



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria da Educação

**ESCOLA ESTADUAL DE
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - EEEP**
ENSINO MÉDIO INTEGRADO À EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

Curso Técnico de Nível Médio em
Agroindústria

Plano de Curso

**Fortaleza - CE
2016**



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ

GOVERNADOR

Camilo Santana

VICE-GOVERNADORA

Maria Izolda Cela de Arruda Coelho

SECRETÁRIO DA EDUCAÇÃO

Maurício Holanda Maia

SECRETÁRIO ADJUNTO DA EDUCAÇÃO

Armando Amorim Simões

SECRETÁRIA EXECUTIVA DA EDUCAÇÃO

Antonia Dalila Saldanha de Freitas

COORDENADORA DO GABINETE

Maria da Conceição Avila de Mesquita Viñas

COORDENADORIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

Marta Emília Silva Vieira

SUMÁRIO

01. Justificativa e Objetivos do Curso	07
02. Requisitos e Formas de Acesso	10
03. Perfil Profissional de Conclusão	11
04. Organização Curricular	13
05. Critérios de Aproveitamento de Estudos e Certificação por Competências	26
06. Critérios de Avaliação de Aprendizagem	27
07. Instalações, Equipamentos e Biblioteca	28
08. Pessoal Docente e Técnico Administrativo	29
09. Certificados e Diplomas	29
10. Anexos	30
10.1. Disciplinas da Formação Geral	30
10.2. Disciplinas da Formação Profissional	141

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

A Região Nordeste possui 1.561.17 km² o que corresponde a um pouco mais de 18,2 % do território brasileiro sendo a terceira macrorregião mais extensa do país; é a que mais possui divisões político-administrativo, totalizando nove estados (Alagoas, Bahia, Ceara, Maranhão, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, Sergipe).

Segundo o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), em 2004, a agroindústria obteve crescimento de 5,3 %, marca mais elevada da série histórica iniciada em 1992. Como têm sido frequentes nos últimos anos, exceto em 2003, os setores vinculados à pecuária (5,0%), com crescente inserção externa, apresentaram desempenho superior aos associados à lavoura (4,6%), de maior peso na agroindústria. O aumento de 22,4 % assinalado pelo grupamento de defensivos para uso agropecuário contribuiu para que o total da agroindústria crescesse acima destes dois principais grupamentos (total da agricultura e total da pecuária).

A agroindústria, ou beneficiadora de matéria-prima, se articula de duas formas: à jusante, com indústrias de embalagens e com o processamento agroindustrial, e à montante, com a indústria de insumos e de equipamentos para agricultura. Ao agregar valores aos produtos, aumenta-se a competitividade nos mercados local e regional; aproveitam-se melhor os produtos da safra, reduzindo desperdícios; integra melhor os atores envolvidos em todo o processo, além de aumentar a renda e a organização da produção.

1.2. Objetivos

São objetivos do Ensino Médio, conforme Artigo 35 da Lei 9394/96:

- Consolidar e aprofundar os conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- Oferecer a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;
- Aprimorar o educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

- Compreender os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionados à teoria com prática, no ensino de cada disciplina.

No que se refere à educação profissional o objetivo geral da proposta é de preparar profissionais técnicos de nível médio, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico para aplicar métodos de comercialização de bens e serviços.

1.3. Objetivo do Curso

O Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria tem como objetivo geral formar profissionais capazes de exercer atividades técnicas com habilidades e atitudes, que lhes permitam participar de forma responsável, proativa, crítica e criativa no processo de produção agroindustrial adaptando as variadas condições do mundo do trabalho, abordando também a produção artesanal. Esse profissional desenvolve e executa atividades relacionadas às análises de laboratórios e ao processo de produção na área de laticínios, carnes e vegetais.

1.4. Objetivos Específicos

- Implantar e gerenciar os sistemas de controle de qualidade na produção agropecuária da região que apresentem potencialidades indicadas a provocar mudanças e inovações tecnológicas;
- Manter a sustentabilidade ambiental, aplicando estratégias de melhorias de vida;
- Aplicar métodos que estimulem o empreendimento produtivo em agropecuária nas diversas formas organizacionais;
- Aplicar as técnicas do sistema produtivo, buscando a experimentação inovativa e as adaptações às necessidades do mercado;
- Selecionar espécies e variedades vegetais adequadas aos diversos ecossistemas, aplicando-as na conservação e preservação da biodiversidade e dos condicionamentos culturais do mundo rural;
- Utilizar estratégias para a valorização do trabalho rural, do associativismo e das diversas formas de empreendedorismo rural;

- Conduzir a criação de animais de pequeno, médio e grande porte, compatíveis com as condições ambientais de cada região;
- Aplicar métodos e programas de melhoramento genético de reprodução das espécies animais, buscando adequá-las aos seus fins específicos;
- Dominar as técnicas e procedimentos de manejo, nutrição e reprodução animais;
- Executar pesquisas em engenharia rural e no ensino agrícola referente aos aspectos da produção animal;
- Elaborar, aplicar e acompanhar programas de medidas profiláticas em defesa dos rebanhos da região.

2. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO

A cada início de ano são disponibilizadas vagas nas turmas de 1º ano nas Escolas Estaduais de Educação Profissional - EEEP e as mesmas são preenchidas observando-se alguns critérios. Esses critérios são dispostos numa Portaria de Matrícula que traz as normas gerais para a matrícula de alunos nas escolas públicas estaduais, e em seu anexo, as normas para ingresso nas EEEPs. Essa Portaria é publicada no Diário Oficial do Estado ao final de cada ano, como forma de regular o processo de matrícula dos alunos.

Existem alguns critérios básicos para o acesso dos alunos à EEEP:

- O aluno precisa ter concluído o 9º ano do Ensino Fundamental;
- Ter disponibilidade de segunda a sexta-feira para o cumprimento da jornada integral, das 7h às 17h;
- Ter idade mínima de 14 anos completos até a data referência do Censo Escolar;
- Ter idade mínima de 14 anos e seis meses completos até 30 de junho de 2016, para os cursos do Eixo Ambiente e Saúde;
- Estar ciente e de acordo com as normas de funcionamento e oferta do curso técnico de sua opção;
- Apresentar a documentação exigida pela escola;
- Ser classificado, dentro do limite de vagas, de acordo com a média geral das disciplinas cursadas do 6º ao 9º ano do Ensino Fundamental.

As vagas remanescentes são preenchidas, até 30 dias após o início do ano letivo, para os cursos em que há disciplina técnica já no primeiro semestre. E até a data referência do Censo Escolar (última quarta-feira de maio), para os cursos em que não há disciplinas técnicas no primeiro semestre.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Agroindústria planeja, executa e controla a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, contemplando a obtenção, processamento e comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais.

Esse profissional atua em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, colaborando em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos economicamente viáveis, ocupando-se ainda, da gestão de atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais, em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para o aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, sempre contemplando o aspecto ambiental.

O curso é estruturado no sentido de proporcionar aos seus egressos um perfil profissional ético e cidadão, composto por diversas competências e habilidades, dentre as quais podemos destacar:

- Planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, preparo e conservação da matéria-prima e o processamento dos produtos de origem animal: leite, carnes e de origem vegetal: frutos, hortaliças e de panificação de acordo com a legislação vigente, controlando seu impacto ambiental;
- Interpretar e aplicar as Técnicas de Administração e de Economia relativas à gestão de empresas rurais e agroindustriais;
- Utilizar técnicas de análise, avaliação e gerenciamento para elaboração de projetos;
- Empregar ferramentas da informática;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Prestar assistência técnica em agroindústrias, órgãos públicos, cooperativas, comunidades rurais, propriedades rurais e outros;
- Compreender aspectos relacionados à segurança no trabalho, aplicando-os na elaboração e condução de programas;
- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades

peculiares das áreas a serem implementadas;

- Identificar famílias de organismos e microrganismos, diferenciando os benéficos dos maléficos, assim como sua forma de combate;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção agro-industrial;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Projetar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos;
- Elaborar laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias.

O profissional estará apto para assessorar e desenvolver ações de planejamento, organização, direção e controle, organizando projetos na agropecuária e agroindústria, de acordo com os princípios éticos, humanos, sociais e ambientais. Deverá compreender atividades de produção animal, vegetal, paisagística, agroindustrial de forma sistemática, visando a qualidade e a sustentabilidade econômica, ambiental e social. Aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos. Elaborar, laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias. Avaliar e auxiliar na tomada de decisões nas áreas pessoal, financeira, econômica, patrimonial e outras afins.

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, nos Decretos nº 5.154/2004 e, nº 5.840/2006, nas Resoluções CNE/CEB nº 01/2000, nº 01/2004 e nº 01/2005, bem como nas diretrizes definidas no projeto pedagógico da Escola.

A organização do curso está estruturada na matriz curricular constituída por uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos de:

- Formação Geral, educação básica que integra disciplinas das três áreas de conhecimento do Ensino Médio (Linguagens e Códigos e suas tecnologias, Ciências Humanas e suas tecnologias e Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias), observando as especificidades de um currículo integrado com a educação profissional;
- Formação profissional que integra disciplinas específicas da área de Agroindústria; e
- Parte diversificada, que integra disciplinas voltadas para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho e para uma articulação entre esse e os conhecimentos acadêmicos.

4.1. Matriz Curricular

O Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria integrado ao Ensino Médio está organizado em regime seriado semestral, com uma carga-horária de disciplinas de 3.880 horas, acrescida de 300 horas de Estágio Supervisionado, e mais 1.220 horas de parte diversificada, totalizando uma carga-horária de 5.400 horas.

Como complementação da carga horária total do curso (5.400h), serão desenvolvidas atividades complementares, tais como:

- Atividades relacionadas à prática profissional, onde se incluem visitas às empresas, participação em palestras, simpósios, seminários, discussão de temas ligados à área profissional, dentre outros;

- Atividades correspondentes à parte diversificada do currículo, tais como: Horário de Estudo, Projeto de Vida, Empreendedorismo, Formação para a Cidadania, Projetos Interdisciplinares e Mundo do Trabalho.

A Tabela 1 descreve a Matriz Curricular para o curso.

Tabela 1. Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria da Educação

ESCOLA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - EEEP
EIXO TECNOLÓGICO: **PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM **AGROINDÚSTRIA**

COMPONENTES CURRICULARES/ANO		1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL
		1º SEM		2º SEM		1º SEM		2º SEM		1º SEM		2º SEM		
DISCIPLINAS		S	T	S	T	S	T	S	T	S	T	S	T	
FORMAÇÃO GERAL	Língua Portuguesa	4	80	4	80	3	60	3	60	2	40	2	40	360
	Artes	1	20	1	20									40
	Língua Estrangeira: Inglês	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Língua Estrangeira: Espanhol	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Educação Física	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	História	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Geografia	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Filosofia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Sociologia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Matemática	4	80	4	80	3	60	2	40	3	60	2	40	360
	Biologia	3	60	3	60	2	40	2	40	2	40	2	40	280
	Física	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Química	3	60	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	260
	SUBTOTAL		26	520	25	500	21	420	20	400	20	400	19	380
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Informática Básica	3	60	2	40									100
	Introdução à Agroindústria			3	60									60
	Princípios de Nutrição e Conservação de Produtos Agroindustriais			2	40									40
	Administração Agroindustrial					3	60							60
	Higiene e Legislação dos Alimentos					3	60							60
	Saúde, Segurança e Ergonomia no Trabalho					3	60							60
	Introdução à Química dos Alimentos					4	80							80
	Tecnologia de Frutos e Hortaliças					4	80							80
	Processamento de Leites e Derivados I					2	40							40
	Processamento de Carnes							4	80					80
	Microbiologia e Procedimentos de Análise Microbiológica de Alimentos							3	60					60
	Análises de Alimentos							3	60					60
	Processamento de Pescado							4	80					80
	Embalagens e Aditivos para Alimentos							3	60					60
	Bioquímica dos alimentos							3	60					60
	Operações Unitárias									3	60			60
	Processamento de Cereais									3	60			60
	Processamento de Leites e Derivados II									2	40			40
	Gestão da Qualidade dos Alimentos									4	80			80
	Processamento de Leites e Derivados III									2	40			40
Estágio Curricular											15	300	300	
SUBTOTAL		3	60	7	140	19	380	20	400	14	280	15	300	1.560
TOTAL GERAL		29	580	32	640	40	800	40	800	34	680	34	680	4.180

4.2. Práticas Pedagógicas Previstas

As práticas educativas previstas no currículo estarão orientadas pelos princípios filosóficos, epistemológicos, pedagógicos e legais que subsidiam a organização curricular dos Cursos Técnicos de Nível Médio Integrados definidos pelo MEC e pelo Projeto Político Pedagógico da Unidade Escolar.

Uma grande referência para a implantação da Escola Estadual de Educação Profissional tem sido a experiência do Programa de Desenvolvimento dos Centros de Ensino Experimental - PROCENTRO de Pernambuco. Desta experiência a Secretaria de Educação, tem se apropriado especialmente de sua filosofia de gestão denominada TESE - Tecnologia Empresarial Sócio Educacional – que está servindo de base para a definição dos princípios básicos do trabalho nas escolas. Seus principais pressupostos para a prática pedagógica são os seguintes:

Protagonismo juvenil: O conceito de protagonismo no âmbito desta proposta compreende a participação ativa e construtiva do jovem na vida da escola. Portanto, o jovem como partícipe em todas as ações da escola e construtor do seu projeto de vida. Neste sentido, a equipe da Escola Estadual de Educação Profissional (núcleo gestor, professores e demais servidores) deve criar condições para que o jovem possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver); e pessoal (aprender a ser).

Formação continuada: a articulação com a educação profissional e o protagonismo juvenil tornam a formação continuada, especialmente do professor, uma exigência ainda maior na Escola Estadual de Educação Profissional. Isto implica numa disposição dos educadores para um processo contínuo de aperfeiçoamento profissional e de compromisso com o seu autodesenvolvimento.

Atitude empresarial: isto significa, essencialmente, o foco no alcance dos objetivos e resultados pactuados. A Escola Estadual de Educação Profissional deve ser eficiente nos processos, métodos e técnicas de ensino e aprendizagem e eficaz nos resultados.

Corresponsabilidade: educadores, pais, alunos, SEDUC e outros parceiros comprometidos com a qualidade do ensino e da aprendizagem, garantindo a eficiência nos processos e a eficácia nos resultados.

A relação teoria prática na estrutura curricular do curso conduz a um fazer pedagógico no qual atividades como seminários, visitas técnicas, práticas laboratoriais e desenvolvimento de projetos, entre outros, estão presentes em todos os períodos letivos.

Replicabilidade: A replicabilidade diz respeito à possibilidade de aplicação de uma dada solução em outras situações concretas, e à possibilidade de se adaptar a alternativa técnica a outras situações. A replicabilidade diz respeito, portanto, à aplicação da Tecnologia Empresarial Sócio-Educacional - TESE em outras escolas.

A referida tecnologia social visa dar suporte para que a escola modifique seus processos em prol da qualidade da prática educativa, priorizando essa vertente como um dos elementos estratégicos da gestão escolar socialmente responsável.

4.3. Indicadores Metodológicos

Neste Plano de Curso, a metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos para a integração da educação básica com a educação profissional, assegurando uma formação integral dos estudantes.

Para a sua concretude, é recomendado considerar as características específicas do estudante da escola pública, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os conhecimentos prévios, orientando-os na (re) construção dos conhecimentos escolares.

Faz-se necessário também reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno. Nesse sentido é recomendada a adoção de procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os estudantes nas suas construções intelectuais, tais como:

- Problematizar o conhecimento, buscando confirmação em diferentes fontes;
- Propiciar condições para que o aluno possa ser um agente ativo nos processos de ensino e de aprendizagem;
- Entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade;
- Adotar a pesquisa como um princípio educativo;
- Articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- Adotar atitude inter e transdisciplinar nas práticas educativas; e,
- Contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos,

sem perder de vista a (re) construção do saber escolar.

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

A adoção dos procedimentos acima citados para a realização do curso favorecerá a intermediação do docente no processo de aprendizagem, privilegiando situações ativas participativas, visando à socialização do saber, à construção e reconstrução coletiva de conhecimentos, ao desenvolvimento de níveis de competências mais complexas como a capacidade de síntese, de análise, de avaliar e resolver problemas, bem como ao desenvolvimento de habilidades, valores e atitudes.

Dar-se-á ênfase à resolução de problemas, envolvendo situações diversificadas e similares às encontradas no contexto real de trabalho, o que possibilitará ainda o exercício da transversalidade pela abordagem integradora, contextualizada e interdisciplinar das questões a serem trabalhadas. Além desta estratégia, outras também serão contempladas como evidência das práticas, pelos alunos, para o desenvolvimento de competências e habilidades previstas: palestras, seminários, fóruns de debates, pesquisas de campo, estudo de caso, dramatizações, estágios, atividades laboratoriais, dinâmicas de grupo, oficinas, estudos por projeto.

Relativo a estudo por projetos, implicará em o grupo explorar um conjunto de conteúdos

importantes para o domínio de competências/habilidades de todos os módulos. Os projetos destes estudos serão negociados com os alunos e, na ocasião, serão levantadas as reais necessidades da prática, as competências/habilidades a serem trabalhadas e como isto poderá ser articulado com os conhecimentos obtidos. Para realização deste procedimento, três fases não-estanques serão configuradas: problematização (problemas contextualizados aos temas em estudo), desenvolvimento (criação de situações de trabalho dentro e fora do espaço da Escola) e síntese (superação de convicções iniciais e construção de outras mais complexas, servindo de conhecimento para novas situações de aprendizagem).

A operacionalização sistemática do curso se dará em ambientes convencionais de sala de aula, em laboratórios da Instituição, em empresas e em outras organizações sociais que se fizerem necessárias à realização do curso.

4.4. Estágio Curricular

O Estágio Curricular é uma disciplina dos Cursos de Ensino Médio Integrado à Educação Profissional, amparado pela Lei Federal 11.788, de 26 de setembro de 2008, devendo ser cumprido pelo aluno. Realizar-se-á nos dois últimos semestres do curso, podendo ser antecipado sempre que a relação com os arranjos produtivos inerentes ao curso assim o exigir.

A carga horária total do estágio do Curso Técnico de Nível Médio em **Agroindústria** será de 300 horas, antecedida de momentos de aprendizagens práticas, desenvolvidas como atividades complementares para proporcionar maior aprofundamento em sua formação profissional.

Tais atividades configuram-se como espaço de vivência profissional inicial mais abrangente, relacionada à área de formação dos alunos, seja na condição de participantes ou de realizadores, numa perspectiva de ambientação prática à profissão.

As atividades complementares relacionadas à prática profissional serão supervisionadas pelo professor da área a que se refere a temática em questão e ocorrerão desde o 1º ano do curso técnico, sendo, devidamente registradas em diário de classe.

A Secretaria da Educação do Estado do Ceará garante a orientação do estagiário, através da contratação de orientadores, com formação na área a ser desenvolvido o estágio, em conformidade com o Art. 3º na hipótese do § 1º da Lei 11.788/08: “*o estágio como ato educativo*

escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo do professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.”

O estágio curricular não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e frequência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

Quanto à carga horária - O limite da carga horária é de 6 horas diárias (30 horas semanais).

Quanto à concessão de bolsas - O estágio curricular não dá direito à concessão de bolsa, ficando a critério da SEDUC dispor a respeito de concessão de apoio financeiro ao estagiário, seja na forma de bolsa, na contratação de seguro contra acidentes pessoais ou ainda na concessão de auxílio-transporte, quando firmado em instrumento jurídico que respalde o investimento com apoio a estagiário.

Quanto à coordenação, assessoria e suporte às escolas estaduais de educação profissional - As ações de assessoria, suporte e apoio ao estágio dos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional é coordenada pela equipe da Célula de Estágios - CEEEST, da Coordenadoria da Educação Profissional - COEDP. A Célula fortalece os eixos de captação de vagas de estágio, mobilização dos setores produtivos, formalização jurídica dos termos de compromisso de estágio – TCE, aspectos administrativo-financeiros (EPs, seguro contra acidentes pessoais, auxílio-transporte) e integração das práticas ao mundo do trabalho.

O monitoramento do plano de estágio de cada escola e de cada curso é realizado por meio de um Sistema Informatizado de Captação de Estágios - SICE. O sistema permite, além do monitoramento de captação de vagas, o acompanhamento e avaliação dos processos de

formalização jurídica, financeira e pedagógica dos estágios.

A CEEST realiza formação inicial em gestão de estágio junto às escolas cujos alunos cumprirão estágio supervisionado curricular. Para além da formação em gestão, oferta-se assessoramento pedagógico e suporte aos orientadores/professores, coordenadores e gestores sobre os processos de estágios, estabelecendo assim, sistemática gestão do Plano de Estágio de cada curso e de cada escola.

Quanto à integração curricular e acompanhamento - O estágio estará integrado aos componentes curriculares do curso e sua carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma, tendo o MANUAL DO ITINERÁRIO FORMATIVO, AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO como instrumento avaliativo das competências técnicas e práticas desenvolvidas durante o estágio, com caráter de obtenção de aprovação ou reprovação. O estagiário deverá aperfeiçoar, no campo de estágio, os domínios de aprendizagem essenciais ao exercício da profissão na categoria de técnico.

O Plano do Estágio Curricular dos cursos técnicos de nível médio integrado à educação profissional da rede estadual de ensino seguirá diretrizes específicas quanto à carga horária e metodologia de práticas constantes no Projeto Pedagógico de cada curso. O referido Plano integra a proposta pedagógica do curso e será anexado ao termo de compromisso de estágio – TCE.

Para um acompanhamento mais legítimo das práticas de estágio, cada escola conta os Orientadores de estágio. Esses profissionais são responsáveis pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário e deverão exigir dos educandos a presença na mediação e a apresentação mensal, dos instrumentais de autoavaliação. Deverá zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local, em caso de descumprimento das condições firmadas no mesmo.

O plano de atividades do estágio deverá manter uma correspondência com os conhecimentos teórico-práticos adquiridos pelo aluno durante o curso, da seguinte forma:

- Visita a feiras e eventos;
- Visitas a Agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas.; Laboratórios de análises de

alimentos; empresas de Consultorias e Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias.

