Uma introdução à sociologia. 16 ed. São Paulo: Cultrix, 2006. BRYM, R. et al. Sociologia : Sua Bússola para o Novo Mundo. São Paulo: Thompson. 2006.	

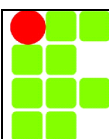
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Filosofia II
PROFESSOR (A)	ANO
Fabio C. Dalpra; Flávio Henrique C. Casimiro	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
O curso almeja compor um apanhado histórico do pensamento filosófico com vistas ao desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico dos discentes.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando - Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009.	
ABBAGNANO, N. Dicionário de filosofia . 2. ed. São Paulo: Mestre Jou, 1982.	
NOGUEIRA, O. Introdução à filosofia política . Brasília: Senado Federal, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
AGOSTINHO. O livre-arbítrio . São Paulo: Paulus, 1995.	
ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco . São Paulo: Abril Cultural, 1973.	
CORTINA, A.; MARTÍNEZ, E. Ética . São Paulo: Loyola, 2005.	
COPI, I. Introdução à lógica . 2. ed. São Paulo: Mestre Jou, 1978.	
KANT, I. Crítica da razão pura . Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1994..	

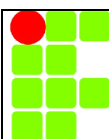
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul de Minas Gerais Campus Inconfidentes	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.: (35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Língua Portuguesa III
PROFESSOR (A)	ANO
Jocyare Cristina Pereira de Souza	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120
EMENTA	
Comunicação e Expressão. Leitura e interpretação de textos de gêneros textuais diversos. Uso do dicionário. Sintaxe: regência verbal/nominal e concordância verbal/nominal. O período simples e o período composto por coordenação e subordinação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SARMENTO, L. L.; TUFANO, D. Português - Literatura, Gramática, Produção de Texto. São Paulo: Moderna, 2010 CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português Linguagens . 5. ed. São Paulo: Atual Editora, 2005 GUIMARÃES, F. & M. A gramática lê o texto . São Paulo: Moderna, 1997	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GUIMARÃES, F. & M. A gramática lê o texto . São Paulo: Moderna, 1997 NETO, PASQUALE C. ; INFANTE, U. Gramática da Língua Portuguesa . São Paulo: Scipione, 1997. FARACO & MOURA. Gramática da Língua Portuguesa . São Paulo: Ática PLATÃO & FIORIN. Para entender o texto: Literatura e Redação . São Paulo: Ática SARMENTO, L. L. Oficina de Redação . Editora Moderna: 2006.	

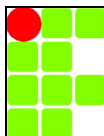
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Literatura III
PROFESSOR (A)	ANO
Soraia Almeida Barros	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
<p>O ensino de literatura no segundo ano do curso técnico integrado visa um panorama da história da literatura brasileira e portuguesa, bem como o estudo específico de obras e textos de maior importância estética no século XVIII e XIX. Este estudo corresponde a dois períodos de nossa história literária, a saber: Era colonial (Arcadismo) e Era nacional (Romantismo, Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo) . A disciplina busca mostrar que literatura brasileira faz parte do espectro cultural lusófono, sendo um desdobramento da literatura em língua portuguesa. Considera-se seu surgimento a partir da atividade literária incentivada pelo Descobrimento do Brasil durante o Século XVI. Bastante ligada, de princípio, à Literatura portuguesa, ela com o tempo foi ganhando independência, especialmente durante o século XIX, com os movimentos romântico e realista.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ABAURRE, M. L. M; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>ABDALA, B. Jr. Tempos de Literatura Brasileira.</p> <p>ALENCAR, J. Obra completa. Nova Aguilar: Rio de Janeiro, 1997.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ASSIS, M. Obras Completas. Nova Aguilar: Rio de Janeiro, 1997</p> <p>BRASIL, Secretaria de Educação. Parâmetros Curriculares do Ensino Fundamental: linguagens, códigos e suas tecnologias.</p> <p>BOSI, A. História concisa da Literatura Brasileira.3.ed. São Paulo: Cultrix, 1980.</p> <p>CÂNDIDO, A. Formação da literatura Brasileira. 2.ed. Belo Horizonte: Itatiaia,1981</p> <p>CASTELLO, J. A. A literatura brasileira. 2.ed. São Paulo: Cultrix, 1965</p>	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Língua Inglesa III
PROFESSOR (A)	ANO
Juliano da Silva Lima	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	840
EMENTA	
A Língua Inglesa (LE) como um meio que permite ao aluno ler, compreender e escrever textos. O uso da linguagem oral para comunicação na LE. Relação de LE e o processo de globalização.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
NEUZA, E.; M. C. English Point .v.2.Saraiva. NEUZA, E.; M. C. English Point .v.3.Saraiva. RUBIN, S. G.; M. F. Inglês para Ensino Médio .FTD	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HORNBY, A. S. Oxford Advanced Learner’s Dictionary – Sixth Edition. OUP 6ª ed ano-2000 - 1539p. GILBERT, J. B. Clear Speech from the start : Basic pronunciation and listening comprehension in North American English. CUP. 2005. 134p. TOTIS, V. P. Língua Inglesa: Leitura – São Paulo: Cortez, 1991. Dicionário Oxford Escolar : para estudantes brasileiros de inglês. 5 ed. New York: Oxford University Press, 2005. SIDNEY, A.; SANDERS, H. K. A complete English course . São Paulo: Ed. Moderna, 1995.	

