



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CAMPUS INHUMAS

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO
ENSINO MÉDIO EM PANIFICAÇÃO NA MODALIDADE EDUCAÇÃO
DE JOVENS E ADULTOS

Inhumas
2017

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS

PLANO DE CURSO

CNPJ	33.602.608/0001-45
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – IFG
Nome Fantasia	IFG / Câmpus Inhumas
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Avenida Universitária, s/nº, Vale das Goiabeiras
Cidade/UF/CEP	Inhumas / GO / 754000-000
Telefone/Fax	(62) 3514-9501
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia

Habilitação, qualificações e especializações:	
Habilitação:	Técnico em Panificação (CBO 3252-05)
Certificação Intermediária:	Masseiro (CBO 8483-15)
Carga Horária em Disciplina:	2.106 horas
Estágio Curricular	180 horas
Atividades Complementares	120 horas
Carga Horária Total	2.406 horas

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS

Jerônimo Rodrigues da Silva
Reitor

Adelino Candido Pimenta
Diretor Executivo

Ubaldo Eleutério da Silva
Pró-Reitor de Administração

Adriana dos Reis Ferreira
Pró-Reitora de Ensino

Ruberley Rodrigues de Souza
Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Sandro Di Lima
Pró-Reitor de Extensão

Weber Tavares da Silva Júnior
Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Alan Keller Gomes
Diretor Geral – Câmpus Inhumas

Thaísa Lemos de Freitas Oliveira
Chefe do Departamento de Áreas Acadêmicas - Câmpus Inhumas

EQUIPE MULTIDISCIPLINAR RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO

Ana Paula Martins Oliveira

Beatriz dos Santos Siqueira

Heliane Braga Coelho

Karla Ferreira Dias Cassiano

Luciana Pereira Marques

Maria Angélica Peixoto

Paulo Henrique Castanheira Vasconcelos

Sílvia Cristina Dorneles de Moraes

Simone Silva Machado

Thaísa Lemos de Freitas Oliveira

Weslei Silva de Araújo

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	6
2. JUSTIFICATIVA	8
3. OBJETIVOS	11
3.1. Objetivo geral	11
3.2. Objetivos específicos.....	11
4. CONCEPÇÕES E PRINCÍPIOS DE FORMAÇÃO DO CURSO.....	12
5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	15
6. PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS.....	16
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	17
7.1. Itinerário Formativo.....	17
7.2. Formação integrada.....	19
7.3. Matriz curricular	21
7.4. Ementa das disciplinas.....	23
7.5. Práticas Profissionais.....	24
7.6. Atividades Complementares.....	24
7.7. Estágio supervisionado.....	25
8. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	26
9. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE ADQUIRIDAS.....	28
10. FUNCIONAMENTO.....	29
11. INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL AO FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	29
12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO.....	31
13. AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO.....	39
14. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES DO CURSO.....	40
15. ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA E ÊXITO.....	41
16. ESTRATÉGIAS DE ACESSIBILIDADE.....	41
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	44
ANEXO A – Ementas das disciplinas.....	47

1. APRESENTAÇÃO

A partir do primeiro semestre do ano de 2013 o Câmpus Inhumas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás (IFG) passou a ofertar o Curso Técnico em Panificação, com currículo integrado ao Ensino Médio e na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA, cuja autorização se deu por meio da Resolução do Conselho Superior nº 27, de novembro de 2012. A oferta deste curso foi direcionada a atender aos anseios da sociedade, a fim de articular-se aos arranjos produtivos locais do município de Inhumas e região, permitindo melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda.

A partir do ano de 2016 foram desencadeadas discussões que culminaram na elaboração do Regulamento Acadêmico dos Cursos da Educação Profissional Técnica Integrada ao Ensino Médio, Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA, aprovado por meio da Resolução IFG nº 08, de março de 2017. Nela são demarcados os princípios, finalidades, objetivos e a organização curricular dos cursos técnicos integrados na modalidade EJA do IFG.

Dentre os princípios estabelecidos para os cursos técnicos integrados na resolução supracitada, destaca-se a garantia de oferta de formação e qualificação para o exercício de atividades profissionais e o desenvolvimento de habilidades para uma participação plena na vida pública e o exercício da cidadania. Nesta perspectiva, o currículo do curso Técnico em Panificação, integrado ao Ensino Médio e na modalidade EJA, possibilitará ao egresso e futuro trabalhador o domínio dos fundamentos científicos e tecnológicos necessários ao exercício profissional e a formação da consciência do seu papel como cidadão. Adicionalmente, a oferta do curso possibilita a redução da carência de profissionais na área de panificação na cidade de Inhumas e nas cidades circunvizinhas.

Na busca ao atendimento das novas exigências estabelecidas pela Resolução IFG nº 08/2017, juntamente com a necessidade de adequação da matriz inicial do curso estabelecida em 2013, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação na modalidade EJA do IFG-Câmpus Inhumas (PPC) foi reestruturado. A partir de discussões realizadas no colegiado do curso foram apontados novos direcionamentos que deveriam ser estabelecidos para atender de forma mais adequada às demandas do mesmo bem como ao cumprimento dos objetivos e princípios formativos para esta modalidade de ensino.

Assim, foram utilizadas na reelaboração deste PPC as experiências vividas entre 2013-2017, as discussões entre o corpo docente e a equipe de apoio pedagógico do Departamento de Áreas Acadêmicas, dados institucionais e consulta a diversas fontes de pesquisa, como a

legislação da Educação Profissional, da Educação Básica e do Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA (BRASIL, 1996, 2006, 2007, 2012), o Catálogo Nacional dos Curso Técnicos, bem como nas legislações acadêmicas do IFG.

As principais alterações realizadas neste PPC, em relação ao PPC elaborado em 2013 foram: 1) Redução da duração do curso de 4 (quatro) para 3 (três) anos; 2) Possibilidade de certificação intermediária aos estudantes como Masseur (CBO 8483-15); 3) Inclusão de disciplinas temáticas e integradoras, fundamentais para a formação integral do discente, contemplando múltiplas dimensões formativas, e favorecendo a apropriação ativa e significativa dos temas e conteúdos no processo de ensino-aprendizagem.

O PPC se apresenta desta forma estruturado em tópicos, que abordam: a justificativa do curso, seus objetivos e os requisitos de acesso ao mesmo, o perfil do egresso e as áreas de atuação profissional, a estrutura e organização curricular e seus ementários, os critérios para aproveitamento de conhecimentos e avaliação da aprendizagem, o funcionamento do curso, as instalações e os equipamentos disponíveis, o pessoal docente e administrativo que atende ao mesmo, os critérios e instrumentos de autoavaliação e a certificação final.

2. JUSTIFICATIVA

A oferta de cursos que possibilitam o retorno de jovens e adultos à formação escolar faz parte da realidade em todos os câmpus dos Institutos Federais (IFs), particularmente a partir da orientação do Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, substituído, em seguida, pelo Decreto nº 5.840/2006, de 13 de julho de 2006¹, que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – Proeja. O programa surgiu como uma tentativa de superação da dicotomia entre trabalho manual e trabalho intelectual por meio da integração entre a EJA e a Educação Profissionalizante (EP).

O Decreto nº 5.840/2006 como consequência de debates políticos sobre a necessidade da EJA no país articula-se a outros instrumentos legais que também orientam o presente projeto. Entre eles destacam-se a Lei 9.394/96 que estabelece as Diretrizes e Bases para a Educação Nacional (LDB) e as posteriores Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNE/CEB nº 06/2012. Nos artigos 2 e 4 da LDB/1996, encontram-se indicações para a promoção de um ensino regular que reconheça a realidade do educando, bem como o auxilie no seu desenvolvimento pleno para o exercício da cidadania e para o mundo do trabalho. Especificamente sobre as particularidades da EJA a lei da Educação nacional atribui ao Estado, em seu artigo 4, o dever de garantir as condições de acesso e permanência de jovens e adultos na educação escolar regular com características e modalidades adequadas às necessidades e disponibilidades do educando (BRASIL, 1996). Após 10 anos de promulgação da Lei de Diretrizes e Bases para a Educação Nacional (LDB), o Decreto 5.840 de 2006 constituiu-se como o marco regulatório da EJA no âmbito dos Institutos Federais. Nesse sentido, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFG para os anos de 2012-2016 regulamentou propostas de atendimento ao público da EJA que, de modo geral, está inserido na realidade da classe trabalhadora.

Em relação à estrutura curricular e às demandas institucionais, afirma-se na Resolução do CNE nº 06/2012, em seu Art. 6º, inciso XIV, que há necessidade do princípio da “flexibilidade na construção de itinerários formativos diversificados e atualizados”, atentos ao Projeto Político-Pedagógico da instituição. No artigo 22, inciso V da resolução supracitada, encontra-se a assertiva de que a “organização curricular” deve ser:

“(...) flexível, ofertada por disciplinas ou componentes curriculares, projetos, núcleos temáticos ou outros critérios ou formas de organização, desde que compatíveis com os princípios da interdisciplinaridade, da contextualização e da integração entre teoria e prática, no processo de ensino e aprendizagem” (BRASIL, 2012, p. 7).

Nesse contexto, a busca pela superação da dualidade trabalho manual e intelectual a partir de processos de integração curricular impõe, ao assumir o trabalho na perspectiva criadora e não alienante, a necessidade da construção de respostas para diversos desafios, tais como: a formação profissional, a organização curricular integrada, a utilização de metodologias e mecanismos de assistência que favoreçam a permanência e êxito, a aprendizagem do estudante e a melhoria da infraestrutura para oferta dos cursos (BRASIL, 2007). O grande desafio a ser enfrentado para cumprir a função social do espaço escolar consiste em formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da produção dos conhecimentos científicos e tecnológicos e de sua transferência e aplicação na sociedade em geral e no mundo do trabalho, em particular, possuindo as habilidades e competências necessárias para esse fim.

O Câmpus Inhumas do Instituto Federal de Goiás oferta o curso Técnico em Panificação, acreditando tanto na importância da área de alimentos para o Estado de Goiás quanto na necessidade de formação de profissionais qualificados e habilitados a trabalhar no desenvolvimento do setor. Goiás tem se destacado no cenário nacional pela força produtiva na área de alimentos, sendo a nona economia brasileira com um PIB de R\$ 165 bilhões (2016). Nos últimos anos, a economia goiana deu um salto expressivo, sendo que este resultado se deve à evolução do agronegócio e do comércio e ao crescimento e diversificação do setor industrial. O estado é um grande produtor nacional de grãos, sendo sua produção em torno de 16,8 milhões de toneladas no ano de 2016 (IMB, 2016). A pauta agrícola, bastante diversificada, é composta por: soja, algodão, sorgo, milho, cana-de-açúcar, feijão, tomate, entre outros produtos.

Os setores de pães, bolos, massas alimentícias, sobremesas e biscoitos vêm crescendo a cada ano e o seu fortalecimento depende do aumento da oferta de produtos com elevada qualidade. Para se atingir a qualidade exigida pelos consumidores, é necessário a qualificação da mão-de-obra, que uma vez qualificada, contribui de forma decisiva neste setor. O pão sustenta um dos seis maiores segmentos industriais do Brasil, respondendo por 10% dos alimentos consumidos no país. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria– ABIP, o consumo brasileiro o setor de panificação registrou um faturamento de aproximadamente 84,7 bilhões de reais em 2015 (ABIP, 2017). Estudos

apontam que o setor de padaria e confeitaria está aberto não somente para expansão, como também para tornar-se mais elaborado e apresentar melhor qualidade, visando atender as expectativas dos consumidores finais.

No Brasil existem basicamente padarias de pequeno e médio porte. Em 1984 estimava-se que havia cerca de 42 mil padarias artesanais no Brasil. A variação na quantidade de padarias se deu por empreendedores investindo ou mudando de ramo e de um enorme contingente de desempregados por outros setores econômicos que tentaram encontrar neste segmento uma forma de buscar renda para sustentação de suas famílias. Nos últimos anos notou-se uma estabilização ao redor de 63 mil padarias espalhadas pelo país, sendo que 22,1% destas situam-se na região sul (Revista TECNOPAN, 2013).

A demanda de trabalho do setor de panificação se baseia na necessidade por profissionais que dominem inovação, tecnologia, processo, gestão e controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, embalagens, gestão ambiental, logística e aprimoramento produtivo. É nesta perspectiva que o curso Técnico em Panificação está inserido, visando a formação de profissionais qualificados para suprir as necessidades da região, com habilidades e competências necessárias. O curso oferecido pelo Câmpus Inhumas pretende inserir elementos interdisciplinares e transdisciplinares na formação de seus discentes, de forma a prepará-los para integrarem equipes multidisciplinares de trabalho e prontos para romperem com a atividade parcelar (trabalho alienado), já que, o processo de formação possibilita uma perspectiva crítica. Tal perspectiva aponta os limites de uma socialização formal reducionista oferecida para os pertencentes às classes exploradas e abre possibilidades para uma formação emancipatória que proporciona aos que dela participam resistirem criativamente aos limites do existente. Nesse sentido, buscará contribuir com uma formação técnica e profissional de qualidade e, simultaneamente, contribuir com a formação intelectual geral dos mesmos, tornando-os aptos para uma percepção crítica da realidade social, e cidadãos preparados para os embates da contemporaneidade.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo geral

O objetivo do curso Técnico em Panificação na modalidade EJA do IFG – Câmpus Inhumas é formar cidadãos profissionais qualificados em panificação que tenham capacidade para contribuir na melhoria dos processos e produtos dessa área de maneira artesanal e industrializada, através da execução das normas e procedimentos técnicos, de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

3.2. Objetivos específicos

- Proporcionar aos discentes conhecimentos científicos e tecnológicos necessários para torná-lo apto a desempenhar suas funções como Masseur e/ou como Técnico em Panificação;
- Formar profissionais com capacidade empreendedora;
- Permitir o desenvolvimento do espírito crítico, do trabalho em equipe, da capacidade de liderança e da criatividade dos discentes;
- Despertar, desde o início do curso, a curiosidade do discente em relação às necessidades do setor de panificação;
- Incentivar o desenvolvimento de pesquisas como complemento educativo, despertando o senso investigativo e a aplicação dos conhecimentos teóricos na prática;
- Permitir que o discente pratique os conhecimentos adquiridos durante o curso pela prática de estágios e atividades complementares;
- Permitir ao discente uma apropriação ativa dos conhecimentos adquiridos por meio dos projetos integradores, visando romper com o parcelamento das diferentes disciplinas;
- Incentivar o discente na organização e participação de eventos e projetos de extensão;
- Contribuir para a formação humana, ética, política e cultural do discente.

4. CONCEPÇÕES E PRINCÍPIOS DE FORMAÇÃO DO CURSO

Tanto no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) do IFG quanto na prática educativa, postula-se a defesa que contribua para o desenvolvimento de uma formação omnilateral. Tal formação possibilita o desenvolvimento integral do ser humano, pressupondo, portanto, estabelecer nos currículos e na prática político-pedagógica da Instituição a articulação entre educação, cultura, arte, ciência e tecnologia, nos enunciados teóricos, metodológicos, políticos e pedagógicos da ação educativa institucional. Considerando as prerrogativas dos preceitos legais que englobam uma compreensão da educação como uma prática social e, ainda, as concepções de formação integral que orientam as práticas pedagógicas no IFG, pretende-se promover a formação do profissional-cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente, comprometido com a transformação social e em condições de atuar no mundo de trabalho na perspectiva da edificação de uma sociedade justa e igualitária. Isso pode materializar a função social do IFG de promover uma educação científico-tecnológica-humanística, através da formação inicial e continuada de trabalhadores; da educação profissional de nível médio; da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação; e da formação de professores fundamentada na construção, reconstrução e socialização do conhecimento.

Na perspectiva da educação omnilateral como proposta balizadora do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação na modalidade EJA, o IFG propõe estruturar o PPC e desenvolvê-lo a partir de constantes avaliações para não incorrer ao risco de restringir-se à lógica mercadológica e aos saberes embutidos no domínio da técnica e da tecnologia. Tal proposta evita uma prática reducionista da escola a um economicismo/tecnicismo, que considera os sujeitos apenas como fatores de produção. A concepção instrumental de Educação como ferramenta fornece conhecimentos e possibilita a criação de mão de obra apenas qualificada para a máquina produtiva.

Mészáros (2008) acrescenta que é historicamente atribuída à escola a função de gerar e transmitir valores que legitimam os interesses dominantes. Do ponto de vista democrático, instituído atualmente numa vasta gama da legislação educacional brasileira, a formação exclusivamente baseada na transmissão de conhecimentos de interesse dos grupos hegemônicos e a desconsideração de conteúdos que possibilitam reflexões sobre a estrutura da sociedade e suas implicações, condicionam os sujeitos sociais a uma única visão de mundo. Esta formação restringe as possibilidades de novas alternativas e formas de vida, produzidas pelas relações sociais submetidas ao ditame técnico-econômico. Essa conformação situa-se na

contramão das propostas emancipatórias, as quais buscam (re)conhecer nos sujeitos características humanitárias que possibilitam o desenvolvimento de processos reflexivos e participativos por meio do protagonismo deles próprios, podendo desencadear, dessa maneira, o fortalecimento de ações direcionadas à transformação social.

Para compreensão da dimensão dessa proposta educativa, fez-se necessário repensar as práticas educativas como ação política, como luta efetiva capaz de garantir direitos e reparar o que foi tirado de um número significativo da população de jovens e adultos brasileiros. Nesse sentido, tal como proposto por Arroyo (2005) é fundamental questionar a imposição de trajetórias escolares lineares. Falar de Educação de Jovens e Adultos, significa romper com o instituído e ir além do que está posto. Jovens e adultos que se encontram em descompasso idade/série não se encaixam na linearidade dos processos impostos pela escola. Deriva daí a necessidade de uma docência preparada para contribuir ativamente com quem já sofreu processos de marginalização/exclusão. Para tanto, coloca-se a necessidade de tratar de forma desigual os desiguais e isso se concretiza no ato de negar trajetórias pedagógicas tradicionais.

As aspirações emancipatórias constituídas em um cenário social estruturado por relações excludentes dependem da construção de currículos flexíveis que considerem a necessidade de romper com padrões de ensino historicamente determinados e com conteúdos previamente definidos sem a participação dos atores envolvidos nos processos de ensino-aprendizagem. Em meio a esses desafios, os professores vivem uma dualidade, conforme argumenta Freire (2011), entre serem espectadores ou atores e entre atuarem ou terem a ilusão de que atuam na atuação prescrita pelo sistema hegemonicamente sustentado.

O principal fundamento da perspectiva da formação para a transformação social consiste na indispensável prática reflexiva dos homens sobre o mundo para transformá-lo em uma contínua dinâmica de criticidade dos oprimidos na realidade opressora. Sem esse movimento, a superação da contradição “opressor-oprimido” torna-se impossível. Considerando esses preceitos e reiterando a importância de um currículo integrador de diversos conhecimentos e questionador da realidade social, “nenhuma pedagogia realmente libertadora pode ficar distante dos oprimidos [...]. Os oprimidos não de ser o exemplo para si mesmo, na luta por sua redenção” (FREIRE, 2011, p. 56).

Este PPC fundamenta-se em princípios educativos que consideram a importância da construção de trabalhos pedagógicos que viabilizem a formação crítica dos sujeitos e a consequente necessidade de construir propostas curriculares específicas que vão ao encontro das particularidades dos sujeitos da EJA. De acordo com Paulo Freire (1992) deve-se destacar a importância da democratização da escola, dos conteúdos e do ensino na luta em prol da

democratização da sociedade como um todo a partir de movimentos que desvelam as contradições que constituem as relações sociais e condicionam o papel dos sujeitos na sociedade.

Em suas “Teses sobre Feuerbach”, Marx (1977) afirma que os homens são produto das circunstâncias e da educação, e que essas são modificadas pelos homens num ir e vir histórico-concreto, sendo que o próprio educador é produto da educação. A modificação das circunstâncias e da ação humana é efetivada pela práxis revolucionária.

“A teoria materialista de que os homens são produto das circunstâncias e da educação e de que, portanto, homens modificados são produto de circunstâncias diferentes e de educação modificada, esquece que as circunstâncias são modificadas precisamente pelos homens e que o próprio educador precisa ser educado. A coincidência da modificação das circunstâncias e da atividade humana só pode ser apreendida e racionalmente compreendida como prática transformadora.” (p. 290).

A EJA emerge do contexto de tensões e contradições entre educação, trabalho e capital em uma sociedade marcada pela dicotomia entre dominação, exploração e anseios de libertação da classe trabalhadora. A formação a partir do currículo integrado deve buscar pela superação do ser humano unilateral, historicamente determinado pela divisão social do trabalho capitalista. O estabelecimento da dialogicidade entre a instituição, os docentes e os discentes tanto na construção quanto na efetivação da prática pedagógica é requisito essencial para a concretização de um currículo integrado. Para Freire (2007), a crítica constitui a natureza do diálogo e esse, por sua vez, gera criticidade. A partir dessa dinâmica instaura-se processos democráticos de comunicação e potencializa-se o caráter reflexivo e transformador da educação. Em suma, é fundamental que:

[...] professor e discentes saibam que a postura deles, do professor e dos discentes, é dialógica, aberta, curiosa, indagadora e não apassivada, enquanto fala ou enquanto ouve. O que importa é que professor e discentes se assumam epistemologicamente curiosos(FREIRE, 1996, p. 86).