Plano de realização do estágio curricular

O Plano de Atividades de Estágio contemplará o desenvolvimento das competências técnicas, abaixo elencadas, essenciais à atuação profissional:

- Aplicar tecnologias voltadas à conservação e ao processamento das matérias-primas de origem animal e vegetal na panificação e confeitaria;
- Realizar a implantação, execução e avaliação de programas preventivos de segurança do trabalho, de gestão de resíduos, de diminuição do impacto ambiental e de higienização e sanitização da produção agroindustrial;
- Realizar análises laboratoriais de alimentos;
- Desenvolver técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria e promove a inovação tecnológica.

Essas atividades visam consolidar as competências profissionais previstas neste Plano de Curso, proporcionando aos alunos condições de:

- Aplicar, em situação real, os conhecimentos adquiridos;
- Superar lacunas de aprendizagem, percebendo suas próprias deficiências para o aprimoramento profissional;
- Desenvolver uma atitude de trabalho sistematizado;
- Familiarizar-se com os procedimentos usuais, próprios do setor;
- Estimular a capacidade de observação, de análise e de síntese no contato direto com as tarefas próprias ao desempenho de sua futura ocupação;
- Incorporar uma postura focada em resultados através do desenvolvimento de soluções para situações problemas concretas observadas nas instituições que serão campo de estágio.

A avaliação do estagiário envolverá apuração de frequência e avaliação das competências técnicas, observadas/coletadas nas situações do campo de estágio. Será aprovado o aluno que alcançar aproveitamento no mínimo, SATISFATÓRIO, gerando uma nota final a partir dos itens estabelecidos nos instrumentos da Avaliação Prática e Avaliação das Atitudes consolidados no Manual do Itinerário Formativo, Avaliação e Acompanhamento do Estágio.

Para efeito de aprovação no estágio, a frequência exigida é a totalidade da carga horária prevista no Projeto Pedagógico do curso, ou seja, 100%, de modo a garantir o que a legislação considera como mínimo de experiência em campo.

Ficará reprovado o aluno que não cumprir integralmente o estágio previsto, considerando a apuração de frequência e o aproveitamento.

Quando o estagiário não obtiver a totalidade das competências mínimas definidas pelo projeto pedagógico do curso e expressas no Manual do Itinerário Formativo, Avaliação e Acompanhamento do Estágio, o aluno não obterá aprovação no curso, devendo pois, retornar ao 3º ano a fim de fortalecer a formação teórica que embasará o desempenho prático, numa nova etapa de estágio.

No período que antecede o estágio, e durante o mesmo, os alunos serão orientados a cumprir as normas e procedimentos administrativos da concedente de estágio. Como instrumento de legalização do estágio curricular, é necessário:

- Estabelecimento de Termo de Compromisso de Estágio
- Instrumental de acompanhamento do estágio
- Estabelecimento de Termo de Realização de estágio

Responsabilidades da concedente de estágio:

De acordo com o capítulo III da Lei 11.788/08, as pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como, profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;

II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na

área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

IV – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI– manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

VI – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Responsabilidades da instituição de ensino/SEDUC:

De acordo com o capítulo II da Lei 11.788/08 a instituição de ensino deverá:

- Coordenar o processo pedagógico do Estágio Curricular Obrigatório;
- Preparar o(a) estagiário(a), em instância preliminar, para inseri-lo na hierarquia laboral e corporativa;
- Orientar e supervisionar a execução das práticas desenvolvidas no plano de atividades pelo estagiário, conforme estabelecido no Termo de Compromisso de Estágio.
- Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- Garantir a participação da Concedente em processo seletivo dos estagiários, quando solicitado;
- Acompanhar, orientar e supervisionar as atividades do professor-orientador de estágio;
- Acompanhar a execução do Termo de Compromisso de Estágio, zelando pelo cumprimento de todas as suas cláusulas e condições estabelecidas.
- Comunicar à Concedente, através do orientador de estágio, início e término do ano letivo e as datas de realização das avaliações escolares;
- Informar de imediato à Concedente qualquer alteração na situação escolar do aluno, tais como: trancamento de matrícula, abandono, transferência de Unidade de Ensino e outras;
- Responsabilizar-se pelo encaminhamento das frequências.
- Fornecer os equipamentos de proteção individual ao estagiário/EPI sempre que a natureza do estágio exigir.

Responsabilidades do Estagiário:

- Cumprir, com empenho, a programação de estágio e realizar as atividades de aplicação que lhe forem prescritas;
- Assumir o compromisso de bom desempenho escolar e frequência a partir de sua permanência no estágio;
- Informar de imediato à unidade de ensino, qualquer impedimento que possa provocar a interrupção temporária ou definitiva do estágio;
- Observar as condições fixadas para o estágio, especialmente quanto ao plano de atividades, à jornada e ao horário ajustados;
- Atender às normas de trabalho vigentes no âmbito da Concedente, desde que esteja de acordo com a Lei 11.788 de 25/09/08 e o Decreto 29.704 de 08/04/09.
- Aceitar a supervisão e a orientação técnico-administrativa dos prepostos da Concedente, designados para tais funções;
- Conduzir-se de maneira compatível com as responsabilidades do estágio, empenhando-se para seu melhor rendimento.
- Aceitar a vaga de estágio captada, salvo em casos de oferta em ambientes ou atividades vetadas. Caso o aluno se recuse a cumprir o estágio no local estabelecido, sem justificativa cabível, ficará responsável pela captação de sua própria vaga;
- Assinar, no local de estágio, a folha de frequência individual e solicitar diariamente o visto do supervisor de estágio.

Do local do estágio - O estágio dar-se-á nos órgãos e/ou instituições da concedente, nas áreas de seu interesse, ofertando instalações em condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem profissional compatível com a área de sua formação técnica.

Do recesso - É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado **preferencialmente** durante suas férias escolares.

§1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO POR COMPETÊNCIAS

No Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, o aproveitamento de estudos e a certificação de competências adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso ocorrerão conforme descrito a seguir:

Aproveitamento de Competências - As competências anteriores adquiridas pelos alunos poderão ser avaliadas para aproveitamento de estudos, no todo ou em parte, nos termos da legislação vigente.

Os conhecimentos e experiências que poderão ser aproveitados no curso são aqueles adquiridos:

- No Ensino Médio;
- Em cursos de qualificação profissional e etapas ou módulos de nível técnico concluído em outros cursos de educação profissional técnica de nível médio, mediante avaliação do aluno, se esses conhecimentos tiverem sido adquiridos há mais de 05 (cinco) anos;
- Em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, mediante avaliação do aluno;
- No trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;
- Os reconhecidos em processos de certificação profissional

Os conhecimentos e experiências desenvolvidos no Ensino Médio que poderão ser aproveitados são aqueles que constituem competências gerais para o conjunto da área, bem como os relacionados às competências requeridas em módulos intermediários de qualificação profissional, integrantes do itinerário da habilitação profissional. As competências adquiridas em qualificação profissional e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em cursos de escolas devidamente autorizados, ou processos formais de certificação de competências, poderão ser aproveitadas, mediante comprovação e análise da adequação ao perfil profissional de conclusão pretendido.

As competências adquiridas em cursos de educação profissional de nível básico ou por outros meios informais poderão ser aproveitados mediante avaliação das competências do aluno. O

aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do início do desenvolvimento (dos módulos ou do curso), em tempo hábil para deferimento pela direção da Unidade e a devida análise por parte de quem caberá a avaliação de competências e a indicação de eventuais complementações.

Os que procedem à avaliação para aproveitamento de competências apresentarão relatório que será arquivado no prontuário individual do aluno, juntamente com os documentos que instituirão esse processo.

O aproveitamento de estudos e a certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso são tratados pelo Regulamento dos Cursos das Unidades Escolares que ofertam os cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio da rede estadual de educação do Estado do Ceará.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Neste plano do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, considera-se a avaliação como um processo contínuo e cumulativo. Nesse processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- Consenso dos critérios de avaliação a serem adotados e 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 estudantes nas atividades desenvolvidas;
- Observação das características dos alunos, seus conhecimentos prévios integrando os aos saberes sistematizado do curso, consolidando o perfil do trabalhador cidadão, com vistas à (re)construção do saber escolar.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplinas e bimestres, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas teóricas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas. Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pelo Regulamento dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio da Unidade Escolar.

7. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA

Deverão compor o quadro de instalações necessárias para a realização do curso:

- Salas de Aula;
- Sala de Estudos;
- Laboratório de Informática;
- Laboratório de Microbiologia e Processamentos de Alimentos
- Laboratório de Físico-Química e Análise de Água
- Biblioteca.

A Unidade Escolar disporá de uma Biblioteca, contendo espaços para estudo individual e em grupo. A Biblioteca operará com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O sistema informatizado propiciará a reserva de exemplares

conforme a política de empréstimos, além de manter pelo menos 1 (um) volume para consultas na própria Instituição. O acervo estará dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos.

8. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

A Unidade Escolar dispõe de um quadro de servidores composto de professores das disciplinas das três áreas de conhecimento do Ensino Médio (Linguagens e Códigos e suas tecnologias, Ciências Humanas e suas tecnologias e Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias) e professores especialistas nas disciplinas técnicas profissionalizantes de Agroindústria, além da equipe técnico-administrativa que dá suporte ao trabalho pedagógico, social, administrativo e de manutenção das instalações.

9. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, e da realização da correspondente prática profissional, será conferido ao egresso o Diploma de **Técnico de Nível Médio em Agroindústria**.

10. ANEXOS

10.1 DISCIPLINAS DA FORMAÇÃO GERAL

EIXOS COGNITIVOS (comuns a todas as áreas de conhecimento)

- I. **Dominar linguagens (DL):** dominar a norma culta da Língua Portuguesa e fazer uso das linguagens matemática, artística e científica e das línguas espanhola e inglesa.
- II. **Compreender fenômenos (CF):** construir e aplicar conceitos das várias áreas do conhecimento para a compreensão de fenômenos naturais, de processos histórico-geográficos, da produção tecnológica e das manifestações artísticas.
- III. **Enfrentar situações-problema (SP):** selecionar, organizar, relacionar, interpretar dados e informações representados de diferentes formas, para tomar decisões e enfrentar situações-problema.
- IV. **Construir argumentação (CA):** relacionar informações, representadas em diferentes formas, e conhecimentos disponíveis em situações concretas, para construir argumentação consistente.
- V. **Elaborar propostas (EP):** recorrer aos conhecimentos desenvolvidos na escola para elaboração de propostas de intervenção solidária na realidade, respeitando os valores humanos e considerando a diversidade sociocultural.

1. MATRIZ DE REFERÊNCIA DE LINGUAGENS, CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS

Competência de área 1 - Aplicar as tecnologias da comunicação e da informação na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida.

H1 - Identificar as diferentes linguagens e seus recursos expressivos como elementos de caracterização dos sistemas de comunicação.

H2 - Recorrer aos conhecimentos sobre as linguagens dos sistemas de comunicação e informação para resolver problemas sociais.

H3 - Relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, considerando a função social desses sistemas.

H4 - Reconhecer posições críticas aos usos sociais que são feitos das linguagens e dos sistemas de comunicação e informação.

Competência de área 2 - Conhecer e usar língua(s) estrangeira(s) moderna(s) como instrumento de acesso a informações e a outras culturas e grupos sociais.

H5 – Associar vocábulos e expressões de um texto em LEM ao seu tema.

H6 - Utilizar os conhecimentos da LEM e de seus mecanismos como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações, tecnologias e culturas.

H7 – Relacionar um texto em LEM, as estruturas linguísticas, sua função e seu uso social.

H8 - Reconhecer a importância da produção cultural em LEM como representação da diversidade cultural e linguística.

Competência de área 3 - Compreender e usar a linguagem corporal como relevante para a própria vida, integradora social e formadora da identidade.

H9 - Reconhecer as manifestações corporais de movimento como originárias de necessidades cotidianas de um grupo social.

H10 - Reconhecer a necessidade de transformação de hábitos corporais em função das necessidades cinestésicas.

H11 - Reconhecer a linguagem corporal como meio de interação social, considerando os limites de desempenho e as alternativas de adaptação para diferentes indivíduos.

Competência de área 4 - Compreender a arte como saber cultural e estético gerador de

significação e integrador da organização do mundo e da própria identidade.

H12 - Reconhecer diferentes funções da arte, do trabalho da produção dos artistas em seus meios culturais.

H13 - Analisar as diversas produções artísticas como meio de explicar diferentes culturas, padrões de beleza e preconceitos.

H14 - Reconhecer o valor da diversidade artística e das inter-relações de elementos que se apresentam nas manifestações de vários grupos sociais e étnicos.

Competência de área 5 - Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos das linguagens, relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, estrutura das manifestações, de acordo com as condições de produção e recepção.

H15 - Estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.

H16 - Relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário.

H17 - Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.

Competência de área 6 - Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação.

H18 - Identificar os elementos que concorrem para a progressão temática e para a organização e estruturação de textos de diferentes gêneros e tipos.

H19 - Analisar a função da linguagem predominante nos textos em situações específicas de interlocução.

H20 - Reconhecer a importância do patrimônio linguístico para a preservação da memória e da identidade nacional.

Competência de área 7 - Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas.

H21 - Reconhecer em textos de diferentes gêneros, recursos verbais e não-verbais utilizados com a finalidade de criar e mudar comportamentos e hábitos.

H22 - Relacionar, em diferentes textos, opiniões, temas, assuntos e recursos linguísticos.

H23 - Inferir em um texto quais são os objetivos de seu produtor e quem é seu público alvo, pela análise dos procedimentos argumentativos utilizados.

H24 - Reconhecer no texto estratégias argumentativas empregadas para o convencimento do público, tais como a intimidação, sedução, comoção, chantagem, entre outras.

Competência de área 8 - Compreender e usar a língua portuguesa como língua materna, geradora de significação e integradora da organização do mundo e da própria identidade.

H25 - Identificar, em textos de diferentes gêneros, as marcas linguísticas que singularizam as variedades linguísticas sociais, regionais e de registro.

H26 - Relacionar as variedades linguísticas a situações específicas de uso social.

H27 - Reconhecer os usos da norma padrão da língua portuguesa nas diferentes situações de comunicação.

Competência de área 9 - Entender os princípios, a natureza, a função e o impacto das tecnologias da comunicação e da informação na sua vida pessoal e social, no desenvolvimento do conhecimento, associando-o aos conhecimentos científicos, às linguagens que lhes dão suporte, às demais tecnologias, aos processos de produção e aos problemas que se propõem solucionar.

H28 - Reconhecer a função e o impacto social das diferentes tecnologias da comunicação e informação.

H29 - Identificar pela análise de suas linguagens, as tecnologias da comunicação e informação.

H30 - Relacionar as tecnologias de comunicação e informação ao desenvolvimento das

sociedades e ao conhecimento que elas produzem.

DISCIPLINA: PORTUGUÊS
SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Portuguesa	80 horas/aula

EMENTA

Considerando o lema do projeto Primeiro, aprender!, que é “ler bem para aprender pra valer”, a ideia que norteia o material de Língua Portuguesa é estimular ao máximo a leitura. Além da Língua Portuguesa em si, em sua modalidade formal e variações, serão trabalhados também outros códigos, como listas, formulários, gráficos, tabelas, tirinhas, charges, fotos etc., ou seja, os tipos de textos são ilimitados. A disciplina visa enfatizar a compreensão, a interpretação, a inferência, o diálogo e o prazer que o texto pode proporcionar aos leitores.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Tirinhas (Aulas 1 e 2) Fábulas (Aulas 3 e 4) Texto Informativo (Aulas 5 e 6) Lista telefônica (Aula 7) Oração (Aula 8) Canção (Aulas 9 e 10) Charada (Aulas 11 e 12) Piada (Aulas 13 e 14) Notícia jornalística (Aulas 15 e 16) Poesia (Aulas 17 e 18) Informativo (Aulas 19 e 20)
UNIDADE II:	Poema (Aula 21 e 22) Instrução (Aulas 23 e 24) Fotos e Legendas (Aula 25) Crônica (Aulas 26 e 27) Editorial (Aulas 28 e 29) Propagandas/ Tabelas/ Placas de Trânsito(Aula 30) Mensagens Eletrônicas – (Aulas 31 e 32) Miniconto (Aulas 33 e 34) Algoritmo (Aula 35) Crônica humorística (Aulas 36 e 37) Questões de múltipla escolha (Aulas 38 e 39) Tirinha (Aula 40)
UNIDADE III:	Injunção – Regras do uso do celular (Aulas 41 e 42) Propaganda (Aulas 43 e 44) Editorial (Aula 45) Informativo metalinguístico (Aulas 46 e 47) Charge e Cartum (Aulas 48 e 49) Frases Injuntivas (Aula 50) Narração (Aulas 51 e 52) Frases diversas (Aulas 53 e 54)

	<p>Informativo (Aula 55) Frases diversas – Gênero: Frases situadas (Aulas 56 e 57) Artigo de Opinião (Aulas 58 e 59) Adivinhas (Aula 60) Frases de Para-choque de Caminhão (Aulas 61 e 62) Frases polêmicas (Aulas 63 e 64) Expressões faciais (Aulas 65) Texto didático (Aulas 66 e 67) Poema Semiótico (Aulas 68 e 69) Canção (Aulas 70 e 71) Relato Pessoal (Aulas 72 e 73) Crônica (Aulas 74 e 75) Poema e notícia (Aulas 76 e 77) Resenha de filme (Aulas 79 e 79) Mensagem distorcida (Aula 80) Canção (Aulas 81 e 82) Conto (aulas 83 e 84) Poema popular (Aula 85) Crônica ou Notícia? (Aulas 86 e 87) Artigo de opinião (Aulas 88 e 89) Quadrinha popular (Aula 90)</p>
--	---

Metodologia

Aulas expositivas, leituras orientadas, atividades individuais e em grupo.

Utilização de textos teóricos, jornalísticos e literários por meio de reprodução xerográfica, ou de outros recursos, tais como retroprojetor e projetor multimídia

Bibliografia Básica

BYLAARDT, Cid Ottoni; LEURQUIN, Eulália Vera Lúcia Fraga; LIMA, Maria Célia Felismino; MOREIRA, Maria Ednilza Moreira; ARAÚJO, Maria Elenice. *Primeiro, aprender! Língua Portuguesa*. Fortaleza: SEDUC, 2008.

Bibliografia complementar

BAGNO, Marcos; STUBBS, Michael; GAGNÉ, Gilles. **Língua materna: letramento, variação e ensino**. São Paulo: Parábola, 2002.

BAGNO, Marco (Org.) **Linguística da norma**. São Paulo, Edições Loyola, 2002.

BECHARA, Evanildo. **Ensino da gramática. Opressão? Liberdade?** São Paulo: Ática. 1986.

BRITO, Eliana Viana. **PCNs de Língua Portuguesa**. Eliana Viana Brito, Miguel de Mattos , Harumi Pisciotta. São Paulo: Arte & Ciência. 2001.

BUSSE, Winfried e VILELA, Mário. **Gramática de valências**. Coimbra: Almedina, 1986.

CÂNDIDO, Antônio e CASTELLO, Aderaldo. **Presença da Literatura Brasileira**. 3 vols. 3 ed. São Paulo: Difusão Europeia do livro, 1968.

CÂNDIDO, Antônio. **Formação da Literatura Brasileira**. 2 vols. Belo Horizonte/RJ: Itatiaia, 2000.

COMPAGNON, Antoine. **O demônio da teoria**. Literatura e senso comum. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999

- COSTA, Cláudio. **Filosofia da linguagem**. RJ: Jorge Zahar, 2002.
- COUTINHO, Afrânio. **Introdução à literatura no Brasil**. 10 ed. RJ: Civilização Brasileira, 1980.
- GERALDI, J, Wanderley (Org.). **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2. ed.,1999.
- GNERRE, Maurizio. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes. 1985.
- ILARI, Rodolfo. **A linguística e o ensino da língua portuguesa**. São Paulo: Martins Fontes.1986.
- KOCH, Ingedore V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.
- KOCH, Ingedore Villaça. **O texto e a construção dos sentidos**. 2. ed. São Paulo; Contexto, 1998.
- LAJOLO, Marisa. **Literatura : leitores & leitura**. São Paulo: Editora Moderna, 2001.
- MACAMBIRA, José Rebouças. **A estrutura morfossintática do português**. São Paulo:Pioneira, 2000.
- MOISES, Massaud. **A literatura brasileira através de textos**. São Paulo: Cultrix, 1995.
- PERINI, Mário Alberto. **Sintaxe portuguesa: metodologia e funções**. São Paulo: Ática, 1989.
- PROENÇA Fº, Domicio. **Estilos de época na literatura**. 6 ed. São Paulo: Ática, 1981.
- SAMUEL, Rogel. **Novo manual de teoria da literatura**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- SILVA, Rosa Mattos e. **Tradição gramatical e gramática tradicional**. São Paulo: Contexto. 1994.
- SILVA, Vitor Manuel de Aguiar e. **Teoria da literatura**. Coimbra: Almedina, 1969.
- SOARES, Magda. **Letramento: um tema em três gêneros**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
- SOUZA, Roberto Acizelo de. **Teoria da literatura**. 8 ed. SP: Ática, 2002.
- TELLES, Gilberto Mendonça. **Vanguarda europeia e Modernismo brasileiro**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1976.
- WELLEK, René e WARREN, Austin. **Teoria da literatura**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1962.