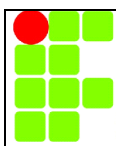
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Língua Estrangeira: Espanhol
PROFESSOR (A)	ANO
Juliano da Silva Lima	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
<p>Conceptos generales de la Lengua Española. Presentaciones. Los sonidos de la Lengua. El Alfabeto . Pronombres y Sujetos. Verbos Presente del indicativo(ser, estar, tener) Numerales cardinales. Vocabulario : Nacionalidad, profesion, edad, apodo. Pronombres :tú, vos, ustedes, usted, vosotros. Sonidos de b/v. Artículos definidos y indefinidos. Verbos (haber;estar; tener). Genero y numero de adjetivos. Sonidos de ch/h. Vocabulario: Nombres de estabelecimentos públicos. Gradación del adjetivo: Comparativos y superlativos. Adverbios y preposiciones de lugar. Vocabulario: partes de la casa. Sonido de d /t . Verbos irregulares en presente de indicativo. Verbos reflexivos Vocabulario : días de la semana y expresiones de frecuencia. Sonido de g/j. Demonstrativos. Pronombres de complemento directo . Posición de los pronombres Verbos quedar / quedarse, poner/ ponerse. Vocabulario : el vestuario y los colores. Sonidos de las consonantes l/ñ. Pronombres de complemento indirecto. Poción de los pronombres . Verbos ser, tener, y estar. Muy/ Mucho. Vocabulario : Características físicas y carácter. Sonidos de las consonantes: r/ rr . Verbos que expresan gustos, emociones y sensaciones. Verbos preferir, soportar, odiar, aguantar. Vocabulario: los deportes y los meses del año. Sonidos de las consonantes: ll/ y.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MILANI, E. M. et al. Listo. Vol. Único. Santillana, 2006. PALACIOS, M.; CATINO, G. Espanhol para o ensino médio. Vol. único. Scipione, 2005. Español para jóvenes brasileños. 2. ed. São Paulo: Macmillan. 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BUITRAGO, A.; TORIJANO, A. Guia para escribir y hablar correctamente en español. Madrid: Espasa Calpe, 2000. CERROLAZA, O. CERROLAZA, M. Cómo trabajar con libros de texto. La planificación de la clase. Madrid: Edelsa, 1999. LLOBERA, M. et al. Adquisición de Lenguas Extranjeras. Perspectivas actuales en Europa. Madrid: Edelsa, 1998. GONZALEZ HERMOSO, A. Conjugar es facil en español. 2. ed. Edelsa, 1997. CASTRO, Francisca. Uso de la gramatica española elemental. Edelsa, 1997.</p>	

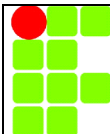
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Matemática III
PROFESSOR (A)	ANO
Alencar Coelho da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120
EMENTA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
IEZZI; et al. Matemática: Ciência e Aplicações: Ensino Médio , v.1, São Paulo. Editora Saraiva, 2010.	
BARROSO, J. Conexões com a Matemática , v.2, Editora Moderna, São Paulo, 2010.	
YOUSSEF, N. A. Matemática, ensino médio vol. Único, Editora Scipione, São Paulo, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
IEZZI et al. Matemática: Ciência e Aplicações: Ensino Médio , vol. 2, São Paulo. Editora Saraiva, 2010.	
IEZZI et al. Matemática: Ciência e Aplicações: Ensino Médio , vol. 1 São Paulo. Editora Saraiva, 2004.	
IEZZI et al. Matemática: Ensino Médio , vol. único. São Paulo. Editora Atual, 2002.	
DANTE, L. R.. Matemática: contexto e aplicações . Vol. 2., Ática.	
FEITOSA, H. A.; PAULOVICH, L. Um Prelúdio à Lógica - São Paulo - Editora UNESP, 2005.	

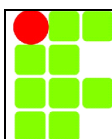
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Física III
PROFESSOR (A)	ANO
Valdir Barbosa	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Estudo dos conceitos fundamentais da Física térmica, diferenciando calor de temperatura, analisando as trocas de calor e gasosas ocorridas nos sistemas. Identificando a luz em análise geométrica e caracterizando ondas mecânicas e eletromagnéticas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física Ensino médio. NICOLAU, G. F.; TOLEDO, P ^a .; RAMALHO JR., F.; IVAN. Os Fundamentos da Física 3 – Eletricidade, Editora Moderna BONJORNO, J. R., BONJORNO, R. A., BONJORNO, V., RAMOS, C. M. Física Fundamental. Volume Único. São Paulo. Ed. FTD. 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LUZ, A. M. R., ALVARENGA, B.. Curso de Física. v. 1. São Paulo: Scipione, 2005. LUZ, A. M. R., ALVARENGA, B.. Curso de Física. v. 2. São Paulo: Scipione, 2005. LUZ, A. M. R., ALVARENGA, B.. Curso de Física. v. 3. São Paulo: Scipione, 2005. HEWITT, P. G. Física Conceitual. 9 ed.. São Paulo: Bookman/Artmed, 2002. TORRES, C. M. A., FERRARO, N. G., PENTEADO, P. C. M., SOARES, P. A. T.. Física Ciência e Tecnologia. Volume único. São Paulo: Moderna, 2001.	

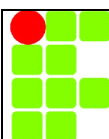
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Química III
PROFESSOR (A)	ANO
Barbara M Maduro	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120
EMENTA	
Introdução à química dos compostos de carbono; Hidrocarbonetos; Classes funcionais de compostos orgânicos; Isomeria; Reações de substituição; Reações de adição; Noções de acidez e de basicidade em compostos orgânicos; Oxirredução, desidratação e esterificação; A química orgânica e o ambiente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. Química na abordagem do cotidiano . 4 ed. Vol.1 , Editora Moderna, 2010.	
MORTIMER, E. F.; MACHADO A. H.; Química , Vol.1, Editora Moderna, 2011.	
BAIRD, C. Química Ambiental . 2 ed. Porto Alegre: Bookmam, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SANTOS, W. L. P. (coord.). Química & Sociedade , São Paulo: Nova Geração, 2005.	
USBERCO, João: Salvador, Edgard. Química Geral . 12.ed. São Paulo Saraiva, 2006.	
REIS, M. Química Meio Ambiente, Cidadania, Tecnologia , Vol. 3 -São Paulo: FTD, 2010.	
FELTRE, R. Química , 4.ed. Vol.1 , Editora Moderna, 1998.	
GEPEQ: Grupo de Pesquisa em Educação Química. Interações e transformações: Química -Ensino Médio . São Paulo: Universidade de São Paulo. v.1, 6.ed., 2000; v.2, 2.ed.,1998; v.3,1998.	