A superação da “postura apassivada” é incentivada quando o currículo realiza a articulação entre as disciplinas do núcleo comum, bem como com as disciplinas temáticas e as do eixo integrador. Essa articulação possibilita a apropriação ativa dos temas e conteúdos que fazem parte do processo de ensino-aprendizagem e que incentiva os sujeitos da EJA a desenvolver conhecimentos necessários para uma integração ativa e não passiva no contexto da sociedade moderna.

Considerando a relevância da permanência da utopia intransigente e radical em busca da libertação e da vocação ontológica do homem de ser mais humano e da noção de trabalho como princípio educativo, eis o grande desafio da EJA no âmbito dos Institutos Federais:

A partir desta nova realidade torna-se indispensável um novo princípio educativo, que tome o mundo do trabalho e o que acontece concretamente no movimento do real como ponto de partida para a organização da escola. A medida em que o desenvolvimento contemporâneo não permite mais separar função intelectual da função técnica, será necessária uma formação que unifique ciência e trabalho, trabalho intelectual e instrumental. (KUENZER, 1994, p. 118).

Assim sendo, numa perspectiva histórica no que se refere aos direitos à Educação, este PPC considera as dimensões ontológicas e alienantes do trabalho, os princípios de emancipação e adaptação na educação, bem como as tensões e contradições entre o Capital e o Trabalho, a Educação e o Mundo do Trabalho, na tentativa de problematizar, politizar e alterar a realidade do espaço escolar a fim de contribuir para o fortalecimento da formação humana na interface Educação Básica e profissionalizante.

5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação na modalidade EJA dar-se-á por meio de processo seletivo, com ingresso anual e matrícula seriada. As aulas serão ministradas de segunda à sexta-feira no período noturno, das 19:00 às 22:15 e aos sábados das 7:30 às 12:30. Poderão ingressar discentes maiores de 18 anos, portadores de certificado de conclusão do Ensino Fundamental, obtido por via regular, suplência ou curso equivalente, e os que estejam cursando e que concluirão, até o ato da matrícula, o Ensino Fundamental e preferencialmente, que não concluíram o Ensino Médio.

O processo seletivo será divulgado por intermédio de edital próprio, publicado no site do IFG com indicação dos requisitos, condições, sistemática do processo e número de vagas ofertadas (30 vagas anuais, de acordo com a Resolução nº 27, de novembro de 2012).

Os processos de reingresso e transferências oriundas de outras Instituições obedecerão ao disposto no Regulamento Acadêmico dos Cursos da Educação Profissional Técnica Integrada ao Ensino Médio, modalidade de Jovens e Adultos-EJA, aprovado pelo Conselho Superior e Editais referentes ao processo de seleção.

6. PERFIL PROFISSIONAL DOS EGRESSOS

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação na modalidade EJA do IFG – Câmpus Inhumas deverá capacitar o profissional na perspectiva de uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e microempresas do setor da panificação, com domínio dos processos industriais. Assim, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o profissional Técnico em Panificação apresenta o seguinte perfil de conclusão:

- Realiza planejamento e execução do processo de produção de pães e massas de maneira artesanal ou de forma industrializada;
- Utiliza as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada;
- Opera equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo;
- Utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos;
- Desenvolve produtos e processos.

Considerando ainda a formação integral proposta neste PPC e em consonância com as diretrizes institucionais, o profissional deverá ser capaz:

- de compreender, articular e perceber a interação de temáticas referentes à diversidade social, cultural e étnica, a sustentabilidade ambiental e social, o tratamento das questões relativas aos direitos humanos, ao envelhecimento e o respeito e convívio com as diferenças, dentre elas o reconhecimento e a incorporação do aprendizado de novas formas de linguagem;
- de se posicionar com criticidade frente às alternativas e projetos de desenvolvimento econômico, social, político e cultural em debate na sociedade;
- de identificar e posicionar-se frente às tendências de desenvolvimento da ciência e tecnologia e seus reflexos sociais e ambientais, na aplicação aos processos produtivos e de trabalho;
- de iniciativa e liderança na tomada de decisões;
- de articular equipes e o planejamento de metas na execução de tarefas no ambiente de trabalho e na vida pública.

O Técnico em Panificação poderá atuar em instituições públicas e/ou privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: indústrias produtoras de pães, massas, pizzas e salgados

para consumo imediato, padarias, *delicatessen*, meios de hospedagem, refeitórios, catering, bufê, restaurantes e refeitórios. O Técnico em panificação também pode atuar na venda de produtos alimentícios em centros de compras.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso Técnico em Panificação está inserido no eixo tecnológico Produção Alimentícia do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - CNTC (3ª edição), atualizado por meio da Resolução CNE/CEB nº 1, de 5 de dezembro de 2014, com base no Parecer CNE/CEB nº 8, de 9 de outubro de 2014, homologado pelo Ministério da Educação em 28 de novembro de 2014.

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes na Resolução IFG nº 08/2017, de forma que a matriz curricular está estruturada em três eixos: formação geral, formação profissional e formação integrada. O Eixo de Formação Geral agrega disciplinas obrigatórias que compõem a base da formação escolar de nível médio, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CEB Nº 2, de 30 de janeiro de 2012. O Eixo de Formação Profissional refere-se ao conjunto das disciplinas obrigatórias da formação profissional técnica de nível médio, conforme a habilitação do curso e está amparada nas diretrizes constantes da Resolução CNE/CEB Nº 6, de 2012 e do CNCT. Já o Eixo de Formação Integrada é constituído por instrumentos/práticas que promovem e possibilitam a flexibilidade e a integração curricular, ou seja, articula conhecimentos relativos à formação básica e à Educação Profissional, na perspectiva da construção da identidade formativa.

7.1. Itinerário Formativo

O curso Técnico em Panificação está estruturado em dois módulos, considerando-se o itinerário formativo profissional da área, com previsão de certificação intermediária. O curso apresenta matriz curricular organizada por disciplinas em regime seriado semestral, totalizando 3 anos de duração, ou seja, seis semestres (Figura 1).

O Módulo 1 é composto pelos três primeiros semestres do curso e engloba disciplinas do eixo profissional introdutórias à panificação, higiene e manipulação de alimentos, tais como: introdução à tecnologia de panificação; saúde, higiene e segurança no trabalho; técnicas gerais de panificação; microbiologia dos alimentos; gestão da qualidade; segurança e

higiene na manipulação de alimentos; tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria; bioquímica de alimentos. Este módulo contempla ainda outras disciplinas de formação profissional, como informática aplicada e ética profissional. Diante da formação oferecida na conclusão do Módulo 1, o discente está apto a receber certificação intermediária de Masseiro, em conformidade com o que está previsto no CNCT.

O Módulo 2 também tem duração de três semestres e apresenta as seguintes disciplinas do eixo profissional: tecnologia de massas e biscoitos; métodos de conservação de alimentos; tecnologia de pães especiais; análise sensorial; gestão da produção; legislação de alimentos; embalagens para alimentos; métodos de análise de alimentos e sociologia do trabalho. Após a conclusão do Módulo 2 e tendo cumprido 180 h de estágio curricular e as 120 h de atividades complementares o discente é certificado como Técnico em Panificação.

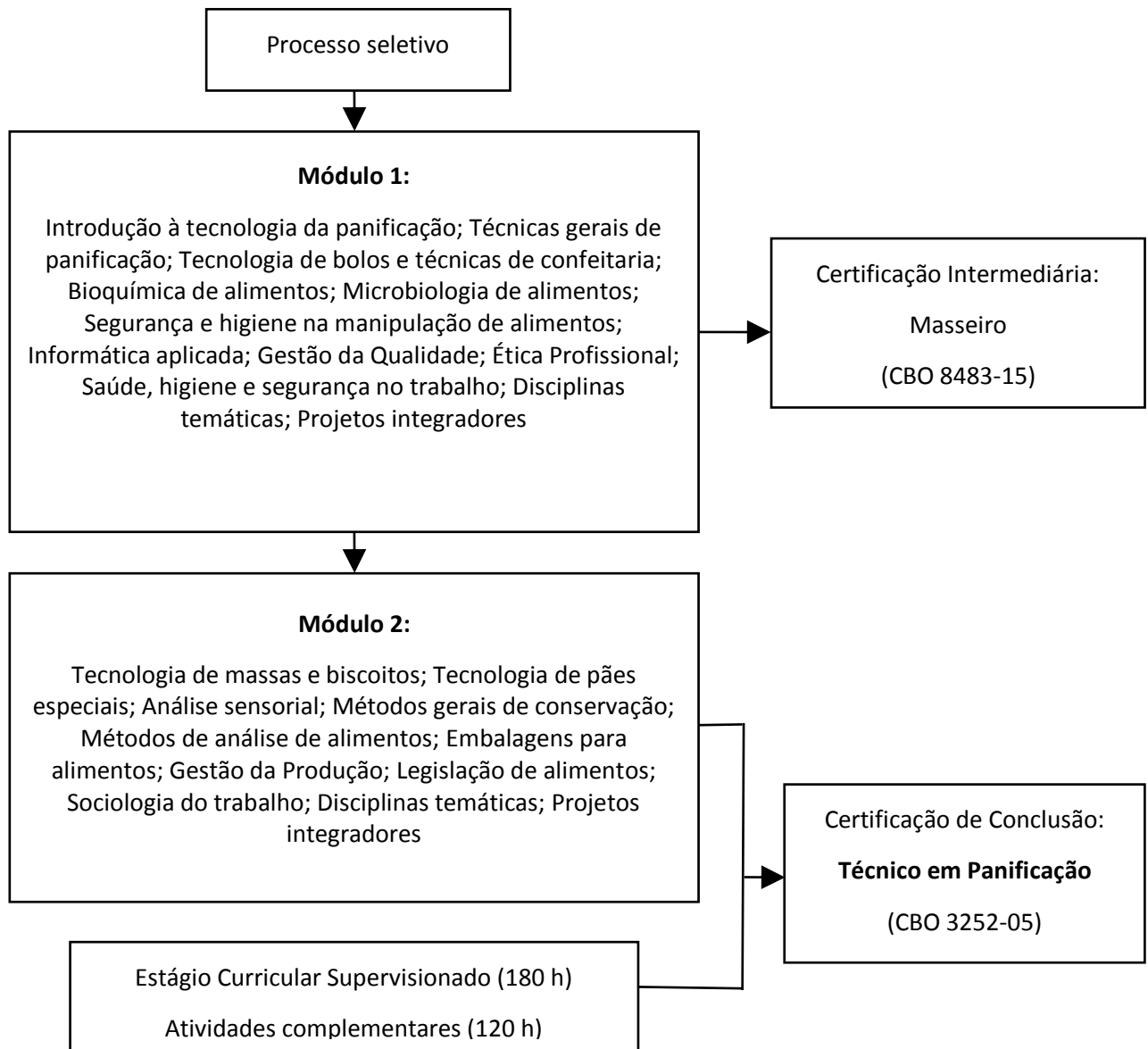


Figura 1. Fluxograma do itinerário formativo do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação Modalidade Jovens e Adultos do IFG-Câmpus Inhumas.

7.2 Formação Integrada

O Eixo de formação integrada do Curso Técnico em Panificação do Câmpus Inhumas, faz parte da matriz curricular do curso e é composto pelas disciplinas temáticas e projetos integradores. Estes componentes curriculares visam aplicar, de forma contextualizada e participativa, os conteúdos abordados nas diversas disciplinas, bem como trabalhar com a construção interdisciplinar do conhecimento, buscando, continuamente a autonomia do estudante.

Durante os três anos do curso, serão ofertadas uma disciplina temática e um projeto integrador por semestre, sendo que estes dois componentes curriculares abordarão conhecimentos e conceitos que dialogam, transversalmente, com os conteúdos tratados nas disciplinas da Educação Básica e da Educação Profissional do período.

A disciplina temática é um componente curricular que apresenta um tema gerador comum a ser tratado em todas as disciplinas do período. Ou seja, a temática, conceito ou conteúdo definido na disciplina temática ajudará a ampliar e aprofundar os conhecimentos relativos à formação na Educação Básica e na Educação Profissional, aprimorando a construção do pensamento interdisciplinar.

No curso Técnico em Panificação as disciplinas temáticas deverão ser ministradas por, no mínimo, um docente da área profissional e/ou da área da educação básica que tenha afinidade com o conteúdo que abrange a temática. As ementas norteadoras das disciplinas temáticas serão definidas neste PPC, ficando sob responsabilidade do docente a explicitação e detalhamento das atividades extraclasse a serem desenvolvidas durante o semestre no Plano de Ensino das mesmas, o qual deverá incluir também o cronograma de execução das atividades semi-presenciais.

As disciplinas temáticas contemplarão atividades não presenciais, cuja carga horária estabelecida na modalidade à distância deverá obedecer à regulamentação institucional. Essas atividades à distância deverão ser planejadas no início de cada semestre e constar no Plano de Ensino, detalhando-se assim, o quantitativo de sábados letivos necessários para cada Disciplina Temática e as ações que precisarão de acompanhamento presencial do professor. O Plano de Ensino deve contemplar também a disponibilidade do docente para atender ao estudante, caso precise de orientações e/ou esclarecer dúvidas sobre as atividades a distância, bem como, devem estar descritos os materiais e/ou o suporte tecnológico necessário para o desenvolvimento dessas atividades.

O projeto integrador é uma ação pedagógica teórico-prática que surgiu em resposta à forma tradicional de ensinar, por promover a integração entre os estudantes, os educadores e o objeto de conhecimento de modo interdisciplinar. O ensino por projetos se propõe a levar os estudantes à busca do conhecimento a partir da problematização de temas, do aprofundamento dos estudos, do diálogo entre diferentes áreas de conhecimento e do desenvolvimento de atitudes colaborativas e investigativas. Essa proposta favorece a aprendizagem dos estudantes, tanto de conteúdos conceituais, como de conteúdos procedimentais e atitudinais, visto que são estabelecidas etapas que envolvem o planejamento, a execução e a avaliação das ações e resultados encontrados.

Os projetos integradores são adotados como atividades inovadoras e eficazes no processo de ensino e aprendizagem, por possibilitarem a integração entre os conteúdos, as disciplinas e entre diferentes áreas do conhecimento, sobretudo no que diz respeito à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações, contribuindo assim para a eliminação de barreiras atitudinais. Eles exigem a participação ativa de estudantes e de educadores, estabelecem o trabalho em equipe, bem como a definição de tarefas e metas em torno de objetivos comuns a serem atingidos, contemplando assim a integração do currículo e estabelecendo a interdisciplinaridade como diretriz pedagógica das ações institucionais.

O curso Técnico em Panificação do IFG-Câmpus Inhumas prevê a realização de um Projeto Integrador por semestre letivo, o qual deverá ser desenvolvido por um grupo de trabalho composto por docentes e discentes do curso. Ao início de cada semestre letivo os grupos de trabalho deverão se organizar e apresentar à Coordenação de Curso um projeto em que deverá estar previsto: a composição do grupo, os objetivos do projeto e o detalhamento das atividades a serem desenvolvidas, bem como o cronograma e a metodologia de execução destas atividades.

O projeto integrador prevê atividades presenciais e não-presenciais. As atividades presenciais poderão acontecer durante a semana, no período noturno, em diálogo com as disciplinas fixas e apresentadas na matriz, bem como poderão acontecer aos sábados, no período matutino. Já as atividades não-presenciais serão realizadas em horários extraclasse, respeitando o limite de 20% da carga horária diária do curso, porém deverão ser detalhadas no Plano de Ensino do Projeto Integrador. Os docentes deverão informar no Plano de Ensino os horários de atendimento ao discente, caso este precise de orientações ou esclarecimentos de dúvidas sobre as atividades não-presenciais, bem como a descrição dos materiais e/ou suporte tecnológico necessário para o desenvolvimento das atividades não-presenciais. O suporte

tecnológico necessário para que o aluno desenvolva satisfatoriamente as atividades, utilizando o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA) ou outros recursos que se fizerem necessários, será oferecido na disciplina de Informática Aplicada, sendo posteriormente acompanhados pela coordenação do curso, CAE, CAPEDISC e técnicos dos laboratórios de informática.

Os Projetos Integradores serão registrados no Sistema Acadêmico como disciplinas. No início de cada semestre letivo o grupo de trabalho deverá escolher um docente que será responsável pelo acompanhamento acadêmico desta disciplina. Caberá a este docente a entrega do Plano de Ensino do Projeto Integrador à Coordenação de Curso, o lançamento de notas no Sistema Acadêmico e a entrega do relatório final à Coordenação de Curso. No diário de classe do Projeto Integrador deverá constar o nome do docente responsável e também os nomes dos docentes colaboradores do Projeto, conforme as respectivas cargas horárias, definidas no Plano de Ensino.

Ao final do semestre letivo os grupos de trabalho deverão apresentar o relatório final das atividades executadas, incluindo a avaliação da aprendizagem dos discentes, o qual deverá ser arquivado na Coordenação de Curso. Além do relatório final, os resultados dos Projetos Integradores deverão também ser apresentados em pelo menos uma das atividades de culminância: Seminário, Feira de Ciências, Exposição de Trabalho, Simpósios, Semana Acadêmica, Mostra local, Recital de Poesias, dentre outros. O planejamento de tais eventos será realizado conforme especificidades próprias do Câmpus.

7.3. Matriz curricular

O curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação na modalidade EJA do IFG-Câmpus Inhumas apresenta carga horária total de 2.406 h distribuídas da seguinte forma:

Carga horária total em disciplinas: 2.106 h, sendo,

- Carga horária em disciplinas da Educação Básica: 891 h
- Carga horária em disciplinas Integradoras: 567 h
- Carga horária em disciplinas da Educação Profissional: 648 h
- Estágio curricular obrigatório: 180 h
- Atividades complementares: 120 h

O Quadro 1 apresenta a matriz curricular, onde está detalhada a distribuição das disciplinas do curso, assim como as respectivas cargas horárias.

Quadro 1. Matriz curricular por semestre letivo do Curso Técnico Integrado ao Ensino em Panificação, Modalidade EJA, IFG – Câmpus Inhumas.

		DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA H/AULA SEMANAL						CARGA HORÁRIA - HORAS TOTAL
			1º	2º	3º	4º	5º	6º	
EDUCAÇÃO BÁSICA	1	Língua Portuguesa	2	2	2	2	2	2	162
	2	Matemática	2	2	2	2	2	2	162
	3	Biologia	2	2					54
	4	Filosofia	2			2			54
	5	História	2	2					54
	6	Química		2	2				54
	7	Arte			2	2			54
	8	Inglês Instrumental			2	2			54
	9	Língua estrangeira moderna - Espanhol					2	2	54
	10	Física			2	2			54
	11	Educação Física					2	2	54
	12	Geografia					2	2	54
	13	Sociologia					2		27
	Total da Educação Básica		10	10	12	12	12	10	891
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL	14	Informática aplicada	4						54
	15	Introdução à tecnologia da panificação	2						27
	16	Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho	2						27
	17	Técnicas Gerais de Panificação		4					54
	18	Segurança e higiene na manipulação de alimentos		2					27
	19	Legislação de alimentos		2					27
	20	Ética profissional		2					27
	20	Microbiologia de Alimentos			2				27
	22	Tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria			4				54
	23	Bioquímica de alimentos			2				27
	24	Tecnologia de massas e biscoitos				4			54
	25	Métodos de conservação de alimentos				2			27
	26	Tecnologia de pães especiais					4		54
	27	Análise sensorial					2		27
	28	Gestão da produção					2		27

	29	Gestão da qualidade						2	27
	30	Embalagens para alimentos						2	27
	31	Métodos de análise de alimentos						2	27
	32	Sociologia do trabalho						2	27
	Total educação profissional		8	10	8	6	8	8	648
DISCIPLINAS INTEGRADORAS	33	Disciplina Temática - Evolução da ciência e tecnologia da panificação	4						54
	34	Projeto Integrador I	4						54
	35	Disciplina Temática - Parâmetros físicos, químicos e microbiológicos em produtos panificados		2					27
	36	Projeto Integrador II		4					54
	37	Disciplina Temática - Transformações físicas e químicas na confeitaria			2				27
	38	Projeto Integrador III			4				54
	39	Disciplina Temática - Arte da elaboração de produtos panificados				4			54
	40	Projeto Integrador IV				4			54
	41	Disciplina Temática - Mundo do trabalho					2		27
	42	Projeto Integrador V					4		54
	43	Disciplina Temática - Educação e gestão ambiental na panificação						4	54
	44	Projeto Integrador VI						4	54
		Total Disciplinas Integradoras		8	6	6	8	6	8
TOTAL CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS									2.106
ESTÁGIO CURRICULAR									180
ATIVIDADES COMPLEMENTARES									120
TOTAL CARGA HORÁRIA CURSO									2.406

7.4. Ementa das disciplinas

As ementas e as bibliografias que integram a matriz curricular das disciplinas do curso estão apresentadas no Anexo A.