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Portuguesa	80 horas/aula

EMENTA

Estudo das estruturas gramaticais que organizam o texto. Estudo da Literatura a partir do seu conceito, gêneros literários, textos e autores de diversas épocas e estilos. Leitura, interpretação e produção textual de diversos tipos e gêneros. Leitura e escrita de diferentes tipos de textos.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Gramática – (32h/a) Fonologia e Fonética (8h/a) 1.1-Fonema e letra 1.2-Classificação dos fonemas 1.3- Encontros vocálicos 1.4- Encontros consonantais 1.5- Ortoepia e prosódia 1.6- Acentuação gráfica 1.7- Ortografia: homônimos, homógrafos, homófonos
-------------------	--

	<p>eparônimos.Literatura - (24 h/a)</p> <p>1.1 – A Arte literária</p> <p>Conceito de Literatura</p> <p>O texto literário e não literário</p> <p>Gêneros literários</p> <p>Estilo individual e Estilo de Época</p> <p>Linguagem literária – Figuras</p> <p>Estilos de Época:</p> <p>Era Medieval – Trovadorismo, Humanismo.</p> <p>Era Clássica – Classicismo</p> <p>Literatura Informativa (Literatura dos jesuítas) Barroco</p> <p>Arcadismo – Portugal / Brasil</p> <p>Produção Textual - (24h/a) Linguagem e Comunicação:</p> <p>Elementos da comunicação</p> <p>– Linguagem , língua e fala</p> <p>– Funções da linguagem: Função referencial, função emotiva, função conativa, função fática, função metalingüística, função poética.</p> <p>- Níveis de linguagem (Padrão formal culto , linguagem coloquial).</p> <p>1.6- Linguagem denotativa e conotativa.</p> <p>1.7- Reprodução das falas – Um texto,várias vozes; discurso direto, discurso indireto, discurso indireto livre.</p> <p>1.8- Gêneros e tipos textuais no cotidiano</p> <p>1.9- Coesão e coerência</p>
UNIDADE II:	<p>Sintaxe (24h/a)</p> <p>2.1- Frase (nominal, verbal) – Oração - Período</p> <p>2.2– Classificação das frases quanto ao sentido: frases declarativas, exclamativas e imperativas.</p> <p>2.3- Estrutura da oração.</p> <p>2.4- Estrutura do período.</p> <p>2.5- Pontuação</p> <p>2.6-Termos da Oração: termos essenciais, termos integrantes, termos acessórios e vocativo</p>
UNIDADE III:	<p>3.1 – Concordância verbal</p> <p>3.2- Concordância nominal</p>

Metodologia

Aulas expositivas, leituras orientadas, atividades individuais e em grupo.

Utilização de textos teóricos, jornalísticos e literários por meio de reprodução xerográfica, ou de outros recursos, tais como retroprojeter e projetor multimídia

Bibliografia Básica

DE NICOLA, José.**Português: Ensino Médio**, volume 1.São Paulo: Scipione, 2005.

CEREJA, William Roberto. **Português: linguagens**. 5 ed. São Paulo: atual, 2005.

Bibliografia complementar

- BECHARA, Evanildo. **Ensino da gramática. Opressão? Liberdade?** São Paulo: Ática. 1986.
- BRITO, Eliana Viana. **PCNs de Língua Portuguesa.** Eliana Viana Brito, Miguel de Mattos, Harumi Pisciotta. São Paulo: Arte & Ciência. 2001.
- BUSSE, Winfried e VILELA, Mário. **Gramática de valências.** Coimbra: Almedina, 1986.
- CÂNDIDO, Antônio e CASTELLO, Aderaldo. **Presença da Literatura Brasileira.** 3 vols. 3 ed. São Paulo: Difusão Europeia do livro, 1968.
- CÂNDIDO, Antônio. **Formação da Literatura Brasileira.** 2 vols. Belo Horizonte/RJ: Itatiaia, 2000.
- COMPAGNON, Antoine. **O demônio da teoria.** Literatura e senso comum. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999
- COSTA, Cláudio. **Filosofia da linguagem.** RJ: Jorge Zahar, 2002.
- COUTINHO, Afrânio. **Introdução à literatura no Brasil.** 10 ed. RJ: Civilização Brasileira, 1980.
- KOCH, Ingedore V. **Desvendando os segredos do texto.** São Paulo: Cortez, 2002.
- KOCH, Ingedore Villaça. **O texto e a construção dos sentidos.** 2.ed. São Paulo: Contexto, 1998.
- LAJOLO, Marisa. **Literatura : leitores & leitura.** São Paulo: Editora Moderna, 2001.
- MACAMBIRA, José Rebouças. **A estrutura morfossintática do português.** São Paulo: Pioneira, 2000.
- MOISES, Massaud. **A literatura brasileira através de textos.** São Paulo: Cultrix, 1995.
- PERINI, Mário Alberto. **Sintaxe portuguesa: metodologia e funções.** São Paulo: Ática, 1989.
- PROENÇA Fº, Domicio. **Estilos de época na literatura.** 6 ed. São Paulo: Ática, 1981.
- SAMUEL, Rogel. **Novo manual de teoria da literatura.** 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- SILVA, Rosa Mattos e. **Tradição gramatical e gramática tradicional.** São Paulo: Contexto. 1994.
- SILVA, Vítor Manuel de Aguiar e. **Teoria da literatura.** Coimbra: Almedina, 1969.
- SOARES, Magda. **Letramento: um tema em três gêneros.** Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
- SOUZA, Roberto Acízelo de. **Teoria da literatura.** 8 ed. SP: Ática, 2002.
- TELLES, Gilberto Mendonça. **Vanguarda europeia e Modernismo brasileiro.** 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1976.
- WELLEK, René e WARREN, Austin. **Teoria da literatura.** Lisboa: Publicações Europa-América, 1962.

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Portuguesa	60 horas/aula

EMENTA

Estudo das estruturas gramaticais que organizam o texto. Estudo da Literatura Portuguesa e Brasileira: do Romantismo ao Realismo/Naturalismo. Leitura, interpretação e produção textual de diversos tipos e gêneros. A escrita de diferentes tipos de textos.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Gramática – (26 h/a) Morfologia:Classes de palavras variáveis: Substantivo Artigo Adjetivo Numeral PronomeVerbo Literatura - (24 h/a) Os Estilos de Época: Romantismo (Portugal/Brasil) Poesia e prosa Realismo/ Naturalismo (Portugal/Brasil)
UNIDADE I:	Produção Textual - (30 h/a) O que escrever? Como escrever? Os aspectos básicos para a elaboração do texto. Os tipos textuais: narrativo, descritivo, argumentativo, explicativo ou expositivo, injuntivo ou instrucional. As características básicas dos tipos textuais: sequência narrativa, sequência descritiva, sequência argumentativa, sequência explicativa ou expositiva, sequência injuntiva ou instrucional.

Metodologia

Aulas expositivas, leituras orientadas, atividades individuais e em grupo.

Utilização de textos teóricos, jornalísticos e literários por meio de reprodução xerográfica, ou de outros recursos, tais como retroprojeter e projetor multimídia

Bibliografia Básica

DE NICOLA, José. **Português: Ensino Médio**, volume 2. São Paulo: Scipione, 2005.

CEREJA, William Roberto. **Português: linguagens** . 5 ed. São Paulo: Atual, 2005.

Bibliografia complementar

BAGNO, Marcos; STUBBS, Michael; GAGNÉ, Gilles. **Língua materna: letramento, variação e ensino**. São Paulo: Parábola, 2002.

BAGNO, Marco (Org.) **Linguística da norma**. São Paulo, Edições Loyola, 2002.

BECHARA, Evanildo. **Ensino da gramática. Opressão? Liberdade?** São Paulo: Ática. 1986.

BRITO, Eliana Viana. **PCNs de Língua Portuguesa**. Eliana Viana Brito, Miguel de Mattos , Harumi Pisciotta. São Paulo: Arte & Ciência. 2001.

BUSSE, Winfried e VILELA, Mário. **Gramática de valências**. Coimbra: Almedina, 1986.

CÂNDIDO, Antônio e CASTELLO, Aderaldo. **Presença da Literatura Brasileira**. 3 vols. 3 ed. São Paulo: Difusão Europeia do livro, 1968.

CÂNDIDO, Antônio. **Formação da Literatura Brasileira**. 2 vols. Belo Horizonte/RJ: Itatiaia, 2000.

COMPAGNON, Antoine. **O demônio da teoria**. Literatura e senso comum. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999

COSTA, Cláudio. **Filosofia da linguagem**. RJ: Jorge Zahar, 2002.

COUTINHO, Afrânio. **Introdução à literatura no Brasil**. 10 ed. RJ: Civilização Brasileira, 1980.

GERALDI, J, Wanderley (Org.). **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2. ed., 1999.

GNERRI, Maurizio. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes. 1985.

- ILARI, Rodolfo. **A linguística e o ensino da língua portuguesa**. São Paulo: Martins Fontes.1986.
- KOCH, Ingedore V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.
- KOCH, Ingedore Villaça. **O texto e a construção dos sentidos**. 2. ed. São Paulo; Contexto, 1998.
- LAJOLO, Marisa. **Literatura : leitores & leitura**. São Paulo: Editora Moderna, 2001.
- MACAMBIRA, José Rebouças. **A estrutura morfossintática do português**. São Paulo:Pioneira, 2000.
- MOISES, Massaud. **A literatura brasileira através de textos**. São Paulo: Cultrix, 1995.
- PERINI, Mário Alberto. **Sintaxe portuguesa: metodologia e funções**. São Paulo: Ática, 1989.
- PROENÇA Fº, Domicio. **Estilos de época na literatura**. 6 ed. São Paulo: Ática, 1981.
- SAMUEL, Rogel. **Novo manual de teoria da literatura**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- ILVA, Rosa Mattos e. **Tradição gramatical e gramática tradicional**. São Paulo: Contexto. 1994.
- SILVA, Vitor Manuel de Aguiar e. **Teoria da literatura**. Coimbra: Almedina, 1969.
- SOARES, Magda. **Letramento: um tema em três gêneros**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
- SOUZA, Roberto Acizelo de. **Teoria da literatura**. 8 ed. SP: Ática, 2002.
- TELLES, Gilberto Mendonça. **Vanguarda europeia e Modernismo brasileiro**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1976.
- WELLEK, René e WARREN, Austin.**Teoria da literatura**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1962.

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Portuguesa	60 horas/aula

EMENTA

Estudo das estruturas gramaticais que organizam o texto. Estudo da Literatura Portuguesa e Brasileira: do Parnasianismo ao Pré-modernismo. Leitura, Interpretação e produção textual de diversos tipos e gêneros. A escrita de diferentes tipos de textos.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	<p>Gramática – (24 h/a) Morfologia: Classes de palavras invariáveis: Advérbio Preposição Conjunção Interjeição</p> <p>LITERATURA - (20h/a) Parnasianismo Simbolismo – Portugal / Brasil O Século XX em Portugal O Pré-Modernismo no Brasil</p> <p>PRODUÇÃO TEXTUAL - (36h/a)</p>
-------------------	---

	<p>Essas atividades serão realizadas de acordo com o livro adotado por cada escola profissional, e os interesses do curso profissionalizante que o aluno frequenta.</p> <p>Recursos estilísticos: metáfora e metonímia</p>
--	--

Metodologia

As aulas se desenvolverão através de exposições teóricas dialogadas, leitura e discussão dos textos lidos, construção de conceitos a partir de situações do uso da língua, trabalhos individuais e em grupo, seminários, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos suplementares, incluindo os digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

Bibliografia Básica

DE NICOLA, José. **Português: Ensino Médio**, volume 2. São Paulo: Scipione, 2005.
 CEREJA, William Roberto. **Português: linguagens** . 5 ed. São Paulo: Atual, 2005.

Bibliografia complementar

BAGNO, Marcos; STUBBS, Michael; GAGNÉ, Gilles. **Língua materna: letramento, variação e ensino**. São Paulo: Parábola, 2002.
 BAGNO, arco (Org.) **Linguística da norma**. São Paulo, Edições Loyola, 200. BECHARA, Evanildo. **Ensino da gramática. Opressão? Liberdade?** São Paulo: Ática. 1986.
 BRITO, Eliana Viana. **PCNs de Língua Portuguesa**. Eliana Viana Brito, Miguel de Mattos, Harumi Pisciotto. São Paulo: Arte & Ciência. 2001.
 BUSSE, Winfried e VILELA, Mário. **Gramática de valências**. Coimbra: Almedina, 1986.
 CÂNDIDO, Antônio e CASTELLO, Aderaldo. **Presença da Literatura Brasileira**. 3 vols. 3 ed. São Paulo: Difusão Europeia do livro, 1968.
 CÂNDIDO, Antônio. **Formação da Literatura Brasileira**. 2 vols. Belo Horizonte/RJ: Itatiaia, 2000.
 COMPAGNON, Antoine. **O demônio da teoria**. Literatura e senso comum. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999
 COSTA, Cláudio. **Filosofia da linguagem**. RJ: Jorge Zahar, 2002.
 COUTINHO, Afrânio. **Introdução à literatura no Brasil**. 10 ed. RJ: Civilização Brasileira, 1980.
 GERALDI, J, Wanderley (Org.). **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2. ed., 1999.
 GNERRE, Maurizio. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes. 1985.
 ILARI, Rodolfo. **A linguística e o ensino da língua portuguesa**. São Paulo: Martins Fontes. 1986.
 KOCH, Ingedore V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.
 KOCH, Ingedore Villaça. **O texto e a construção dos sentidos**. 2. ed. São Paulo; Contexto, 1998.
 LAJOLO, Marisa. **Literatura : leitores & leitura**. São Paulo: Editora Moderna, 2001.
 MACAMBIRA, José Rebouças. **A estrutura morfossintática do português**. São Paulo: Pioneira, 2000.
 MOISES, Massaud. **A literatura brasileira através de textos**. São Paulo: Cultrix, 1995. PERINI, Mário Alberto. **Sintaxe portuguesa: metodologia e funções**. São Paulo: Ática, 1989. PROENÇA Fº, Domicio. **Estilos de época na literatura**. 6 ed. São Paulo: Ática,

1981.

SAMUEL, Rogel. **Novo manual de teoria da literatura**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2002. SILVA, Rosa Mattos e. **Tradição gramatical e gramática tradicional**. São Paulo: Contexto. 1994.

SILVA, Vitor Manuel de Aguiar e. **Teoria da literatura**. Coimbra: Almedina, 1969.

SOARES, Magda. **Letramento: um tema em três gêneros**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.

SOUZA, Roberto Acizelo de. **Teoria da literatura**. 8 ed. SP: Ática, 2002.

TELLES, Gilberto Mendonça. **Vanguarda europeia e Modernismo brasileiro**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1976.

WELLEK, René e WARREN, Austin. **Teoria da literatura**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1962.

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Portuguesa	40 horas/aula

EMENTA

Estudo das estruturas gramaticais que organizam o texto. Estudo da Literatura brasileira: o Modernismo e suas três gerações. Leitura, interpretação, e produção textual de diversos tipos e gêneros. A escrita de diversos tipos e gêneros de textos.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Gramática – (29h/a) Morfologia e Sintaxe Estrutura e formação de palavras Radical, afixos (prefixo e sufixo), vogal temática e tema, vogais e consoantes de ligação, desinências. Processos de formação de palavras: (9h/a) Derivação, composição, redução, onomatopeia, hibridismo, siglas. Período composto por coordenação (20h/a) Orações coordenadas Período composto por subordinação Orações subordinadas: orações subordinadas substantivas, orações subordinadas adjetivas, orações subordinadas adverbiais, orações reduzidas.
	LITERATURA (20h/a) Modernismo O primeiro momento modernista no Brasil; O segundo momento modernista no Brasil – poesia e prosa. Terceiro momento do Modernismo e Pós-Modernismo (tendências contemporâneas). PRODUÇÃO TEXTUAL (31 h/a) 1- A organização de um texto O parágrafo Coesão e coerência textuais Mecanismos de coesão gramatical Mecanismos de coesão semântica pontuação Objetividade, subjetividade

	<p>Tendências atuais na produção de textos de exames. A redação do ENEM, a redação de Vestibular. O papel da leitura. A coletânea ou o painel de leitura.A diversidade de textos e linguagens. Textos, tema e recorte temático.</p>
--	---

Metodologia

As aulas se desenvolverão através de exposições teóricas dialogadas, leitura e discussão dos textos lidos, construção de conceitos a partir de situações do uso da língua, trabalhos individuais e em grupo, seminários, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos suplementares, incluindo os digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

Bibliografia Básica

DE NICOLA, José. **Português: Ensino Médio**, volume 2. São Paulo: Scipione, 2005.
CEREJA, William Roberto. **Português: linguagens** . 5 ed. São Paulo: Atual, 2005.

Bibliografia complementar

BAGNO, Marcos; STUBBS, Michael; GAGNÉ, Gilles. **Língua materna: letramento, variação e ensino**. São Paulo: Parábola, 2002.
BAGNO, Marco (Org.) **Linguística da norma**. São Paulo, Edições Loyola, 2002.
BECHARA, Evanildo. **Ensino da gramática. Opressão? Liberdade?** São Paulo: Ática. 1986.
BRITO, Eliana Viana. **PCNs de Língua Portuguesa**. Eliana Viana Brito, Miguel de Mattos, Harumi Pisciotta. São Paulo: Arte & Ciência. 2001.
BUSSE, Winfried e VILELA, Mário. **Gramática de valências**. Coimbra: Almedina, 1986.
CÂNDIDO, Antônio e CASTELLO, Aderaldo. **Presença da Literatura Brasileira**. 3 vols. 3 ed. São Paulo: Difusão Europeia do livro, 1968.
CÂNDIDO, Antônio. **Formação da Literatura Brasileira**. 2 vols. Belo Horizonte/RJ: Itatiaia, 2000.
COMPAGNON, Antoine. **O demônio da teoria**. Literatura e senso comum. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999
COSTA, Cláudio. **Filosofia da linguagem**. RJ: Jorge Zahar, 2002.
COUTINHO, Afrânio. **Introdução à literatura no Brasil**. 10 ed. RJ: Civilização Brasileira, 1980.
GERALDI, J, Wanderley (Org.). **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2. ed., 1999.
GNERRE, Maurizio. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes. 1985.
ILARI, Rodolfo. **A linguística e o ensino da língua portuguesa**. São Paulo: Martins Fontes. 1986.
KOCH, Ingedore V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.
KOCH, Ingedore Villaça. **O texto e a construção dos sentidos**. 2. ed. São Paulo; Contexto, 1998.
LAJOLO, Marisa. **Literatura : leitores & leitura**. São Paulo: Editora Moderna, 2001.
MACAMBIRA, José Rebouças. **A estrutura morfossintática do português**. São Paulo: Pioneira, 2000.
MOISES, Massaud. **A literatura brasileira através de textos**. São Paulo: Cultrix, 1995.

PERINI, Mário Alberto. **Sintaxe portuguesa: metodologia e funções**. São Paulo: Ática, 1989.
 PROENÇA Fº, Domicio. **Estilos de época na literatura**. 6 ed. São Paulo: Ática, 1981.
 SAMUEL, Rogel. **Novo manual de teoria da literatura**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
 SILVA, Rosa Mattos e. **Tradição gramatical e gramática tradicional**. São Paulo: Contexto. 1994.
 SILVA, Vitor Manuel de Aguiar e. **Teoria da literatura**. Coimbra: Almedina, 1969.
 SOARES, Magda. **Letramento: um tema em três gêneros**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
 SOUZA, Roberto Acizelo de. **Teoria da literatura**. 8 ed. SP: Ática, 2002.
 TELLES, Gilberto Mendonça. **Vanguarda europeia e Modernismo brasileiro**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1976.
 WELLEK, René e WARREN, Austin. **Teoria da literatura**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1962.

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Portuguesa	40 horas/aula

EMENTA

Estudo das estruturas gramaticais que organizam o texto. Estudo da literatura cearense: do Romantismo à Pós-modernidade. Leitura, interpretação e produção textual de diversos tipos e gêneros. A escrita de diferentes tipos de textos e a redação técnica.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	<p>Gramática – (20h/a)</p> <p>Regência nominal Regência verbal Crase Concordância nominal Concordância verbal</p> <p>Literatura - (26h/a)</p> <p>1. Figuras 1.1- Figuras de linguagem 1.2- Figuras de sintaxe ou de construção 1.3- Figuras fonéticas. 2- Literatura Cearense História literária do Ceará do Romantismo à Pós-modernidade, seus precursores.</p> <p>Produção Textual - (34 h/a)</p> <p>Tendências atuais na produção de textos de exames. - Correspondência e redação técnica.</p>
-------------------	--

Metodologia

As aulas se desenvolverão através de exposições teóricas dialogadas, leitura e discussão dos textos lidos, construção de conceitos a partir de situações do uso da língua, trabalhos individuais e em grupo, seminários, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos suplementares, incluindo os digitais, como sites e softwares educativos, como

apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

Bibliografia Básica

DE NICOLA, José. **Português: Ensino Médio**, volume 2. São Paulo: Scipione, 2005.

CEREJA, William Roberto. **Português: linguagens** . 5 ed. São Paulo: Atual, 2005.

Bibliografia complementar

BAGNO, Marcos; STUBBS, Michael; GAGNÉ, Gilles. **Língua materna: letramento, variação e ensino**. São Paulo: Parábola, 2002.

BAGNO, Marco (Org.) **Linguística da norma**. São Paulo, Edições Loyola, 2002. BECHARA, Evanildo. **Ensino da gramática. Opressão? Liberdade?** São Paulo: Ática. 1986.

BRITO, Eliana Viana. **PCNs de Língua Portuguesa**. Eliana Viana Brito, Miguel de Mattos, Harumi Pisciotta. São Paulo: Arte & Ciência. 2001.

BUSSE, Winfried e VILELA, Mário. **Gramática de valências**. Coimbra: Almedina, 1986.

CÂNDIDO, Antônio e CASTELLO, Aderaldo. **Presença da Literatura Brasileira**. 3 vols. 3 ed. São Paulo: Difusão Europeia do livro, 1968.

CÂNDIDO, Antônio. **Formação da Literatura Brasileira**. 2 vols. Belo Horizonte/RJ: Itatiaia, 2000.

COMPAGNON, Antoine. **O demônio da teoria**. Literatura e senso comum. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999

COSTA, Cláudio. **Filosofia da linguagem**. RJ: Jorge Zahar, 2002.

COUTINHO, Afrânio. **Introdução à literatura no Brasil**. 10 ed. RJ: Civilização Brasileira, 1980.

GERALDI, J, Wanderley (Org.). **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 2. ed., 1999.

GNERRE, Maurizio. **Linguagem, escrita e poder**. São Paulo: Martins Fontes. 1985.

ILARI, Rodolfo. **A linguística e o ensino da língua portuguesa**. São Paulo: Martins Fontes. 1986.