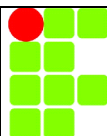
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Biologia III
PROFESSOR (A)	ANO
Rafael César Bolleli Faria	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Conhecimento das principais características dos seres vivos, sua constituição química e organização celular, bem como o desenvolvimento e transmissão de características hereditárias, a partir de ciências específicas como a citologia e genética. Questões relativas à saúde também são abordadas pela disciplina. Classificação dos seres vivos e suas interações com o ambiente, a partir de ciências específicas como a ecologia, botânica e a zoologia. Conhecimento das teorias evolutivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BANDOUK, A. C.; NAHAS, T. R. Ser Protagonista: Biologia Volume III - Ensino Médio , São Paulo: SM, 2009, 394p. AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da Biologia Moderna. São Paulo: Moderna. 2011. BOFF, L. Saber cuidar: ética do humano - compaixão pela terra . Petrópolis, RJ: Vozes, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LINHARES, S. Biologia Hoje . São Paulo: Ática, 2005. PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS (Ensino Médio) PCNEM – Parte III - Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias, 2000. 58p. UZUNIAN, A.; BIRNER, E. Biologia . São Paulo: Harbra, 2005. JÚNIOR, C. S. Biologia . 6.ed, São Paulo: Saraiva, 2002. SOARES, J L. Biologia . São Paulo: Scipione, 2005.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p> <p>Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG</p>	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	História III
PROFESSOR (A)	ANO
João Paulo Lopes	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
<p>A disciplina de História para o terceiro ano do ensino médio visa abordar de maneira crítica e analítica, o processo histórico da constituição do mundo contemporâneo ao longo do século XX e a inserção do Brasil republicano nesse cenário. As ideologias políticas e sociais do século XIX: liberalismo, socialismo, anarquismo, nacionalismo e social-democracia levaram, no século seguinte, à aproximação ou embates catastróficos entres essas correntes, que se consolidaram e se desconstruíram também no breve século XX , como é chamado por Eric Hobsbawm. O Brasil, depois de três séculos como colônia portuguesa e após ter-se consolidado enquanto Estado-nação nos períodos regencial e imperial, chega ao século XX sob um novo regime: a República. A construção do país e a promoção social e política do seu povo, passaram também pelas influências das ideologias acima citadas. O desenvolvimento social e econômico brasileiro também se insere na constituição da ordem mundial capitalista e do lugar nacional enquanto periferia do sistema, embora a existência e o embate de alternativas a esse projeto encampado pelas elites brasileiras, também envolta em suas vicissitudes históricas. É o olhar crítico e analítico sobre o século XX no Brasil e no mundo, que o ensino de história para as séries acima, se empenhará.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AZEVEDO, G.; SERIACOPI, R. História: ensino médio. São Paulo, Editora Ática, 2010.</p> <p>NOGUEIRA, F. H.G.; CAPELLARI, M. A. Ser Protagonista – História. Livro 3. São Paulo: Edições SM, 2010.</p> <p>PEDRO, A. et. al. História do Mundo Ocidental: ensino médio. São Paulo: FTD, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>SCHIMDT, M. A Nova História Crítica. Editora, Nova Geração, 2009.</p> <p>CARR, E. H. A Revolução Russa: de Lênin a Stálin (1917-1929). Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.</p> <p>CHIAVENATO, J. J. O Golpe de 64 e a Ditadura Militar. São Paulo: Editora Moderna, 2004.</p> <p>BERTONHA, J. F. A Segunda Guerra Mundial: Que História É Esta? Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.</p> <p>COURTOIS, S. (org.) O livro negro do socialismo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.</p>	

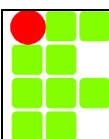
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p> <p>Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG</p>	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Geografia III
PROFESSOR (A)	ANO
Fernanda Aparecida Leonardi	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
<p>A disciplina de Geografia integra o grupo das disciplinas de Conteúdos Curriculares de Ciências Humanas e suas tecnologias. Esta disciplina permite ao aluno aquisição de conhecimentos básicos, a preparação científica e a capacidade de utilizar as diferentes tecnologias relativas à área. A disciplina leva o aluno a descobrir o mundo em que vivemos com atenção especial a globalização e as relações sociedade/natureza. Contribui para que o aluno desenvolva a capacidade de relacionar conteúdos, tenham uma visão crítica sobre a questão do território, enquanto espaço de poder e que gera conflitos e disputas no decorrer da história mundial até os dias atuais. A relação teoria e prática será garantida através de leitura de texto, gráficos, imagens e mapas; elaboração de trabalhos e resolução de exercícios. A interdisciplinaridade será efetivada através da interface com as disciplinas de História que integra a matriz curricular do curso. Exige do aluno capacidade de leitura, abstração e compreensão dos conceitos trabalhados na disciplina.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CORREIA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Org.). Introdução à geografia cultural. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.</p> <p>DUPAS, G. (Coord.). América Latina no início do século XXI: perspectivas econômicas, sociais e políticas. São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GIDDENS, A. As conseqüências da modernidade. São Paulo: Editora de UNESP, 1991.</p> <p>GOMES, P. C. C. Geografia e modernidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.</p> <p>HARVEY, D. A condição pós-moderna. São Paulo: Loyola, 1992.</p> <p>IANNI, O. Teorias da globalização. 8. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.</p> <p>MAGNOLI, D.; ARAÚJO, R. Geografia: a construção do mundo - geografia geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2005.</p>	