7.5. Práticas Profissionais

As práticas profissionais, como dimensão do processo de formação do educando, intrínseca ao currículo, estão presentes nas disciplinas que compõem a matriz curricular do curso e dialogam com a pesquisa como princípio e método pedagógico.

Por meio das práticas profissionais desenvolvidas em ambientes especiais de ensino, tais como laboratórios, ateliês, oficinas, ginásios e outros, as áreas acadêmicas proporcionam a integração da teoria com a prática e a articulação com os organismos sociais, incluindo a interação com as situações reais de trabalho. O plano de ensino de cada disciplina deverá indicar as atividades práticas que integram as atividades pedagógicas previstas e as horas correspondentes.

Na dimensão da articulação com a sociedade, por meio das práticas profissionais, a inclusão das Atividades Complementares prevê a realização de visitas técnicas, atividades práticas de campo e o reconhecimento das práticas profissionais vivenciadas no trabalho, conforme Regulamento das Atividades Complementares, aprovado pelo Conselho Superior. Tais atividades possibilitam que esses ambientes de aprendizagem fortaleçam o contato e vivências com a prática real do mundo do trabalho, porém a realização dessas atividades profissionais não serão validadas para efeito de estágio.

7.6. Atividades Complementares

As atividades complementares correspondem às atividades de caráter acadêmico, técnico, científico, artístico, cultural, esportivo, de inserção comunitária e práticas profissionais vivenciadas pelo educando, e são normatizadas pelo Regulamento das Atividades Complementares da Instituição (Resolução IFG nº 20, de 26 de dezembro de 2011).

As atividades complementares integram o currículo dos cursos técnicos, correspondendo a 120 horas. Devem ser cumpridas pelo discente no período em que estiver cursando as disciplinas da matriz curricular do curso, sendo um componente obrigatório para a conclusão do Curso Técnico em Panificação.

7.7. Estágio Supervisionado

O estágio curricular enquanto prática profissional supervisionada desenvolvida pelo educando em situação real de trabalho é componente curricular obrigatório e está normatizado pela Resolução IFG nº 57, de 17 de novembro de 2014. O estágio curricular obrigatório somente poderá ser realizado pelos discentes regularmente matriculados, a partir da conclusão das disciplinas pertencentes ao Módulo 1, tenham idade mínima exigida pela legislação e mediante a verificação de compatibilidade das atividades a serem exercidas pelo discente/estagiário, considerando o perfil de formação profissional do curso e a integralização dos conteúdos básicos necessários ao seu desenvolvimento. As atividades de estágio poderão ser realizadas tanto no período das férias escolares quanto no período de aulas, desde que não prejudique o horário destinado às atividades presenciais .

O estágio curricular obrigatório tem duração de 180 (cento e oitenta) horas a serem cumpridas fora do horário regular de aulas do curso, podendo ser realizado após a conclusão dos demais componentes curriculares, assegurado o vínculo de matrícula com a Instituição.

Na situação de perda do vínculo de matrícula com a Instituição e dentro do prazo máximo de integralização do curso, o discente que concluiu todas as disciplinas constantes da matriz curricular do curso e integralizou as horas de atividades complementares, poderá solicitar o reingresso no curso para efetivar matrícula no estágio curricular obrigatório.

O estágio curricular obrigatório pode ser cumprido por equiparação de atividades, através de projetos institucionais de extensão, monitoria e de iniciação científica e tecnológica, propostos pelas áreas acadêmicas e aprovados no âmbito das Pró-Reitorias, por meio de edital, bem como atividade profissional correlata ao curso desenvolvida pelo discente. A equiparação deverá ser convalidada pelo Departamento e Coordenação do Curso para efeito de integralização do estágio curricular obrigatório, seguindo os seguintes critérios:

- A carga horária das atividades seja igual ou superior a do estágio curricular obrigatório;
- No caso de projeto de extensão, o educando deve apresentar: o certificado de conclusão da atividade de extensão, plano de atividades aprovado pelo proponente do projeto, relato das atividades desenvolvidas pelo estudante no modelo do relatório de estágio.
- Se a atividade for de monitoria o aluno deve apresentar: o projeto devidamente aprovado pela chefia de áreas acadêmicas do câmpus, plano de atividades do aluno aprovado

pelo professor responsável pela monitoria e o relato das atividades desenvolvidas no modelo do relatório de estágio.

- Na condição de iniciação científica e tecnológica deve ser apresentado: o projeto aprovado pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação do IFG, certificado de conclusão da iniciação científica e tecnológica, plano de atividades do alunos aprovado pelo orientados, relato das atividades desenvolvidas pelo estudante no modelo do relatório de estágio.

A equiparação deverá ser solicitada pelo aluno junto à coordenação de curso, via processo, com vistas a avaliação. Caso a solicitação seja indeferida, o estudante deverá cumprir todas as etapas e atividades referentes ao estágio curricular.

8. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

As orientações metodológicas consistem em estratégias pedagógicas recomendadas para o exercício das atividades docentes, e devem ser apresentadas no plano de ensino de cada disciplina. Tais orientações metodológicas devem considerar:

- A formação integral do educando tendo o trabalho como princípio educativo na articulação da educação à ciência, à tecnologia, à cultura e aos processos produtivos e de trabalho historicamente construídos;

- Reconhecimento das diversidades das formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a eles subjacentes;

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

- Indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;

- Contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados, à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular;

- Articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos sócio-produtivos e suas demandas locais.

Nesse sentido, para a aferição do rendimento escolar, os professores deverão desenvolver atividades diversificadas, em diferentes contextos e modalidades, a fim de perceber os progressos e identificar as dificuldades, utilizando a avaliação como instrumento de diagnóstico e superação das dificuldades e não apenas como instrumento de classificação

final do educando. Durante esse processo, o aluno que necessitar de reforço escolar e/ou recuperação paralela terá essas atividades asseguradas, com o devido acompanhamento do professor da disciplina, em horário disponibilizado pelo professor para o atendimento ao discente.

Nesta proposta pedagógica do curso as orientações metodológicas se relacionam com as atividades avaliativas por funcionarem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem. A avaliação dos discentes será processual e contínua. Para tanto, no acompanhamento constante do discente deve-se observar não apenas o seu progresso quanto à construção de conhecimentos científicos, mas também a atenção, o interesse, as habilidades, a responsabilidade, a participação, a pontualidade, a assiduidade na realização de atividades e a organização nos trabalhos escolares que o mesmo apresenta. Assim, não apenas os aspectos quantitativos devem ser considerados, mas também – e principalmente – os aspectos qualitativos.

Outros aspectos que também deverão ser contemplados nos procedimentos avaliativos são:

- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o discente;
- Consenso dos critérios de avaliação a serem adotados e o cumprimento do estabelecido;
- Disponibilização de apoio pedagógico para aqueles que têm dificuldades;
- Adoção de estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados nas avaliações;
- Adoção de procedimentos didático-pedagógicos visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- Discussão, em sala de aula, dos resultados obtidos pelos discentes nas atividades desenvolvidas;
- Observação das características dos discentes, seus conhecimentos prévios integrando-os aos saberes sistematizados do curso, consolidando o perfil do trabalhador cidadão, com vistas à (re)construção do saber escolar;

Dentro das orientações metodológicas, destacam-se as seguintes práticas:

- Aplicação de exercícios, trabalhos de pesquisa e em equipe;
- Práticas de laboratório e visitas técnicas a empresas e feiras da área de panificação;
- Relatórios de ensaios e atividades desenvolvidas em aula ou atividades extraclasse;
- Interpretação e discussão de textos técnicos;

- Apresentação de vídeos técnicos e seminários;
- Realização de projeto integrador ao final de cada semestre que desenvolva e articule as competências e habilidades trabalhadas durante o período.

Quando se tratar de discentes com algum tipo de deficiência e que necessitem, comprovadamente, de acompanhamento diferenciado; esse atendimento será oferecido em conformidade com a legislação vigente. Em atendimento a Instrução Normativa haverá a possibilidade de: flexibilização de correção de provas escritas realizadas por estudantes surdos, valorizando o aspecto semântico conforme Decreto 5.656/2005; Lei nº 13.146/2015 e Portaria MEC nº 3.284/2003, além da oferta de tempo adicional para as pessoas com deficiência ou necessidades específicas, dentre outras adequações que se fizerem necessárias e adequadas ao tipo de deficiência apresentada pelo aluno, adequações essas que ocorrerão com o apoio da coordenação do curso, CAE e da CAPEDISC.

Na avaliação do rendimento escolar dos discentes será adotada a forma de média semestral, a ser composta por meio de, no mínimo, 03 (três) instrumentos avaliativos distintos. Para aprovação na disciplina será realizada a média aritmética dos dois bimestres, devendo essa ser igual ou superior a seis pontos (6,0).

O discente que perder avaliações programadas terá direito à reposição de avaliação desde que comprove legalmente o motivo da falta, conforme estabelecido na Resolução IFG nº 08/2017.

9. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE ADQUIRIDAS

Conforme Resolução CNE/CEB nº 06/12012, o aproveitamento de estudos e conhecimentos anteriores do discente poderá ser feito, desde que diretamente relacionados ao perfil profissional de conclusão da habilitação profissional. Segundo a Resolução IFG nº 08/2017, o aproveitamento de estudos e conhecimentos podem ser realizados desde que tenham sido desenvolvidos:

- Em qualificações profissionais, etapas, módulos ou disciplinas realizadas em cursos não concluídos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Em cursos destinados à Formação Inicial e Continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;

- Em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais mediante avaliação do estudante;
- 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.

Os alunos regularmente matriculados no curso Técnico em Panificação poderão solicitar ao Departamento de Áreas Acadêmicas do Câmpus Inhumas, por meio da Coordenação do Curso, em data estabelecida no Calendário Acadêmico da Instituição o aproveitamento de conhecimentos e estudos. O aproveitamento de estudos ou de experiências do mundo do trabalho será feito mediante avaliação de competências e habilidades, por comissão formada por professores do curso, preferencialmente professores do respectivo módulo a ser avaliado, instituída pela coordenação do curso.

A avaliação será baseada nas competências e habilidades do(s) módulo(s) para o(s) qual(is) for solicitado aproveitamento ou certificado. Sendo assim, deverá ser estabelecido o aproveitamento mínimo na avaliação de acordo com a nota mínima para aprovação (6,0).

10. FUNCIONAMENTO

As informações acerca do funcionamento do curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação na Modalidade EJA oferecido no IFG – Câmpus Inhumas estão sistematizadas abaixo:

- Regime acadêmico: curso presencial com matrícula semestral e seriada;
- Duração: 6 (seis) semestres letivos;
- Período mínimo para integralização do curso: 3 (três) anos;
- Período máximo para integralização do curso: 6 (seis) anos;
- Número de vagas: 30 vagas anuais;
- Período das aulas: de segunda a sexta das 19:00 às 22:15 (predominantemente noturno) e sábado das 7:30 às 12:30 (matutino).

11. INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL AO FUNCIONAMENTO DO CURSO

Estarão disponíveis para as atividades do curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação, modalidade EJA, a seguinte infraestrutura:

- 4 (quatro) laboratórios de informática;
- 2 (dois) laboratórios de química;
- 1 (um) laboratório de bromatologia;
- 1 (um) laboratório de biologia;
- 1 (um) laboratório de microbiologia;
- 1 (um) laboratório de física;
- 1 (um) Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças;
- 1 (um) Laboratório de Tecnologia de Leite e Derivados;
- 1 (um) Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados;
- 1 (um) Laboratório de Tecnologia de Pães e Cereais;
- 1 (um) Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas;
- 6 (seis) sanitários de uso para estudantes;
- 4 (quatro) Pátios coberto / área de convivência;
- 1 (uma) Biblioteca com amplo acervo e salas para pesquisa, leitura e estudos;
- 1 (uma) Unidade de assistência médico-odontológico
- 1 (uma) sala para atendimento da Coordenação de Assistência Estudantil;
- 1 (uma) sala para atendimento da Coordenação de Apoio Pedagógico ao Discente;
- 1 (uma) sala de professores;
- 2 (duas) salas de estudo para os professores e atendimento aos alunos;
- 1 (uma) Quadra poliesportiva coberta e pista de atletismo;
- 1 (uma) sala da Gerência de Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação.

Os blocos que compõem a estrutura física são interligados por rampas, sendo que o acesso às salas de aula, laboratórios, biblioteca e demais dependências, não possuem barreiras arquitetônicas que inviabilizam o acesso de estudantes portadores de necessidades especiais. A instituição assume o compromisso de melhorar a acessibilidade aos laboratórios, no que se refere a bancadas rebaixadas e portas mais largas, visando assim melhorar as condições de acesso aos alunos que necessitem de cadeira de rodas para se locomover.

12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO

O curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Panificação, modalidade EJA, possui atualmente os docentes abaixo relacionados (Quadro 2), com formação específica nas áreas de atuação, que responderão pelas disciplinas de formação geral e pelas disciplinas técnicas, no transcorrer do curso.

Quadro 2. Formação e qualificação do corpo docente.

Nome	Regime de trabalho	Formação	Área de Atuação	Titulação
Adel Fernando de Almeida Vanny	D.E.	Filosofia	Filosofia, Ética Profissional	Mestrado
Alan Keller Gomes	D.E.	Ciência da Computação	Informática aplicada	Doutorado
Alexandre Bellezi José	D.E.	Engenharia Elétrica	Informática aplicada	Mestrado
Ana Paula Martins Oliveira	D.E.	Letras/Espanhol	Língua Portuguesa, Espanhol	Mestrado
Angel José Vieira Blanco	D.E.	Ciências Biológicas	Biologia	Doutorado
Beatriz dos Santos Siqueira	D.E.	Engenharia de Alimentos	Introdução à tecnologia da panificação; Saúde Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Gerais de Panificação; Segurança e higiene na manipulação de alimentos; Legislação de alimentos; Microbiologia de Alimentos; Tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de massas e biscoitos; Métodos de	Doutorado

			conservação de alimentos; Tecnologia de pães especiais; Análise sensorial; Gestão da produção; Gestão da qualidade; Embalagens para alimentos.	
Camila Silveira De Melo	40h	Engenharia de Alimentos	Introdução à tecnologia da panificação; Saúde Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Gerais de Panificação; Segurança e higiene na manipulação de alimentos; Legislação de alimentos; Microbiologia de Alimentos; Tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de massas e biscoitos; Métodos de conservação de alimentos; Tecnologia de pães especiais; Análise sensorial; Gestão da produção; Gestão da qualidade; Embalagens para alimentos.	Doutorado
Celyce de Souza Gonçalves Lula	D.E.	Administração	Gestão da Produção, Gestão da qualidade	Mestrado
Cleiton José Da Silva	D.E.	Tecnologia em Processamento de dados	Informática aplicada	Mestrado
Daniel Aldo Soares	D.E.	Letras Português-	Língua Portuguesa,	Doutorado

		Inglês	Inglês	
Daniella de Souza Bezerra	D.E.	Letras Português- Inglês	Língua portuguesa, Inglês	Doutorado
Danila Fernandes Mendonça	D.E.	Química	Química	Mestrado
Darlene Ana De Paula Vieira	D.E.	Ciências Biológicas	Biologia	Doutorado
Derival Pires Dos Santos	D.E.	Educação Física	Educação Física	Mestrado
Elaine Reed	40h	Farmácia Bioquímica	Bioquímica de alimentos	Doutorado
Elisangela Cardoso De L. Borges	D.E.	Química	Química	Doutorado
Elymar Pereira Cabral	D.E.	Processamento de Dados	Informática aplicada	Mestrado
Fernando Pereira de Sá	D.E.	Física	Física	Doutorado
Fernando Schimidt	D.E.	Química	Química	Doutorado
Flávio Thihara Rodrigues	D.E.	Engenheiro de Alimentos	Introdução à tecnologia da panificação; Saúde Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Gerais de Panificação; Segurança e higiene na manipulação de alimentos; Legislação de alimentos; Microbiologia de Alimentos; Tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de massas e biscoitos; Métodos de conservação de alimentos; Tecnologia de pães especiais; Análise sensorial; Gestão da produção; Gestão da qualidade; Embalagens para	Doutorado

			alimentos.	
Francielle Queiroz Soares	D.E.	Química	Química	Mestrado
Guenther Carlos F. de Almeida	D.E.	Educação Física	Educação Física	Mestrado
João Baptista Chieppe Júnior	D.E.	Agronomia	Engenharia Agrônômica	Doutorado
José Maria De Urzeda	D.E.	Matemática	Matemática	Especialização
Juscelino Martins Polonial	D.E.	Sociologia	Sociologia, Sociologia do trabalho, Ética profissional	Mestrado
Kalinka Martins Da Silva	D.E.	Economia	Gestão da Produção, Gestão da qualidade	Mestrado
Kariton Pereira Lula	D.E.	Matemática	Matemática	Doutorado
Karla Ferreira Dias Cassiano	D.E.	Química	Química	Mestrado
Kely Lopes Caiado	D.E.	Química	Química	Doutorado
Kemuel Kesley Ferreira dos Santos	20h	Música	Arte	Mestrado
Kenyo Abadio Crosara Faria	D.E.	Ciência da Computação	Informática aplicada	Mestrado
Leandro Alexandre Freitas	D.E.	Ciência da Computação	Informática aplicada	Mestrado
Leonardo Lopes Da Costa	D.E.	Química	Química	Doutorado
Leticia Maria Damaceno Sateles	D.E.	Letras	Língua Portuguesa, Inglês	Mestrado
Liliane De Paula Munhoz	D.E.	Letras	Língua Portuguesa, Inglês	Doutorado
Lorena Silva Oliveira Costa	D.E.	Química	Química	Mestrado
Luciana Pereira Marques	D.E.	Química	Química	Mestrado
Luciano Dos Santos	D.E.	História	História, Filosofia	Doutorado
Marçal Antônio Ruggiero	40h	Química	Química	Doutorado
Maria Angélica Peixoto	D.E.	Ciências Sociais	Sociologia, Sociologia do Trabalho, Ética Profissional	Doutorado
Mateus Almeida de Freitas	D.E.	Matemática	Matemática	Mestrado
Mônica Mitchell De Moraes Braga	D.E.	Artes Plásticas	Arte	Mestrado
Nisval Ferreira Guimarães	D.E.	Processamento de Dados	Informática aplicada	Doutorado
Pabline Rafaella Mello Bueno	D.E.	Engenharia de Alimentos	Introdução à tecnologia da	Mestrado

			panificação; Saúde Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Gerais de Panificação; Segurança e higiene na manipulação de alimentos; Legislação de alimentos; Microbiologia de Alimentos; Tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de massas e biscoitos; Métodos de conservação de alimentos; Tecnologia de pães especiais; Análise sensorial; Gestão da produção; Gestão da qualidade; Embalagens para alimentos.	
Paulo Francisco Da Conceição	D.E.	Ciência da Computação	Informática aplicada	Mestrado
Paulo Henrique C. Vasconcelos	D.E.	História	História, Filosofia	Mestrado
Paulo Henrique do E. Santo Nestor	D.E.	Letras	Língua Portuguesa, Inglês	Mestrado
Priscila Branquinho Xavier	D.E.	Matemática	Matemática	Mestrado
Renata Luiza Da Costa	D.E.	Análise de Sistemas	Informática aplicada	Doutorado
Renato Araújo Teixeira	D.E.	Geografia	Geografia	Doutorado
Ricardo Rodrigues Dias de Lima	D.E.	Ciência da Computação	Informática aplicada	Especialização
Rodrigo Cândido Borges	D.E.	Ciência da Computação	Informática aplicada	Mestrado
Rogério Sousa e Silva	D.E.	Processamento de Dados	Informática aplicada	Mestrado

Ronaldo Ferreira Vaz	D.E.	História	História, Filosofia	Mestrado
Sélvia Carneiro de Lima	D.E.	Geografia	Geografia	Doutorado
Silvia Cristina Dorneles de Morais	D.E.	Matemática	Matemática	Mestrado
Simone Silva Machado	D.E.	Engenharia de Alimentos	Introdução à tecnologia da panificação; Saúde Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Gerais de Panificação; Segurança e higiene na manipulação de alimentos; Legislação de alimentos; Microbiologia de Alimentos; Tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de massas e biscoitos; Métodos de conservação de alimentos; Tecnologia de pães especiais; Análise sensorial; Gestão da produção; Gestão da qualidade; Embalagens para alimentos.	Doutorado
Sonia Júlia Oliveira De Souza	D.E.	Química	Química	Mestrado
Talita Pereira Baêta Santos	D.E.	Engenharia de Alimentos	Introdução à tecnologia da panificação; Saúde Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Gerais de Panificação; Segurança e higiene na	Mestrado

			manipulação de alimentos; Legislação de alimentos; Microbiologia de Alimentos; Tecnologia de bolos e técnicas de confeitaria; Bioquímica de Alimentos; Tecnologia de massas e biscoitos; Métodos de conservação de alimentos; Tecnologia de pães especiais; Análise sensorial; Gestão da produção; Gestão da qualidade; Embalagens para alimentos.	
Thaís Lemos de Freitas Oliveira	D.E.	Ciências Biológicas	Biologia	Mestrado
Tiago Moreira de Lacerda	D.E.	Química	Química	Mestrado
Victor Hugo Lázaro Lopes	D.E.	Informática	Informática aplicada	Mestrado
Weslei Silva de Araújo	D.E.	Física	Física	Mestrado

Além do corpo docente, a instituição conta com o quadro de servidores técnico administrativo (Quadro 3).