KOCH, Ingedore V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.

KOCH, Ingedore Villaça. **O texto e a construção dos sentidos**. 2. ed. São Paulo; Contexto, 1998.

LAJOLO, Marisa. **Literatura : leitores & leitura**. São Paulo: Editora Moderna, 2001.

MACAMBIRA, José Rebouças. **A estrutura morfossintática do português**. São Paulo: Pioneira, 2000.

MOISES, Massaud. **A literatura brasileira através de textos**. São Paulo: Cultrix, 1995.

PERINI, Mário Alberto. **Sintaxe portuguesa: metodologia e funções**. São Paulo: Ática, 1989.

PROENÇA Fº, Domicio. **Estilos de época na literatura**. 6 ed. São Paulo: Ática, 1981.

SAMUEL, Rogel. **Novo manual de teoria da literatura**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

SILVA, Rosa Mattos e. **Tradição gramatical e gramática tradicional**. São Paulo: Contexto. 1994.

SILVA, Vitor Manuel de Aguiar e. **Teoria da literatura**. Coimbra: Almedina, 1969.

SOARES, Magda. **Letramento: um tema em três gêneros**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.

SOUZA, Roberto Acizelo de. **Teoria da literatura**. 8 ed. SP: Ática, 2002.

TELLES, Gilberto Mendonça. **Vanguarda europeia e Modernismo brasileiro**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1976.

WELLEK, René e WARREN, Austin. **Teoria da literatura**. Lisboa: Publicações Europa-América, 1962.

DISCIPLINA: ARTES
SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Artes	20 horas/aula

EMENTA

Estudo da Arte enquanto aprimoramento, refinamento e extensão da linguagem e da comunicação. Estudo do Teatro, suas histórias, evoluções, formas e vivências, capazes de transformar o ser, por meio da sensibilidade, interações, apreciações, ampliando compreensões do mundo.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Arte e seus conceitos (2h/a) - Características e aplicabilidades na vida cotidiana. Linguagens artísticas: Teatro, Dança, Música e Artes visuais. Arte e cultura: Sociedade em Transformação.
UNIDADE II:	Teatro e suas origens (3h/a): - Definição; concepção histórica. - Origem do Teatro; Primeiras representações. - O Teatro na Grécia; - Culto a Dionísio; - As formas do Teatro na Grécia antiga; - O Teatro e as máscaras.
UNIDADE III:	Elementos e gêneros teatrais (3h/a): - O Teatro e seus elementos; - Conceito de tríade essenciais. - Gêneros teatrais (tragédia, drama e comédia); - Construção de Personagens; interpretação teatral.
UNIDADE IV:	O Teatro Shakespeariano (4h/a): - O teatro de William Shakespeare; - Hamlet (fragmento); Leitura dramática; - Romeu e Julieta; - Construção de personagens; - Contexto Histórico.
UNIDADE V:	Teatro Brasileiro (4h/a): - História do teatro brasileiro. - Leitura de fragmentos de textos teatrais (Nelson Rodrigues, Flávio Rangel e Millor Fernandes entre outros); Linguagens teatrais na contemporaneidade; - Criação de esquetes teatrais; - Montagem de peças teatrais. Teatro Infantil e o Teatro de Rua (4h/a) - A história do teatro infantil; - O Teatro infantil de Maria Clara Machado;

	<ul style="list-style-type: none"> - Origens do teatro de rua. - Criação de esquetes teatrais sobre o teatro de rua;
--	--

Metodologia

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas e interativas; trabalhos em grupo direcionados e voltados para temas específicos; Conferências mediadas pelos alunos; Uso de recursos áudio visuais; aulas de expressão corporal; leituras dramáticas de textos de autores renomados e de autoria dos próprios alunos; criação de esquetes e de momentos de vivências do fazer teatral, uso de técnicas de expressão, memorização, e interação.

Bibliografia Básica

CEARÁ, Secretaria de Educação do estado. *Primeiro, aprender! Língua Portuguesa, História, Filosofia, Sociologia, Arte, Língua espanhola, Língua inglesa*. Caderno do Aluno, volumes 1, 2 e 3. Fortaleza: Seduc, 2009.

BERTELLO, Maria Augusta. Palavra em ação, minimanual de pesquisa: ARTE. 1ª Edição. 2003

REVERBEL, Olga. Teatro na escola- São Paulo: Scipione, 1997.

BERTELLO, Maria Augusta. Palavra em ação, minimanual de pesquisa: ARTE. 1ª Edição. 2003

REVERBEL, Olga. Teatro na escola- São Paulo: Scipione, 1997.

Links para pesquisas via internet:

<http://www.ufmg.br/online/arquivos/oficininhacerto.JPG>

<http://www.memoriaviva.org.br/>

<http://vertenteculturalteatroinfantil.blogspot.com>

http://www.passeiweb.com/na_ponta_lingua/livros/resumos_comentarios/l/liberdade_liberdade

www.ppgac.tea.ufba.br/.../tradição-e-contemporaneidade-no-teatro

<http://www.ctac.gov.br/tdb/portugues/apresentacao.asp>

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Artes	20 horas/aula

EMENTA

Compreensão da música como linguagem universal. A música proporciona o conhecimento humano sensível, cognitivo, dotado de significados, sensibilidades e comunicação. A música eleva os sentidos e favorece elos com o cotidiano.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	<p>Música: História e conceitos (2h/a)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepção de sons e música. - Natureza dos sons. - Aspectos físicos da música; - Leitura do texto <i>Os sons e a música (Primeiro Aprender!)</i>; - História da música (arte mais antiga).
-------------------	--

UNIDADE II:	Música e suas partes (4h/a): - Propriedades do som (altura, intensidade, duração e timbre); - Gêneros musicais (vocal, instrumental, sacro, erudito, incidental e popular).
UNIDADE III:	Elementos musicais (4h/a): - Ritmo; - Melodia; -Andamento; Instrumentos musicais (4h/a): - Instrumentos musicais; - Instrumentos musicais de pulso; - Confeccões de instrumentos musicais de pulso (percussão). - Símbolos e lendas dos instrumentos musicais. - Harmonia.
UNIDADE IV:	Estilos musicais (6 h/a) - Características dos estilos musicais: Bossa nova / rock / MPB / funk / forró / hip hop; - Compositores brasileiros (João Gilberto, Vinícius de Moraes, Antônio Carlos Jobim, Luiz Bonfá entre outros). - Leitura e interpretação da música metamorfose ambulante do cantor e compositor Raul Seixas (Primeiro Aprender!). Criação musical (interpretação e composição).

Metodologia

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas e interativas; trabalhos em grupo direcionados e voltados para temas específicos; Conferências mediadas pelos alunos; Uso de recursos áudio visuais; aulas de técnicas vocais; leituras de textos sobre a música e de autoria dos próprios alunos; criação musical e de momentos de vivências da música.

Bibliografia Básica

CEARÁ, Secretaria de Educação do estado. *Primeiro, aprender! Língua Portuguesa, História, Filosofia, Sociologia, Arte, Língua espanhola, Língua inglesa*. Caderno do Aluno, volumes 1, 2 e 3. Fortaleza: Seduc, 2009.

BERTELLO, Maria Augusta. Palavra em ação, minimanual de pesquisa: ARTE. 1ª Edição. 2003.

BENNETT, Roy *Uma Breve História da Música*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar. Editores, 1986.

MARIZ, Vasco *História da Música no Brasil* Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 4ª. Edição, 1994.

ANTUNES, Jorge; Notação na música contemporânea; Sistrum Edições Musicais; Brasília; 1989.

Sites para pesquisa:

<http://www.musicadiscreta.blog.uol.com.br/>

<http://www.mundosites.net/musica/>

<http://www.planetamusicas.com> <http://www.mundosites.net/musica/historiadamusica.htm>

DISCIPLINA: INGLÊS SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em	Língua Estrangeira: Inglês	20 horas/aula

EMENTA

Introduzir a Língua Inglesa de forma efetiva e descontraída, reconhecendo assim seu uso prático e necessário em um mundo globalizado, e suas implicações na construção de um conhecimento abrangente e moderno. A linguagem é essencial, pois informa, esclarece e relaciona, gerando assim o fortalecimento do sujeito social, protagonista da sua história.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Leitura (Skimming, Scanning Predicting,) Textos Cognate Words Sufixos Prefixos
UNIDADE II:	Text Interpretation Greetings (how are you? / where are you from?) WH questions
UNIDADE III:	Adjetivos pátrios (Nationalities) Cognate words Personal Informations (talk about Jobs) To be (Present and Past tense) em suas diversas formas.
UNIDADE IV:	Personal pronouns Possessive adjectives Plural of nouns Simple present of the verbs Marcas tipográficas

METODOLOGIA

Nesta disciplina utilizaremos como principio básico a realidade concreta do aluno. O ponto de partida e de chegada será a familiarização do aluno com a língua alvo através de prática de leitura, onde uma função comunicativa ou forma gramatical ocorra no processo. Serão utilizados nas aulas recursos didáticos tais como: quadro branco, CD player, readers, músicas e realias em geral.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

Primeiro, aprender ! Língua Inglesa. Vol. (s) 1, 2, 3 e 4. Fortaleza : SEDUC, 2008.
Inglês : Graded English: vol. Único / Elizabeth Prescher, Ernesto Pasqualim, Eduardo Amos – 2ª Ed – São Paulo : Moderna, 2003 – (Coleção Base)
Antunes, Maria Alice . Insight / Maria Alice Antunes, Marise Loureiro, Nelson MitranoNeto. – São Paulo : Richmond Publishing, 2004.
Inglês vol. Único : Ensino médio/ Marisa Tiemann e Sarah G. Rubin. – São Paulo: Scipione, 2000. (Coleção Novos Tempos)
Dicionário Oxford escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford University Press, 1999.
MURPHY, RAYMOND. Essential Grammar in use. Cambridge University Press, 1999.
SWAN, M. Pratical English Usage. Oxford University Press, 1995.
BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: linguagens, códigos e suas tecnologias: ensino médio. Brasília:

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Inglês	20 horas/aula

EMENTA

Introduzir a Língua Inglesa de forma efetiva e descontraída, reconhecendo assim seu uso prático e necessário em um mundo globalizado, e suas implicações na construção de um conhecimento abrangente e moderno. A linguagem é essencial, pois informa, esclarece e relaciona, gerando assim o fortalecimento do sujeito social, protagonista da sua história.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Subject pronoun Object pronoun Possessive adjective Possessive pronoun
UNIDADE II:	Prepositions Simple past Reflexive pronouns Directions (turn right, turn left, straight ahead)
UNIDADE III:	Irregular verbs Parts of the body
UNIDADE IV:	Continuous tense (Present and Past Tense) The Human body (vocabulary) Review

METODOLOGIA

Nesta disciplina utilizaremos como principio básico a realidade concreta do aluno. O ponto de partida e de chegada será a familiarização do aluno com a língua alvo através de prática de leitura, onde uma função comunicativa ou forma gramatical ocorra no processo. Serão utilizados nas aulas recursos didáticos tais como: quadro branco, CD player, readers, músicas e realias em geral.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

Primeiro, aprender ! Língua Inglesa. Vol. (s) 1, 2, 3 e 4. Fortaleza : SEDUC, 2008.
Inglês : Graded English: vol. Único / Elizabeth Prescher, Ernesto Pasqualim, Eduardo Amos – 2ª Ed – São Paulo : Moderna, 2003 – (Coleção Base)
Antunes, Maria Alice . Insight / Maria Alice Antunes, Marise Loureiro, Nelson Mitrano Neto. – São Paulo : Richmond Publishing, 2004.
Inglês vol. Único : Ensino médio/ Marisa Tiemann e Sarah G. Rubin. – São Paulo: Scipione, 2000. (Coleção Novos Tempos)
Dicionário Oxford escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford University Press, 1999.
MURPHY, RAYMOND. Essential Grammar in use. Cambridge University Press, 1999.
SWAN, M. Pratical English Usage. Oxford University Press, 1995.
BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: linguagens, códigos e suas tecnologias: ensino

médio. Brasília:

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Inglês	20 horas/aula

EMENTA

Introduzir a Língua Inglesa de forma efetiva e descontraída, reconhecendo assim seu uso prático e necessário em um mundo globalizado, e suas implicações na construção de um conhecimento abrangente e moderno. A linguagem é essencial, pois informa, esclarece e relaciona, gerando assim o fortalecimento do sujeito social, protagonista da sua história.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Degrees of comparison (comparative and superlative) Adjectives and adverbs
UNIDADE II:	Present perfect Women's clothes Pronunciation
UNIDADE III:	Present perfect continuous Definite and indefinite articles Texts
UNIDADE IV:	Quantifiers Many / much / few / little Countable and uncountable Pronunciation

METODOLOGIA

Nesta disciplina utilizaremos como princípio básico a realidade concreta do aluno. O ponto de partida e de chegada será a familiarização do aluno com a língua alvo através de prática de leitura, onde uma função comunicativa ou forma gramatical ocorra no processo. Serão utilizados nas aulas recursos didáticos tais como: quadro branco, CD player, readers, músicas e reais em geral.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

Primeiro, aprender ! Língua Inglesa. Vol. (s) 1, 2, 3 e 4. Fortaleza : SEDUC, 2008. Inglês : Graded English: vol. Único / Elizabeth Prescher, Ernesto Pasqualim, Eduardo Amos – 2ª Ed – São Paulo : Moderna, 2003 – (Coleção Base)

Antunes, Maria Alice . Insight / Maria Alice Antunes, Marise Loureiro, Nelson Mitrano Neto. – São Paulo : Richmond Publishing, 2004.

Inglês vol. Único : Ensino médio/ Marisa Tiemann e Sarah G. Rubin. – São Paulo: Scipione, 2000. (Coleção Novos Tempos)

Dicionário Oxford escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford University Press, 1999.

MURPHY, RAYMOND. Essential Grammar in use. Cambridge University Press, 1999.

SWAN, M. Practical English Usage. Oxford University Press, 1995.

BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: linguagens, códigos e suas tecnologias: ensino médio. Brasília:

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Inglês	20 horas/aula

EMENTA

Introduzir a Língua Inglesa de forma efetiva e descontraída, reconhecendo assim seu uso prático e necessário em um mundo globalizado, e suas implicações na construção de um conhecimento abrangente e moderno. A linguagem é essencial, pois informa, esclarece e relaciona, gerando assim o fortalecimento do sujeito social, protagonista da sua história.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Indefinite pronouns The Office (vocabulary) Pronunciation
UNIDADE II:	Degrees of comparison (comparative and superlative) Adjectives and adverbs
UNIDADE III:	Gerund Infinitive Review
UNIDADE IV:	Question tags (interr/ neg forms) Imperative tense Review

METODOLOGIA

Nesta disciplina utilizaremos como princípio básico a realidade concreta do aluno. O ponto de partida e de chegada será a familiarização do aluno com a língua alvo através de prática de leitura, onde uma função comunicativa ou forma gramatical ocorra no processo. Serão utilizados nas aulas recursos didáticos tais como: quadro branco, CD player, readers, músicas e realias em geral.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

Primeiro, aprender ! Língua Inglesa. Vol. (s) 1, 2, 3 e 4. Fortaleza : SEDUC, 2008.
Inglês : Graded English: vol. Único / Elizabeth Prescher, Ernesto Pasqualim, Eduardo Amos – 2ª Ed – São Paulo : Moderna, 2003 – (Coleção Base)
Antunes, Maria Alice . Insight / Maria Alice Antunes, Marise Loureiro, Nelson Mitrano Neto. – São Paulo : Richmond Publishing, 2004.
Inglês vol. Único : Ensino médio/ Marisa Tiemann e Sarah G. Rubin. – São Paulo: Scipione, 2000. (Coleção Novos Tempos)
Dicionário Oxford escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford University Press, 1999.
MURPHY, RAYMOND. Essential Grammar in use. Cambridge University Press, 1999.
SWAN, M. Pratical English Usage. Oxford University Press, 1995.
BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: linguagens, códigos e suas tecnologias: ensino

médio. Brasília:

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Inglês	20 horas/aula

EMENTA

Introduzir a Língua Inglesa de forma efetiva e descontraída, reconhecendo assim seu uso prático e necessário em um mundo globalizado, e suas implicações na construção de um conhecimento abrangente e moderno. A linguagem é essencial, pois informa, esclarece e relaciona, gerando assim o fortalecimento do sujeito social, protagonista da sua história.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Relative pronouns (Who, what, which, whom, etc)
UNIDADE II:	Modal verbs Bathroom / Bedroom
UNIDADE III:	Conditional tense Conditional perfect Conditional sentences (If clauses)
UNIDADE IV:	Preposition

METODOLOGIA

Nesta disciplina utilizaremos como princípio básico a realidade concreta do aluno. O ponto de partida e de chegada será a familiarização do aluno com a língua alvo através de prática de leitura, onde uma função comunicativa ou forma gramatical ocorra no processo. Serão utilizados nas aulas recursos didáticos tais como: quadro branco, CD player, readers, músicas e reais em geral.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

Primeiro, aprender ! Língua Inglesa. Vol. (s) 1, 2, 3 e 4. Fortaleza : SEDUC, 2008.
Inglês : Graded English: vol. Único / Elizabeth Prescher, Ernesto Pasqualim, Eduardo Amos – 2ª Ed – São Paulo : Moderna, 2003 – (Coleção Base)
Antunes, Maria Alice . Insight / Maria Alice Antunes, Marise Loureiro, Nelson Mitrano Neto. – São Paulo : Richmond Publishing, 2004.
Inglês vol. Único : Ensino médio/ Marisa Tiemann e Sarah G. Rubin. – São Paulo: Scipione, 2000. (Coleção Novos Tempos)
Dicionário Oxford escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford University Press, 1999.
MURPHY, RAYMOND. Essential Grammar in use. Cambridge University Press, 1999.
SWAN, M. Practical English Usage. Oxford University Press, 1995.
BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: linguagens, códigos e suas tecnologias: ensino médio. Brasília:

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Inglês	20 horas/aula

EMENTA

Introduzir a Língua Inglesa de forma efetiva e descontraída, reconhecendo assim seu uso prático e necessário em um mundo globalizado, e suas implicações na construção de um conhecimento abrangente e moderno. A linguagem é essencial, pois informa, esclarece e relaciona, gerando assim o fortalecimento do sujeito social, protagonista da sua história.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	Cordinate conjunctions Correlatives conjunctions Adictions to remark Scenes
UNIDADE II:	Degrees of comparison (comparative and superlative) Adjectives and adverbs
UNIDADE III:	Reported speech Kinds of movies Pronunciation
UNIDADE IV:	Adverbs Useful words Short answers

METODOLOGIA

Nesta disciplina utilizaremos como principio básico a realidade concreta do aluno. O ponto de partida e de chegada será a familiarização do aluno com a língua alvo através de prática de leitura, onde uma função comunicativa ou forma gramatical ocorra no processo. Serão utilizados nas aulas recursos didáticos tais como: quadro branco, CD player, readers, músicas e realias em geral.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

Primeiro, aprender ! Língua Inglesa. Vol. (s) 1, 2, 3 e 4. Fortaleza : SEDUC, 2008.
Inglês : Graded English: vol. Único / Elizabeth Prescher, Ernesto Pasqualim, Eduardo Amos – 2ª Ed – São Paulo : Moderna, 2003 – (Coleção Base)
Antunes, Maria Alice . Insight / Maria Alice Antunes, Marise Loureiro, Nelson Mitrano Neto. – São Paulo : Richmond Publishing, 2004.
Inglês vol. Único : Ensino médio/ Marisa Tiemann e Sarah G. Rubin. – São Paulo: Scipione, 2000. (Coleção Novos Tempos) Dicionário Oxford escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford University Press, 1999.
MURPHY, RAYMOND. Essential Grammmar in use. Cambridge University Press, 1999.
SWAN, M. Pratical English Usage. Oxford University Press, 1995.
BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: linguagens, códigos e suas tecnologias: ensino médio. Brasília:

DISCIPLINA: LINGUA ESTRANGEIRA ESPANHOL

SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Espanhol I	20 horas/aula

EMENTA

Conhecimento das estruturas básicas da língua espanhola, principalmente através do estudo dos textos, ou seja, com a leitura, identificação e recuperação de informações. Desenvolvimento de uma compreensão geral dos textos, refletindo sobre seu conteúdo e forma. Construção de argumentações para a defesa de um ponto de vista. Conhecimentos gerais das culturas de países de fala espanhola. Ampliação vocabular. Identificação da utilidade para qual o texto foi aplicado.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	CONTEÚDO TEXTUAL: ¿Por qué aprender español?; COMUNICACÃO: -Debater sobre o texto - Perguntar e dar informações GRAMÁTICA: - Alfabeto espanhol - Verbo ser, estar, <i>llamarse</i> (introdução) - Pronomes pessoais espanhóis. Artículos VOCABULÁRIO: - Países do Mercosul - Nacionalidades e informações sobre países de língua espanhola.
UNIDADE II:	CONTEÚDO TEXTUAL: - Sanidad – Gran eficacia de un nuevo fármaco para transplantes COMUNICACÃO: - Dar opiniões GRAMÁTICA: - Gênero em espanhol VOCABULÁRIO: - Palavras e termos relacionados à saúde e ao corpo humano.
UNIDADE III:	CONTEÚDO TEXTUAL: - No seas guiri COMUNICACÃO: - Descrever características físicas de si e de outra pessoa. - Contar histórias sobre si ou sobre alguém. GRAMÁTICA: - Verbo ser, estar. (Parte II) VOCABULÁRIO: - Expressões idiomáticas espanholas. - Qualidades (adjetivos)
UNIDADE IV:	CONTEÚDO TEXTUAL: - La naturaleza: ¡Jóvenes en acción! COMUNICACÃO: - Cumprimentar e despedir-se - Apresentar-se e apresentar alguém. GRAMÁTICA:

	- Verbo estar (Parte III) VOCABULÁRIO: - Palavras e termos relacionados ao meio ambiente.
UNIDADE V:	CONTEÚDO TEXTUAL: - Medios de transporte: El transporte en España COMUNICACÃO:- Opinar sobre a temática “meios de transporte”. GRAMÁTICA: - Presente do Indicativo: verbo ir. - Preposições (introdução)- Comparativos VOCABULÁRIO- Palavras e termos relacionados ao meio ambiente.