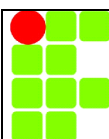
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p> <p>Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG</p>	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Sociologia III
PROFESSOR (A)	ANO
Fabio Dalpra	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
<p>A sociologia no Ensino Médio propõe o levantamento de questões relacionadas às diferentes realidades sociais, objetivando, com isso, sensibilizar o aluno para a complexidade das configurações sociais de âmbito local e global. Dessa forma, a Sociologia busca exercitar a capacidade de reflexão e argumentação a partir da discussão e exposição dos temas em conceitos básicos e do desenvolvimento histórico do conhecimento sociológico.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARON, R. As etapas do pensamento sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 2000. COSTA, C. Introdução às ciências sociais. São Paulo: Editora Moderna, 2004. GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>RODRIGUES, J. A. Émile Durkheim. 4. Ed. São Paulo: Ática, 1988. (Coleção Grandes Cientistas Sociais). QUINTANEIRO, T. et. al. Um toque de clássicos. Belo Horizonte: UFMG, 1995. TOMAZI, N. D. Sociologia para o Ensino Médio. São Paulo: Editora Saraiva, 2010. CHINOY, E. Sociedade: Uma introdução à sociologia. 16 ed. São Paulo: Cultrix, 2006. BRYM, R. et al. Sociologia: Sua Bússola para o Novo Mundo. São Paulo: Thompson. 2006.</p>	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Filosofia III
PROFESSOR (A)	ANO
Fabio C. Dalpra; Flávio Henrique C. Casimiro	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
O curso almeja compor um apanhado histórico do pensamento filosófico com vistas ao desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico dos discentes.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando - Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009.	
ABBAGNANO, N. Dicionário de filosofia . 2. ed. São Paulo: Mestre Jou, 1982.	
AGOSTINHO. O livre-arbítrio . São Paulo: Paulus, 1995.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco . São Paulo: Abril Cultural, 1973.	
CORTINA, A.; MARTÍNEZ, E. Ética . São Paulo: Loyola, 2005.	
COPI, I. Introdução à lógica . 2. ed. São Paulo: Mestre Jou, 1978.	
KANT, I. Crítica da razão pura . Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1994.	
NOGUEIRA, O. Introdução à filosofia política . Brasília: Senado Federal, 2010.	

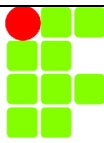
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Artes
PROFESSOR (A)	ANO
Luís Carlos Negri	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
<p>Estudo dos conceitos fundamentais da História da Arte e da Estética. Análise dos elementos constitutivos da obra: forma, estilo e iconografia. Conhecimento das diferentes linguagens artísticas e suas especificidades. Estudo das heranças artísticas das matrizes formadoras da identidade e cultura brasileira. Valorização do fazer e do fruir arte como forma de conhecer o mundo. Análise crítica da arte contemporânea em suas várias vertentes e desdobramentos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARTE / Vários autores. Curitiba: SEED – PR, 2006. BRASIL. Secretaria da Educação Média e Tecnológica. Parâmetros Curriculares Nacionais: ensino médio. Brasília, 2002. FARTHING, S. Tudo sobre Arte: os movimentos e as obras mais importantes de todos os tempos. São Paulo: Sextante, 2011.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GOMBRICH, E. H. A história da Arte. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1978. JANSON, H. W.; JANSON, A. F. Iniciação à história da Arte. São Paulo: Martins Fontes, 2009. SANTOS, M. G.; V. Proença dos. História da Arte. São Paulo: Editora Ática, 2001. BARBOSA, A. M. A imagem no ensino da arte: anos oitenta e novos tempos. São Paulo: Perspectiva, 1991. BERTHOLD, M. História Mundial do Teatro. São Paulo: Perspectiva, 2004.</p>	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Educação Física I
PROFESSOR (A)	ANO
Keila Miotto	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
<p>Importância da Educação Física nos aspectos. Verificação das medidas antropométricas. Capacidades Físicas. Modalidades Esportivas. Vivência e prática. Práticas Esportivas: Vôlei; Basquete; Handebol; Futebol de Campo; Futsal; Tênis de Mesa; Atletismo; Dama e Xadrez; Dança; Lutas. Esportes e jogos alternativos e recreativos/adaptados. Aulas lúdicas e recreativas. Nutrição e alimentação saudável. Doping no esporte. Anabolizantes. Distúrbios alimentares: anorexia e bulimia.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DARIDO, S.; Suraya, C.; MOREIRA JUNIOR, O. Para Ensinar a Educação Física Possibilidades de Intervenção na Escola. 3. ed. Campinas: Papirus, 2007. Apostila do Curso Superior de Recreação UNISEP, Ouro Fino – MG, 2004. Apostilas do Curso Superior de Educação Física UNISEP e UNIVAS, Ouro Fino e Pouso Alegre – MG, 2001 a 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>Coletivo de Autores, Metodologia do Ensino da Educação Física, 2. ed. São Paulo: Editora Cortez, 2009. PCN - Parâmetros Curriculares Nacionais – Educação Física no Ensino Médio – 2000. DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. Para ensinar Educação Física: possibilidades de intervenção na Escola. Campinas: Papirus, 2007. MOREIRA, W. W. Aulas de Educação Física no Ensino Médio. Campinas: Papirus, 2010. GALHARDO, J. S. P. Educação Física Escolar: do Berçário ao Ensino Médio. 2ª edição. Rio de Janeiro, Editora Lucerna, 2005.</p>	

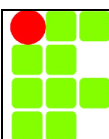
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Educação Física II
PROFESSOR (A)	ANO
Márcia Sibeles Lisboa Tavares	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
O corpo e o movimento. Desenvolvendo a consciência corporal. capacidades físicas. Atividades físicas de aventura. Esporte e suas dimensões social, política, cultural, histórica. Saúde e cidadania. Atividades recreativas. Jogos e Brincadeiras: Tênis de mesa, Música, Jogos de tabuleiro, jogos criados, jogos eletrônicos e esportes preferidos, Valorização do ócio criativo.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
Coletivo de Autores, Metodologia do Ensino da Educação Física , 2. ed. rev. São Paulo: Editora Cortez, 2009.	
PCN - Parâmetros Curriculares Nacionais – Educação Física no Ensino Médio – 2000.	
DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. Para ensinar Educação Física: possibilidades de intervenção na Escola . Campinas: Papirus, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MOREIRA, W. W. Aulas de Educação Física no Ensino Médio . Campinas: Papirus, 2010.	
GALHARDO, J. S. P. Educação Física Escolar: do Berçário ao Ensino Médio . 2ª edição. Rio de Janeiro, Editora Lucerna, 2005.	
DARIDO, S. C. Educação Física e Temas Transversais na Escola . Campinas: Papirus Editora, 2012.	
SELBACH, S. Educação Física e Didática . Coleção Como Bem Ensinar. Petrópolis: Editora Vozes, 2010.	
GIKOVATE, F. A Arte de Educar . Curitiba: Nova didática, 2001.	