Quadro 3. Cargo dos servidores técnico administrativos

Nome	Descrição do Cargo	Formação
Aldo Almeida Brito	Auxiliar em Administração	Engenharia Elétrica
Alessandro Ribeiro De Sousa	Técnico de Laboratório/Ciências	Química Industrial
Alex Santos Bandeira Barra	Psicólogo	Psicologia
André Alexandre Antunes	Psicólogo	Psicologia
Antonio Lopes Neto	Técnico de Laboratório/Informática	Sistemas de Informação
Carlos Eduardo Moraes dos Santos	Auxiliar em Administração	Engenheiro Civil
Cátia Peter Alves De Lima Gomes	Técnica em Enfermagem	Técnico em Enfermagem
Cristiana Ferreira Franco	Tradutora e Intérprete de	Ensino Médio

	LIBRAS	
Danielly Maciel Barbosa	Técnica em Assuntos Educacionais	Biologia
Danilo Lopes Ribeiro	Auxiliar de Biblioteca	Direito
Daviely Garcia Cardoso	Assistente em Administração	Medicina Veterinária
Edimar Walker Pereira Da Silva	Assistente em Administração	Matemática
Elenice Fernandes Paula De Oliveira	Técnica em Assuntos Educacionais	Letras
Erison Ferreira Mendonça Filho	Assistente em Administração	Química Industrial
Fernanda Guirra Martins	Jornalista	Jornalismo
Fernando Almeida dos Santos	Auxiliar em Administração	Ensino Médio
Flávia Regina De Sousa Ribeiro	Auxiliar em Administração	Direito
Flavio Adalberto Gomes	Analista de Tecnologia da Informação	Engenharia da Computação
Gabriel José Vital Dos Reis	Técnico em Áudio e Vídeo	Ensino Médio
Genialdo Rodrigues Morais	Porteiro	Geografia
Géssica De Souza Morais	Auxiliar em Administração	Administração
Helen Márcia Serravalli Camargo	Assistente em Administração	Turismo
Heliane Braga Coelho	Pedagoga	Pedagogia
JéssikaVieria Gomes	Técnica em Contabilidade	Ciências Contábeis
Josela Palmeira Pacheco	Médica	Medicina
Leonardo Essado Rios	Odontólogo	Odontologia
Lorena Fernandes Batista	Auxiliar em Administração	Fisioterapia
Lucas Borges da Silva	Auxiliar em Administração	Ensino Médio
Ludmylla Ribeiro Personi	Assistente Social	Serviço social
Márcio Ferreira Milhomem	Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio
Maria Aparecida De Castro	Bibliotecária	Biblioteconomia
Maria Aparecida Rodrigues De Souza	Bibliotecária	Biblioteconomia
Maria Carolina de Almeida	Técnica em Laboratório/Alimentos	Engenharia de alimentos
Milena Bruno Henrique Guimarães	Auxiliar de Biblioteca	Biblioteconomia
MirellyAnny Vieira Da Silva Peres	Assistente em Administração	Direito
Nayara Cláudia De A. Queiroz Fernandes	Técnico de Laboratório/Ciências	Farmácia
Nilva Maria dos Santos Rodrigues	Tecnólogo/Processos Escolares	Gestão Pública
Olinto Brandão Sobrinho	Assistente Social	Serviço Social
Rafael Soares De Lima	Assistente em Administração	História
Raquel Aparecida Cupertino	Assistente em Administração	Fisioterapia
Raquel Ferreira Naves	Técnica de Laboratório/Química	Química Industrial

Reginaldo De Fátima Gomes Pacheco	Assistente em Administração	Letras
Reinaldo Cândido Ferreira	Assistente de Laboratório	Administração
Samuel Machado Moreira	Contador	Ciências Contábeis
Sara Martins Brito	Assistente em Administração	Matemática
Saulo Rodrigues e Silva	Técnico de Tecnologia da Informação	Informática
Shirley Carmem da Silva	Pedagoga	Pedagogia
Silvana Nunes Da Silva Ferreira	Administradora	Administração

Convém lembrar que o quadro de docentes e técnicos administrativos está em expansão, estando previstas novas contratações para o suprimento das demandas impostas pelos cursos em oferta na instituição.

13. AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A autoavaliação tem como principais objetivos produzir conhecimentos, colocar em questão os sentidos do conjunto de atividades e finalidades cumpridas pelo curso, identificar as causas de problemas e deficiências, aumentar a consciência pedagógica e capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo, fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais, tornar mais efetiva a vinculação da instituição com a comunidade, julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades e produtos, além de prestar contas à sociedade. Com relação à autoavaliação do curso, a mesma deverá ocorrer por meio de:

- análise dos dados da aplicação do Questionário Socioeconômico respondido pelos estudantes quando da participação no processo seletivo e ingresso na instituição;
- discussões no âmbito do Colegiado de Áreas Acadêmicas do Departamento, que tem como atribuição propor e aprovar, projetos de reestruturação, adequação e realocação de ambientes, a serem submetidos à Direção-Geral do campus, bem como emitir parecer sobre projetos de mesma natureza, propostos pela Direção-Geral;
- discussões e encaminhamentos do Conselho Departamental, cujas atribuições são: I - Aprovar os planos de atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do departamento; II - Julgar questões de ordem pedagógica, didática, administrativa e disciplinar no âmbito do departamento;

- avaliação dos professores do curso pelos discentes, autoavaliação do professor, avaliação do professor pelo coordenador de curso, conduzidas pela CPPD – Comissão Permanente de Pessoal Docente;
- dos relatórios de estágios curriculares de discentes;
- do envolvimento prévio e subsídios de dados levantados pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) na organização do processo de avaliação dos cursos, em âmbito institucional;
- da Semana de Educação, Ciência e Tecnologia do IFG (Secitec), um evento anual em consonância com a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, que permite interação entre a comunidade acadêmica com as empresas e estudantes egressos, dando um *feedback* para as ações realizadas no âmbito do curso.

14. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES DO CURSO

O IFG expedirá certificados e/ou diplomas, com validade em todo território nacional, aos discentes concluintes da Educação Profissional Técnico de Nível Médio, para fins de exercício profissional e/ou continuidade de estudos, em conformidade com a legislação institucional vigente.

Será concedido a certificação intermediária de Masseiro ao discente que concluir as disciplinas profissionais e integradoras do módulo I do curso e o Certificado de Técnico em Panificação ao discente que integralizar todos os componentes curriculares previstos no PPC, alcançar aprovação nas disciplinas curriculares que constituem o perfil profissional de conclusão e obtiver no mínimo 75% de frequência. Tal certificado habilita para a prática profissional e para a continuidade dos estudos.

Não haverá certificação do Ensino Médio dissociada da conclusão do curso técnico. O estudante que, em função de deficiência intelectual grave ou deficiência múltipla, que não atingir as competências requeridas para obtenção de certificado de técnico, obterá a Certificação por Terminalidade, conforme Res. IFG 008 de 2017.

15. ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA E ÊXITO

Objetivando garantir a permanência e êxito dos discentes matriculados no Curso Técnico em Panificação, este PPC propõe como estratégias:

- Promoção de uma maior integração do discente no espaço escolar;
- Programas de acolhimento no início do curso e acompanhamento sistemático dos discentes no ambiente escolar, pelas equipes pedagógicas;
- Fomentar entre os docentes a utilização de procedimentos e estratégias pedagógicas para melhor dirimir as dificuldades dos estudantes, conforme cada caso específico diagnosticado;
- Promover espaços de divulgação e discussão sobre o perfil profissional do curso e seu campo de atuação, visando o conhecimento e o reconhecimento do curso, além da valorização da profissão;
- Ampliação dos espaços de interação entre a Instituição, o discente e a comunidade externa;
- Reformulação do PPC, sempre que se fizer necessário, visando uma melhor organização pedagógica com vistas a uma maior flexibilização dos currículos;
- Apoio à formação continuada dos docentes para a melhoria dos processos de ensino/aprendizagem;
- Fortalecimento da participação política dos discentes, inclusive nos órgãos colegiados da instituição;
- Fortalecimento da política de Assistência Estudantil;
- Fortalecimento dos trabalhos de uma Comissão Local de Permanência e Êxito, que subsidiará por meio de estudos e investigações mais detalhadas as ações no âmbito do curso, a fim de garantir uma efetiva ação institucional de prevenção contra a evasão e retenção dos estudantes.

16. ESTRATÉGIAS DE ACESSIBILIDADE

As assertivas presentes nos princípios contidos na LDB 9394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação) e no Plano Nacional de Educação estabelece que toda instituição escolar trabalhe no sentido de garantir a estruturação de uma gama de ações que garantam os recursos

necessários para o acesso e permanência de todos os discentes, garantindo a promoção de um ensino que considere e respeite as especificidades de cada aprendiz.

Segundo o Parecer CCEPE/CONSUP nº 023, de 01/12/2016, “a realidade da EJA aponta para a necessidade das instituições de ensino que, em atendimento ao seu compromisso social, devem repensar a organização de sua racionalidade acadêmico-administrativa, de modo a inverter a lógica de criação e a atualização dos regulamentos institucionais para o funcionamento dos cursos”. Nesse sentido, o presente PPC atende ao proposto no parecer que apresenta um esforço crescente ao garantir uma pedagogia inclusiva, dando atenção especial para as adaptações curriculares de acordo com as Novas Diretrizes da Educação Especial na Educação Básica (BRASIL, 2001) ao considerar a possibilidade de acionar recursos adequados para atender as dificuldades de aprendizagem dos discentes.

Havendo necessidade existe possibilidade de adaptações do currículo regular – currículo pensado de forma dinâmica e flexível, pensando ampliações capazes de atendimento especial: a planificação pedagógica, a definição por parte dos docentes daquilo que o aluno “deve aprender, como e quando aprender” e estratégias pensadas coletivamente pelos docentes que definem como e quando avaliar o aluno. Resumindo, o IFG – Câmpus Inhumas adota a uma proposta curricular para os alunos em caso de necessidades educacionais especiais, e está pronto para realizar adaptações e alterações. Cabe à equipe da Coordenação de Apoio Pedagógico ao Discente (CAPEDISC), incluindo os professores, realizar um diagnóstico mapeando as demandas que encerram especificidades e particulares educacionais, indicando os caminhos e ajustes necessários no currículo.

Visando construir uma escola realmente inclusiva, o presente PPC se compromete em buscar os instrumentos para atender a comunidade escolar no que se refere aos estudantes com necessidades educacionais específicas, com base na legislação vigente, buscando mudanças nos níveis:

- Instrumental – adaptação de aparelhos, materiais, recursos e equipamentos pedagógicos;
- Pragmáticos – eliminação de barreiras invisíveis nas políticas de amparo legal vigente (SASSAKI, 2003);
- Formação continuada visando complementar a formação inicial de cada servidor que está envolvido com o processo educacional;
- Arquitetônico – eliminação ou desobstrução de barreiras ambientais. Está prevista a acessibilidade arquitetônica (eliminação de barreiras arquitetônicas para circulação de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida permitindo acesso aos espaços de uso

coletivo), conforme os dispositivos legais, Portaria Nº 3.284/2003 e a Norma Brasileira - ABNT NBR 9050.

- Atitudinal – prevenção e eliminação de preconceitos, estereótipos, estigmas e quaisquer discriminações; que será abordado de forma mais sistemática na disciplina de Sociologia I. Serão programadas várias atividades ao longo do curso para colocar em pauta a questão do preconceito e discriminação social, de gênero e étnico-racial;

- Comunicacional – adequação de códigos e sinais com apoio de uma Técnica em Libras (Lei 12.319/2012);

- Metodológico – Adequação e flexibilização de técnicas e teorias, abordagens e métodos pedagógicos (LEITE; SILVA, 2008, p. 10).

Nesse sentido, deverão ser implementadas ações sistemáticas de diagnóstico dos estudantes e adoção das medidas pertinentes para garantir-lhes condições de acesso, permanência e êxito na instituição, dentre as quais destacam-se:

- Levantamento no início de cada ano letivo, no ato da matrícula na Coordenação de Registros Escolares, de pessoas com deficiência;

- Discutir com o corpo docente nas Semanas de Planejamento Pedagógico no início um dos semestres letivos, o planejamento de atendimento e ações pedagógicas junto as pessoas com deficiência, presentes no curso;

- Criação do NAPNE (Núcleo de Atendimento de Pessoas com Necessidades Específicas) no Câmpus, composto por equipe multidisciplinar que atuará no processo de diagnóstico, encaminhamento e proposição de medidas e ações junto aos estudantes com necessidades específicas, de acordo com regulamentação institucional;

- Promoção de capacitação para servidores docentes e técnico-administrativos, em sistema de parceria com a Direção-Geral e Pró-Reitorias do IFG;

- Promoção de diálogo e planejamento junto à Gerência de Administração do Câmpus a fim de possibilitar as devidas e possíveis adequações arquitetônicas para eliminação de barreiras aos estudantes;

- Organização de Mesas redondas, Seminários e Workshop para debater de forma sistemática a questão da inclusão junto aos estudantes e comunidade externa, objetivando superar preconceitos e estereótipos vigentes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: Ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. 2.ed.. São Paulo, SP: Boitempo, 2009.

ARROYO, Miguel G. **Outros sujeitos, outras pedagogias**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO – ABIP. **Artigos**. Disponível em <http://www.abip.org.br/>. Acesso em: 10 dez. 2013.

BRASIL. **Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm>. Acesso em: 11 out. 2013.

_____. Lei n. 9394, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Brasília, 20 de dezembro de 1996, 185º da Independência e 108º da República. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb/pdf>>. Acesso em: 23 de Nov. De 2006.

_____. Ministério da Educação - Secretaria de educação técnica e tecnológica. **PROEJA – Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos**. Documento Base. Brasília: 2009.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Diretrizes curriculares nacionais para a educação de jovens e adultos**. Parecer nº 11, do Conselho Nacional de Educação e da Câmara de Educação Básica. 10 de maio de 2000. Brasília, DF, 2000.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Diretrizes curriculares nacionais para a educação de jovens e adultos**. Resolução nº 1, do Conselho Nacional de Educação e da Câmara de Educação Básica. 5 de julho de 2000. Brasília, DF, 2000.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja)**: documento base. Brasília, DF, 2007.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Organização, introdução e revisão técnica de Roberto Machado. 2ª ed., Rio de Janeiro: Paz & Terra, 2015.

FREIRE, P. e SHOR, Ira. **Medo e Ousadia**: o cotidiano do professor. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**. Saberes necessários à prática educativa. 40ª reimpressão. São Paulo: Paz & Terra, 1996.

_____. **Pedagogia do oprimido**. 58ª ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 2014.

_____. **Política e educação**: ensaios / Paulo Freire. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2001.

_____. Escola pública e educação popular. In: **Política e educação**. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise (orgs). **Ensino médio integrado: concepção e contradições**. São Paulo: Cortez, 2005.

FRIGOTTO, Gaudêncio; NEVES, Magda; MACHADO, Lucília e outros. **Trabalho e Educação**. 2ª ed. Campinas, SP: Papyrus, 1994.

FRIGOTTO, Gaudêncio. O enfoque da dialética materialista histórica na pesquisa educacional. In: FAZENDA, Ivani. **Metodologia da pesquisa educacional**. 11. Ed. São Paulo: Cortez, 2010, p. 75-100.

GRAMSCI, Antonio. **Os intelectuais e a organização da cultura**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.

HOBBSAWM, Eric J. **Mundos do Trabalho: Novos estudos sobre a História Operária**. 6.ed. São Paulo: Paz & Terra, 2015.

IBM – INSTITUTO MAURO BORGES. **O ranking dos municípios do estado de Goiás – 2009: resultados e aspectos gerais**. Disponível em <http://www.seplan.go.gov.br/sepin/viewnot.asp?id_cad=1200&id_not=4>. Acesso em 03 out. 2013.

IFP - **Curso de qualificação profissional em panificação e confeitaria- proeja**. Disponível em: <http://afogados.ifpe.edu.br/userfiles/file/PPC%20PROEJA.pdf>. Acesso em 23 jul. 2013.

IMB - INSTITUTO MAURO BORGES DE DADOS ESTATÍSTICOS E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS. **Levantamento sistemático da produção agrícola de 2016**. Disponível em: <http://www.imb.go.gov.br/viewrele.asp?cd_assunto=21&cd_anomes=201608> Acesso em: 18 março 2016.

IFG. Conselho Superior. **Resolução nº 20, de 26 de dezembro de 2011**. Aprova o Regulamento das atividades complementares dos cursos técnicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Goiânia: Conselho Superior, 2011.

IFG. **Plano de Desenvolvimento Institucional: 2012-2016**. Goiânia, 2013. Disponível em: <http://www.ifg.edu.br/images/arquivos/2014/pdi.pdf>. Acessado em: 2 de jul de 2016.

IFG. Conselho Superior. **Resolução nº 08, de 30 de março de 2017**. Aprova Regulamento Acadêmico dos Cursos da Educação Profissional técnica de nível médio integrada ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Goiânia: Conselho Superior, 2017.

KUENZER, Acácia Zeneida. A questão do ensino médio no Brasil: a difícil superação da dualidade estrutural. In: FRIGOTTO, Gaudêncio; NEVES, Magda; MACHADO, Lucília e outros. **Trabalho e Educação**. 2ª ed. Campinas, SP: Papirus, 1994.

LEITE, L. P.; SILVA, A. M. **Práticas em educação especial e inclusiva na área da deficiência mental**. Bauru: MEC/FC/SEE, 2008.

MACHADO, L. R. S. **Organização da educação profissional e tecnológica por eixos tecnológicos**. In: Linhas Críticas, Brasília, V. 16, n. 30, p. 89-108, jan./jun. 2010. Disponível em <<http://educa.fcc.org.br/pdf/lc/v16n30/v16n30a06.pdf>>. Acesso em 06 jun. 2012.

MANACORDA, Mário A. **O princípio educativo em Gramsci**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1990.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 1990.

MARX, Karl & ENGELS, Friedrich. A Ideologia Alemã. **Teses sobre Feuerbach**. São Paulo: Editora Moraes, 1984.

MARX, Karl. **O capital: Crítica da economia política**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

MÉSZÁROS, István. **A educação para além do capital**. 2.ed. São Paulo: Boitempo, 2008.

NOSELLA, Paolo. **A escola de Gramsci**. 4.ed. São Paulo: Cortez, 2010.

PEREIRA, Josué; FREITAS, Jullyana; CASTRO, MadAna. O Proeja a formação dos jovens e adultos trabalhadores no IFG: rumo a uma educação emancipatória? IN: **Coleção Instituto Federal de Goiás: História, reconfigurações e perspectivas**. v. 3. Goiânia : IFG, 2016. pp. 157-180

REIS, Renato Hilário dos. **A constituição do ser humano: amor-poder- saber na educação/alfabetização de jovens e adultos**. Campinas, SP: Autores Associados, 2011. Coedição Faculdade de Educação da Universidade de Brasília – UnB (Coleção Políticas Públicas de Educação).

Revista Tecnopan. **A revista oficial de divulgação da APIB**. dez 2007.

SASSAKI, R. A. **A educação inclusiva e os obstáculos a serem transpostos**. Entrevista concedida ao Jornal dos Professores, órgão do Centro do Professorado Paulista, nº 343, Fevereiro 2003.