METODOLOGIA

Estudo e leitura de textos;

Uso de diversos tipos de textos mostrando os diferentes objetivos de cada um, assim como definir o conceito de “leitura”.

Uso do dicionário;

Trabalho em grupo e individual;

Exercícios de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates sobre os temas apresentados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CEARÁ. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2009.

CEARÁ. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

ROMANOS, Henrique e CARVALHO, Jacira Paes de. **Expansión:** español en Brasil. São Paulo: FTD, 2004.

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Espanhol II	20 horas/aula

EMENTA

Conhecimento das estruturas básicas da língua espanhola, principalmente através do estudo dos textos, ou seja, com a leitura, identificação e recuperação de informações. Desenvolvimento de uma compreensão geral dos textos, refletindo sobre seu conteúdo e forma. Construção de argumentações para a defesa de um ponto de vista. Conhecimentos gerais das culturas de países

de fala espanhola. Ampliação vocabular. Identificação da utilidade para qual o texto foi aplicado.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¡Qué bueno recibirte en mi casa! - La casa inteligente <p>COMUNICACÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fazer descrições de ambientes. <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbos reflexivos - Pronomes - Verbo ser, estar, <i>llamarse</i> (introdução) - Pronomes pessoais espanhóis. - Artículos <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partes e objetos de uma casa
UNIDADE II:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los alimentos: las comidas en España. - Valor nutritivo del queso. <p>COMUNICACÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dialogar sobre os costumes alimentares espanhóis. <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pronomes interrogativos <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Termos próprios às tribos urbanas.
UNIDADE III:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tribus urbanas - ¿En qué grupo estás tú? <p>COMUNICACÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debater sobre tribos urbanas. <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbo ser, estar. (Parte II) <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Palavras e expressões relacionadas às telecomunicações. - Profissões e cursos.
UNIDADE IV:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> -El teletrabajo - Anuncios de periódico <p>COMUNICACÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Criar um momento discursivo sobre as profissões. <p>GRAMÁTICA-Presente do indicativo: verbos “hacer” e “trabajar”.</p> <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Palavras e termos relacionados ao meio ambiente.
UNIDADE V:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los elementos de la comunicación - Como nos comunicamos <p>COMUNICACÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debater sobre comunicação. <p>GRAMÁTICA:</p>

	Tonicidade VOCABULÁRIO: - Termos relacionados à informática.
UNIDADE VI:	CONTEÚDO TEXTUAL: - Cómo son los jóvenes españoles hoy. - Brasil: “ley seca” cambia hábitos en carreteras. COMUNICACÃO: - Expressar-se sobre atividades que gosta ou não. - Debater sobre a Lei Seca. GRAMÁTICA: - Verbo “Salir” VOCABULÁRIO: - Expressões idiomáticas relacionadas aos momentos de entretenimento.

METODOLOGIA

Estudo e leitura de textos;

Uso de diversos tipos de textos mostrando os diferentes objetivos de cada um, assim como definir o conceito de “leitura”.

Uso do dicionário;

Trabalho em grupo e individual;

Exercícios de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates sobre os temas apresentados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CEARÁ. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2009.

CEARÁ. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

ROMANOS, Henrique e CARVALHO, Jacira Paes de. **Expansión:** español en Brasil. São Paulo: FTD, 2004.

SEMESTRES III e IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Espanhol III e IV	40 horas/aula

EMENTA

Conhecimento das estruturas básicas da língua espanhola, principalmente através do estudo dos

textos, ou seja, com a leitura, identificação e recuperação de informações. Desenvolvimento de uma compreensão geral dos textos, refletindo sobre seu conteúdo e forma. Construção de argumentações para a defesa de um ponto de vista. Conhecimentos gerais das culturas de países de fala espanhola. Ampliação vocabular. Identificação da utilidade para qual o texto foi aplicado.

Conteúdo Programático

UNIDADE I:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LOS ESPAÑOLES COMUNICACÃO: - Descrever características físicas, psicológicas, emocionais. - <i>Características físicas</i> - <i>Características psicológicas</i> - <i>Estados físicos y emocionales</i> <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Artículos - Pronombres personales de tratamiento. <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La familia</i>
UNIDADE II:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PERO SI ES TAN FÁCIL... COMUNICACÃO: - Fazer descrição de lugares; - Conhecer as formas de diálogo envolvendo modos de como conseguir transporte em espanhol. <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Contacciones y combinaciones</i> <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Lugares y medios de transporte</i>
UNIDADE III:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA TARJETA DE CRÉDITO <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los numerales - El artículo neutro (LO) <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los colores
UNIDADE IV:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - EL TIEMPO <p>COMUNICACÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicar-se utilizando vocabulário das ações mais rotineiras. <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adverbios y expresiones de tiempo - Verbos (presente de indicativo) <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las estaciones del año - Acciones habituales
UNIDADE V:	<p>CONTEÚDO TEXTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VIVIENDAS COMUNICACÃO: - Construir diálogos utilizando expressões que contenham advérbios aplicados em situações diversas.. <p>GRAMÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pronombres demostrativos - Adverbio y expresiones de lugar

	<ul style="list-style-type: none"> - Adverbio y pronombres interrogativos VOCABULÁRIO: <ul style="list-style-type: none"> - La casa - El aula - Movimiento de Traslado
UNIDADE VI:	CONTEÚDO TEXTUAL: <ul style="list-style-type: none"> - CÓMO PIENSA Y ACTÚA EL JOVEN DE HOY COMUNICACÃO: <ul style="list-style-type: none"> - Criar situações onde sejam incluídas informações sobre as profissões em Língua Espanhola. GRAMÁTICA- Presente de indicativo: verbos regulares e irregulares <ul style="list-style-type: none"> - Heterogenéricos y heterotónicos - Pretérito indefinido y perfecto VOCABULÁRIO: <ul style="list-style-type: none"> 2. - Carreras y profesiones

METODOLOGIA

Estudo e leitura de textos;

Uso de diversos tipos de textos mostrando os diferentes objetivos de cada um, assim como definir o conceito de “leitura”.

Uso do dicionário;

Trabalho em grupo e individual;

Exercícios de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação; Debates sobre os temas apresentados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CEARÁ. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2009.

CEARÁ. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Língua Espanhola. Caderno da Aluna e do Aluno, vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. Secretaria de Educação do Estado do. **Primeiro, aprender!** Espanhol. Caderno da Professora e do Professor. vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

ROMANOS, Henrique e CARVALHO, Jacira Paes de. **Expansión:** español en Brasil. São Paulo: FTD, 2004.

SEMESTRES V e VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Língua Estrangeira: Espanhol V e VI	40 horas/aula

EMENTA

Conhecimento das estruturas básicas da língua espanhola, principalmente através do estudo dos textos, ou seja, com a leitura, identificação e recuperação de informações. Desenvolvimento de uma compreensão geral dos textos, refletindo sobre seu conteúdo e forma. Construção de argumentações para a defesa de um ponto de vista. Conhecimentos gerais das culturas de países de fala espanhola. Ampliação vocabular. Identificação da utilidade para qual o texto foi aplicado.

Conteúdo Programático

<p>UNIDADE I</p>	<p>CONTEÚDO TEXTUAL: ¿QUE TE HA DICHO EL MÉDICO? CUESTIÓN DE SUERTE SOBRE PÉRDIDAS Y GANANCIAS DE LO QUE LE SUCEDIÓ A DON QUIJOTE</p> <p>COMUNICACÃO: - Perguntar se fez algo alguma vez e se vai fazer no futuro. - Criar diálogos que abordem questões cotidianas. - Construir diálogos utilizando expressões que pertençam ao vocabulário dos termos, personagens e objetivos de um banco.</p> <p>GRAMÁTICA: - Pretérito perfecto - Participios regulares y algunos irregulares. - Verbos irregulares con terminaciones: -ducir, - decir, -traer... -Verbos irregulares: morir, dormir, andar, salir - Verbos irregulares -Verbos terminados en - IAR -Verbos terminados en -UAR -Verbos terminados en - UIR</p> <p>VOCABULÁRIO: - Termos relacionados à saúde. - Catástrofes naturais. - Atividades cotidianas e extraordinárias. - Inséctos y arácnidos - El banco - Los minerales - Los metales</p>
<p>UNIDADE II</p>	<p>CONTEÚDO TEXTUAL: TE QUIERO ¿TE GUSTA EL DEPORTE? ¿CUÁLES SON TUS DERECHOS? ¿SOMOS LO QUE LLEVAMOS? ¿TE GUSTA EL ARTE? ¿CUÁNTO ES? ¿CÓMO ES TU FAMILIA?</p> <p>COMUNICACÃO: - Fazer descrição de pessoas, buscando representá-las em espanhol. - Simular compras em um supermercado em língua espanhola. - Conhecer os termos mais empregados em anúncios classificados.</p> <p>GRAMÁTICA:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Estilo directo y indirecto - Perífrasis <i>estar</i> + gerundio - Conjunciones - Pronombre complemento- Posesivos <p>VOCABULÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refranes- Mensagens e termos da internet- Pessoas e suas características. - Compras. - Avisos classificados
UNIDADE III	<p>CONTEÚDO TEXTUAL: ME GUSTA MUCHO ¡QUÉ BUENO! PARA GUSTOS ESTÁN LOS COLORES</p> <p>COMUNICACÃO: -Estabelecer comparações entre distâncias, quantidades e igualdade. Expressar ênfase</p> <p>GRAMÁTICA: -Comparativos: tan,..como; más.../menos...que; el/la más + adjetivo - Gradación del adjetivo - Verbos impersonales: llover, hacer sol, estar nublado - Heterosemánticos más usuales em exames. - Verbos de objeto indirecto: gustar, encantar, molestar, interesar, apetecer, pasar, doler. - Adverbios de tiempo, de cantidad y de modo. - Doble negación: no + verbo + nada; no + verbo + nunca.</p> <p>VOCABULÁRIO: - As festas e seus pratos típicos. - Os mercados espanhóis - Tipos de moradia. - Profesionales famosos del mundo hispano y sus gustos. - Las estaciones, el tiempo atmosférico</p>
UNIDADE IV	<p>CONTEÚDO TEXTUAL: DE FIESTA EN FIESTA</p> <p>COMUNICACÃO: - Escrever postais - Perguntar e responder sobre preços.</p> <p>GRAMÁTICA: - Adverbios, expresiones y locuciones para expresar la frecuencia. La causa: Porque + verbo - Finalidad: - ¿Para qué? - Para + infinitivo</p> <p>VOCABULÁRIO: Fiestas en España y en Hispanoamérica. - Elementos paisagísticos. - La Navidad u otras fiestas religiosas.</p>

METODOLOGIA

Estudo e leitura de textos;
 Uso de diversos tipos de textos mostrando os diferentes objetivos de cada um, assim como definir o conceito de “leitura”.
 Uso do dicionário;
 Trabalho em grupo e individual;
 Exercícios de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;
 Debates sobre os temas apresentados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARTÍN, Ivan. **Espanhol**. Volume único. São Paulo: Ática, 2007.

MORENO, Concha; MORENO, Victoria; Zurita, Piedad. Nuevo avance 1: curso de espanhol. Madrid: SGEL, 2009.

ROMANOS, Henrique e CARVALHO, Jacira Paes de. **Expansión**: espanhol en Brasil. São Paulo: FTD, 2004.

BRIONES, Ana Isabel; FLAVIAN, Eugenia; ERES FERNÁNDEZ, Isabel Gretel M. **Español Ahora**. São Paulo: Moderna/Santillana, 2003

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA

SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Educação Física	20 horas/aula

EMENTA

Conhecer e entender a importância da disciplina a partir de conteúdos básicos que tratam sobre a origem e Evolução da Educação Física, corporeidade, lazer, atividade física, dança, lutas e saúde, contidos no primeiro aprender.

Conteúdo Programático:

UNIDADE I	Introdução a disciplina: - Apresentação do programa da Educação Física escolar; - Metodologia do ensino, processo de avaliação, etc.; - Documento oficial de embasamento legal da Educação Física. - Origem e evolução da educação física; - Tendências da Educação Física; - Educação Física na escola: para Quê? - Discutindo os conteúdos da Educação Física.
UNIDADE II	Antropometria: - Medidas antropométricas Peso e Altura. Corporeidade:

	<ul style="list-style-type: none"> - As concepções de corpo; - Consciência corporal; - O lugar do corpo na escola; - Visão de corpo enquanto produto de consumo da sociedade de consumo, e influência da mídia.
UNIDADE III	<p>Lazer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos de lazer; - Tipos de lazer; <p>Brincar na formação humana;- lazer como direito.</p> <p>Jogo X esporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceito de jogo e esporte; - O esporte na escola; - Jogo e esporte.
UNIDADE IV	<p>Saúde:</p> <p>Saúde, como vai a sua;</p> <p>Obesidade;</p> <p>Anabolizantes.</p> <p>Atividade Física:</p> <p>Nem toda atividade física é exercício físico;</p> <p>Exercícios aeróbicos e vivências;</p> <p>A ginástica na escola</p>
UNIDADE V	<p>Atividade física na natureza:</p> <p>Atividade física na natureza;</p> <p>Prazer pela aventura e desafio</p> <p>Dança:</p> <p>Corpo em movimento;</p> <p>Corpo que dança.</p> <p>Lutas: Quando as lutas educam.</p>

METODOLOGIA:

Apresentação do programa da Educação Física.

Metodologia do ensino e processo de avaliação.

Documento Oficial de embasamento legal da Educação Física.

Tendência da Educação Física. Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

- Primeiro aprender.

- Aula 01 – Educação Física na escola: para que?- Aula 13 – Discutindo os conteúdos da Educação Física.

Pesar e medir.

Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

- Primeiro aprender.

- Aula 02 – Consciência corporal e estilo de vida ativo.

- Aula 11 – Corporeidade.

- Aula 18 – O lugar do corpo na escola.

Teoria e prática.

Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

- Primeiro aprender.

- Aula 03 – O brincar na formação humana.

- Aula 12 – Lazer como direito.
Teoria e prática.
Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.
- Primeiro aprender.
- Aula 04 – O esporte na escola.
- Aula 14 – Jogo e esporte, cooperação e competição.
Teoria e prática.
Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.
- Primeiro aprender.
- Aula 06 – Saúde, como vai a sua.
- Aula 08 – Anabolizantes.
- Aula 09 – Obesidade.
Exposição dialogada.
Teoria e prática. Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.
- Primeiro aprender.
- Aula 05 – Exercício Física.
- Aula 07 – Exercícios Aeróbicos.
- Aula 16 – A ginástica na escola.
Teoria e prática.
Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.
- Primeiro aprender.
- Aula 10 – Atividade Física na natureza, o prazer pela aventura e desafio.
Aula de campo.
Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.
- Primeiro aprender.
- Aula 15 – Corpo em movimento ... Corpo que dança.
Demonstrações e movimentos coreografados.
Teoria e prática.
Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.
- Primeiro aprender.
- Aula 17 – Quando as lutas educam.
Apresentações e demonstrações de lutas.
Teoria e prática.

BIBLIOGRAFIA

- Primeiro Aprender: Módulos 1, 2 e 3 da SEDUC – CE.
 BETTI, I. C. R. O prazer em aulas de Educação Física. A perspectiva discente.
 DARIDO, Suraya Cristina. Educação Física no ensino médio. Reflexões e Ações.
 MATTOS, Mauro Gomes de. Educação Física na adolescência. Editora Phorte.
 CAMARGO, Silva; FERREIRA, José e JUNQUEIRA, Roberto. Atletismo – corridas. Edições de Ouro.
 MARQUES, Wlamir. Basquetebol. Brasília. MEC/SEED.
 BARROS, Darcymires do Rego. Handebol. Desporto Moderno.
 BARROS, Jr. Amilton Barreto de. Voleibol. Rio de Janeiro. Tecnoprint.
 BRASIL, Manuais Desportivos: Handebol, voleibol, basquetebol e ginástica olímpica. São Paulo.
 RIICHMOND, Peter Graham. Piaget. Teoria e prática. São Paulo.
 GIUSTI, João Gilberto. Futsal e a escola. Editora Artmed.

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Educação Física	20 horas/aula

EMENTA

Conhecer a importância do atletismo no contexto histórico e sua relevância para a construção dos demais esportes, bem como, as qualidades físicas do ser humano relacionadas com a corrida, saltos e arremessos, tendo como base a contração muscular e a capacidade cardíaca e organização de eventos esportivos e culturais.

Conteúdo Programático:

UNIDADE I	Atletismo: Histórico; Regras. Técnica das corridas 100m, 200m, 400m e revezamento 4x100m; Técnica das corridas de meio fundo e fundo; Técnica dos saltos; Técnica dos arremessos e lançamentos.
UNIDADE II	Qualidades físicas: Resistência; Força; Velocidade; Flexibilidade; Agilidade; Coordenação.
UNIDADE III	Encontros esportivos, folclóricos e Sociais: Organização de eventos esportivos e culturais;

METODOLOGIA:

Exposição dialogada
Histórico e regras.
Execução da técnica das corridas, saltos, arremessos e lançamentos.
Jogos de corridas.
Trabalho prático em grupos através de pequenas competições.
Exercícios aeróbicos.
Exercícios em circuitos.
Ginástica com e sem aparelhos.
Atividades recreativas
Jogos esportivos.
Jogos interclasses.
Gincanas. Danças folclóricas, regionais e nacionais.

BIBLIOGRAFIA

Primeiro Aprender: Módulos 1, 2 e 3 da SEDUC – CE.

BETTI, I. C. R. O prazer em aulas de Educação Física. A perspectiva discente.
 DARIDO, Suraya Cristina. Educação Física no ensino médio. Reflexões e Ações.
 MATTOS, Mauro Gomes de. Educação Física na adolescência. Editora Phorte.
 CAMARGO, Silva; FERREIRA, José e JUNQUEIRA, Roberto. Atletismo – corridas. Edições de Ouro.
 MARQUES, Wlamir. Basquetebol. Brasília. MEC/SEED.
 BARROS, Darcymires do Rego. Handebol. Desporto Moderno.
 BARROS, Jr. Amilton Barreto de. Voleibol. Rio de Janeiro. Tecnoprint.
 BRASIL, Manuais Desportivos: Handebol, voleibol, basquetebol e ginástica olímpica. São Paulo.
 RIICHMOND, Peter Graham. Piaget. Teoria e prática. São Paulo.
 GIUSTI, João Gilberto. Futsal e a escola. Editora Artmed.

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Educação Física	20 horas/aula

EMENTA

Compreender o futsal e o voleibol como atividades esportivas de grande valor cultural, onde sua prática deve ser realizada de modo consciente e crítico do ponto de vista social. Apresentar também noções de primeiros socorros e nutrição como elementos importantes para o bem individual e coletivo.

Conteúdo Programático:

UNIDADE I	Futsal: - Histórico; - Regras. - Fundamentos técnicos: Passe, Condução, Domínio, Drible, Chute, Finta. - Fundamentos táticos: Sistema de jogo, Ações defensivas, Ações ofensivas.
UNIDADE II	Primeiros socorros: Escoriações; - Hemorragias; - Contusões; - Entorse; - Luxações; - Fraturas.
UNIDADE III	Voleibol:- Histórico; - Regras. - Fundamentos técnicos:

	Levantamento, Recepção, Saque, Cortada, Bloqueio. - Fundamentos táticos: Posição em quadra, rodízio.
UNIDADE IV	Nutrição aplicada às manifestações da cultura corporal. Importância da nutrição e controle de peso (desnutrição, subnutrição e nutrição). Tipos de nutrientes. Distúrbios alimentares (bulimia, anorexia, comedores compulsivos)

METODOLOGIA:

Exposição dialogada.

Histórico e regras. Emprego de processos pedagógicos para a melhoria das habilidades na execução dos fundamentos do futsal.

Sistema técnico e tático das ações defensivas e ofensivas.

Prática do jogo propriamente dito.

Sondagem das experiências dos alunos.

Demonstrações de primeiros socorros.

Trabalho de pesquisa em grupo.

Debate.

Palestras.

Exposição dialogada.

Histórico e regras.

Emprego de processos pedagógicos para a melhoria das habilidades na execução dos fundamentos do voleibol.

Sistema técnico e tático das ações defensivas e ofensivas.

Prática do jogo propriamente dito.

Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

Exposição dialogada.

Trabalho de pesquisa em grupo.

Debate.

Palestras.

BIBLIOGRAFIA

Primeiro Aprender: Módulos 1, 2 e 3 da SEDUC – CE.

BETTI, I. C. R. O prazer em aulas de Educação Física. A perspectiva discente.

DARIDO, Suraya Cristina. Educação Física no ensino médio. Reflexões e Ações.

MATTOS, Mauro Gomes de. Educação Física na adolescência. Editora Phorte.

CAMARGO, Silva; FERREIRA, José e JUNQUEIRA, Roberto. Atletismo – corridas. Edições de Ouro.

MARQUES, Wlamir. Basquetebol. Brasília. MEC/SEED.

BARROS, Darcymires do Rego. Handebol. Desporto Moderno.

BARROS, Jr. Amilton Barreto de. Voleibol. Rio de Janeiro. Tecnoprint.

BRASIL, Manuais Desportivos: Handebol, voleibol, basquetebol e ginástica olímpica. São Paulo.

RIICHMOND, Peter Graham. Piaget. Teoria e prática. São Paulo.

GIUSTI, João Gilberto. Futsal e a escola. Editora Artmed.