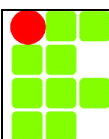
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Educação Física III
PROFESSOR (A)	ANO
Keila Miotto	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
<p>Importância da Educação Física nos aspectos. Verificação das medidas antropométricas. Capacidades Físicas. Modalidades Esportivas. Vivência e prática. Práticas Esportivas. Esportes e jogos alternativos e recreativos/adaptados. Aulas lúdicas e recreativas. Nutrição e alimentação saudável. Conhecer a função dos alimentos para o bom funcionamento do organismo. Doping no esporte. Distúrbios alimentares: anorexia e bulimia.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DARIDO, S.; SURAYA, C.; MOREIRA JUNIOR, O. Para Ensinar a Educação Física Possibilidades de Intervenção na Escola. 3ª edição. Editora: Papirus, Campinas – SP, 2007.</p> <p>Apostila do Curso Superior de Recreação UNISEP, Ouro Fino – MG, 2004.</p> <p>Apostilas do Curso Superior de Educação Física UNISEP e UNIVAS, Ouro Fino e Pouso Alegre – MG, 2001 a 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MOREIRA, W. W. Aulas de Educação Física no Ensino Médio. Campinas: Papirus, 2010.</p> <p>GALHARDO, J. S. P. Educação Física Escolar: do Berçário ao Ensino Médio. 2ª edição. Rio de Janeiro, Editora Lucerna, 2005.</p> <p>DARIDO, S. C. Educação Física e Temas Transversais na Escola. Campinas: Papirus Editora, 2012.</p> <p>SELBACH, S. Educação Física e Didática. Coleção Como Bem Ensinar. Petrópolis: Editora Vozes, 2010.</p> <p>GIKOVATE, F. A Arte de Educar. Curitiba: Nova didática, 2001.</p>	

ANEXO II: Programas das Disciplinas de Formação Profissional

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Informática
PROFESSOR (A)	ANO
Mário Fiocco Jr	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Introdução a Informática, Conceitos e Aplicabilidades sobre: Sistema Operacional, Editor de Textos, Planilhas, Editor de Apresentação e Internet.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CORNACHIONE Jr., E. B. Informática: aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia. 3 ed., São Paulo: Atlas, 2007.	
NORTON, P. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 1996.	
VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos. 4ed., Rio de Janeiro: Editora Campus, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
PAIVA NETO, A. M. Apostila f13 – BrOffice, 2006. Disponível em: http://www.f13.com.br	
MOFEDRIES, P. Fórmulas e Funções com Microsoft Excel. Rio de Janeiro: Ed. Ciência Moderna, 2005.	
BITTENCOURT, R. A. Montagem de Computadores e Hardware. 6. ed. Editora Brasport, 2009.	
JERRY JOYCE, M. M. Microsoft Office System 2007: Rápido e Fácil. Editora Bookman, 2007.	
MARÇULA, M.; BENINI FILHO, P. A. Informática: Conceitos e aplicações. Editora Érica, 2004.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Princípios de Tecnologia de Alimentos
PROFESSOR (A)	ANO
Gerson de Freitas Silva Valente	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Histórico da Conservação de Alimentos. Fundamentos da preservação de alimentos. Conservação pelo emprego de calor. Conservação pela remoção de calor. Conservação pelo controle do pH. Conservação pelo controle de atividade de água. Processamentos que envolvem o controle da atividade de água. Defumação. Irradiação. Emprego de compostos antimicrobianos. Aditivos. Embalagens. Sistemas especiais de acondicionamento. Estabilidade dos alimentos embalados. Noções sobre alterações de lipídios, proteínas, carboidratos e vitaminas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. GAVA, A. J. Princípios da Tecnologia de Alimentos . São Paulo, Editora: Nobel, 1984. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MIDIO, A. F. & MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000. SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000. REYES, F. G. R & TOLEDO, M. C. F. Toxicologia de Alimentos . Campinas.SP: Fundação Tropical de pesquisas e tecnologia André Tosello. 1988. 163p. FELLOWS, P. J. Tecnologia e Processamento de Alimentos: princípios e prática - 2 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006.	

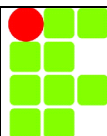
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Metodologia Científica
PROFESSOR (A)	ANO
Verônica Soares de Paula Morais	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
Compreender a importância dos diferentes níveis de conhecimento e saber diferenciá-los. Distinguir método de técnica. Habilitando-o para a leitura crítica da realidade e a produção do conhecimento. Instrumentalizar o aluno para que, a partir do estudo, possa elaborar trabalhos acadêmicos inseridos nas normas técnicas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
AZEVEDO, I. B. O prazer da produção científica : descubra como é fácil e agradável elaborar trabalhos acadêmicos. 11. ed. rev. atual. São Paulo: Hagnos, 2004. 205 p. BASTOS, C. L.; KELLER, V.; MARTIM, I.; LENGRAND, P. Aprendendo a aprender : introdução à metodologia científica. 16. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 104 p. BORGES, J. L. O livro . Humanidades, Brasília: Universidade de Brasília, v.1, p. 15, out./dez. 1982.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. Metodologia Científica : para uso dos estudantes universitários. 3. ed. São Paulo: MCCRAW-HILL do Brasil, 1983. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6022: informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. _____. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002. _____. NBR 6024: numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro, 2003. _____. NBR 6027: sumário. Rio de Janeiro, 2003.	