ANEXO A – Ementas das disciplinas

1º PERÍODO
Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA I
<p>Ementa: Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfossintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.</p>
<p>Objetivo: Levar o discente a ler, compreender, interpretar e produzir textos, observando os níveis de linguagem, os gêneros, as tipologias, bem como a coesão e a coerência textuais. Conhecer aspectos da literatura brasileira em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena.</p>
<p>Bibliografia: Básica BECHARA, E. Gramática escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2010. ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português: linguagens. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.</p> <p>Complementar BAGNO, M. Gramática pedagógica do português brasileiro. São Paulo: Parábola Editorial, 2012. HOUAISS, A. Dicionário da Língua Portuguesa. 1 ed. 2001. CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. Nova Gramática do Português Contemporâneo. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000. POSSENTI, S. Questões de Linguagem – Passeio Gramatical Dirigido. São Paulo: Parábola Editorial, 2011. SARMENTO, L. L. Oficina de redação. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.</p>
Disciplina: MATEMÁTICA I
<p>Ementa: Conjuntos. Números Naturais. Números Inteiros. Números Racionais. Números Reais. Potenciação. Regra de três. Porcentagem.</p>
<p>Objetivo: Servir de apoio básico as demais disciplinas do curso. Levar o discente a reconhecer e aplicar resultados referentes aos conteúdos funções e progressões que constam neste programa tanto em situações abstratas das teorias matemáticas como nas resoluções de problemas que tenham relação com a sua profissão. Propiciar ao discente condições de revisar criticamente, compreender, explicar verbalmente em linhas gerais conteúdos de conjuntos e funções do Ensino Fundamental e Médio e ampliá-los através da resolução de problemas, exercícios, pesquisas e trabalhos.</p>
<p>Bibliografia: Básica DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações. Vol1. São Paulo: Ática, 2011. GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. Matemática Completa. Vol1. São Paulo: FTD, 2005.</p>

IEZZI, G. **Matemática: Ciências e Aplicações**. Vol1. São Paulo: Atual, 2010.

Complementar

BENIGNO, B. F. **Matemática aula por aula**. Vol1. São Paulo: FTD, 2003.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. Vol Único. Moderna, 2008.

BOLEMA. **Boletim da Educação Matemática**. São Paulo: ABEC.

IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática Elementar**. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Atual, 2005.

SOUZA, J. **Matemática: Coleção novo olhar Matemática**. Vol1. São Paulo: FTD, 2011.

Disciplina: BIOLOGIA I

Ementa:

Introdução à biologia. Fundamentos de biologia celular. Diversidade de seres vivos. Fundamentos de ecologia.

Objetivo:

Compreender a importância do estudo da Biologia como forma entender o mundo que nos cerca; Perceber as relações entre os conhecimentos sobre bioquímica básica, citologia, biotecnologia e histologia animal e vegetal; Estimular a aplicação dos conhecimentos e hábitos adquiridos no estudo da Biologia em sua vida para preservar a saúde com consequente melhoria da qualidade de vida; Perceber a relevância dos conhecimentos relativos às Ciências Biológicas nos avanços científicos.

Bibliografia:

Básica

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia em Contexto**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Moderna, 2013.

LINHARES, Sérgio de Vasconcellos. **Biologia**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Ática, 2015.

LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. **Bio**. Vol. 1. São Paulo: Saraiva, 2013.

Complementar

DARWIN, Charles. Trad John Green. **A origem das espécies**. 2. ed. São Paulo : Martin Claret, 2010.

JÚNIOR; César da Silva; SASSON, Sezar; JUNIOR, Nelson Caldini. **Biologia**. 10^a Ed. Volumes 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2010.

MARGULIS, Lynn; SAGAN, Dorion. **O que é vida?** Editora Jorge Zahar, 2008.

LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. **Bio**. São Paulo: Saraiva, 2010. Volume 1.

BIZZO, Nelio. **Novas bases da biologia**. Vol. 1 e 3. São Paulo: Ática, 2010.

Disciplina: FILOSOFIA I

Ementa:

Introdução à filosofia e ao filosofar. Elementos fundamentais do pensamento e da linguagem. Fundamentos, concepções e relações da ética e da política.

Objetivo:

Desenvolver a capacidade de leitura e escrita filosóficas. Conhecer a problemática inaugural da filosofia ocidental, da sua especificidade e principais campos de investigação. Discutir os problemas filosóficos atinentes à teoria do conhecimento. Compreender as questões filosóficas relativas ao ser e à linguagem. Compreender os conceitos de ética, moral e a relação desses com o comportamento social e a liberdade humana. Questionar os valores humanos, relacionando-os à formação técnico-profissional. Entender a importância da

conduta ética no exercício da profissão e na construção da cidadania. Possibilitar, a partir de uma perspectiva crítica, uma compreensão da vida política em sociedade, no que diz respeito às relações de poder e suas várias formas de manifestações. Problematizar a questão dos direitos humanos, da diversidade cultural, da sustentabilidade socioambiental e das formas democráticas de convívio social.

Bibliografia:

Básica

ARANHA, M. L. A. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.).

MARCONDES, D. **Textos Básicos de Filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 5ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

SANDEL, M. J. **Justiça**: o que é fazer a coisa certa? Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2012.

Complementar

ARANHA, M. L. A. **Temas de filosofia**. São Paulo: Moderna, 2005. (3ª Ed. rev.).

CHAUÍ, M. **Boas Vindas à Filosofia**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010. (Coleção Filosofia: o prazer do pensar/ dirigida por Marilena Chauí e Juvenal Savian Filho).

_____. **Iniciação à filosofia**. São Paulo: Ática, 2011.

CORDI, C.; et al. **Para filosofar**. São Paulo: Editora Scipione, 2007.

GAARDER, J. **O mundo de Sofia**: romance da história da filosofia. Tradução de João A. Júnior. São Paulo Companhia das Letras.

Disciplina: HISTÓRIA I

Ementa:

Introdução aos estudos históricos; Abordagem histórica das relações entre trabalho, produção, tecnologia, ciência, meio ambiente, questões étnico-culturais, de gênero, memória e as articulações destes elementos no interior de cada formação social, articulando o global e o local, bem como suas implicações nas diversas realidades. Os processos de transformações/permanências/ resistências/semelhanças e diferenças nas dimensões políticas, econômicas, sociais e culturais nas sociedades ágrafas, antigas e medievais.

Objetivo:

Compreender a sociedade, sua gênese e transformação como um processo aberto, ainda que historicamente condicionado e os múltiplos fatores que nelas intervêm, como produtos das contradições que alimentam a ação humana; a si mesmo como protagonista e agente social; e os processos sociais como orientadores da dinâmica da conflitualidade dos interesses dos diferentes grupos sociais. Compreender os elementos econômicos, sociais e culturais que constituem a identidade própria e dos outros, enquanto sujeitos sociais que interagem no processo histórico, a partir da sua condição de gênero, raça e classe.

Bibliografia:

Básica

CAMPOS, F.; MIRANDA, R. G. **A escrita da História**. Vol. Único. São Paulo: Moderna, 2005.

FAUSTO, B. **História do Brasil**. São Paulo: Edusp, 1996.

HOBSBAWN, E. J. **A Era dos Extremos (1914-1991)**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

Complementar

ARNOLD, H. **História Social da Arte e da Literatura**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

DUBY, G.; PERROT, M.; THÉBAUD, F. (orgs.). **História das mulheres no Ocidente**. O

século XX. Vol. V. Porto: Edições Afrontamento, 1995.
 NOVAES, F. SEVCENKO, N. **História da vida privada no Brasil**. Vol. I, II, III. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
 RÉMOND, R. **O século XX: de 1914 aos nossos dias**. 12ª Ed. São Paulo: Cultrix, 2005.
 UNESCO. **Coleção História Geral da África em português**. Vol. I;II;III; IV. Brasília:UNESCO – SECAD/MEC, UFSCar, 2010.

Disciplina: INFORMÁTICA APLICADA

Ementa:

Estudo introdutório das partes de um computador e sua aplicação diária. Estudo e aplicação do AVEA (Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem) usado durante o curso. O uso da internet no dia-a-dia: recursos, e-mail, pesquisa, blog, wiki. Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs). Introdução ao uso do Sistema Operacional Windows. Estudo e uso dos principais recursos oferecidos por editores de texto. Estudo e uso dos recursos básicos oferecidos por aplicativos de Planilhas Eletrônicas. Estudo e uso dos recursos básicos oferecidos pelos aplicativos para criação de apresentações.

Objetivos:

Desenvolver no discente o interesse pela informática, desenvolver habilidade de criatividade e autonomia na utilização das ferramentas da informática compreendendo a sua abrangência para pesquisa, elaboração e apresentação dos trabalhos.

Bibliografia:

Básica

COSTA, E. A. **Livro BrOffice.org: da teoria à prática**. São Paulo: Brasport, 2007.
 PREPPERNAU, Joan; COX, Joyce. **Windows Vista: passo a passo**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
 SCHECHTER, R. **Br.Office.Org: CALC e Writer: trabalhe com planilhas e textos em Software Livre**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

Complementar

CAIÇARA JÚNIOR, Cícero. **Informática, internet e aplicativos**. Curitiba: Ibplex, 2007.
 CORNACHIONE JUNIOR, Edgard Bruno. **Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia**. São Paulo: Atlas, 2009.
 COX, Joyce; PREPPERNAU Joan. **Microsoft Office PowerPoint 2007: passo a passo**. Porto Alegre: ArtMed, 2008.
 FRYE, Curtis. **Microsoft Office Excel 2007: rápido e fácil**. Porto Alegre: Artmed, 2008.
 SANTANA FILHO, VIEIRA, Ozeas Vieira. **Introdução à Internet: tudo o que você precisa saber para navegar bem na rede**. São Paulo: SENAC, 2006.

Disciplina: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Ementa:

Conceitos de saúde, higiene e segurança do trabalho. Acidentes e doenças de trabalho: definições legais, acidentes e doenças na Panificação. Segurança do trabalho: proteção contra incêndio, explosão, choques elétricos, sinalização de segurança, equipamentos de proteção coletiva e individual. Higiene do trabalho: agentes físicos, químicos, ergonômicos, mecânicos e biológicos. Organização de CIPA e SESMT. Riscos no ambiente de trabalho. Introdução à legislação de Segurança do Trabalho.

Objetivo:

Formar a consciência quanto aos riscos de acidente no trabalho e danos à saúde, com ênfase nas atividades relacionadas aos processos e ao ambiente da panificação e confeitaria. Abordar riscos de acidentes e os fundamentos básicos de saúde no trabalho, bem como a legislação aplicada ao setor de panificação e confeitaria.

Bibliografia:**Básica**

PEPPLOW, L. A. **Segurança do trabalho**. Curitiba, PR: Base editorial, 2010.

SILVA JR, E. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. Ed. Varela, 6ª Edição, 2005.

SPINELLI, R.; BREVIGLIERO; POSSEBON, J. **Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos**. São Paulo: Editora SENAC, 2006.

Complementar

ACGIH – American Conference of Governmental Industrial Hygienists – **Limites de Exposição (TLVs) para Substâncias Químicas e Agentes Físicos e Índices Biológicos (BEIs)**. Trad. ABHO. Campinas, 2006.

CARDELLA, A. B. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes** - uma Abordagem Holística. São Paulo/SP: Atlas, 1999.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. São Paulo: Varela, 2001.

GONÇALVES, E. A. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. LTR, 2008.

MALVESTIO, M. A. MARANO, V. P. **Primeiros socorros**. São Paulo: Editora SENAC, 2006

Disciplina: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DA PANIFICAÇÃO**Ementa:**

Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Importância da obtenção de matérias-primas como parte fundamental no processamento de produtos panificados. Campo de atuação e perfil profissional. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos.

Objetivo:

Apresentar aos discentes as áreas de atuação e o perfil técnico do profissional Técnico em Panificação. Trabalhar as noções básicas e fundamentos da área de ciência e tecnologia de alimentos relacionados à produção, industrialização e consumo de alimentos e conhecer o processo de evolução da tecnologia de alimentos ao longo da história humana.

Bibliografia:**Básica**

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

LIMA, U. A. **Matérias-Primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010, 609p.

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

Complementar

ARCE, M. A. B. R., OETTERER, M. M. S. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 605p.

FELLOW, A. P. J. **Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e prática**. 2 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006. 602p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: ARTMED. 2005. 294p.

BARBOSA, J.J. **Introdução à Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e**

Processos.V.1. São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

Disciplina temática: EVOLUÇÃO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PANIFICAÇÃO

Ementa:

Conceitos. História da alimentação. História da panificação. Conservação dos alimentos. Evolução dos produtos panificados.

Objetivo:

Proporcionar ao estudante relacionar os conhecimentos da biologia, língua portuguesa, matemática, filosofia, história, informática e a saúde e higiene no trabalho com a ciência e a tecnologia da panificação.

Bibliografia:

Básica

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

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

ALMEIDA NETO, A.C. **A história da Panificação Brasileira**. MAXXI FOODS, 2008.

Complementar

ARCE, M. A. B. R., OETTERER, M. M. S. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 605p.

FELLOW, A. P. J. **Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e prática**. 2 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006. 602p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: ARTMED. 2005. 294p.

BARBOSA, J.J. **Introdução à Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**.V.1. São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

2º PERÍODO

Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA II

Ementa:

Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfosintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.

Objetivo:

Levar o discente a ler, compreender, interpretar e produzir textos, observando os níveis de linguagem, os gêneros, as tipologias, bem como a coesão e a coerência textuais. Conhecer aspectos da literatura brasileira em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena.

Bibliografia:

Básica

BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2010.

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

<p>interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3.</p> <p>CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português: linguagens. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.</p> <p>Complementar</p> <p>BAGNO, M. Gramática pedagógica do português brasileiro. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.</p> <p>HOUAISS, A. Dicionário da Língua Portuguesa. 1 ed. 2001.</p> <p>CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. Nova Gramática do Português Contemporâneo. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.</p> <p>POSSENTI, S. Questões de Linguagem– Passeio Gramatical Dirigido. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.</p> <p>SARMENTO, L. L. Oficina de redação. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.</p>
Disciplina: MATEMÁTICA II
Ementa: Produtos notáveis. Fatoração. Equações de 1º grau. Equações de 2º grau.
Objetivo: Servir de apoio básico as demais disciplinas do curso. Levar o discente a reconhecer e aplicar resultados referentes aos conteúdos funções e progressões que constam neste programa tanto em situações abstratas das teorias matemáticas como nas resoluções de problemas que tenham relação com a sua profissão. Propiciar ao discente condições de revisar criticamente, compreender, explicar verbalmente em linhas gerais conteúdos de conjuntos e funções do Ensino Fundamental e Médio e ampliá-los através da resolução de problemas, exercícios, pesquisas e trabalhos.
Bibliografia: Básica DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações . Vol1. São Paulo: Ática, 2011. GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. Matemática Completa . Vol1. São Paulo: FTD, 2005. IEZZI, G. Matemática: Ciências e Aplicações . Vol1. São Paulo: Atual, 2010.
Complementar BENIGNO, B. F. Matemática aula por aula . Vol1. São Paulo: FTD, 2003. BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Curso de Matemática . VolÚnico. Moderna, 2008. BOLEMA. Boletim da Educação Matemática . São Paulo: ABEC. IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar . Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Atual, 2005. SOUZA, J. Matemática: Coleção novo olhar Matemática . Vol1. São Paulo: FTD, 2011.
Disciplina: BIOLOGIA II
Ementa: Saúde e qualidade de vida. Ambiente e sustentabilidade. Fundamentos de reprodução humana e prevenção de doenças sexualmente transmissíveis.
Objetivo: Caracterizar aspectos básicos ligados à saúde humana, bem como relacioná-los aos seres vivos do ambiente. Compreender o corpo e seu funcionamento. Entender os procedimentos de prevenção contra doenças.
Bibliografia: Básica

LOPES, S. **BIO** - Volume único. São Paulo: Saraiva, 2011.
 AMABIS; MARTHO. **Fundamentos da biologia moderna**. Vol. único, 4 edição. São Paulo: a Moderna, 2006.
 LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia**. Vol. único. 1 ed. São Paulo: Ática, 2006.

Complementar

MILLER JR, G. Tyler. **Ciência Ambiental**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.
 SADAVA, D. et al. **Vida: A Ciência da Biologia** - Vol. 2. Diversidade e Ecologia, 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, s/d.
 JÚNIOR; César da Silva; SASSON, Sezar; JUNIOR, Nelson Caldini. **Biologia**. 10ª Ed. Volumes 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2010.
 MARGULIS, Lynn; SAGAN, Dorion. **O que é vida?** Editora Jorge Zahar, 2008.
 LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. **Bio**. São Paulo: Saraiva, 2010. Volume 2.
 BIZZO, Nelio. **Novas bases da biologia**. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Ática, 2010.

Disciplina: QUÍMICA I

Ementa:

Estudo das principais substâncias presente nos alimentos. Estudo das propriedades específicas dos materiais com foco na água e nos compostos orgânicos presente nos alimentos. Introdução de modelos para os estados físicos da matéria com foco nas substâncias presentes nos alimentos. Introdução aos conceitos do modelo atômicos, ligação covalente, polaridade e forças intermoleculares com foco na água e nos compostos orgânicos.

Objetivo:

Abordar os conceitos químicos por meio de temas de alta vivência, como por exemplo, “Química do Pão”, “Química dos Alimentos”, entre outros;
 Relacionar os conceitos da química com outras áreas de conhecimento e promover uma abordagem de questões sócio científicas;
 Reconhecer as principais substâncias presente nos alimentos por meio de atividades do cotidiano;
 Analisar e descrever as propriedades dos compostos orgânicos e da água em termos das propriedades específicas dos materiais e observar e descrever suas transformações;
 Representar substâncias químicas por fórmulas e suas transformações por equações.
 Apropriar da linguagem química para explicação dos fenômenos;
 Compreender a estrutura da matéria, em específico a água e os compostos orgânicos presente nos alimentos (átomos, moléculas, íons, estruturas) a fim de contribuir na racionalização dos níveis macroscópicos e simbólico;
 Relacionar os conceitos químicos com a atividade do técnico em panificação e proporcionar a formação de um sujeito crítico.

Bibliografia:

Básica

MÓL, G.; SANTOS, W. **Química para a nova geração**. Nova Geração, 2011.
 PERUZZO, F.; CANTO, E. **Química na Abordagem do Cotidiano**. Vol. 1,2 e 3. São Paulo: Moderna, 2012.
 REIS, M. **Química – Meio Ambiente, Cidadania e Tecnologia**. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: FTD, 2011.

Complementar

MACHADO, A.; MORTIMER, E. **Química**. São Paulo: Scipione, 2011.

<p>LISBOA, J. Ser Protagonista Química. Vol. 1, 2 e 3. Ed. 2011.</p> <p>Revista eletrônica Química Nova na Escola.</p> <p>WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.</p> <p>STRATHERN, P. O sonho de Mendeleiev: a verdadeira História da Química. Rio de Janeiro, Zahar, 2002.</p> <p>LE COUTEUR, P. e BURRESON, J. Os Botões de Napoleão - As 17 Moléculas que Mudaram a História. Rio de Janeiro, Zahar, 2006.</p>
<p>Disciplina: HISTÓRIA II</p>
<p>Ementa:</p> <p>Introdução aos estudos históricos; Abordagem histórica das relações entre trabalho, produção, tecnologia, ciência, meio ambiente, questões étnico-culturais, de gênero, memória e as articulações destes elementos no interior de cada formação social, articulando o global e o local, bem como suas implicações nas diversas realidades. Os processos de transformações/permanências/ resistências/semelhanças e diferenças nas dimensões políticas, econômicas, sociais e culturais nas sociedades modernas, contemporâneas, na Europa, na América e no Brasil.</p>
<p>Objetivo:</p> <p>Compreender a sociedade, sua gênese e transformação como um processo aberto, ainda que historicamente condicionado e os múltiplos fatores que nelas intervêm, como produtos das contradições que alimentam a ação humana; a si mesmo como protagonista agente social; e os processos sociais como orientadores da dinâmica da conflitualidade dos interesses dos diferentes grupos sociais. Compreender os elementos econômicos, sociais e culturais que constituem a identidade própria e dos outros, enquanto sujeitos sociais que interagem no processo histórico, a partir da sua condição de gênero, raça e classe.</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>Básica</p> <p>CAMPOS, F.; MIRANDA, R. G. A escrita da História. Vol. Único. São Paulo: Moderna, 2005.</p> <p>FAUSTO, B. História do Brasil. São Paulo: Edusp, 1996.</p> <p>HOBSBAWN, E. J. A Era dos Extremos (1914-1991). 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.</p> <p>Complementar</p> <p>ARNOLD, H. História Social da Arte e da Literatura. São Paulo: Martins Fontes, 2000.</p> <p>DUBY, G.; PERROT, M.; THÉBAUD, F. (orgs.). História das mulheres no Ocidente. O século XX. Vol. V. Porto: Edições Afrontamento, 1995.</p> <p>NOVAES, F. SEVCENKO, N. História da vida privada no Brasil. Vol. I, II, III. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.</p> <p>RÉMOND, R. O século XX: de 1914 aos nossos dias. 12ª Ed. São Paulo: Cultrix, 2005.</p> <p>UNESCO. Coleção História Geral da África em português. Vol. I;II;III; IV. Brasília:UNESCO – SECAD/MEC, UFSCar, 2010.</p>
<p>Disciplina: SEGURANÇA E HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS</p>
<p>Ementa:</p> <p>Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias e confeitarias. Tipos de contaminação. Métodos de higienização. Noções de práticas sanitárias adequadas de fabricação.</p>
<p>Objetivo:</p> <p>Capacitar o discente para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de</p>

alimentos, visando melhorar a sua conservação e preservar a saúde dos consumidores; Aprender a aplicar técnicas e ferramentas que garantam a produção de alimentos seguros.