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Educação Física	20 horas/aula

EMENTA

Compreender o basquetebol e o handebol como atividades esportivas de grande valor cultural, onde sua prática deve ser realizada de modo consciente e crítico do ponto de vista social. Apresentar também noções de reeducação postural e atividades adaptadas para melhoria da qualidade de vida individual e coletiva e, a organização dos jogos interclasses.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I	Basquete: - Histórico; - Regras. - Fundamentos técnicos: Manejo de bola, Deslocamentos, Passes, Recepção, Drible, Arremessos, Bandeja, Lance livre, Rebote. - Fundamentos táticos: Ações táticas, Interceptação de passes, Ações individuais.
UNIDADE II	Postura Corporal. Reeducação postural. Estudo Simplificado da ideal posição corporal. - Fraturas.
UNIDADE III	Handebol: Histórico; Regras. Fundamentos técnicos: Passes, Drible, Arremessos, Finta, Interceptação. Fundamentos táticos: Sistemas defensivos e ofensivos.
UNIDADE IV	Atividades adaptadas: Deficiência Física. Deficiência Sensorial. Deficiência Mental. Medidas necessárias para se realizar atividades adaptadas com total segurança. Encontros esportivos, folclóricos e Sociais: Organização de eventos esportivos e

culturais;

METODOLOGIA:

Exposição dialogada.

Histórico e regras.

Emprego de processos pedagógicos para a melhoria das habilidades na execução dos fundamentos do basquetebol.

Sistema técnico e tático das ações defensivas e ofensivas.

Prática do jogo propriamente dito.

Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

Exposição dialogada.

Apresentação de vídeo.

Exercícios que poderão reequilibrar a postura.

Exercícios de alongamento e relaxamento.

Exposição dialogada.

Histórico e regras.

Emprego de processos pedagógicos para a melhoria das habilidades na execução dos fundamentos do handebol.

Sistema técnico e tático das ações defensivas e ofensivas.

Prática do jogo propriamente dito.

Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

Exposição dialogada.

Apresentação de vídeo.

Trabalho de pesquisa em grupo.

Debate.

Palestras.

Jogos interclasses.

Gincanas.

Danças folclóricas, regionais e nacionais.

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Educação Física	20 horas/aula

EMENTA

Perceber a ginástica e as lutas como atividades esportivas que têm importância social e histórica, que desenvolve papel educacional e contribui para a formação do homem. Apresentando noções de primeiros socorros, como instrumento importante para emergências.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I	Primeiros socorros: - Desmaios;- Bandagens; - Parada respiratória; - Parada cardíaca.
UNIDADE II	lutas e danças: - Histórico, princípios, instrumentos, principais golpes de defesa e ataque:

	da capoeira, do caratê, do judô. - Histórico e estilo das principais danças da cultura nacional.
UNIDADE III	Ginástica: Histórico; Principais aparelhos, e exercícios da ginástica com aparelhos: Trabalho com bola; Trabalho com corda; Trabalho com fita. Histórico e principais exercícios da ginástica de solo..

METODOLOGIA: Sondagem das experiências dos alunos.

Demonstrações de primeiros socorros.

Trabalho de pesquisa em grupo.

Debate.

Palestras.

Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

Demonstrações e movimentos coreografados.

Apresentações de lutas e danças.

Trabalho em grupo.

Palestras.

Debate.

Leitura de artigos e textos, análise e discussão coletiva.

Demonstrações de atividades de ginástica.

Trabalho em grupo.

Palestras.

Debate.

BIBLIOGRAFIA

Primeiro Aprender: Módulos 1, 2 e 3 da SEDUC – CE.

BETTI, I. C. R. O prazer em aulas de Educação Física. A perspectiva discente.

DARIDO, Suraya Cristina. Educação Física no ensino médio. Reflexões e Ações.

MATTOS, Mauro Gomes de. Educação Física na adolescência. Editora Phorte.

CAMARGO, Silva; FERREIRA, José e JUNQUEIRA, Roberto. Atletismo – corridas. Edições de Ouro.

MARQUES, Wlamir. Basquetebol. Brasília. MEC/SEED.

BARROS, Darcymires do Rego. Handebol. Desporto Moderno.

BARROS, Jr. Amilton Barreto de. Voleibol. Rio de Janeiro. Tecnoprint.

BRASIL, Manuais Desportivos: Handebol, voleibol, basquetebol e ginástica olímpica. São Paulo.

RIICHMOND, Peter Graham. Piaget. Teoria e prática. São Paulo.

GIUSTI, João Gilberto. Futsal e a escola. Editora Artmed.

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Educação Física	20 horas/aula

EMENTA

Proporcionar a socialização e a recreação por meio de jogos pré-desportivos, como o futsal, o voleibol, o basquetebol, o handebol e brincadeiras através dos grandes jogos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I	Jogos pré-desportivos: futsal; voleibol; basquetebol; handebol; brincadeiras.
UNIDADE II	Encontros esportivos, folclóricos e Sociais: Organização de eventos esportivos e culturais; da capoeira, do caratê, do judô. Histórico e estilo das principais danças da cultura nacional.

METODOLOGIA

Danças folclóricas, regionais e nacionais.

Atividades recreativas. Grande jogo Jogo propriamente dito.

Jogos interclasses.

Gincanas.

BIBLIOGRAFIA

Primeiro Aprender: Módulos 1, 2 e 3 da SEDUC – CE.

BETTI, I. C. R. O prazer em aulas de Educação Física. A perspectiva discente.

DARIDO, Suraya Cristina. Educação Física no ensino médio. Reflexões e Ações.

MATTOS, Mauro Gomes de. Educação Física na adolescência. Editora Phorte.

CAMARGO, Silva; FERREIRA, José e JUNQUEIRA, Roberto. Atletismo – corridas. Edições de Ouro.

MARQUES, Wlamir. Basquetebol. Brasília. MEC/SEED.

BARROS, Darcymires do Rego. Handebol. Desporto Moderno.

BARROS, Jr. Amilton Barreto de. Voleibol. Rio de Janeiro. Tecnoprint.

BRASIL, Manuais Desportivos: Handebol, voleibol, basquetebol e ginástica olímpica. São Paulo.

RIICHMOND, Peter Graham. Piaget. Teoria e prática. São Paulo.

GIUSTI, João Gilberto. Futsal e a escola. Editora Artmed.

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS

Competência de área 1 - Compreender os elementos culturais que constituem as identidades

H1 - Interpretar historicamente e/ou geograficamente fontes documentais acerca de aspectos da cultura.

H2 - Analisar a produção da memória pelas sociedades humanas.

H3 - Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos.

H4 - Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre determinado aspecto da

cultura.

H5 - Identificar as manifestações ou representações da diversidade do patrimônio cultural e artístico em diferentes sociedades.

Competência de área 2 - Compreender as transformações dos espaços geográficos como produto das relações socioeconômicas e culturais de poder.

H6 - Interpretar diferentes representações gráficas e cartográficas dos espaços geográficos.

H7 - Identificar os significados histórico-geográficos das relações de poder entre as nações

H8 - Analisar a ação dos estados nacionais no que se refere à dinâmica dos fluxos populacionais e no enfrentamento de problemas de ordem econômico-social.

H9 - Comparar o significado histórico-geográfico das organizações políticas e socioeconômicas em escala local, regional ou mundial.

H10 - Reconhecer a dinâmica da organização dos movimentos sociais e a importância da participação da coletividade na transformação da realidade histórico-geográfica.

Competência de área 3 - Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as aos diferentes grupos, conflitos e movimentos sociais.

H11 - Identificar registros de práticas de grupos sociais no tempo e no espaço.

H12 - Analisar o papel da justiça como instituição na organização das sociedades.

H13 - Analisar a atuação dos movimentos sociais que contribuíram para mudanças ou rupturas em processos de disputa pelo poder.

H14 - Comparar diferentes pontos de vista, presentes em textos analíticos e interpretativos, sobre situação ou fatos de natureza histórico-geográfica acerca das instituições sociais, políticas e econômicas.

H15 - Avaliar criticamente conflitos culturais, sociais, políticos, econômicos ou ambientais ao longo da história.

Competência de área 4 - Entender as transformações técnicas e tecnológicas e seu impacto nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.

H16 - Identificar registros sobre o papel das técnicas e tecnologias na organização do trabalho e/ou da vida social.

H17 - Analisar fatores que explicam o impacto das novas tecnologias no processo de territorialização da produção. **H18** - Analisar diferentes processos de produção ou circulação de riquezas e suas implicações sócio-espaciais.

H19 - Reconhecer as transformações técnicas e tecnológicas que determinam as várias formas de uso e apropriação dos espaços rural e urbano.

H20 - Selecionar argumentos favoráveis ou contrários às modificações impostas pelas novas tecnologias à vida social e ao mundo do trabalho.

Competência de área 5 - Utilizar os conhecimentos históricos para compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade.

H21 - Identificar o papel dos meios de comunicação na construção da vida social. **H22** - Analisar as lutas sociais e conquistas obtidas no que se refere às mudanças nas legislações ou nas políticas públicas.

H23 - Analisar a importância dos valores éticos na estruturação política das sociedades.

H24 - Relacionar cidadania e democracia na organização das sociedades.

H25 - Identificar estratégias que promovam formas de inclusão social.

Competência de área 6 - Compreender a sociedade e a natureza, reconhecendo suas interações no espaço em diferentes contextos históricos e geográficos.

H26 - Identificar em fontes diversas o processo de ocupação dos meios físicos e as relações da vida humana com a paisagem.

H27 - Analisar de maneira crítica as interações da sociedade com o meio físico, levando em

consideração aspectos históricos e(ou) geográficos.

H28 - Relacionar o uso das tecnologias com os impactos sócio-ambientais em diferentes contextos histórico-geográficos.

H29 - Reconhecer a função dos recursos naturais na produção do espaço geográfico, relacionando-os com as mudanças provocadas pelas ações humanas.

H30 - Avaliar as relações entre preservação e degradação da vida no planeta nas diferentes escalas.

SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	História	40 horas/aula

EMENTA

Pretende-se nesse primeiro semestre, realizar uma introdução ao conhecimento histórico por meio da consolidação de algumas noções básicas e conceitos importantes, através da utilização do material do *Primeiro, Aprender!*, trabalhando quatro eixos temáticos: História e leitura; História e tempo; História e sociedades e História e memória. Portanto, a intenção é despertar o interesse dos estudantes pela leitura e desenvolver raciocínios que possibilitem a compreensão dos conceitos básicos da história, formando uma cultura escolar mais crítica e investigativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

História e leitura (10h/a).

Ler é conhecer o mundo.
Ler é praticar a liberdade;
Pela leitura conhecemos a História;
A literatura popular também é um registro Histórico.

UNIDADE II:

História e tempo (10h/a)

Ler é perceber o tempo.
Os vários tempos da história.
O tempo e as suas durações.
Cada história tem seu tempo próprio.

UNIDADE III:

História e sociedades (10h/a)

As sociedades e a História.
Das aldeias às civilizações.
Nossa herança africana.
Migrações e fronteiras.

UNIDADE IV:

História e memória (10h/a)

Memória e sociedade.

Patrimônio histórico material.
Saberes e sabores de nosso povo.
História e natureza.
A juventude e a história.
História é vida.

Bibliografia Básica

CEARÁ, Secretaria de Educação do estado. *Primeiro, aprender! Língua Portuguesa, História, Filosofia, Sociologia, Arte, Língua espanhola, Língua inglesa*. Caderno do Aluno, volumes 1, 2 e 3. Fortaleza: Seduc, 2009.

Carr, E. H. *Que é história?* Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 9ª edição, 2006.

Freire, Paulo. *Educação como prática da liberdade*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1967.

_____. *Pedagogia do oprimido*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1970.

Le Goff, Jacques. *História e Memória*. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

Whitrol, G. J. *O tempo na história: concepções de tempo da pré-história aos nossos dias*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1993.

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	História	40 horas/aula

EMENTA

Com base em uma discussão inicial sobre a temática do Trabalho, em se tratando de um curso de educação profissional, pretende-se realizar uma abordagem sobre a pré-história e as sociedades antigas e medievais, levando em consideração a diversidade das sociedades desse período. As relações de trabalho, o papel do comércio, as estruturas e disputas de poder, a religião e a família serão aqui abordados tendo como problema norteador o papel do trabalho como importante na configuração dessas sociedades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Nossa pré-história (4h/a)

O que faz de um homem um homem?

O período Paleolítico: as primeiras descobertas humanas.

O período Neolítico: a Agricultura e as mudanças nas sociedades.

UNIDADE II:

Trabalho e civilização nas sociedades antigas orientais (10h/a).

Poder e trabalho no Egito antigo;

O comércio e as cidades na Mesopotâmia;

UNIDADE III:

A escravidão nas sociedades clássicas (6h/a)

Democracia e escravidão na Grécia antiga.

O poder militar e a questão da terra em Roma.

A cultura Greco-romana.

UNIDADE IV:

A formação da sociedade Feudal (10h/a)

O surgimento dos feudos e a sociedade feudal.

As ordens sociais da Europa feudal.

As cruzadas: religião, economia e sociedade.

UNIDADE V:

Religião e sociedade no mundo Árabe (10h/a)

Atividade comercial e expansão islâmica.

A presença árabe na África e na Península Ibérica.

Um Outro para o Ocidente: religião e família no mundo árabe.

Bibliografia Básica

Burns, Edward McNall. *História da civilização ocidental*. Porto Alegre: Globo, 1977.

Childe, Gordon. *O que aconteceu na história?* Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1973.

Franco Jr. Hilário. *As cruzadas*. São Paulo: Editora Brasiliense, coleção Tudo é história. 1984.

Miceli, Paulo. *O feudalismo*. São Paulo: Atual/Campinas: Unicamp, 8ª edição, 1990.

Pirrene, Henri. *As cidades na Idade Média*. Lisboa: Europa/América, 1964.

Whitrol, G. J. *O tempo na história: concepções de tempo da pré-história aos nossos dias*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1993.

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	História	40 horas/aula

EMENTA

Pretende-se estudar os motivos que levaram os navegadores europeus a lançarem-se ao desconhecido mar, ressaltando a importância da construção de uma nova concepção de Estado e sociedade, através das transformações de ordem política, econômica, cultural e religiosa na Europa, observando o papel da mentalidade burguesa que se dissemina e estabelece uma nova visão sobre a religião, a política e o trabalho. Analisar as bases da organização político-administrativa no Brasil colonial, as atividades econômicas desenvolvidas e a construção da sociedade colonial, destacando as influências deste processo na formação do Ceará colonial. Compreender o contexto histórico do continente africano no período colonial através do estudo do escravismo no Brasil.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

A formação dos Estados nacionais e expansão marítima europeia (10h/a)

O Absolutismo monárquico.

O conceito de Estado e de Nação.

O expansionismo ibérico.

UNIDADE II:

Renascimento cultural e Reforma religiosa (8h/a)

Identificação dos ideais renascentistas (humanismo, classicismo, naturalismo e realismo) e sua

influência na formação da sociedade ocidental moderna.
Reforma protestante.
A Contra-Reforma católica.

UNIDADE III:

Brasil colônia e a ocupação do espaço cearense (18h/a)

Organização político-administrativa e atividades econômicas na América portuguesa.
A mineração no Brasil colonial.
A escravidão: trabalho e resistência.
Religião e sociedade no Brasil colônia.
A ocupação do espaço cearense: primeiras tentativas, missões e o gado.

UNIDADE IV:

A África colonizada (4 h/a)

A geografia da dominação: A partilha da África entre as nações imperialistas.
A “missão do homem branco”: Exploração e poder na África colonizada.

Bibliografia básica

Braudel, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII*. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1996.

Fausto, Boris. *História do Brasil*. São Paulo: Edusp, 1995.

Ferro, Marc. *História das colonizações – das conquistas às independências (séculos XIII-XX)*. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

Hauser, Arnold. *História social da literatura e da arte*. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2003.

Ribeiro, Darcy. *As Américas e a civilização*. Petrópolis: Editora Vozes, 1969.

Weber, Max. *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Editora Pioneira, 1967.

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	História	40 horas/aula

EMENTA

Compreender as “Revoluções Burguesas” como conseqüências do desenvolvimento e disseminação do pensamento iluminista e a ascensão da moral burguesa que passou a transformar relações sociais políticas, de trabalho e econômicas. Entender o processo de construção do Estado brasileiro e a participação do Ceará neste contexto. Analisar a colonização européia nas sociedades afro-asiáticas do século XIX e a 1ª Guerra Mundial como conseqüência principal deste processo de disputa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

As Revoluções Burguesas: o Iluminismo e suas influências (10h/a)

O Iluminismo.

As Revoluções Inglesas: a ascensão da mentalidade liberal burguesa.

Revolução Industrial: novas formas de dominação, organização e relações de trabalho.

A independência nas Américas.

Revolução Francesa: Resistência e rebeldia na derrubada do Antigo Regime.

As conjurações no Brasil: mineira e baiana.

UNIDADE II:

A formação do Estado Brasileiro (16h/a)

A chegada da família real: Brasil, sede do governo português.

Um período de conflitos: o Primeiro Reinado e as Regências.

O longo Segundo Reinado: A guerra do Paraguai, a economia do café, os movimentos abolicionista e republicano.

Os imigrantes “invadem” o Brasil;

O Ceará no Império: política e economia.

UNIDADE III:

O Imperialismo no século XIX (10h/a)

A Segunda Revolução Industrial.

O Imperialismo na Ásia e na África.

O Imperialismo na América Latina.

A crise do modelo liberal.

A Primeira Guerra Mundial.

Bibliografia básica

Áriés, Philippe; Duby, Georges (coord.). *História da vida privada: da Revolução Francesa à Primeira Guerra*. São Paulo: Cia das Letras, 1991. Vol. 4.

Fausto, Boris. *História do Brasil*. São Paulo: Edusp, 1995.

Hobsbawm, Eric. *A era das revoluções. 1789-1848*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1998.

_____. *A era do capital. 1848-1873*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1992.

_____. *A era dos impérios. 1873-1914*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1992.

Souza, Simone de (org.). *História do Ceará*. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994.

Farias, Airton de. *História do Ceará: dos índios à Geração Cambéba*. Fortaleza: Editora Tropical, 1997.

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	História	40 horas/aula

EMENTA

Com base em uma discussão inicial sobre a temática do Trabalho, em se tratando de um curso de educação profissional, pretende-se realizar uma abordagem sobre a sociedade contemporânea, destacando a diversidade da sociedade industrial nesse período que se inicia com os resultados da Primeira Guerra Mundial ao momento atual. As relações de trabalho, o avanço tecnológico, as estruturas e disputas de poder, os modelos de sociedades e os elementos culturais serão aqui

abordados tendo como problema norteador o papel do trabalho como importante na configuração dessas sociedades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

As marcas da guerra e a formação de modelos para uma sociedade pós-guerra. (10h/a).

A Revolução Russa e a ditadura do proletariado;
As democracias liberais e a formação de uma sociedade de consumo;
Camponeses e operários e formação do Estado totalitário;

UNIDADE II:

O Brasil na Primeira República (10h/a)

O operariado e uma nova ética do trabalho;
O processo de industrialização na primeira república;
Resistência e conflitos ao modelo industrial no Brasil;
Os movimentos sociais: os excluídos da modernização;

UNIDADE III:

A Grande Depressão e A Segunda Guerra Mundial. (10h/a)

O capitalismo liberal em crise; Crise de 1929 e seus reflexos na economia mundial;
A face sombria da economia: desemprego e empobrecimento;
A caminho de uma nova guerra.

UNIDADE IV:

A modernização autoritária na era Vargas (10h/a)

A legislação sindical e o Estado corporativista;
A montagem ideológica de um Estado paternalista;
Resistência e conflitos na era Vargas;
O trabalhador rural e urbano no Estado autoritário;

Bibliografia básica

CARONE, Edgard. *A República Velha*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1970.
FAUSTO, Boris. *História do Brasil*. São Paulo: Edusp, 1995.
HOBSBAWM, Eric. *A era dos extremos: o breve século XX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
IANNI, Octávio. *O colapso do populismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1971.

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	História	40 horas/aula

EMENTA

Com base em uma discussão inicial sobre a temática do Trabalho, em se tratando de um curso de educação profissional, pretende-se realizar uma abordagem sobre a sociedade contemporânea, destacando a diversidade da sociedade industrial nesse período que se inicia com os resultados da Segunda Guerra Mundial ao momento atual. As relações de trabalho, o avanço tecnológico, as estruturas e disputas de poder, os modelos de sociedades e os elementos culturais serão aqui

abordados tendo como problema norteador o papel do trabalho como importante na configuração dessas sociedades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

A Guerra Fria (10h/a)

O confronto de ideologias e a coexistência pacífica.
O mundo do trabalho no ideário da guerra fria.
O processo de descolonização da Ásia e da África.
A Revolução chinesa e as experiências de esquerda na América Latina.

UNIDADE II:

Os governos populistas e o golpe militar (10h/a)

O significado do populismo.
O projeto do desenvolvimentismo e o operariado brasileiro.
As vésperas do golpe: Jango e as reformas de base.
O regime autoritário no Brasil.
O movimento operário e “o milagre econômico”.
O Ceará no contexto da ditadura militar.

UNIDADE III:

A Nova Ordem Mundial (10h/a)

O fim do “socialismo real”.
A queda do Muro de Berlim e o fim da Guerra Fria.
A nova realidade do mundo do trabalho na “sociedade pós-industrial”.
Globalização e neoliberalismo.
A marcha contra a globalização.

BIBLIOGRAFIA

FAUSTO, Boris. *História do Brasil*. São Paulo: Edusp, 1995.
HOBSBAWM, Eric. *A era dos extremos: o breve século XX*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
IANNI, Octávio. *O colapso do populismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1971.
SKIDMORE, Thomas. *De Getúlio a Castelo*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 5ª edição, 1974.