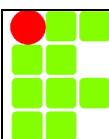
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Atividade Prática e Pesquisa Orientada I
PROFESSOR (A)	ANO
Flávia De Floriani Pozza Rebello	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
146h40	160
EMENTA	
Compreender a importância dos diferentes níveis de conhecimento e saber diferenciá-los. Distinguir método de técnica. Habilitando-o para a leitura crítica da realidade e a produção do conhecimento. Instrumentalizar o aluno para que, a partir do estudo, possa elaborar trabalhos acadêmicos inseridos nas normas técnicas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. GAVA, A. J. Princípios da Tecnologia de Alimentos . São Paulo, Editora: Nobel, 1984. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MIDIO, A. F. & MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000. SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000. REYES, F. G. R & TOLEDO, M.C.F. Toxicologia de Alimentos . Campinas.SP: Fundação Tropical de pesquisas e tecnologia André Tosello. 1988. 163p. www.anvisa.gov.br Revista Brasileira de Toxicologia.	

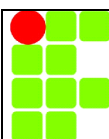
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Análise de Alimentos
PROFESSOR (A)	ANO
Gerson de Freitas Silva Valente	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Normas básicas de Segurança no laboratório. Vidrarias, materiais e equipamentos de laboratório. Amostragem e preparo de amostras. Composição química básica de alimentos. Acidez. Princípios de análise sensorial. Métodos sensoriais de análise de alimentos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas: métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3. ed. São Paulo, 2004.	
BRASIL, Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: métodos físicos e químicos. Brasília, 1981.	
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos /Heloísa Máscia Ceechi, Campinas,SP: Editora da Unicamp,1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SILVA, J. MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. Manual de Soluções, Reagentes e Solventes. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 1972.	
PEARSON, D. Técnicas de laboratório para el analisis de alimentos. Zaragoza: Acribia,1976.	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.	
GAVA, A. J. Princípios da Tecnologia de Alimentos. São Paulo, Editora: Nobel, 1984.	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Controle Sanitário
PROFESSOR (A)	ANO
Flávia De Floriani Pozza Rebello	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
<p>Conceito de controle sanitário na indústria de alimentos. Importância da água na indústria de alimentos: qualidade química, física e microbiológica. Higiene e sanitização na indústria de alimentos. Detergentes e sanitizantes utilizados na indústria de alimentos. Procedimento Padrão de Higienização Operacional (PPHO). Boas Práticas de Fabricação (BPF's). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Norma NBR 14900. Programa "5S". Normas para construção e instalação de uma indústria de alimentos. Doenças de origem alimentar. Rotulagem de alimentos.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>www.anvisa.gov.br Portaria 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos; Portaria 326 de 30 de Julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>BRASIL. Portaria 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>BRASIL. Portaria nº 46, de 10/02/98. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Manual Genérico de Procedimentos para APPCC de Produtos de Origem Animal.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GUIA para elaboração do Plano APPCC; geral. Brasília, SENAI/DN, 1999. 317p. (Série Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE.</p> <p>ABNT. Página oficial da Associação Brasileira de Normas Técnicas.)NBR 14.900-APPCC.</p> <p>BOULOS & BUNHO. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. SP: Editora Varela, 2000.</p> <p>-MARTINS, R. Guia prático para evitar DVAs - Doenças Veiculadas por Alimentos, Figueiredo, R.M. SP. Coleção higiene dos Alimentos, v.2, 2000.</p> <p>www.agricultura.gov.br</p>	

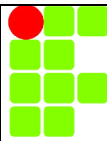
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Microbiologia de Alimentos
PROFESSOR (A)	ANO
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Histórico da microbiologia. Principais grupos de microrganismos. Exigências nutricionais, meios de cultura e crescimento de microrganismos. Papel e significado dos microrganismos na natureza e nos alimentos. Microrganismos de interesse em alimentos. Microrganismos indicadores. Deterioração, incidência e tipos de microrganismos associados à alimentos. Microscopia. Métodos clássicos de análises microbiológicas de microrganismos de interesse em alimentos. Ecologia microbiana em alimentos com relação ao controle de qualidade. Métodos rápidos de análise. Amostragem de legislação. Análises de controle de qualidade.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GOMBOSSY, B. D.; LANDGRAF, N. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996. 182 p.	
MARTINS, R. Guia prático para evitar DVAs- Doenças Veiculadas por Alimentos , Figueiredo, R. M. SP. Coleção higiene dos Alimentos, v.2, 2000.	
PELCZAR, M. J. Microbiologia: Conceitos e Aplicações , Vol. 1 e Vol.2. 2. ed., São Paulo: Makron Books, 1998.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. Higienização na indústria de alimentos . São Paulo: Varela, 1996.	
REGO, J. C. Manual de Limpeza e desinfecção para unidades produtiva . Sao Paulo Varela 2000.	
Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal BRASIL Rio de Janeiro 1997.	
SILVA Jr, E. A. Manual de Controle Higienico-Sanitario em Alimentos . São Paulo: Varela, 1996.	
RIEDEL, G. Controle higiênico Sanitário dos Alimentos . 2. ed. Sao Paulo: Atheneu, 1996	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Tecnologia de Bebidas
PROFESSOR (A)	ANO
Gerson de Freitas Silva Valente	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Legislação brasileira de bebidas, Mercado brasileiro de bebidas. Água mineral, Refrigerantes, Processamento de suco e néctar de frutas, Bebidas alcoólicas fermentadas, Bebidas alcoólicas fermento-destiladas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas : Ciência e Tecnologia. São Paulo: Edgar Blucher, v. 1, 2010.	
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Não-Alcoólicas : Ciência e Tecnologia. São Paulo: Edgar Blucher, v. 2, 2010.	
VENTURINI FILHO, W. G. Indústria de Bebidas : Inovação, Gestão e Produção. São Paulo: Edgar Blucher, v. 3, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SILVA, E. R.; SILVA, R. R. H. Conservação de alimentos . São Paulo: Scipione, 1990. 63 p.	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos : Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	
AQUARONE, E.; BORZZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biotecnologia industrial . Volume 4. Rio de Janeiro: Edgard Blücher. 2001. 523p.	
GOMES, J.C. Legislação de alimentos e bebidas . Viçosa: UFV. 2007. 635p.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Processamento de Leite I
PROFESSOR (A)	ANO
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Obtenção higiênica do leite. Composição do leite. Propriedades físico-químicas do leite. Propriedades sensoriais do leite. Classificação dos leites. Processamento do leite de consumo. Produção e controle sanitário de leite esterilizado. Tecnologia de Fermentados e Manteiga. Processamento e controle de qualidade. Legislações pertinentes.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . São Paulo: Livraria Varela 2001.	
ORONES, J. A. E. Col. Tecnologia de Alimentos , vol 2. Alimentos de origem animal. Artmed Editora, 2005.	
TRONCO, V. M. Manual para Inspeção e Qualidade do Leite . Editora UFSM, 1997.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ABREU, L. R. Tecnologia de Leite e Derivados : Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado, Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.	
BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal - RIISPOA	
AQUARONE, E.; BORZZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biotecnologia industrial . Volume 4. Rio de Janeiro: Edgard Blücher. 2001. 523p.	
GOMES, J.C. Legislação de alimentos e bebidas . Viçosa: UFV. 2007. 635p.	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos : Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	