Bibliografia:

Básica

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.

Complementar

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

GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**.

Tradutor José A. Ceschin. São Paulo: Varela, 1998.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996.

Disciplina: TÉCNICAS GERAIS DE PANIFICAÇÃO

Ementa:

Classificação dos produtos de panificação; Processos e métodos de panificação; Matérias-primas utilizadas na panificação e suas funções na elaboração de pães, bolos, massas alimentícias (macarrão) e biscoitos; Qualidade da farinha de trigo; Equipamentos; Tipos de massas (fermentadas; folhadas e semi-folhadas); Tipos de fermento; Defeitos em produtos panificáveis.

Objetivo:

Propiciar conhecimento introdutório sobre panificação, suas matérias-primas e ingredientes, seus fluxos, métodos e processos, os tipos de massa e formulações tradicionais.

Bibliografia:

Básica

ALMEIDA NETO, A.C. **A história da Panificação Brasileira**. MAXXI FOODS, 2008.

CAUVAIN, S. & YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.

EL-DASH, A. **Fundamentos de Tecnologia da Panificação**. GOV. ESTADO SP, 1982.

Complementar

SOUZA, L. S. et al. **Processamento e utilização da mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2005. 547 p.

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: massas alimentícias**. V.5, 1994.

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: produção de biscoitos**. V.6, 1994.

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: produção de bolos**. V.7, 1994.

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: trigo e milho**. V.2, 1994.

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: trigo e soja**. V.3, 1994.

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: trigo e sorgo**. V.4, 1994.

Disciplina: LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

Ementa:

Legislação brasileira sobre alimentos, leis e resoluções que regulamentam as matérias-

<p>primas, os alimentos e/ou preparações de produtos provenientes de padarias e confeitarias. Vigilância sanitária em alimentos. Rotulagem geral e nutricional dos alimentos.</p>
<p>Objetivo: Conhecer a legislação brasileira que regulamenta a produção e comercialização de alimentos, bem como os órgãos responsáveis pela fiscalização de matérias-primas e produtos acabados.</p>
<p>Bibliografia: Básica GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2001. GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 2007. MADEIRA, M. Alimentos conforme a lei. Barueri: Manole, 2002. 443p.</p> <p>Complementar CARDELLA, A. B. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes - uma Abordagem Holística. São Paulo/SP: Atlas, 1999. FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação diet e light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2005. 138p. GONÇALVES, E. A. Manual de segurança e saúde no trabalho. LTR, 2008. SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. Ed. Varela, 6ª Edição, 2005 RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996.</p>
<p>Disciplina: ÉTICA PROFISSIONAL</p>
<p>Ementa: O que é a ética; relação entre ética, sociedade e trabalho; fundamentos da moralidade; modelos de reflexão ética; a ética Teleológica, a ética deontológica e a ética utilitarista; o papel da ética na formação profissional.</p>
<p>Objetivo: Auxiliar na formação profissional por meio da análise e reconstrução de questões sobre valores éticos. Apresentar a relação existente entre profissionalismo, sociedade e ética. Possibilitar a reflexão metódica sobre os temas da ética. Possibilitar a distinção entre diferentes concepções éticas.</p>
<p>2.Bibliografia: Básica ARANHA, M. L. A. Filosofando: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.). ARISTÓTELES. Ética a Nicômacos. 2º ed. Brasília: Edunb, 1992. SANDEL, M. J. Justiça: o que é fazer a coisa certa. 5º ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2012.</p> <p>Complementar 1. BAUMAN, Z. A ética é possível num mundo de consumidores? Rio de Janeiro: Zahar, 2011. 2. BENTHAM, J. Uma Introdução aos Princípios da Moral e da Legislação. (Col. Os Pensadores). São Paulo: Abril Cultural, 1974. 3. CAMARGO, M. Fundamentos de Ética Geral e Profissional. 6º ed. São Paulo: Editora Vozes, 2009. 4. KANT, Immanuel. Fundamentação da Metafísica dos Costumes e outros escritos. Martins Claret. São Paulo, 2003. 5. MILL, J. S. Sistema de Lógica Dedutiva e Indutiva. (Col. Os Pensadores). São Paulo:</p>

<p>Abril Cultural, 1974.</p> <p>6.NALINI, J. R. Ética Geral e Profissional. 7º ed. São Paulo: Rt, 2009.</p> <p>7.PEREIRA, O. O Que é Moral. São Paulo: Brasiliense, 2004.</p> <p>8.VALLS, Á. L. M. O Que é Ética. São Paulo: Brasiliense, 2008.</p>
<p>Disciplina temática: PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS E SANITÁRIOS EM PRODUTOS PANIFICADOS</p>
<p>Ementa: Estudo dos parâmetros de qualidade do ponto de vista físico, químico e sanitário de produtos de panificação.</p>
<p>Objetivo: Proporcionar ao estudante relacionar os conhecimentos da biologia, língua portuguesa, matemática, história, química, ética profissional, segurança e higiene na manipulação de alimentos e legislação de alimentos com a qualidade dos produtos panificados.</p>
<p>Bibliografia: Básica CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009. EL-DASH, A. Fundamentos de Tecnologia da Panificação. GOV. ESTADO SP, 1982 GONÇALVES, J. D.; HEREDIA, L.; UBARANA, F.; LOPES, E. Implementação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos. SBCTA. Volume 1.</p> <p>Complementar M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003. LOPES, E. A. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Livraria Varela, 2004. SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2011. TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina. 2011. 263p. SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiénico Sanitário para Serviços de Alimentação. Ed. Varela, 2008.</p>
<p style="text-align: center;">3º PERÍODO</p>
<p>Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA III</p>
<p>Ementa: Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfosintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.</p>
<p>Objetivo: Levar o discente a ler, compreender, interpretar e produzir textos, observando os níveis de linguagem, os gêneros, as tipologias, bem como a coesão e a coerência textuais. Conhecer aspectos da literatura brasileira em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena.</p>
<p>Bibliografia: Básica BECHARA, E. Gramática escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2010. ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. Português: contexto,</p>

<p>interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3.</p> <p>CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português: linguagens. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.</p> <p>Complementar</p> <p>BAGNO, M. Gramática pedagógica do português brasileiro. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.</p> <p>HOUAISS, A. Dicionário da Língua Portuguesa. 1 ed. 2001.</p> <p>CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. Nova Gramática do Português Contemporâneo. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.</p> <p>POSSENTI, S. Questões de Linguagem – Passeio Gramatical Dirigido. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.</p> <p>SARMENTO, L. L. Oficina de redação. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.</p>
Disciplina: MATEMÁTICA III
Ementa: Funções polinomiais do 1º e 2º grau. Função exponencial e logarítmica.
Objetivo: Servir de apoio básico as demais disciplinas do curso. Levar o discente a reconhecer e aplicar resultados referentes aos conteúdos funções e progressões que constam neste programa tanto em situações abstratas das teorias matemáticas como nas resoluções de problemas que tenham relação com a sua profissão. Propiciar ao discente condições de revisar criticamente, compreender, explicar verbalmente em linhas gerais conteúdos de conjuntos e funções do Ensino Fundamental e Médio e ampliá-los através da resolução de problemas, exercícios, pesquisas e trabalhos.
Bibliografia: Básica DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações . Vol1. São Paulo: Ática, 2011. GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. Matemática Completa . Vol1. São Paulo: FTD, 2005. IEZZI, G. Matemática: Ciências e Aplicações . Vol1. São Paulo: Atual, 2010. Complementar BENIGNO, B. F. Matemática aula por aula . Vol1. São Paulo: FTD, 2003. BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Curso de Matemática . Vol. Único. Moderna, 2008. BOLEMA. Boletim da Educação Matemática . São Paulo: ABEC. IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar . Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Atual, 2005. SOUZA, J. Matemática: Coleção novo olhar Matemática . Vol1. São Paulo: FTD, 2011.
Disciplina: ARTE I
Ementa: Estudo sobre a arte em suas linguagens, códigos e tecnologias específicas e suas influências culturais e educativas na sociedade. Conhecimento da arte como identidade, memória e criação, considerando suas expressões regionais e ressaltando as influências africanas e indígenas. Fundamentos, conceitos, funções, especificidades e características das artes visuais, dança, música, teatro e audiovisual. Abordagens histórico-reflexivas das produções artístico-culturais da humanidade.
Objetivo: Conhecer a arte em suas linguagens, códigos e tecnologias específicas. Contextualizar e refletir historicamente as produções artístico-culturais da humanidade. Compreender a arte

como identidade, memória e criação, considerando as influências africanas, indígenas e as expressões artísticas regionais.

Bibliografia:

Básica

BOZZANO, H. B.; FRENDIA, P.; GUSMÃO, T. C. **Arte em interação**. São Paulo: IBEP, 2013.

GOMBRICH, E. H. **A História da Arte**. 16ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

SANTOS, M. G. V. P. **História da Arte**. 17ª ed. 3ª impressão. São Paulo: Ática, 2008.

WÖLFFLIN, H. **Conceitos Fundamentais da História da Arte: o problema da evolução dos estilos nas artes mais recentes**. [tradução João Azenha Júnior]. – 4ª ed. – São Paulo: Martins Fontes, 2000. – (Coleção a)

Complementar

ARGAN, G. C. **Arte Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

CONDURU, R. **Arte afro-brasileira**. Rio de Janeiro: C/ Arte, 2007.

OSTROWER, F. P. **Universos da Arte**. Rio de Janeiro: Campus, 1983.

RIBEIRO, B. G. **Arte Indígena: linguagem visual**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1989.

SILVA, D. M.; CALAÇA, M. C. **Arte africana e afrobrasileira**. São Paulo: Terceira Margem, 2006.

Disciplina: INGLÊS INSTRUMENTAL I

Ementa:

Leitura, compreensão e interpretação de textos escritos, ligados à área de conhecimento do curso. Aspectos gramaticais e morfológicos pertinentes à compreensão, desenvolvimento e ampliação das estratégias de leitura.

Objetivo:

Reconhecer e empregar as estratégias de leitura em língua inglesa. Adquirir e ampliar conhecimentos sobre o léxico da área específica do curso. Adquirir e/ou aperfeiçoar o conhecimento de aspectos morfosintáticos da língua-alvo. Possibilitar a leitura e a interpretação de textos em inglês na área de conhecimento do curso.

Bibliografia:

Básica

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental. Volumes I, II**. São Paulo: Textonovo, 2004.

DIAS, R. **Reading Critically in English**. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros – Português/Inglês e Inglês/Português.

Oxford: Oxford University Press, 2009.

Complementar

CRAVEN, M. **Reading Keys – Introducing, developing and extending**. Oxford: Macmillan, 2003.

EASTWOOD, J. **Oxford Practice Grammar**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. **Inglês: de olho no mundo do trabalho**. São Paulo: Scipione, 2007

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de leitura em inglês I e II**. São Paulo: Textonovo, 2002.

HARDING, K. **English for Specific Purposes**. Oxford: Oxford University Press, 2008.

REJANI, M. **Learning English through texts**. São Paulo: Textonovo, 2003. (v.1 e 2)

SMITH, N. **Be a better reader**. Englewood Cliffs : Prentice Hall, 1987.

<p>SOUZA, A et al . Leitura em Língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: DISAL, 2005.</p> <p>VINCE, M. Essential Language Practice. Oxford: Macmillan Heinemann, 2000.</p>
<p>Disciplina: FÍSICA I</p>
<p>Ementa: Temperatura; Conceito de dilatação térmica de sólidos e líquidos; Conceito de energia; Calor, ambiente e o uso de energia; Processos de propagação do calor; Introdução ao estudo dos gases e as transformações gasosas.</p>
<p>Objetivo: Ler e interpretar textos de interesse científico e tecnológico. Formular questões a partir de situações reais e compreender aquelas já enunciadas. Entender e aplicar métodos e procedimentos próprios das Ciências Naturais. Utilizar elementos e conhecimentos científicos e tecnológicos para diagnosticar e equacionar questões sociais e ambientais. Entender a relação entre o desenvolvimento de Ciências Naturais e o desenvolvimento tecnológico e associar as diferentes tecnologias aos problemas que se propuser e se propõe solucionar.</p>
<p>Bibliografia: Básica MÁXIMO, ANTONIO e ALVARENGA, BEATRIZ. Física: Contexto e Aplicações, Vol.2, 1.^a Edição. Editora Scipione. São Paulo, 2014. GASPAR, A. Física – Ondas, Óptica e Termodinâmica (Nova ortografia), Vol. 2, 1.^a Edição. Editora Ática. São Paulo; BOAS, NEWTON V.; BISCUOLA, GUALTER J. e DOCA, RICARDO H. Tópicos de Física, Vol. 2, 19.^o Edição. Editora Saraiva. São Paulo, 2012.</p> <p>Complementar Grupo de Reelaboração do Ensino de Física – GREF. Física 2 – Física Térmica e Óptica, 5.^a Edição. EDUSP. São Paulo; PINTO, ALEXANDRE C.; LEITE, CRISTINA e DA SILVA, JOSÉ A. Física - Projeto Escola e Cidadania, Vol. 2, 1.^a Edição. Editora do Brasil. São Paulo, 2005; HEWITT, PAUL G. Física Conceitual, Vol. Único, 11.^a Edição. Editora Bookman. São Paulo, 2011; PERUZZO, Jucimar. Experimentos de Física Básica: Termodinâmica, Ondulatória e Óptica. 1.^a Edição. Editora Livraria da Física, São Paulo, 2012; BERMANN, Célio. Energia no Brasil – Para quê? – Para quem? 2.^a Edição. Editora Livraria da Física, 2002.</p>
<p>Disciplina: QUÍMICA II</p>
<p>Ementa: Estudo de reações químicas a partir da produção de alimentos, focando os compostos orgânicos; Estudo de conceitos do modelo atômico, ligação covalente, polaridade e forças intermoleculares que contribuem na explicação das reações químicas. Estudo das substâncias presentes nos alimentos e a relação com a saúde.</p>
<p>Objetivo: Abordar os conceitos químicos por meio de temas de alta vivência, como por exemplo, “Química do Pão” e “Química dos Alimentos”; Relacionar os conceitos da química com outras áreas de conhecimento e promover uma abordagem de questões sócio científicas; Analisar e descrever transformações químicas na produção de alimentos (pães, bolos,</p>

massas alimentícias, sobremesas e biscoitos);
 Reconhecer e explicar reações químicas na produção e conservação de alimentos, tais como fermentação, oxi-redução e combustão;
 Representar substâncias químicas por fórmulas e suas transformações por equações;
 Reconhecer substâncias presentes nos alimentos e relacionar com a saúde;
 Relacionar os conceitos químicos com a atividade do técnico em panificação e proporcionar a formação de um sujeito crítico.

Bibliografia:

Básica

MÓL, G.; SANTOS, W. **Química para a nova geração**. Nova Geração, 2011.
 PERUZZO, F.; CANTO, E. **Química na abordagem do cotidiano**. Vol 1, 2 e 3. São Paulo: Moderna, 2012.
 REIS, M. **Química - meio ambiente, cidadania e tecnologia**. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: FTD, 2011.

Complementar

MACHADO, A.; MORTIMER, E. **Química**. São Paulo: Scipione, 2011.
 LISBOA, J. **Ser protagonista química**. Vol. 1, 2 e 3. Ed. 2011.
 Revista eletrônica Química Nova na Escola
 WOLKE, R. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha 2**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
 STRATHERN, P. O sonho de Mendeleiev: a verdadeira História da Química. Rio de Janeiro, Zahar, 2002.
 LE COUTEUR, P. e BURRESON, J. Os Botões de Napoleão - As 17 Moléculas que Mudaram a História. Rio de Janeiro, Zahar, 2006.

Disciplina: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

Ementa:

Principais biomoléculas dos alimentos, suas funções e aspectos importantes nos processos tecnológicos e nutricionais, envolvidos na Panificação. Propriedades da molécula de água e seus efeitos nos alimentos. O amido e suas transformações na panificação e confeitaria. Açúcares redutores e reação de Maillard. Lipídeos. Gorduras e suas transformações na panificação e confeitaria. O glúten e suas transformações na panificação e confeitaria. Tecnologia enzimática na panificação e confeitaria.

Objetivo:

Classificar e caracterizar os principais componentes químicos dos alimentos. Compreender as reações bioquímicas e químicas que ocorrem nos alimentos e na panificação. Identificar os diferentes processos de reações bioquímicas que ocorrem na panificação. Classificar os nutrientes de acordo com suas propriedades.

Bibliografia:

Básica

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. revisada e atualizada. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
 BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.
 ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Porto Alegre: Editora ARTMED, 2005.

Complementar

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos Alimentos**. 2. ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2009.

<p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA. O. R. Química de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro. Ateneu, 1992.</p> <p>LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2007.</p>
<p>Disciplina: TECNOLOGIA DE BOLOS E TÉCNICAS DE CONFEITARIA</p>
<p>Ementa: Massas quebradiças; Cremes; Merengues; Chocolates, cobertura hidrogenada e fracionada, métodos de têmpera ou cristalização, tipos de calda e pontos de calda.</p>
<p>Objetivo: Ensinar a produzir bolos e técnicas de confeitaria através do conhecimento das diferentes técnicas e da funcionalidade dos ingredientes buscando atender requisitos de higiene e qualidade.</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>Básica SHEASBY, A. Pães: o grande livro de receitas. PUBLIFOLHA, 2009. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009. EL-DASH, A. Fundamentos de Tecnologia da Panificação. GOV. ESTADO SP, 1982.</p> <p>Complementar MORETTO, E. Introdução a Ciência dos Alimentos. Florianópolis: ED. DA USP, 2002. COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. Porto Alegre: ARTMED, 2004. SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. VARELA, 1999. CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. Tecnologia de Massas Alimentícias. GOV. ESTADO SP, 1982.</p>
<p>Disciplina: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS</p>
<p>Ementa: Estudo dos micro-organismos. Fatores que afetem o desenvolvimento de micro-organismos. Micro-organismos deteriorantes, indicadores e patogênicos. Alterações microbianas em alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Produção de toxinas e metabólitos tóxicos. Micro-organismos utilizados na produção de alimentos, com enfoque na panificação.</p>
<p>Objetivo: Identificar os diferentes tipos de microorganismos e sua importância na vida humana, em especial na área alimentícia e de saúde pública. Entender os principais aspectos e causas da atividade benéfica e da atividade maléfica dos micro-organismos. Compreender as relações saúde-doença provocadas pelos micro-organismos. Identificar os micro-organismos e mecanismos envolvidos na fabricação e na alteração dos alimentos.</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>Básica CASE, C. L.; TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. Microbiologia. Porto Alegre: Artmed. 2011. 934p. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed. 2005. 771p. MELO FRANCO, B.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu. 2001.</p>

<p>Complementar CREDIDIO, E. Doenças transmitidas por alimentos. São Paulo: Ottoni, 2006. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. PELCZAR, M.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia. v. 1. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1997. TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina. 2011. 263p. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>
<p>Disciplina temática: TRANSFORMAÇÕES FÍSICAS E QUÍMICAS NA CONFEITARIA</p>
<p>Ementa: Estudo das transformações físicas, químicas e bioquímicas relacionadas à produção de bolos e produtos de confeitaria.</p>
<p>Objetivo: Proporcionar ao estudante relacionar os conhecimentos de língua portuguesa, matemática, química, física e microbiologia à tecnologia de bolos e confeitaria.</p>
<p>Bibliografia: Básica COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. Porto Alegre: ARTMED, 2004. EL-DASH, A. Tecnologia de farinhas mistas: produção de bolos. V.7, 1994. SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008.</p> <p>Complementar BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. revisada e atualizada. São Paulo: Livraria Varela, 2001. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009. EL-DASH, A. Fundamentos de Tecnologia da Panificação. GOV. ESTADO SP, 1982. WOLKE, R. O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.</p>

<p style="text-align: center;">4º PERÍODO</p>
<p>Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA IV</p>
<p>Ementa: Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfosintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.</p>
<p>Objetivo: Levar o discente a ler, compreender, interpretar e produzir textos, observando os níveis de linguagem, os gêneros, as tipologias, bem como a coesão e a coerência textuais. Conhecer aspectos da literatura brasileira em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena.</p>
<p>Bibliografia: Básica</p>

BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2010.

ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. **Português: contexto, interlocução e sentido**. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Português: linguagens**. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.

Complementar

BAGNO, M. **Gramática pedagógica do português brasileiro**. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.

HOUAISS, A. **Dicionário da Língua Portuguesa**. 1 ed. 2001.

CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

POSSENTI, S. **Questões de Linguagem – Passeio Gramatical Dirigido**. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.