DISCIPLINA: GEOGRAFIA SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Geografia	40 horas/aula

EMENTA

Os conteúdos contemplados nesta etapa da disciplina de Geografia do primeiro ano abordam os principais aspectos das origens epistemológicas da Geografia enquanto ciência, evolução, escolas do pensamento geográfico e demais conceitos; A cartografia e as relações de

representação espacial; A Geografia brasileira, como os elementos formadores do território e de diferenciação das paisagens e os grandes biomas. O conhecimento e o entendimento desses sistemas desde a sua formação, funcionamento, organização e distribuição espacial e estado atual, constituem um conhecimento fundamental na formação do educando quanto à compreensão dos grandes ambientes naturais do Brasil, complementados pelo estímulo as atividades de leitura, discussão, trabalhos em grupos com vídeos e aulas de campo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I (10 h/a)

Geografia, Definição e História Espaço Geográfico
O Espaço Geográfico Cearense

Unidade II (16 h/a)

Noções de Orientação e Localização
Representação da Superfície Terrestre - Cartografia Cosmologia

Unidade III (14 h/a)

Dinâmica da superfície terrestre.
A Terra e suas divisões
A Terra e as grandes paisagens naturais
As formas de relevo brasileiro
Bases naturais do Ceará

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Leitura, interpretação e elaboração de textos e redações;
Realização de pesquisas individuais e em grupo, com o auxílio de notícias de jornais, revistas e internet, bem como, entrevistas;
Apresentação de seminários e realização de debates;
Exposição e apresentação de trabalhos em murais, dependências das escolas e séries menores;
Leitura, interpretação e confecção de mapas e maquetes;
Exibição de filmes, vídeos e documentários;
Acesso e construção de bancos de dados geográficos com o auxílio das novas geotecnologias e internet.
Realização de aulas de campo com visitas a instituições de pesquisa, museus, parques, praias e outros locais de interesse da disciplina;
Participação em feiras, palestras e eventos científicos;
Utilização de livros paradidáticos, poemas, músicas e demais recursos didáticos;

BIBLIOGRAFIA

AMORA, Zenilde Baima (Org.). Ceará: Enfoques Geográficos. Fortaleza: FUNECE, 1999.
ALMEIDA, Rosângela Doin. Do desenho ao mapa: iniciação cartográfica na escola. 4ª Edição. São Paulo: Cortexto, 2006.
ALMEIDA, Rosângela Doin; PASSINI, Elza. O Espaço Geográfico: Ensino e representação. São Paulo: Cortexto, 2002.
CARLOS, Ana Fani Alessandri (Org.). Novos caminhos da Geografia. São Paulo: Contexto, 2002.
CEARÁ. Secretária da Educação do Estado. Primeiro Aprender. Matemática, Química, Física,

Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, Vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2008. CORRÊA, Roberto Lobato. O Espaço Urbano. 4ª Edição. São Paulo: Ed. Ática, 2000.

JOLY, Fernando. A cartografia. Campinas: Papirus Editora, 1990.

MARINA, Lucia. RIGOLIN, Tércio. Geografia geral e do Brasil. Volume único. São Paulo: Editora Ática, 2009.

MARTINELLI, Marcelo de. Gráficos e mapas. São Paulo: Editora Moderna, 1998.

MENDONÇA, Francisco. Geografia física: Ciência humana? 7ª Edição. São Paulo: Contexto, 2001.

MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia. Volume único. São Paulo: Scipione, 2008.

OLIVEIRA, Ceurio. Curso de cartografia moderna. Rio de Janeiro: Editora Moderna, 1998. ROCHA, José Antônio. O ABC do GPS. 1ª Edição. Recife: Ed. Bagaço, 2004.

ROSS, Jurandy L. Sanches (Org.). Geografia do Brasil. 4ª Edição. São Paulo: Edusp, 2003.

SANTOS, Milton. A natureza do espaço, técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: HUCITEC, 1996.

SANTOS, Milton. Por uma outra Globalização: do pensamento único a consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SEABRA, Giovanni. Geografia Fundamentos e Perspectivas. 4ª Edição. João Pessoa: Ed. Universitária - UFPB, 2007.

TEIXEIRA, Wilson et al. Decifrando a Terra. São Paulo: Oficina de Textos, 2000.

SILVA, José Borzacchiello da; CORREIA, Tércia. Atlas escolar do Ceará: Espaço geo-histórico e cultural. 2ª Edição. João Pessoa: Grafset, 2004.

SOUZA, Marcos José Nogueira de ; MORAIS, Jader Onofre de ; LIMA, L. C. . Compartimentação Territorial e Gestão Regional do Ceará. Fortaleza: Fortaleza, 2000. 268 p.

SOUZA, Marcos José Nogueira de ; BRANDÃO, R. L. ; CAVALCANTE, I. N. . Diagnóstico Geoambiental e os principais problemas de ocupação do meio físico da RMF. 1. ed. Fortaleza: CPRM, 1995. v. 1. 120 p.

SILVA, José Borzacchiello da; DANTAS, Eustógio Wanderlei; CORREIA, Tércia. (Org.). Geografia do Ceará: um novo olhar geográfico. 1ª Edição. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, 2005, v. 01, p. 169-188.

Sites indicados:

<http://cienciahoje.uol.com.br/418>
<http://cienciahoje.uol.com.br/>
www.conhecendoageografia.com
www.geografiaparatodos.com.br
www.geomundo.com.br
www.ibge.gov.br
www.ibge.gov.br/ibgeteen/index.htm
<http://planetasustentavel.com.br/>
<http://revistaescola.abril.com.br/>
www.4shared.com

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Geografia	40 horas/aula

EMENTA

Os conteúdos contemplados nesta etapa da disciplina de Geografia do primeiro ano abordam os principais aspectos das origens epistemológicas da Geografia enquanto ciência, evolução, escolas do pensamento geográfico e demais conceitos; A cartografia e as relações de representação espacial; A Geografia brasileira, como os elementos formadores do território e de diferenciação das paisagens e os grandes biomas. O conhecimento e o entendimento desses sistemas desde a sua formação, funcionamento, organização e distribuição espacial e estado atual, constituem um conhecimento fundamental na formação do educando quanto à compreensão dos grandes ambientes naturais do Brasil, complementados pelo estímulo as atividades de leitura, discussão, trabalhos em grupos com vídeos e aulas de campo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I (10 h/a)

Geografia - uma leitura do mundo
Brasil - Formação e divisão regional

Unidade II (16 h/a)

Os elementos formadores das paisagens naturais brasileiras
Biomas Brasileiros

Unidade III (14 h/a)

Problemas ambientais no Brasil

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Leitura, interpretação e elaboração de textos e redações;
Realização de pesquisas individuais e em grupo, com o auxílio de notícias de jornais, revistas e internet, bem como, entrevistas;
Apresentação de seminários e realização de debates;
Exposição e apresentação de trabalhos em murais, dependências das escolas e séries menores;
Leitura, interpretação e confecção de mapas e maquetes;
Exibição de filmes, vídeos e documentários;
Acesso e construção de bancos de dados geográficos com o auxílio das novas geotecnologias e internet.
Realização de aulas de campo com visitas a instituições de pesquisa, museus, parques, praias e outros locais de interesse da disciplina;
Participação em feiras, palestras e eventos científicos;
Utilização de livros paradidáticos, poemas, músicas e demais recursos didáticos;

BIBLIOGRAFIA

AB'SABER, Aziz Nacib. Os domínios de Natureza no Brasil: Potencialidades paisagísticas. 2ª Edição. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros curriculares nacionais (Ensino médio). Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica – SEMTEC/MEC, 2002.
CEARÁ. Secretária da Educação do Estado. Primeiro Aprender. Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, Vol. 1. Fortaleza: SEDUC, 2008.
GUERRA, Antonio José Teixeira e CUNHA, Sandra Baptista. Geomorfologia: Uma atualização de bases e conceitos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.
MARINA, Lucia. RIGOLIN, Tércio. Geografia geral e do Brasil. Volume único. São Paulo: Editora Ática, 2009.

MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia. Volume único. São Paulo: Scipione, 2008

PENTEADO, Margarida Maria. Fundamentos de Geomorfologia. 3ª Edição. Rio de Janeiro: IBGE, 1980.

REBOLÇAS, Aldo da Cunha; BRAGA, Benedito; TUNDISI, José Galizia. Águas doces no Brasil: Capital ecológico, uso e conservação. 3ª Edição. São Paulo: Escrituras editora, 2006.

ROMERA e SILVA, Paulo Augusto. Água quem vive sem? 2ª Edição. São Paulo: FCTH/CT-HIDRO (ANA, CNPQ/SNRH), 2003.

ROSS, Jurandyr L. Sanches (Org.). Geografia do Brasil. 4ª Edição. São Paulo: Edusp, 2003.

TEIXEIRA, Wilson et al. Decifrando a Terra. São Paulo: Oficina de Textos, 2000.

TUNDISI, José Galizia. Água no século XXI. 2ª Edição. São Carlos: Ed. RIMA, 2005.

Sites indicados:

<http://cienciahoje.uol.com.br/418><http://cienciahoje.uol.com.br/www.conhecendoageografia.com>
www.geografiaparatodos.com.brwww.geomundo.com.br
www.ibge.gov.br
www.ibge.gov.br/ibgeteen/index.htm
<http://planetasustentavel.com.br/>
[http://revistaescola.abril.com.br/\[www.4shared.com\]\(http://www.4shared.com\)](http://revistaescola.abril.com.br/www.4shared.com)

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Geografia	40 horas/aula

EMENTA

Como principais temáticas a serem abordadas, na dimensão da apreensão, discussão, reflexão e avaliação do conteúdo da disciplina de Geografia do segundo ano, apresentam-se: A organização do meio rural e da urbanização do Brasil; As principais atividades econômicas e seus desdobramentos nos diversos segmentos da sociedade; A organização e a dinâmica da população brasileira e cearense, considerando as diversas etnias e os fenômenos espaciais e temporais das migrações; Considerações sobre a demografia mundial; As principais questões ambientais contemporâneas do Brasil e do mundo que envolve os impactos das atividades do homem na atmosfera, na circulação da água nos ambientes, a degradação dos grandes biomas, e os problemas ambientais nas áreas urbanas; A globalização, geopolítica e os conflitos mundiais, bem como, os arranjos da organização econômica mundial. O desenvolvimento do conteúdo pode ser executado valorizando também as questões da atualidade de forma a aproximá-las da realidade do educando.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I (18 h/a)

Características do território brasileiro
 O meio rural
 A urbanização no Brasil
 Atividades econômicas

Unidade II (10 h/a)

A dinâmica da população brasileira

Unidade III (12 h/a) Questões Ambientais do Mundo Moderno

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Leitura, interpretação e elaboração de textos e redações;

Realização de pesquisas individuais e em grupo, com o auxílio de notícias de jornais, revistas e internet, bem como, entrevistas;

Apresentação de seminários e realização de debates;

Exposição e apresentação de trabalhos em murais, dependências das escolas e séries menores;

Leitura, interpretação e confecção de mapas e maquetes;

Exibição de filmes, vídeos e documentários;

Acesso e construção de bancos de dados geográficos com o auxílio das novas geotecnologias e internet.

Realização de aulas de campo com visitas a instituições de pesquisa, museus, parques, praias e outros locais de interesse da disciplina;

Participação em feiras, palestras e eventos científicos;

Utilização de livros paradidáticos, poemas, músicas e demais recursos didáticos;

BIBLIOGRAFIA

BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros curriculares nacionais (Ensino médio). Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica – SEMTEC/MEC, 2002.

CEARÁ. Secretária da Educação do Estado. Primeiro Aprender. Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, Vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2008.

DAMIANI, Amélia Luisa. População e Geografia. 9ª Edição. São Paulo: Contexto.

GONÇALVES, Carlos Walter Porto. Os (des) caminhos do meio ambiente. 8ª Edição. São Paulo: Contexto, 2001.

Hobsbawm, Eric. A Era dos extremos: o breve século XX. São Paulo, Companhia das Letras, 1995. 598p.

MARINA, Lucia. RIGOLIN, Tércio. Geografia geral e do Brasil. Volume único. São Paulo: Editora Ática, 2009.

MOREIRA, Igor. O espaço geográfico. São Paulo: Ed. Ática.

MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia. Volume único. São Paulo: Scipione, 2008.

ROSS, Jurandy L. Sanches (Org.). Geografia do Brasil. 4ª Edição. São Paulo: Edusp, 2003.

SILVA, José Borzacchiello da; CORREIA, Tércia. Atlas escolar do Ceará: Espaço geo-histórico e cultural. 2ª Edição. João Pessoa: Grafset, 2004.

SILVA, José Borzacchiello da; DANTAS, Eustógio Wanderlei; CORREIA, Tércia. (Org.). Geografia do Ceará: um novo olhar geográfico. 1ª Edição. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, 2005, v. 01, p. 169-188.

TEIXEIRA, Wilson et al. Decifrando a Terra. São Paulo: Oficina de Textos, 2000.

VESENTINI, José Willian. Brasil, Sociedade e espaço: Geografia do Brasil. São Paulo: Ed. Ática, 1996.

Sites indicados:

<http://cienciahoje.uol.com.br/418>

<http://cienciahoje.uol.com.br/>

www.conhecendoageografia.com

www.geografiaparatodos.com.br

www.geomundo.com.br
www.ibge.gov.br
www.ibge.gov.br/ibgeteen/index.htm
http://planetasustentavel.com.br/
http://revistaescola.abril.com.br/
www.4shared.com

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Geografia	40 horas/aula

EMENTA

Como principais temáticas a serem abordadas, na dimensão da apreensão, discussão, reflexão e avaliação do conteúdo da disciplina de Geografia do segundo ano, apresentam-se: A organização do meio rural e da urbanização do Brasil; As principais atividades econômicas e seus desdobramentos nos diversos segmentos da sociedade; A organização e a dinâmica da população brasileira e cearense, considerando as diversas etnias e os fenômenos espaciais e temporais das migrações; Considerações sobre a demografia mundial; As principais questões ambientais contemporâneas do Brasil e do mundo que envolve os impactos das atividades do homem na atmosfera, na circulação da água nos ambientes, a degradação dos grandes biomas, e os problemas ambientais nas áreas urbanas; A globalização, geopolítica e os conflitos mundiais, bem como os arranjos da organização econômica mundial. O desenvolvimento do conteúdo pode ser executado valorizando também as questões da atualidade de forma a aproximá-las da realidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I (10 h/a)

Nova ordem mundial
Desenvolvimento e subdesenvolvimento dos países
Globalização

Unidade II (20 h/a)

Uma visão geral do mundo e seus conflitos

Unidade III (10 h/a)

Geopolítica Mundial

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Leitura, interpretação e elaboração de textos e redações;
Realização de pesquisas individuais e em grupo, com o auxílio de notícias de jornais, revistas e internet, bem como, entrevistas;
Apresentação de seminários e realização de debates;
Exposição e apresentação de trabalhos em murais, dependências das escolas e séries menores;
Leitura, interpretação e confecção de mapas e maquetes;
Exibição de filmes, vídeos e documentários;

Acesso e construção de bancos de dados geográficos com o auxílio das novas geotecnologias e internet. Realização de aulas de campo com visitas a instituições de pesquisa, museus, parques, praias e outros locais de interesse da disciplina;
Participação em feiras, palestras e eventos científicos; Utilização de livros paradidáticos, poemas, músicas e demais recursos didáticos;

BIBLIOGRAFIA

- BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros curriculares nacionais (Ensino médio). Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica – SEMTEC/MEC, 2002.
- CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo Cesar da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. Geografia Conceitos e Temas. 4ª Edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.
- CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos (Org.). Ensino da Geografia: caminhos e encantos. 1ª edição. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2007.
- CEARÁ. Secretária da Educação do Estado. Primeiro Aprender. Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, Vol. 2. Fortaleza: SEDUC, 2008.
- DAMIANI, Amélia Luisa. População e Geografia. 9ª Edição. São Paulo: Contexto.
- ELIAS, Denise. O novo espaço da produção Globalizada: o baixo Jaguaribe (CE). Fortaleza: FUNECE, 2002.
- ELIAS, Denise. Globalização e agricultura. São Paulo: EDUSP, 2003.
- MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia. Volume único. São Paulo: Scipione, 2008.
- ROSS, Jurandyr L. Sanches (Org.). Geografia do Brasil. 4ª Edição. São Paulo: Edusp, 2003.
- SANTOS, Milton. A natureza do espaço, técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: HUCITEC, 1996.
- SANTOS, Milton. Por uma outra Globalização: do pensamento único a consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.
- SILVA, José Borzacchiello da; CORREIA, Tércia. Atlas escolar do Ceará: Espaço geo-histórico e cultural. 2ª Edição. João Pessoa: Grafset, 2004.
- SILVA, José Borzacchiello da; DANTAS, Eustógio Wanderlei; CORREIA, Tércia. (Org.). Geografia do Ceará: um novo olhar geográfico. 1ª Edição. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, 2005, v. 01, p. 169-188.
- SMITH, Dan. Atlas dos conflitos mundiais. 1ª Edição. Editora Nacional.

Sites indicados:

<http://cienciahoje.uol.com.br/418>
<http://cienciahoje.uol.com.br/>
www.conhecendoageografia.com
www.geografiaparatodos.com.br
www.geomundo.com.br
www.ibge.gov.br
www.ibge.gov.br/ibgeteen/index.htm
<http://planetasustentavel.com.br/>
<http://revistaescola.abril.com.br/>
www.4shared.com

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Geografia	40 horas/aula

EMENTA

Na disciplina de Geografia do 3º ano do ensino médio, estão contemplados os conteúdos referentes às escalas de abordagem: local, regional, nacional e global, proporcionando ao educando uma leitura e interpretação mais crítica e aprofundada da realidade e da Geografia; Trata ainda da função das organizações internacionais e comércio mundial; O transporte e o comércio no Brasil; Considerações sobre a demografia mundial e brasileira, índices, dinâmica e fenômenos; As grandes questões ambientais do mundo moderno, fenômenos, impactos e cenários futuros em busca do desenvolvimento sustentável; As principais fontes energéticas e os complexos regionais brasileiros.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I (18 h/a)

Problemas Ambientais e sustentabilidade no Mundo

Desenvolvimento e sustentabilidade

Unidade II (10 h/a)

Fontes de Energia

Unidade III (12 h/a)

Demografia Mundial

O Brasil de contrastes

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Leitura, interpretação e elaboração de textos e redações;

Realização de pesquisas individuais e em grupo, com o auxílio de notícias de jornais, revistas e internet, bem como, entrevistas;

Apresentação de seminários e realização de debates;

Exposição e apresentação de trabalhos em murais, dependências das escolas e séries menores;

Leitura, interpretação e confecção de mapas e maquetes;

Exibição de filmes, vídeos e documentários;

Acesso e construção de bancos de dados geográficos com o auxílio das novas geotecnologias e internet.

Realização de aulas de campo com visitas a instituições de pesquisa, museus, parques, praias e outros locais de interesse da disciplina;

Participação em feiras, palestras e eventos científicos;

Utilização de livros paradidáticos, poemas, músicas e demais recursos didáticos;

BIBLIOGRAFIA

BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros curriculares nacionais (Ensino médio). Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica – SEMTEC/MEC, 2002.

CARLOS, Ana Fani Alessandri (Org.). Novos caminhos da Geografia. São Paulo: Contexto, 2002.

CEARÁ. Secretária da Educação do Estado. Primeiro Aprender. Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, Vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2008.

COIMBRA, Pedro; TIBÚRCIO, José Arnaldo M.. Geografia uma análise do espaço Geográfico. São Paulo: Ed. Harbra, 1993.

CORRÊA, Roberto Lobato. O Espaço Urbano. 4ª Edição. São Paulo: Ed. Ática, 2000.

- MARINA, Lucia. RIGOLIN, Tércio. Geografia geral e do Brasil. Volume único. São Paulo: Editora Ática, 2009.
- MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia. Volume único. São Paulo: Scipione, 2008.
- ROSS, Jurandyr L. Sanches (Org.). Geografia do Brasil. 4ª Edição. São Paulo: Edusp, 2003.
- SANTOS, Milton. Por uma outra Globalização: do pensamento único a consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.
- SILVA, José Borzacchiello da; DANTAS, Eustógio Wanderlei; CORREIA, Tércia. (Org.). Geografia do Ceará: um novo olhar geográfico. 1ª Edição. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, 2005, v. 01, p. 169-188.
- TEIXEIRA, Wilson et al. Decifrando a Terra. São Paulo: Oficina de Textos, 2000.

Sites indicados:

<http://cienciahoje.uol.com.br/418>

<http://cienciahoje.uol.com.br/>

www.conhecendoageografia.com

www.geografiaparatodos.com.br

www.geomundo.com.br

www.ibge.gov.br

www.ibge.gov.br/ibgeteen/index.htm<http://planetasustentavel.com.br/>

<http://revistaescola.abril.com.br/>

www.4shared.com

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Geografia	40 horas/aula

EMENTA

Na disciplina de Geografia do 3º ano do ensino médio, estão contemplados os conteúdos referentes às escalas de abordagem: local, regional, nacional e global, proporcionando ao educando uma leitura e interpretação mais crítica e aprofundada da realidade e da Geografia; Trata ainda da função das organizações internacionais e comércio mundial; O transporte e o comércio no Brasil; Considerações sobre a demografia mundial e brasileira, índices, dinâmica e fenômenos; As grandes questões ambientais do mundo moderno, fenômenos, impactos e cenários futuros em busca do desenvolvimento sustentável; As principais fontes energéticas e os complexos regionais brasileiros.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I (16 h/a)

O transporte e o comércio no Brasil

Unidade II (12 h/a)

O mercado exterior

Unidade III (12 h/a)

Os continentes e suas particularidades

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Leitura, interpretação e elaboração de textos e redações;
Realização de pesquisas individuais e em grupo, com o auxílio de notícias de jornais, revistas e internet, bem como, entrevistas;
Apresentação de seminários e realização de debates;
Exposição e apresentação de trabalhos em murais, dependências das escolas e séries menores;
Leitura, interpretação e confecção de mapas e maquetes;
Exibição de filmes, vídeos e documentários;
Acesso e construção de bancos de dados geográficos com o auxílio das novas geotecnologias e internet.
Realização de aulas de campo com visitas a instituições de pesquisa, museus, parques, praias e outros locais de interesse da disciplina;
Participação em feiras, palestras e eventos científicos;
Utilização de livros paradidáticos, poemas, músicas e demais recursos didáticos;

BIBLIOGRAFIA

BRASIL, Ministério da Educação. Parâmetros curriculares nacionais (Ensino médio). Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica – SEMTEC/MEC, 2002.

CARLOS, Ana Fani Alessandri (Org.). Novos caminhos da Geografia. São Paulo: Contexto, 2002.

CEARÁ. Secretária da Educação do Estado. Primeiro Aprender. Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, Vol. 3. Fortaleza: SEDUC, 2008.

COIMBRA, Pedro; TIBÚRCIO, José Arnaldo M.. Geografia uma análise do espaço Geográfico. São Paulo: Ed. Harbra, 1993.