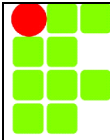
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Atividade Prática e Pesquisa Orientada II
PROFESSOR (A)	ANO
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
146h40	160
EMENTA	
Produção de derivados de leite e frutas e hortaliças. Programa de higienização e controle de qualidade de matéria-prima e produtos processados. Acondicionamento e rotulagem de produtos. Estocagem e expedição.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 512p. SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MIDIO, A. F. & MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000. REYES, F. G. R. & TOLEDO, M. C. F. Toxicologia de Alimentos . Campinas.SP: Fundação Tropical de pesquisas e tecnologia André Tosello. 1988. 163p. Revista Brasileira de Toxicologia. www.anvisa.gov.br	

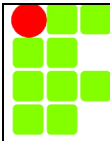
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Gestão e Controle Ambiental
PROFESSOR (A)	ANO
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
36h40	40
EMENTA	
Aspectos práticos de Gestão ambiental. Importância da gestão ambiental. Caracterização da cadeia produtiva do processamento de alimentos. As ferramentas de gestão ambiental para o processo produtivo. As ferramentas de gestão ambiental para o processo produtivo. Poluição produzida pelas indústrias de alimentos. Controle de poluição das indústrias de alimentos. Sistemas de tratamentos de resíduos de indústrias de alimentos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BARBIERI, J. C. Gestão Ambiental Empresarial : conceitos, modelos e instrumentos. São Paulo: Saraiva 2006.	
DE ZOTTI, M. Processos e Técnicas para o controle ambiental de efluentes líquidos . Volume 5 – Série Escola Piloto – Escola de Engenharia. Editora E-papers, 2008.	
DIAS , R. Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade . São Paulo: Atlas, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CAS CINO, F. Educação Ambiental: princípios, histórias e formação de professores . São Paulo: SENAC, 1999.	
HARRINGTON , H. J.; KNIGHT, A. A implementação da ISO 14000 : como atualizar o Sistema de Gestão Ambiental com eficácia. São Paulo: Atlas, 2001.	
SÁNCHEZ, L. E. Avaliação de Impacto Ambiental: conceito e métodos . Oficina dos Textos: São Paulo, 2006.	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos : Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.	