SARMENTO, L. L. **Oficina de redação**. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.

Disciplina: MATEMÁTICA IV

Ementa:

Trigonometria nos triângulos. Progressão aritmética. Progressão geométrica.

Objetivo:

Servir de apoio básico as demais disciplinas do curso. Levar o discente a reconhecer e aplicar resultados referentes aos conteúdos funções e progressões que constam neste programa tanto em situações abstratas das teorias matemáticas como nas resoluções de problemas que tenham relação com a sua profissão. Propiciar ao discente condições de revisar criticamente, compreender, explicar verbalmente em linhas gerais conteúdos de conjuntos e funções do Ensino Fundamental e Médio e ampliá-los através da resolução de problemas, exercícios, pesquisas e trabalhos.

Bibliografia:

Básica

DANTE, L. R. **Matemática: Contextos e Aplicações**. Vol1. São Paulo: Ática, 2011.

GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. **Matemática Completa**. Vol1. São Paulo: FTD, 2005.

IEZZI, G. **Matemática: Ciências e Aplicações**. Vol1. São Paulo: Atual, 2010.

Complementar

BENIGNO, B. F. **Matemática aula por aula**. Vol1. São Paulo: FTD, 2003.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. Vol Único. Moderna, 2008.

BOLEMA. **Boletim da Educação Matemática**. São Paulo: ABEC.

IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática Elementar**. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Atual, 2005.

SOUZA, J. **Matemática: Coleção novo olhar Matemática**. Vol1. São Paulo: FTD, 2011.

Disciplina: INGLÊS INSTRUMENTAL II

Ementa:

Leitura, compreensão e interpretação de textos escritos, ligados à área de conhecimento do curso. Aspectos gramaticais e morfológicos pertinentes à compreensão, desenvolvimento e ampliação das estratégias de leitura.

Objetivo:

Reconhecer e empregar as estratégias de leitura em língua inglesa. Adquirir e ampliar conhecimentos sobre o léxico da área específica do curso. Adquirir e/ou aperfeiçoar o

conhecimento de aspectos morfosintáticos da língua-alvo. Possibilitar a leitura e a interpretação de textos em inglês na área de conhecimento do curso.

Bibliografia:

Básica

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental. Volumes I, II.** São Paulo: Textonovo, 2004.

DIAS, R. **Reading Critically in English.** Belo Horizonte: UFMG, 2002.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros – Português/Inglês e Inglês/Português.

Oxford: Oxford University Press, 2009.

Complementar

CRAVEN, M. **Reading Keys – Introducing, developing and extending.** Oxford: Macmillan, 2003.

EASTWOOD, J. **Oxford Practice Grammar.** Oxford: Oxford University Press, 2003.

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. **Inglês: de olho no mundo do trabalho.** Sao Paulo: Scipione, 2007

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de leitura em inglês I e II.** Sao Paulo: Textonovo, 2002.

HARDING, K. **English for Specific Purposes.** Oxford: Oxford Universtiy Press, 2008.

REJANI, M. **Learning English through texts.** São Paulo: Textonovo, 2003. (v.1 e 2)

SMITH, N. **Be a better reader. Englewood Cliffs :** Prewntice Hall, 1987.

SOUZA, A et al . **Leitura em Língua inglesa: uma abordagem instrumental.** São Paulo: DISAL, 2005.

VINCE, M. **Essential Language Practice.** Oxford: Macmillan Heinemann, 2000.

Disciplina: FILOSOFIA II

Ementa:

A Ética e a Política. Relações comerciais e ética. Poder e Estado. Estado de natureza e contrato social. Valores sociais e formas de governo.

Objetivo:

Desenvolver a capacidade de leitura e escrita filosóficas. Conhecer a problemática inaugural da filosofia ocidental, da sua especificidade e principais campos de investigação. Discutir os problemas filosóficos atinentes à teoria do conhecimento. Compreender as questões filosóficas relativas ao ser e à linguagem. Compreender os conceitos de ética, moral e a relação desses com o comportamento social e a liberdade humana. Questionar os valores humanos, relacionando-os à formação técnico-profissional. Entender a importância da conduta ética no exercício da profissão e na construção da cidadania. Possibilitar, a partir de uma perspectiva crítica, uma compreensão da vida política em sociedade, no que diz respeito às relações de poder e suas várias formas de manifestações. Problematizar a questão dos direitos humanos, da diversidade cultural, da sustentabilidade socioambiental e das formas democráticas de convívio social.

Bibliografia:

Básica

ARANHA, M. L. A. **Filosofando:** introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.).

MARCONDES, D. **Textos Básicos de Filosofia:** dos pré-socráticos a Wittgenstein. 5ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

SANDEL, M. J. **Justiça:** o que é fazer a coisa certa? Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2012.

Complementar

ARANHA, M. L. A. **Temas de filosofia**. São Paulo: Moderna, 2005. (3ª Ed. rev.).
 CHAUI, M. **Boas Vindas à Filosofia**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010. (Coleção Filosofia: o prazer do pensar/ dirigida por Marilena Chauí e Juvenal Savian Filho).
 _____. **Iniciação à filosofia**. São Paulo: Ática, 2011.
 CORDI, C.; et al. **Para filosofar**. São Paulo: Editora Scipione, 2007.
 GAARDER, J. **O mundo de Sofia: romance da história da filosofia**. Tradução de João A. Júnior. São Paulo Companhia das Letras.

Disciplina: FÍSICA II**Ementa:**

Medidas de comprimento, massa e tempo. Posição, deslocamento, velocidade média e o conceito de velocidade instantânea. Aceleração média. Conceito de Força, Força resultante e as leis de Newton. Conceito de Pressão.

Objetivo:

Ler e interpretar textos de interesse científico e tecnológico. Formular questões a partir de situações reais e compreender aquelas já enunciadas. Entender e aplicar métodos e procedimentos próprios das Ciências Naturais. Utilizar elementos e conhecimentos científicos e tecnológicos para diagnosticar e equacionar questões sociais e ambientais. Entender a relação entre o desenvolvimento de Ciências Naturais e o desenvolvimento tecnológico e associar as diferentes tecnologias aos problemas que se propuser e se propõe solucionar.

Bibliografia:**Básica**

MÁXIMO, ANTONIO e ALVARENGA, BEATRIZ. **Física: Contexto e Aplicações**, Vol.1, 1.ª Edição. Editora Scipione. São Paulo, 2014;
 GASPAS, A. **Física – Mecânica** (Nova ortografia), Vol. 1, 1.ª Edição. Editora Ática. São Paulo;
 BOAS, NEWTON V.; BISCOLOLA, GUALTER J. e DOCA, RICARDO H. **Tópicos de Física**, Vol. 1, 21.ª Edição. Editora Saraiva. São Paulo, 2012.

Complementar

Grupo de Reelaboração do Ensino de Física – GREF. **Física 1 – Mecânica**, 7.ª Edição. EDUSP. São Paulo;
 PINTO, ALEXANDRE C.; LEITE, CRISTINA e DA SILVA, JOSÉ A. **Física - Projeto Escola e Cidadania**, Vol. 1, 1.ª Edição. Editora do Brasil. São Paulo, 2005;
 MÁXIMO, ANTONIO e ALVARENGA, BEATRIZ. **Projeto Voaz - Física - Volume Único**. 1.ª Edição. Editora Scipione. São Paulo, 2012.
 PERUZZO, Jucimar. **Experimentos de Física Básica: Mecânica**. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2012;
 BERMANN, Célio. **Energia no Brasil – Para quê? – Para quem?** 2.ª Edição. Editora Livraria da Física, 2002.

Disciplina: ARTE II**Ementa:**

Projetos de investigação e experimentação artística com técnicas, materiais, estilos e gêneros variados. Apreciação e compreensão de diferentes poéticas em diálogo com as manifestações artísticas regionais nas diversas linguagens. Estudo das matrizes culturais da arte brasileira, em especial as africanas e indígenas, a partir das diversas visões e versões de seus

representantes. Relações entre arte e mundo do trabalho.

Objetivo:

Identificar o fenômeno artístico do fazer, compreender e apreciar; Problematizar o processo criativo como ação sensível; Investigar materiais, estilos e gêneros variados na produção de projetos artísticos; Reconhecer e analisar as matrizes culturais da arte brasileira, especialmente as africanas e indígenas; Problematizar as relações entre arte e mundo do trabalho.

Bibliografia:

Básica

BOZZANO, H. B.; FRENDA, P.; GUSMÃO, T. C. **Arte em interação**. São Paulo: IBEP, 2013.

BRAZIL, F.; MARQUES, I. **Arte em questões**. São Paulo: Digitexto, 2012.

GOMBRICH, E. H. **A História da Arte**. 16ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

FELIZ, Júlio. **Instrumentos Sonoros Alternativos – Manual de construção e sugestões de utilização**. Campo Grande/MS, Editora Oeste. 2002.

NAPOLITANO, Marcos. **Como usar o cinema na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2006.

HERNÁNDEZ, Fernando. **Catadores da cultura visual: transformando fragmentos em nova narrativa educacional**. Porto Alegre: Mediação, 2007.

SANTOS, M. G. V. P. **História da Arte**. 17ª ed. 3ª impressão. São Paulo: Ática, 2008.

WÖLFFLIN, H. **Conceitos Fundamentais da História da Arte: o problema da evolução dos estilos nas artes mais recentes**. [tradução João Azenha Júnior]. – 4ª ed. – São Paulo: Martins Fontes, 2000.

Complementar

ARGAN, G. C. **Arte Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

CONDURU, R. **Arte afro-brasileira**. Rio de Janeiro: C/ Arte, 2007.

OSTROWER, F. P. **Universos da Arte**. Rio de Janeiro: Campus, 1983.

PENNA, Maura. **Música(s) e seu ensino**. 2 ed. rev. e ampl. Porto Alegre: Sulina, 2010.

PEREIRA, Kátia Helena Pereira. **Como usar artes visuais na sala de aula**. São Paulo: Editora Contexto, 2007.

RIBEIRO, B. G. **Arte Indígena: linguagem visual**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1989.

SILVA, D. M.; CALAÇA, M. C. **Arte africana e afrobrasileira**. São Paulo: Terceira Margem, 2006.

Disciplina: TECNOLOGIA DE MASSAS E BISCOITOS

Ementa:

Composição química, armazenamento, limpeza e seleção de cereais, raízes e tubérculos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Tipos de massas alimentícias. Processos de produção e equipamentos. Ingredientes. Controle de qualidade e legislação.

Objetivo:

Aprender a produzir massas alimentícias através do conhecimento das diferentes técnicas e da funcionalidade dos ingredientes buscando atender requisitos de higiene e qualidade.

Bibliografia:

Básica

CIACCO, C.F. & CHANG, Y.K. **Tecnologia de Massas Alimentícias**. GOV. ESTADO SP, 1982.

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: massas alimentícias**. V.5, 1994.

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. VARELA, 1999.

Complementar

EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: produção de biscoitos**. V.6, 1994.

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.

GRASSI, L. R. **Baco**: em busca da pizza perfeita. SENAC-DF, 2009.

MORETTO, E. **Introdução a Ciência dos Alimentos**. Florianópolis: ED. DA USP, 2002.

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

Disciplina: MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Ementa:

Tipos e causas das alterações dos alimentos. Princípios e métodos de conservação dos alimentos panificados: frio, calor, controle de umidade e atividade de água, aditivos químicos, emprego de fermentações, irradiação, atmosfera modificada, métodos combinados. Tendências na conservação de produtos de panificação.

Objetivo:

Conhecer os principais métodos, convencionais e não convencionais, da conservação de alimentos, com ênfase na conservação de produtos de panificação.

Bibliografia:

Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1998.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

GAVA, A. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

Complementar

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. Viçosa: UFV, 1999.

BOBBIO, A. B.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

ORDÓÑEZ, J. A. P. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. São Paulo: Artmed, 2005.

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

JAY, A. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Disciplina temática: A ARTE DA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS PANIFICADOS

Ementa:

A ciência por trás da elaboração de produtos panificados; aspectos sócio-culturais relacionados à elaboração de produtos panificados.

Objetivo:

Proporcionar ao estudante relacionar os conhecimentos de língua portuguesa, matemática, física, arte, filosofia, métodos de conservação e tecnologia de massas e biscoitos à arte da elaboração de produtos panificados.

Bibliografia:

Básica

CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. Ed. SENAC SP, 2008.

CIACCO, C.F. & CHANG, Y.K. **Tecnologia de Massas Alimentícias**. GOV. ESTADO SP, 1982.

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. VARELA, 1999.

Complementar

ARANHA, M. L. A. *Temas de filosofia*. São Paulo: Moderna, 2005. (3ª Ed. rev.).
 CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1998.
 FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
 GAVA, A. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

5º PERÍODO**Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA V****Ementa:**

Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfosintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.

Objetivo:

Levar o discente a ler, compreender, interpretar e produzir textos, observando os níveis de linguagem, os gêneros, as tipologias, bem como a coesão e a coerência textuais. Conhecer aspectos da literatura brasileira em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena.

Bibliografia:**Básica**

BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2010.
 ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. **Português: contexto, interlocução e sentido**. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3.
 CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Português: linguagens**. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.

Complementar

BAGNO, M. **Gramática pedagógica do português brasileiro**. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.
 HOUAISS, A. **Dicionário da Língua Portuguesa**. 1 ed. 2001.
 CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.
 POSSENTI, S. **Questões de Linguagem – Passeio Gramatical Dirigido**. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.
 SARMENTO, L. L. **Oficina de redação**. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.

Disciplina: MATEMÁTICA V**Ementa:**

Sistema linear. Geometria plana. Geometria espacial. Análise combinatória.

Objetivo:

Servir de apoio básico as demais disciplinas do curso. Levar o discente a reconhecer e aplicar resultados referentes aos conteúdos funções e progressões que constam neste programa tanto em situações abstratas das teorias matemáticas como nas resoluções de problemas que tenham relação com a sua profissão. Propiciar ao discente condições de revisar criticamente, compreender, explicar verbalmente em linhas gerais conteúdos de conjuntos e funções do Ensino Fundamental e Médio e ampliá-los através da resolução de

problemas, exercícios, pesquisas e trabalhos.

Bibliografia:

Básica

DANTE, L. R. **Matemática: Contextos e Aplicações**. Vol1. São Paulo: Ática, 2011.

GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. **Matemática Completa**. Vol1. São Paulo: FTD, 2005.

IEZZI, G. **Matemática: Ciências e Aplicações**. Vol1. São Paulo: Atual, 2010.

Complementar

BENIGNO, B. F. **Matemática aula por aula**. Vol1. São Paulo: FTD, 2003.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. Vol Único. Moderna, 2008.

BOLEMA. **Boletim da Educação Matemática**. São Paulo: ABEC.

IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática Elementar**. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Atual, 2005.

SOUZA, J. **Matemática: Coleção novo olhar Matemática**. Vol1. São Paulo: FTD, 2011.

Disciplina: EDUCAÇÃO FÍSICA I

Ementa:

Introdução e ampliação ao estudo, vivência e reflexão crítica dos temas da cultura corporal de movimento, abordados pela Educação Física, compreendendo seus aspectos biológicos, históricos, psicológicos, sociais, filosóficos e culturais, e suas relações com o meio ambiente e a diversidade humana, em uma perspectiva omnilateral.

Objetivo:

Conhecer e desenvolver o potencial de seu próprio corpo mediante a compreensão das principais características dos diferentes tipos de atividades físicas. Desenvolver no educando, utilizando a prática de atividade física individual e coletiva, aspectos de auto-estima, respeito, socialização e cidadania, aprimorando sua formação global além de subsidiá-los de vivências para torná-lo crítico e construtivo na sociedade em que vive. Construir e aplicar conceitos das várias áreas do conhecimento para a compreensão de fenômenos naturais do processo cardiorrespiratório. Proporcionar intervenção solidária na realidade, considerando a diversidade sócio-cultural, como inerente à condição Humana no tempo e no espaço. Compreender e valorizar as manifestações corporais aplicando-as no seu lazer.

Bibliografia:

Básica

VÁRIOS AUTORES. **Educação Física – Ensino Médio**. Curitiba: SEED-PR, 2006.

DARIDO, S. C; SOUZA Jr, O. M. **Para ensinar Educação Física**. Ed. Papirus.

TEIXEIRA, H. V. **Educação Física e Desportos**. São Paulo: Saraiva, 1997.

Complementar

BRACHT, V. **Sociologia crítica do esporte: uma introdução**. Vitória: UFES/CEFED, 1997.

NELSON, A. G.; KOKKONEN, J. **Anatomia do Alongamento** - Guia Ilustrado para Aumentar a Flexibilidade e a Força Muscular. Ed. Manole.

FENSTERSEIFER, P. E; JAIME, F. J. **Dicionário Crítico de Educação Física** - Col. Educação Física - 2ª Ed. Editora UNIJUI.

MOREIRA, W. W; SIMÕES, R; MARTINS, I. C. **Aulas de Educação Física no Ensino Médio**. Campinas: Papirus, 2010.

KUNZ, E. **Didática da Educação Física 1**. 4ª ed. Ijuí: Ed. Unijuí, 2006.

Disciplina: LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA - ESPANHOL I

Ementa:

Estruturas básicas da Língua Espanhola em uma abordagem contrastiva com a Língua Portuguesa em seus aspectos lexicais, sintáticos, semânticos, pragmáticos, discursivos e interculturais; habilidades comunicativas de recepção e produção em vários gêneros textuais a partir das especificidades de cada curso, com vistas à interação sociocomunicativa e ao desenvolvimento das habilidades sociolinguísticas. Noções das variações linguísticas da língua espanhola.

Objetivo:

Desenvolver habilidades comunicativas e interculturais necessárias a cada curso. Empregar a língua espanhola em situações de práticas de leitura e interação. Despertar o interesse pela Língua Espanhola e preparar o discente para possíveis estudos posteriores.

Bibliografia:

Básica

DiccionarioSeñas para laenseñanza de lalenguoespañola para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FANJUL, A. P. **Gramatica de Español Paso a Paso.** Editora: Santillana – Moderna. Brasil. 2011.

HERMOSO, A. G.; CUENOT, J. R.; ALFARO, M. S. **Curso Práctico Gramática de españolenguaxtranjera:** Normas. Recursos para lacomunicación. 11 ed. Madrid: Edelsa, 2004.

Complementar

GIL-TORESANO, M. et al. **Agencia ELE Brasil.** Madri: Sgel, 2011.

GONZÁLEZ HERMOSO, A. **Conjugar es fácil.** Madrid: Edelsa, 2000.

MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. **Gramática contrastiva del español para Brasileños.** Madrid, SGEL, 2007.

FANJUL, A. **Gramática y Práctica de Español para brasileños.**Santillana, 2005.

GARCÍA-TALAVERA; DIAZ, M. **Dicionário Santillana para estudantes Espanhol-português/português-espanhol com CD – 3 ed.** Editora: Santillana - Moderna. Ed. 2011.

Disciplina: GEOGRAFIA I

Ementa:

A contribuição da Geografia para compreensão da realidade/mundo. A Geografia e as formas de representação espacial. Espacialização das relações capitalistas de produção e a sociedade em rede. Apropriação da natureza pelo trabalho e a questão ambiental no mundo e no Brasil.

Objetivo:

Compreender os pressupostos básicos que conferem especificidade à Geografia. Ler, analisar e interpretar os códigos utilizados pela Geografia (mapas, gráficos, tabelas, etc.) considerando-os como elementos de representação dos fenômenos espaciais. Compreender a inter-relação dos elementos na natureza e sua dinâmica na configuração das paisagens ao longo do tempo. Identificar os aspectos naturais do território nacional e sua inter-relação na constituição das paisagens brasileiras. Desenvolver a capacidade de análise da questão ambiental face aos desdobramentos da sociedade contemporânea.

Bibliografia:

Básica

BOLIGIAN, L.; ALVES, A. **Geografia Espaço e Vivência.** São Paulo: Atual, 2012.

CARVALHO, M. **O que é natureza?** São Paulo: Brasiliense, 2003 (Coleção primeiros passos, 243).

SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado.** São Paulo: Editora Edusp, 2012.

Complementar

ANTUNES, C. **A terra e a paisagem**. São Paulo: Scipione, 1995.

BRANCO, S. M. **O meio ambiente em debate**. São Paulo: Moderna, 1988. (col. Polêmica)

GONCALVES, C. W. P. **Os (des)caminhos do meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 1989.

GUERRA, A. J. T.; SCOFFHAM, S.; SCORTEGAGNA, A.; HASENACK, H. **Atlas geográfico mundial**: versão essencial com o Brasil em destaque. Editora Fundamento, 2007.

SANTOS, D. **A reinvenção do espaço**: Diálogos em torno do significado de uma categoria. São Paulo: Editora Unesp, 2002.

SANTOS, M. **A natureza do espaço**. São Paulo: Hucitec, 1999.