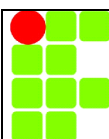
 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Processamento de Carnes
PROFESSOR (A)	ANO
Flávia De Floriani Pozza Rebello	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120
EMENTA	
<p>Mercado brasileiro e mundial da carne. Tecnologia de abate de bovinos. Estrutura da carne. Transformação do músculo em carne. Composição nutricional da carne bovina. Tipos de desossa. Métodos de conservação da carne: salga, cura, defumação, fermentação, marinação, uso do calor, uso do frio, uso de aditivos químicos. Embalagens utilizadas na conservação de carnes. Produtos não alimentares. Tecnologia de abate de suínos. Composição nutricional da carne suína. Carne PSE e DFD</p> <p>- Produtos elaborados à partir de carne bovina e suína. Tecnologia de abate de aves. Composição nutricional da carne de aves. Produtos elaborados à partir de carne de aves. Conceito de pescado. Etapas da Despesca. Parâmetros relacionados à qualidade do pescado. Composição nutricional do pescado de água doce e salgada. Filetagem. Produtos elaborados à partir de carne de pescado: peixe salgado, defumados, linguiça, hambúrguer. Aproveitamento de resíduos do pescado. Elaboração de novos produtos. Legislação pertinente.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. Porto Alegre: editora Artmed, 2005.</p> <p>PARDI, M. C. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Goiânia: editora UFG, v. 1 e 2, 2007.</p> <p>PARDI, M. C. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Goiânia: editora UFG, v.2, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>Revista Nacional da Carne. www.anvisa.gov.br www.agricultura.gov.br</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.</p>	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Tecnologia de Glicídios e Óleos
PROFESSOR (A)	ANO
Verônica Soares de Paula Moraes	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Grãos, raízes e tubérculos de interesse industrial. Armazenagem. Cuidados no armazenamento da matéria-prima. Processos industriais de grãos. Processos industriais de raízes. Processos industriais de tubérculos. Tecnologia de processamento de produção de grãos, raízes e tubérculos. Inovações tecnológicas no processamento de grãos, raízes e tubérculos. Desenvolvimento de novos produtos a partir de grãos, raízes e tubérculos. Produção de pães, sorvetes, chocolate e óleos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BORÉM, F. M. Processamento de Produtos Agrícolas I . Lavras: Apostila da UFLA, 2001. 149p. PUZZI, D. Abastecimento e armazenamento de grãos . Ed. atualizada. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 666p. - SILVA, J. S. Secagem e armazenagem de produtos agrícolas . Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. 502p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SOUSA, F. F. Processamento e Armazenamento de Produtos Agrícolas . Lavras: Apostila da UFLA, 2001. 67p. VAUGHAN, C. E.; GREGG, B. R.; DELOUCHE, J. C. Beneficiamento e manuseio de sementes . Brasília: Ministério da Agricultura/SNAP/CSM. 1980. 195p. WEBER, E.A. Armazenagem agrícola . Porto Alegre: Kepler Weber Industrial. 1995. 400p. WEBER, E.A. Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos . 2005. 586p. WELCH, G.B. Beneficiamento de sementes no Brasil . Brasília: AGIPLAN, 1974.205p.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Processamento de Leite II
PROFESSOR (A)	ANO
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
110h00	120
EMENTA	
<p>Histórico. Classificações. Composição dos queijos. Seleção de leite para queijos. Tratamentos do leite para a produção de queijos. Ingredientes para a fabricação de queijos. Processos de salga. Maturação dos queijos. Embalagens. Defeitos dos queijos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia na elaboração de queijos. Regulamento técnico geral para a fixação de requisitos microbiológicos de queijos. Tecnologia de fabricação de diversos queijos. Análises físico-químicas e microbiológicas de diversos queijos. - Processamento de leite em pó. Etapas do processamento do leite em pó. Tipos de evaporadores. Tipos de leite em pó – classificação. Sistemas de secagem. Defeitos. Embalagens. Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em Pó. Tecnologia de fabricação de Doce de Leite. Legislação pertinente.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela 2001.	
ORONES, J. A. E. Col. Tecnologia de Alimentos , vol.2, Alimentos de origem animal. Artmed Editora, 2005.	
TRONCO, V. M. Manual para Inspeção e Qualidade do Leite . Editora UFSM, 1997.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ABREU, L. R. Tecnologia de Leite e Derivados – Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado , Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.	
BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal - RIISPOA.	
VALENTE, G. F. S. Leite em pó: Padrão de identidade . Cachoeiro do Itapemerim: Noryam (e-book). 2013.	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Empreendedorismo e Administração
PROFESSOR (A)	ANO
Fernanda Góes da Silva	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
73h20	80
EMENTA	
Gestão: conceito e importância. Conceito de Administração. Escolas da Administração. Gestão Empreendedora. Noções de Empreendedorismo. Gestão Empresarial Básica. Gestão da Qualidade: conceito e definição. Gestão Financeira. Gestão de materiais. Marketing. Plano de negócio (definição e conceito).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MAXIMILIANO, A. C. A. Teoria Geral de Administração. CHIAVENATO, A. Teoria Geral de Administração. COBRA, M. Marketing Básico.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo Transformando Ideias em Negócios . DOLABELA, F. O Segredo de Luisa. FILHO, G. V. Gestão da Qualidade Total: uma abordagem prática. 3. ed.Editora Alínea, 2010. OAKLAND, J. S. Gestão da Qualidade Total. Editora Nobel, 2003. PALADINI, P. P. Gestão da Qualidade: Teoria e Casos. Editora Campus, 2005.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Atividade Prática e Pesquisa Orientada III
PROFESSOR (A)	ANO
Flávia De Floriani Pozza Rebello	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
146h40	160
EMENTA	
Higienização dos projetos (unidades educativas de produção) e produção de produtos de origem animal (abate de animais, cortes cárneos, iogurte, pasteurização do leite, doce de leite, queijos diversos) e vegetal (doces em calda, doces em pasta, produção mínima de vegetais). Desenvolvimento em prática de pesquisa para alunos vinculados a projetos de iniciação científica.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. GAVA, A., J. Princípios da Tecnologia de Alimentos . São Paulo, Editora: Nobel, 1984. MIDIO, A. F. & MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos . SP: Livraria Varela, 2000. REYES, F. G. R & TOLEDO, M. C. F. Toxicologia de Alimentos . Campinas.SP: Fundação Tropical de pesquisas e tecnologia André Tosello. 1988. 163p. www.anvisa.gov.br Revista Brasileira de Toxicologia. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 512p.	

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL DE MINAS GERAIS Campus Inconfidentes</p>	
Praça Tiradentes, 416 – Centro Tel.:(35) 3464-1200 - CEP 37576-000 – Inconfidentes - MG	
PLANO DE ENSINO	
CURSO	DISCIPLINA
Técnico em Alimentos Integrado	Libras (optativa)
PROFESSOR (A)	ANO
	2013
CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS PREVISTAS
18h20	20
EMENTA	
O aluno com necessidades específicas na escola. Inclusão escolar. A gramática da língua de sinais. Aspectos da Educação de surdos. Teoria da Tradução e interpretação. Técnicas de tradução em libras. Técnicas de tradução em português. Libras: noções básicas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALMEIDA, E. O.C. Leitura e surdez: um estudo com adultos na oralizados. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.	
KANOPP, L. B. QUADROS, R. M. Língua de Sinais Brasileira. Porto Alegre: Artmed, 2004.	
ARANTES, V. A.; MANTOAN, M. T. E.; PRIETO, R. G. Inclusão Escolar. São Paulo: Summus. 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FACION, J. R. Inclusão escolar e suas implicações. Curitiba, IBPEX, 2008.	
MANTOAN, M. T. E. PRIETO, R. G. Inclusão escolar: pontos e contrapontos. 4.ed. São Paulo: Summus, 2011.	
SANTANA, A. P. Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas. São Paulo: Summus, 2007.	
ALMEIDA, E. C. ;DUARTE, P. M. Atividades ilustradas em sinais da Libras. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.	
BRANDÃO, F. Dicionário ilustrado de Libras: Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Global, 2011.	