Disciplina: SOCIOLOGIA**Ementa:**

A Sociologia como ciência e sua origem; Indivíduo e sociedade; Instituições sociais. Correntes clássicas do pensamento sociológico; Modernidade e capitalismo.

Objetivo:

Distinguir ciência e senso comum. Compreender a Sociologia como ciência e suas especificidades. Compreender a realidade social como resultado concreto das relações sociais. Compreender os processos de socialização e a dinâmica indivíduo/sociedade. Compreender a questão da diversidade a partir do processo de socialização (desnaturalização dos costumes). Compreender a relação entre o trabalho e os processos de construção das desigualdades sociais. Aprender o papel da educação na construção dos indivíduos. Debater as diversas concepções de Estado e os diferentes interesses relacionados. Compreender o papel dos movimentos sociais e das diferentes formas de participação política na construção da cidadania. Aprender o papel das instituições sociais e das relações políticas na construção dos sujeitos.

Bibliografia:**Básica**

BOMENY, H.; FREIRE-MEDEIROS, B. **Tempos modernos, tempos de sociologia**. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

GIDDENS, A. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

TOMAZI, N. D. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Saraiva, 2010.

Complementar

BAUMAN, Z. **Aprendendo a pensar com a sociologia**. São Paulo: Thomson, 2006.

BOBBIO, N. **Dicionário de Política**. Brasília: UnB, 1996.

BRYN, R. **Sociologia**: sua bússola para um novo mundo. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

COSTA, M. C. **Sociologia**: introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2005.

MARTINS, C. B. **O que é sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 2010.

Disciplina: TECNOLOGIA DE PÃES ESPECIAIS**Ementa:**

Modificações químicas na formação de massas, armazenamento e tecnologia de seus produtos. Reologia da massa; tipos de esponjas. Retardo na fermentação e congelamento de massa. Transformações na cocção. Envelhecimento e retrogradação. Contaminação de pães. Ingredientes especiais. Pães semi-folhados; Pães multigrãos; Pães doces; Pães especiais (massa hidratada, alta fermentação, pães árabes, pães indianos, entre outros). Aproveitamento de resíduos e subprodutos.

Objetivo:

Propiciar conhecimento avançado sobre panificação, suas transformações de maior

complexidade e suas formulações e receitas mais elaboradas.

Bibliografia:

Básica

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.
EL-DASH, A. **Fundamentos de Tecnologia da Panificação**. GOV. ESTADO SP, 1982.
SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.

Complementar

CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. Ed. SENAC SP, 2008.
CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. **Tecnologia de Massas Alimentícias**. GOV. ESTADO SP, 1982.
COULTATE, T. P. **Alimentos e a Química de seus Componentes**. Porto Alegre: ARTMED, 2004.
EL-DASH, A. **Fundamentos da Tecnologia de Panificação**. Gov. Estado SP, 1982.
EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: trigo e milho**. V.2, 1994.
EL-DASH, A. **Tecnologia de farinhas mistas: trigo e soja**. V.3, 1994.

Disciplina: ANÁLISE SENSORIAL

Ementa:

Conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos; Aplicações da análise sensorial; Princípios de fisiologia sensorial e os órgãos do sentido; Recrutamento, seleção e treinamento de provadores; Amostragem e apresentação de amostras; Planejamento e condução de avaliações sensoriais pelos métodos discriminativos, quantitativos e afetivos.

Objetivo:

Abordar as diferentes estratégias de análise sensorial utilizada na Panificação, suas relações com a qualidade de materiais e ingredientes, com o produto final e com o desenvolvimento de novos produtos.

Bibliografia:

Básica

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.
CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2005.
CHAVES, J. B.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 1999.

Complementar

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1999. 286p.
EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas (Tomos I, II e III)** – Centro Nacional de Pesquisa em Tecnologia Agroindustrial de alimentos – Rio de Janeiro
FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: Ital, 2002. 116p.
FERREIRA, V. L. P. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Campinas: SBCTA, 2000.
MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: Estudos com consumidores**. 2.ed, ver e ampl. Viçosa: UFV, 2010. 308p.
FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: Ital, 2002. 116p.

Disciplina: GESTÃO DA PRODUÇÃO

<p>Ementa: Conceitos e funções básicas da administração; Planejamento estratégico; Noções de contabilidade comercial; Armazenamento e estoque; Gestão de custos; Administração mercadológica; Gestão de pessoas; Gestão financeira e Administração da produção.</p>
<p>Objetivo: Capacitar o discente para que seja capaz de interpretar e aplicar as técnicas de administração relativas à gestão eficiente de organizações de panificação.</p>
<p>Bibliografia: Básica NEVES, M.F. Gestão de negócios em alimentos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning. 129 p. RITZMAN, L. P. Administração da produção e operações. São Paulo: Pearson. 431 p. FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas. Rio de Janeiro: SENAC Nacional. 208 p.</p> <p>Complementar MONTIBELLER F. G. Empresas, desenvolvimento e ambiente: diagnóstico e diretrizes de sustentabilidade. Barueri, SP: Manole. 147 p. DIAS, M. A. Administração de materiais: uma abordagem logística. São Paulo: Ed. Atlas, 2010. GIL, A.C. Gestão de pessoas. São Paulo: Atlas, 2001. GITTMAN, L. J. Princípios de administração financeira. São Paulo: Editora Pearson, 2010. SLACK, N.; CHAMBERS, S. Administração da produção. São Paulo: Atlas, 2009.</p>
<p>Disciplina temática: MUNDO DO TRABALHO</p>
<p>Ementa: Mundo do trabalho e sua metamorfose, Mundo do trabalho como eixo gerador da produção de outros conhecimentos, Economia Solidária, Empreendedorismo, meio ambiente e trabalho, os ambientes de trabalho do profissional da panificação.</p>
<p>Objetivo: Proporcionar ao estudante relacionar os conhecimentos de educação física, língua portuguesa, matemática, geografia, sociologia, análise sensorial, gestão da produção e tecnologia de pães especiais com os ambientes de trabalho do profissional da panificação.</p>
<p>Bibliografia: Básica NEVES, M.F. Gestão de negócios em alimentos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning. 129 p. MONTIBELLER F. G. Empresas, desenvolvimento e ambiente: diagnóstico e diretrizes de sustentabilidade. Barueri, SP: Manole. 147 p. CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009.</p> <p>Complementar BAUMAN, Z. Aprendendo a pensar com a sociologia. São Paulo: Thomson, 2006. BRANCO, S. M. O meio ambiente em debate. São Paulo: Moderna, 1988. (col. Polêmica) DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações. Vol1. São Paulo: Ática, 2011. MONTIBELLER F. G. Empresas, desenvolvimento e ambiente: diagnóstico e diretrizes de sustentabilidade. Barueri, SP: Manole. 147 p. SANTOS, D. A reinvenção do espaço: Diálogos em torno do significado de uma categoria. São Paulo: Editora Unesp, 2002.</p>

6º PERÍODO
Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA VI
<p>Ementa: Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfosintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.</p>
<p>Objetivo: Levar o discente a ler, compreender, interpretar e produzir textos, observando os níveis de linguagem, os gêneros, as tipologias, bem como a coesão e a coerência textuais. Conhecer aspectos da literatura brasileira em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena.</p>
<p>Bibliografia: Básica BECHARA, E. Gramática escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2010. ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Português: linguagens. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.</p> <p>Complementar BAGNO, M. Gramática pedagógica do português brasileiro. São Paulo: Parábola Editorial, 2012. HOUAISS, A. Dicionário da Língua Portuguesa. 1 ed. 2001. CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. Nova Gramática do Português Contemporâneo. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000. POSSENTI, S. Questões de Linguagem – Passeio Gramatical Dirigido. São Paulo: Parábola Editorial, 2011. SARMENTO, L. L. Oficina de redação. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.</p>
Disciplina: MATEMÁTICA VI
<p>Ementa: Probabilidade. Estatística.</p>
<p>Objetivo: Servir de apoio básico as demais disciplinas do curso. Levar o discente a reconhecer e aplicar resultados referentes aos conteúdos funções e progressões que constam neste programa tanto em situações abstratas das teorias matemáticas como nas resoluções de problemas que tenham relação com a sua profissão. Propiciar ao discente condições de revisar criticamente, compreender, explicar verbalmente em linhas gerais conteúdos de conjuntos e funções do Ensino Fundamental e Médio e ampliá-los através da resolução de problemas, exercícios, pesquisas e trabalhos.</p>
<p>Bibliografia: Básica DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações. Vol1. São Paulo: Ática, 2011. GIOVANNI, J. R.; BONJORNIO, J. R. Matemática Completa. Vol1. São Paulo: FTD, 2005. IEZZI, G. Matemática: Ciências e Aplicações. Vol1. São Paulo: Atual, 2010.</p>

Complementar

BENIGNO, B. F. **Matemática aula por aula**. Vol1. São Paulo: FTD, 2003.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. Vol Único. Moderna, 2008.

BOLEMA. **Boletim da Educação Matemática**. São Paulo: ABEC.

IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática Elementar**. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Atual, 2005.

SOUZA, J. **Matemática: Coleção novo olhar Matemática**. Vol1. São Paulo: FTD, 2011.

Disciplina: LINGUA ESTRANGEIRA MODERNA - ESPANHOL II**Ementa:**

Estruturas básicas da Língua Espanhola em uma abordagem contrastiva com a Língua Portuguesa em seus aspectos lexicais, sintáticos, semânticos, pragmáticos, discursivos e interculturais; habilidades comunicativas de recepção e produção em vários gêneros textuais a partir das especificidades de cada curso, com vistas à interação sociocomunicativa e ao desenvolvimento das habilidades sociolinguísticas. Noções das variações linguísticas da língua espanhola.

Objetivo:

Desenvolver habilidades comunicativas e interculturais necessárias a cada curso. Empregar a língua espanhola em situações de práticas de leitura e interação. Despertar o interesse pela Língua Espanhola e preparar o discente para possíveis estudos posteriores.

Bibliografia:**Básica**

Diccionario Señas para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FANJUL, A. P. **Gramática de Español Paso a Paso**. Editora: Santillana – Moderna. Brasil. 2011.

HERMOSO, A. G.; CUENOT, J. R.; ALFARO, M. S. **Curso Práctico Gramática de español lengua extranjera: Normas. Recursos para la comunicación**. 11 ed. Madrid: Edelsa, 2004.

Complementar

GIL-TORESANO, M. et al. **Agencia ELE Brasil**. Madri: Sgel, 2011.

GONZÁLEZ HERMOSO, A. **Conjugar es fácil**. Madrid: Edelsa, 2000.

MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. **Gramática contrastiva del español para Brasileños**. Madrid, SGEL, 2007.

FANJUL, A. **Gramática y Práctica de Español para brasileños**. Santillana, 2005.

GARCÍA-TALAVERA; DIAZ, M. **Dicionário Santillana para estudantes Espanhol-português/português-espanhol com CD – 3 ed**. Editora: Santillana - Moderna. Ed. 2011.

Disciplina: EDUCAÇÃO FÍSICA II**Ementa:**

Introdução e ampliação ao estudo, vivência e reflexão crítica dos temas da cultura corporal de movimento, abordados pela Educação Física, compreendendo seus aspectos biológicos, históricos, psicológicos, sociais, filosóficos e culturais, e suas relações com o meio ambiente e a diversidade humana, em uma perspectiva omnilateral.

Objetivo:

Conhecer e desenvolver o potencial de seu próprio corpo mediante a compreensão das principais características dos diferentes tipos de atividades físicas. Desenvolver no educando, utilizando a prática de atividade física individual e coletiva, aspectos de auto-estima, respeito, socialização e cidadania, aprimorando sua formação global além de subsidiá-los de vivências para torná-lo crítico e construtivo na sociedade em que vive.

Construir e aplicar conceitos das várias áreas do conhecimento para a compreensão de fenômenos naturais do processo cardiorrespiratório. Proporcionar intervenção solidária na realidade, considerando a diversidade sócio-cultural, como inerente à condição Humana no tempo e no espaço. Compreender e valorizar as manifestações corporais aplicando-as no seu lazer.

Bibliografia:

Básica

VÁRIOS AUTORES. **Educação Física – Ensino Médio**. Curitiba: SEED-PR, 2006.

DARIDO, S. C.; SOUZA Jr, O. M. **Para ensinar Educação Física**. Ed. Papirus.

TEIXEIRA, H. V. **Educação Física e Desportos**. São Paulo: Saraiva, 1997.

Complementar

BRACHT, V. **Sociologia crítica do esporte: uma introdução**. Vitória: UFES/CEFED, 1997.

NELSON, A. G.; KOKKONEN, J. **Anatomia do Alongamento** - Guia Ilustrado para Aumentar a Flexibilidade e a Força Muscular. Ed. Manole.

FENSTERSEIFER, P. E; JAIME, F. J. **Dicionário Crítico de Educação Física** - Col. Educação Física - 2ª Ed. Editora UNIJUI.

MOREIRA, W. W; SIMÕES, R; MARTINS, I. C. **Aulas de Educação Física no Ensino Médio**. Campinas: Papirus, 2010.

KUNZ, E. **Didática da Educação Física 1**. 4ª ed. Ijuí: Ed. Unijuí, 2006.

Disciplina: GEOGRAFIA II

Ementa:

A contribuição da Geografia para compreensão da realidade/mundo. A Geografia e as formas de representação espacial. Espacialização das relações capitalistas de produção e a sociedade em rede. Apropriação da natureza pelo trabalho e a questão ambiental no mundo e no Brasil.

Objetivo:

Compreender os pressupostos básicos que conferem especificidade à Geografia. Ler, analisar e interpretar os códigos utilizados pela Geografia (mapas, gráficos, tabelas, etc.) considerando-os como elementos de representação dos fenômenos espaciais. Compreender a inter-relação dos elementos na natureza e sua dinâmica na configuração das paisagens ao longo do tempo. Identificar os aspectos naturais do território nacional e sua inter-relação na constituição das paisagens brasileiras. Desenvolver a capacidade de análise da questão ambiental face aos desdobramentos da sociedade contemporânea.

Bibliografia:

Básica

BOLIGIAN, L.; ALVES, A. **Geografia Espaço e Vivência**. São Paulo: Atual, 2012.

CARVALHO, M. **O que é natureza?** São Paulo: Brasiliense, 2003 (Coleção primeiros passos, 243).

SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado**. São Paulo: Editora Edusp, 2012.

Complementar

ANTUNES, C. **A terra e a paisagem**. São Paulo: Scipione, 1995.

BRANCO, S. M. **O meio ambiente em debate**. São Paulo: Moderna, 1988. (col. Polêmica)

GONCALVES, C. W. P. **Os (des)caminhos do meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 1989.

GUERRA, A. J. T.; SCOFFHAM, S.; SCORTEGAGNA, A.; HASENACK, H. **Atlas geográfico mundial**: versão essencial com o Brasil em destaque. Editora Fundamento, 2007.

SANTOS, D. **A reinvenção do espaço**: Diálogos em torno do significado de uma categoria.

São Paulo: Editora Unesp, 2002.

SANTOS, M. **A natureza do espaço**. São Paulo: Hucitec, 1999.

Disciplina: GESTÃO DA QUALIDADE

Ementa:

Introdução às noções de qualidade; Ferramentas de qualidade; Sistemas de qualidade; Gestão da qualidade; Certificações de qualidade.

Objetivo:

Ensinar a importância da produção de alimentos seguros indicando pontualmente as possibilidades de contaminação em alimentos e as formas de prevenir ou reduzir as contaminações. Desta forma, direcionar os estudantes a inserir em suas rotinas de manipulação de alimentos os Programas de Qualidade e a legislação vigente.

Bibliografia:

Básica

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**. Porto Alegre: ARTMED, 2010.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário para Serviços de Alimentação**. Ed. Varela, 2008.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos**. Ed. Varela, 2001

Complementar

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. ARTMED, 2002.

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança e promoção da saúde**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GONÇALVES, J. D.; HEREDIA, L.; UBARANA, F.; LOPES, E. **Implementação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos**. SBCTA. Volume 1.

LOPES, E. A. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2011.

Disciplina: EMBALAGENS PARA ALIMENTOS

Ementa:

Conceitos, histórico e funções das embalagens. Tipos, composição, propriedades e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminadas. Interação entre embalagens e alimento. Embalagens para produtos panificados.

Objetivo:

Identificar os diferentes tipos e aplicações das embalagens para alimentos.

Bibliografia:

Básica

CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2006.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Complementar

JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. **Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade**. Campinas: CETEA/ITAL, 2009.

NEGRÃO, C. **Design de embalagem** - do marketing à produção. São Paulo: Editora: Novatec, 2008.

NOLETTO, A. P. R. **Embalagens de papelão ondulado: propriedades e avaliação da qualidade**. Campinas: CETEA/ITAL, 2010.

OLIVEIRA, L. M.; QUEIRÓZ, G. C. **Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade**. Campinas: CETEA/ITAL, 2008.

SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; et al. **Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades**. Campinas: CETEA/ITAL, 2002.

Disciplina: MÉTODOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

Ementa:

Coleta e amostragem. Composição centesimal dos alimentos. Métodos físicos e químicos de análise de matérias-primas e produtos de panificação.

Objetivo:

Proporcionar ao educando conhecimentos fundamentais sobre a importância da análise de alimentos para a panificação e sua influência na qualidade dos produtos.

Bibliografia:

Básica

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. São Paulo: UNICAMP, 2003.

GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa: UFV, 2011.

IAL. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p.

Complementar

ANDRADE, E.C.B. **Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição**. São Paulo: Varela, 2006. 238p.

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

HOLLER, F. J. **Princípios de análise instrumental**. São Paulo: Bookman, 2009.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis: Editora da UFSC. 2008. 237p.

CASTRO, F. A. F. **Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática**. Viçosa: UFV, 107p.

Disciplina: SOCIOLOGIA DO TRABALHO

Ementa:

Surgimento da sociologia. Teorias clássicas da sociologia. Trabalho e sociedade. Socialização.

Objetivo:

Explicitar as mudanças que ocasionaram o surgimento da sociologia, as teorias clássicas relacionadas à questão do trabalho com ênfase na relação entre trabalho e capitalismo. Introduzir uma discussão geral sobre o surgimento da sociologia. Proporcionar ferramentas sociológicas para a análise da realidade do trabalho no mundo moderno através das principais teses dos clássicos da sociologia. Proporcionar uma visão dos processos de mudanças no mundo do trabalho no capitalismo. Apresentar uma discussão sobre processos de socialização para o trabalho.

Bibliografia:

Básica

DURKHEIM, E. **Da divisão do trabalho social**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MARX, K. **O capital**. 5 vols. São Paulo: Nova Cultural, 1988.

WEBER, M. **Ensaio de sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

Complementar

ADORNO, T. **Capitalismo tardio ou sociedade industrial?** In: COHN, G. (org): Col. Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1986.

ANTUNES, R. **Adeus ao trabalho? As metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho**. Campinas: Ed. Cortez/Ed. da UNICAMP, 1995.

ANTUNES, R. **Os sentidos do trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho**. São Paulo: Boitempo, 2000.

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

HARVEY, D. **A condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola, 1992.

Disciplina temática: EDUCAÇÃO E GESTÃO AMBIENTAL NA PANIFICAÇÃO**Ementa:**

Educação ambiental e o paradigma do Desenvolvimento Sustentável. Conceitos básicos em Gestão Ambiental. Tópicos especiais em Gestão ambiental: conservação da biodiversidade; produção de resíduos; conservação de água e energia; impactos da produção de alimentos.

Objetivo:

Fornecer aos alunos a base necessária para compreender o potencial poluidor das atividades humanas sobre o meio ambiente, a importância de se administrar os recursos naturais, valorizando o papel do ser humano neste processo, visando à melhoria do desempenho ambiental nas atividades inerentes à indústria, através da implantação de medidas que controlem, reduzam e mitiguem os possíveis danos ambientais decorrentes das atividades humanas no ambiente.

Bibliografia:**Básica**

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2006.

BURSZTYN, Maria Augusta. **Fundamentos de política e gestão ambiental: caminhos para a sustentabilidade**. São Paulo :Garamond, 2004

MILLER JR, G. Tyler. **Ciência Ambiental**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

Complementar

ABNT - ISO 14.001 – **Sistemas de Gestão Ambiental – Especificação e Diretrizes para Uso**. Associação Brasileira de Normas Técnicas.

CRUZ, H. M. **Análises microbiológicas e físico-químicas: conceitos para a gestão ambiental**. 1ª ed. São Paulo: Erica, 2014.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Conama: Conselho Nacional do Meio ambiente**.

Disponível em: <http://www.mma.gov.br/port/conama/legi.cfm>. Acesso em 21/02/2016.

PHILIPPI JÚNIOR, A.; ROMÉRO, M. A.; BRUNA, G. C. **Curso de gestão ambiental**. São Paulo: Manole, 2014.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **O desafio ambiental**. Rio de Janeiro: Record, 2011.