CORRÊA, Roberto Lobato. O Espaço Urbano. 4ª Edição. São Paulo: Ed. Ática, 2000.

MARINA, Lucia. RIGOLIN, Tércio. Geografia geral e do Brasil. Volume único. São Paulo: Editora Ática, 2009.

MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia. Volume único. São Paulo: Scipione, 2008.

ROSS, Jurandy L. Sanches (Org.). Geografia do Brasil. 4ª Edição. São Paulo: Edusp, 2003.

SANTOS, Milton. Por uma outra Globalização: do pensamento único a consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SILVA, José Borzacchiello da; DANTAS, Eustógio Wanderlei; CORREIA, Tércia. (Org.). Geografia do Ceará: um novo olhar geográfico. 1ª Edição. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, 2005, v. 01, p. 169-188.

ELIAS, Denise. O novo espaço da produção Globalizada: o baixo Jaguaribe (CE). Fortaleza: FUNECE, 2002.

LIMA, Luiz Cruz; Souza; Marcos José Nogueira de; Morais, Jader Onofre de – Compartimentação Territorial e Gestão Regional do Ceará. Fortaleza: FUNECE, 2000. 268p.

SANTOS, Milton. Por uma outra Globalização: do pensamento único a consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SILVA, José Borzacchiello da; CORREIA, Tércia. Atlas escolar do Ceará: Espaço geo-histórico e cultural. 2ª Edição. João Pessoa: Grafset, 2004.

SILVA, José Borzacchiello da; DANTAS, Eustógio Wanderlei; CORREIA, Tércia. (Org.). Geografia do Ceará: um novo olhar geográfico. 1ª Edição. Fortaleza: Ed. Demócrito Rocha, 2005, v. 01, p. 169-188.

SAMPAIO, Francisco Coelho, Brasil 500. Fortaleza. 2000. 2ª edição.

SOUZA, Marcos José Nogueira de ; MORAIS, Jader Onofre de ; LIMA, L. C. . . Compartimentação Territorial e Gestão Regional do Ceará. Fortaleza: Fortaleza, 2000. 268 p.

SOUZA, Marcos José Nogueira de ; BRANDÃO, R. L. ; CAVALCANTE, I. N. . Diagnóstico Geoambiental e os principais problemas de ocupação do meio físico da RMF. 1. ed. Fortaleza: CPRM, 1995. v. 1. 120 p.

SOUZA, Simone (Org.) História do Ceará. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 2002.

TAKEYA, Denise Monteiro. Europa, França, Ceará: origens do capital estrangeiro no Brasil. São Paulo/Natal: Hucitec/UFRN, 1995.

Sites indicados:

<http://cienciahoje.uol.com.br/418>

<http://cienciahoje.uol.com.br/>

www.conhecendoageografia.com

www.geografiaparatodos.com.br

www.geomundo.com.br

www.ibge.gov.br

www.ibge.gov.br/ibgeteen/index.htm

<http://planetasustentavel.com.br/>

<http://revistaescola.abril.com.br/>

www.4shared.com

DISCIPLINA: FILOSOFIA

SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Filosofia – Introdução à Filosofia	20 horas/aula

EMENTA

A chegada ao ensino médio traz a necessidade de um esforço de nivelamento mínimo da formação e compreensão básica pelos estudantes que os preparem para os temas e assuntos que irão abordar ao longo dos três anos seguintes. Isto impõe uma exigência de efetiva compreensão dos conteúdos mais que o simples acesso a uma determinada quantidade de informações. Tendo em vista tal compreensão a SEDUC elaborou o projeto “Primeiro, aprender!”, com o objetivo de propiciar um trabalho que enfatiza a leitura, compreensão, interpretação e escrita de textos em todas as áreas do ensino médio. Nas escolas que conjugam a formação técnica ao ensino médio esta necessidade é ampliada em razão da formação específica, que exige uma apropriação e formação das capacidades e competências capaz de *também* se traduzir em formação profissional, o que torna ainda mais relevante o imperativo de uma apropriação criativa em oposição a uma postura pedagógica que termina por privilegiar a simples repetição de conteúdos em razão de sua extensão quantitativa desmedida e deslocada das possibilidades de efetiva apreensão no nível médio. O conjunto dos programas da grade de filosofia do ensino médio segue esta compreensão e privilegia o acesso *qualitativo* à simples *quantidade*, isto é, privilegia a *compreensão* dos conteúdos e problemas antes que a sua simples *assimilação* a título de informação. Para isso privilegiaremos alguns poucos temas centrais que buscaremos tratar de modo mais demorado e adequado às possibilidades de apreensão bem como à disponibilidade da carga horária, em nosso caso sempre limitada a uma hora aula semanal. Para iniciar o trabalho da disciplina Filosofia, o semestre I – Introdução à filosofia – desenvolverá o projeto Primeiro, aprender! que funcionará precisamente como uma introdução à filosofia, às suas questões e temas, bem como apresentará um roteiro resumido dos temas e abordagens que desenvolveremos

nos semestres seguintes a partir de cinco blocos temáticos presentes no material do Primeiro, aprender!.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

Aula 01: Filosofia? O que significa?

Aula 02: Um cara conversador.

Aula 03: Espanto, filosofia e vida cotidiana.

Aula 04: O ato de refletir.

Aula 05: É mito?

Aula 06: A religião e o sagrado na experiência humana.

Aula 07: Questão de gosto se discute?

Aula 08: Inquietação, investigação e ciência.

Aula 09: Ética e moral

2º Bimestre

Unidade II (10 h/a)

Aula 10: Política, nas origens, direta; hoje, representativa.

Aula 11 e 12: A filosofia e a sexualidade I e II.

Aula 13: Aristóteles: A *pólis* grega.

Aula 14: Tomás de Aquino: Pode-se provar que Deus existe?

Aula 15: Descartes: “Penso, logo existo.”

Aula 16: O que é esclarecimento?

Aula 17: Nietzsche: Para além da verdade.

Aula 18: Sartre: Liberdade e responsabilidade.

METODOLOGIA

Estudo e leitura dirigida dos textos;

Trabalho em grupo e individual;

Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates sobre os temas propostos;

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);

Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CEARÁ, Secretaria de Educação do Estado do. *Primeiro, aprender! Filosofia. Caderno da Aluna e do Aluno, 3 vol.* Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. *Primeiro, aprender! Filosofia. Caderno do Professor, 3 vol.* Fortaleza: SEDUC, 2009.

SEMESTRE II

	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Filosofia – Estética	20 horas/aula

EMENTA

O homem pensa, age e cria. Entre as muitas coisas que o homem cria se encontram as produções artísticas ou obras de arte. Nesta disciplina iniciaremos a discussão sobre a relação entre a *arte* e a *filosofia* pelo estudo das formas de arte mais próximas do nosso cotidiano no presente, aquelas produzidas a partir dos grandes meios de comunicação de massas (TV, Internet, rádios, cinema). Perguntando como estas formas de produção da arte influenciam na percepção hoje comum do *belo* e do *feio*, do *desejável* e do *indesejável*, buscaremos mostrar que esta pergunta se situa no campo da *Estética*. Esta se constitui como uma disciplina filosófica que se preocupa com a relação entre a *beleza* e a *verdade*, ou seja, que indaga sobre se e como é possível que o que achamos *belo* seja ao mesmo tempo também *verdadeiro*, em razão do que ela sempre situa a arte na totalidade da experiência do homem, totalidade na qual este postula o problema da verdade. Interrogando a relação entre a *arte* e a *indústria cultural* apresentar-se-á, através do desenvolvimento deste problema estético particular, a estética como disciplina filosófica como aquela que investiga o belo e os sentimentos provocados por ele. O elemento propriamente conceitual presente na estética filosófica, a pergunta pela relação entre *arte* e *verdade* será apresentada pelo próprio desenvolvimento de um problema estético particular, a partir do qual o conceito aparecerá como um resultado, permitindo a sua construção pelos estudantes através do processo de discussão do tema particular.

Conteúdo Programático

1º Bimestre

Unidade I (5 h/a)

Indústria cultural e cultura de massas: o belo e a formação da percepção através dos meios de massa: televisão, internet, cinema, rádio

Unidade II (5 h/a)

O que é Estética?

A arte como imitação, criação e como construção.

2º Bimestre

Unidade III (10 h/a)

O que é o belo?

A beleza é o bem?

Beleza e verdade se equivalem?

A beleza é harmônica?

A beleza é um valor?

Metodologia

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);

Estudo e leitura dirigida dos textos;

Trabalho em grupo e individual;

Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates sobre os temas propostos;

Visita a museus, teatros e cinemas;

Apresentações dramáticas em sala;

Exibição de filmes;

Seminário.

Bibliografia Básica

- ARANHA**, Maria Lúcia de Arruda. **Temas de filosofia**. 3ª ed. rev. – São Paulo: Moderna, 2005.
- CORDI**, Cassiano et alli. **Para filosofar**. – São Paulo: Scipione, 2000.
- MARILENA**, Chauí. **Filosofia**. – São Paulo: Ática, 2001. (Série Novo Ensino Médio)
- SOUZA**, Sônia Maria Ribeiro de. **Um outro olhar: filosofia**. – São Paulo: FTD, 1995.
- GONÇALVES**, Francisco Heitor Simões. **Phylos: pelos caminhos da filosofia**. Fortaleza: Smile Editorial, 2008.
- INCONTRI**, Dora. **Filosofia – Construindo o pensar**. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2008.

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Filosofia – Antropologia Filosófica	20 horas/aula

EMENTA

Afinal, o que é o homem? Qual a sua verdade? Sendo tão diferentes em distintas épocas podemos falar de uma verdade do *humano*? Nesta disciplina, partindo da vida cotidiana e das inúmeras diferenças que experimentamos em relação aos demais indivíduos assim como em relação a outras culturas e épocas históricas, buscaremos mostrar como a filosofia construiu as perguntas e algumas respostas para as interrogações sobre a verdade do homem e do que é humano. Este caminho nos levará a tratar de questões como: qual a diferença entre o homem e o animal ou entre o homem e seus deuses ou Deus? O que diferencia os homens dos demais é maior que aquilo que diferencia os homens entre si? E o que os identifica? Como se constituem e quais são as características comuns a todos os homens? Afinal, há estas características? Há *uma* verdade sobre o homem ou apenas muitas diferentes experiências humanas? Ou a verdade sobre o homem é estas duas coisas juntas, que os homens são diferentes mas também possuem características universais ou comuns?? Afinal, como é possível falar *O Homem*?

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

O homem, um ser social e político
Desejo, logo existo? O desejo humano e o desejo animal
Escolho, logo existo? O homem e a liberdade.
Como devo agir? O homem, um ser ético.
A beleza: animal estético?
Afinal, há o homem ou os homens?

2º Bimestre

Unidade II (8 h/a)

Somos todos mortais...O homem, um ser finito e inacabado
A verdade, a eternidade: O homem, um ser racional

O corpo: o homem e a materialidade

Unidade III (2 h/a)

O espírito é a unidade do humano?

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);
Estudo e leitura dirigida dos textos;
Trabalho em grupo e individual;
Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;
Debates e palestras sobre os temas propostos;
Exibição de filmes;
Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. Temas de filosofia. 3ª ed. rev. – São Paulo: Moderna, 2005.
CORDI, Cassiano et alli, **Para filosofar**. – São Paulo: Scipione, 2000.
MARILENA, Chauí, **Filosofia**. – São Paulo: Ática, 2001. (Série Novo Ensino Médio)
SOUZA, Sônia Maria Ribeiro de, **Um outro olhar: filosofia**. – São Paulo: FTD, 1995.
GONÇALVES, Francisco Heitor Simões. **Phylos: pelos caminhos da filosofia**. Fortaleza: Smile Editorial, 2008.
INCONTRI, Dora. **Filosofia – Construindo o pensar**. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2008.

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Filosofia – Estética	20 horas/aula

EMENTA

Depois de entendermos como a filosofia formula a pergunta sobre o que é o homem é mais compreensível a necessidade apresentada no discurso filosófico de investigar a ação humana e suas motivações no sentido de perguntar pela sua *validade*. Em outras palavras, entendendo como a filosofia pergunta e define o que é o homem entendemos que ela pergunte também como é possível que os homens ajam de determinada maneira e se há uma regra universal ou uma verdade para a ação dos homens, isto é, se há um bem agir e um mau agir, se há um **bem** e um **mal**. A área da filosofia que trata especificamente desse assunto é a *Ética*. Nesta disciplina buscaremos partir das situações do agir cotidiano e das escolhas nela envolvidas para pontuar os problemas conceituais do bem, da racionalidade da ação etc. Compreendendo a ação humana situada num contexto social, apresentaremos as distinções conceituais entre ética e moralidade na medida em que a filosofia reflete, discute, problematiza e interpreta o significado e o alcance dos valores morais, bem como as formas e os limites da liberdade de decisão e de ação em relação a estes valores socialmente constituídos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

O agir e a pergunta ética
O relativismo moral
A diferença entre a Ética e a moral
A responsabilidade da ação humana
Ética profissional

2º Bimestre

Unidade II (5 h/a)

O que é liberdade?
Os limites da liberdade
O determinismo absoluto e o fatalismo

Unidade III (5 h/a)

O que é ser cidadão?
O que é democracia? (Diferença entre a cidadania grega e a atual)
Relação entre Ética e Política

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);
Estudo e leitura dirigida dos textos;
Trabalho em grupo e individual;
Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;
Debates e palestras sobre os temas propostos;
Exibição de filmes;
Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. Temas de filosofia. 3ª ed. rev. – São Paulo: Moderna, 2005.
CORDI, Cassiano et alli, **Para filosofar**. – São Paulo: Scipione, 2000.
MARILENA, Chauí, **Filosofia**. – São Paulo: Ática, 2001. (Série Novo Ensino Médio)
SOUZA, Sônia Maria Ribeiro de, **Um outro olhar: filosofia**. – São Paulo: FTD, 1995.
GONÇALVES, Francisco Heitor Simões. **Phylos: pelos caminhos da filosofia**. Fortaleza: Smile Editorial, 2008.
INCONTRI, Dora. **Filosofia – Construindo o pensar**. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2008.

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Filosofia – Teoria do conhecimento	20 horas/aula

EMENTA

Nesta disciplina apresentaremos como questão a pergunta: o que é o conhecimento e qual a sua

relação com a existência humana? Buscaremos responder à interrogação sobre se e em que medida a existência do homem depende dos conhecimentos que ele produz e como esta produção de conhecimentos *também* define o que *é* o homem. Nesta discussão pretendemos levantar alguns questionamentos, como por exemplo: Por que conhecemos? Como é possível conhecermos às coisas que nos rodeiam? E a nós mesmos? Há diferenças entre os distintos tipos de conhecimentos, como o saber-fazer cotidiano e as ciências? E entre estes e o conhecimento filosófico? Como é possível o conhecimento filosófico, antes e depois de seu surgimento entre os gregos? Em que ele difere dos demais tipos de conhecimento? A disciplina focaliza, assim, as discussões envolvidas na formulação da categoria da *racionalidade* humana. Retomando as discussões feitas nas disciplinas anteriores, ela busca apontar a razão humana como uma característica central ao homem partindo da interrogação dos vários âmbitos da sua experiência cotidiana para aí enfatizar a construção da noção de *verdade* e a sua relação com a busca do conhecimento tanto nos âmbitos teóricos quanto nos práticos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (7 h/a)

O que é conhecimento?

Eu existo porque eu penso?

O conhecimento sensorial ou empírico

O conhecimento do senso comum e crítico

Unidade II (6 h/a)

O conhecimento mítico

O conhecimento e os primeiros filósofos

As concepções da verdade: grego, latim e hebraico

2º Bimestre

Unidade III (7 h/a)

A verdade como um valor

A filosofia, a ciência e a técnica: a verdade como um “saber-se”, como “saber sobre” e como “saber fazer”

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);

Estudo e leitura dirigida dos textos;

Trabalho em grupo e individual;

Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates sobre os temas propostos;

Visita ao planetário ou a outro ambiente científico;

Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. **Temas de filosofia**. 3ª ed. rev. – São Paulo: Moderna, 2005.

CORDI, Cassiano et alli, **Para filosofar**. – São Paulo: Scipione, 2000.

MARILENA, Chauí, **Filosofia**. – São Paulo: Ática, 2001. (Série Novo Ensino Médio)

SOUZA, Sônia Maria Ribeiro de, **Um outro olhar: filosofia**. – São Paulo: FTD, 1995.
GONÇALVES, Francisco Heitor Simões. **Phylos: pelos caminhos da filosofia**. Fortaleza: Smile Editorial, 2008.
INCONTRI, Dora. **Filosofia – Construindo o pensar**. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2008.

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Filosofia – Lógica	20 horas/aula

EMENTA

Este curso partirá da investigação da expressão corriqueira: *É lógico!* para discutir como as afirmações científicas e todas as demais construções do saber humano são expressão de uma determinada pretensão de coerência entre diferentes proposições caso elas queiram se apresentar como *verdadeiras*. Perguntando sobre o que faz o ser humano em determinadas ocasiões fazer a afirmação “é lógico ou, ao contrário, dizer: “Isso não tem lógica”, buscaremos mostrar que a lógica é a área da filosofia que discute as *condições de verdade* de uma proposição, isto é, que pergunta pela *racionalidade* e pela *coerência das frases* através das quais enunciamos verdades. Buscando mostrar certos princípios da razão humana – como o *princípio de identidade*, de *não-contradição*, do *terceiro excluído* e da *causalidade* – trata-se de mostrar que a interrogação filosófica sobre a lógica procura evidenciar que a razão humana parte de certos *pressupostos* que nem sempre são claros para aqueles que os enunciam. A tarefa da lógica é compreendida, assim, como o próprio esforço em discutir e tornar claros estes pressupostos. Nesta disciplina estudaremos alguns elementos da lógica e vários sentidos da palavra *razão*, buscando expor os seus *princípios* e a relação destes *princípios* da razão entendidos logicamente com a *verdade* do conhecimento, esta mesma que reconhecemos espontaneamente quando dizemos, por exemplo, que uma pessoa *tem razão* ou que algo *é lógico!*

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

É lógico!

Elementos da lógica

A proposição O silogismo

A lógica matemática

Lógica dos predicados e lógica das relações

2º Bimestre

Unidade II (10 h/a)

Os vários sentidos da palavra razão

Os princípios racionais

Princípio de identidade

Princípio da não-contradição

Princípio do terceiro excluído

Princípio da razão suficiente ou de causalidade

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);
Estudo e leitura dirigida dos textos;
Trabalho em grupo e individual;
Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;
Debates sobre os temas propostos;
Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. **Temas de filosofia**. 3ª ed. rev. – São Paulo: Moderna, 2005.
CORDI, Cassiano et alli, **Para filosofar**. – São Paulo: Scipione, 2000.
MARIENA, Chauí, **Filosofia**. – São Paulo: Ática, 2001. (Série Novo Ensino Médio)
SOUZA, Sônia Maria Ribeiro de, **Um outro olhar: filosofia**. – São Paulo: FTD, 1995.
GONÇALVES, Francisco Heitor Simões. **Phylos: pelos caminhos da filosofia**. Fortaleza: Smile Editorial, 2008.
INCONTRI, Dora. **Filosofia – Construindo o pensar**. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2008.

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA

SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Sociologia I – Introdução à Sociologia	20 horas/aula

EMENTA

A chegada ao ensino médio traz a necessidade de um esforço de nivelamento mínimo da formação e compreensão básica pelos estudantes que os preparem para os temas e assuntos que irão abordar ao longo dos três anos seguintes. Isto impõe uma exigência de efetiva compreensão *qualitativa* dos conteúdos mais que o simples acesso a uma determinada *quantidade* de informações. Tendo em vista tal compreensão, a SEDUC elaborou o projeto “Primeiro, aprender!”, com o objetivo de propiciar um trabalho que enfatiza a leitura, compreensão, interpretação e escrita de textos em todas as áreas do ensino médio. Nas escolas que conjugam a formação técnica ao ensino médio esta necessidade é ampliada em razão da formação específica, que exige uma apropriação e formação das capacidades e competências capaz de *também* se traduzir em formação profissional, o que torna ainda mais relevante o imperativo de uma apropriação criativa em oposição a uma postura pedagógica que termina por privilegiar a simples repetição de conteúdos em razão de sua extensão quantitativa desmedida e deslocada das possibilidades de efetiva apreensão no nível médio. O conjunto dos programas da grade de sociologia do ensino médio segue esta compreensão e privilegia o acesso *qualitativo* à simples *quantidade*, isto é, privilegia a *compreensão* dos conteúdos e problemas antes que a sua simples *assimilação* a título de informação. Para isso nos concentraremos em alguns poucos temas centrais que buscaremos tratar de modo mais demorado e adequado às possibilidades de apreensão bem como à disponibilidade da carga horária, em nosso caso sempre limitada a uma hora-aula semanal. Para iniciar o trabalho da disciplina Sociologia, o semestre I – Introdução à

Sociologia – desenvolverá o projeto Primeiro, aprender! que funcionará precisamente como uma introdução à Sociologia, às suas questões e temas bem como apresentará um roteiro resumido de alguns dos temas e abordagens aos quais voltaremos nos semestres seguintes sob pontos de vista diferentes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (3 h/a) Uma introdução à sociologia a partir do problema das diferenças sociais

Aula 01: Pensando a sociedade a partir das diferenças sociais.
Aula 02: Pensando a sociedade a partir das diferenças sociais
Aula 03: Sociologia: Entendendo as diferenças...

Unidade II (3h/a) As diferenças de Gênero

Aula 04: Macho e fêmea? Homem e mulher?
Aula 05: Machão em crise
Aula 06: Afetividade e orientação sexual

Unidade III (3h/a) As diferenças étnicas

Aula 07: Raça ou etnia?
Aula 08: Segregação racial
Aula 09: Etnocentrismo

2º Bimestre

Unidade IV(3 h/a) As diferenças geracionais

Aula 10: As faixas etárias como construção sociocultural e histórica
Aula 11: As gerações
Aula 12: As gerações.

Unidade V- (5h/a) O mercado e as classes

Aula 13: O mercado e as classes sociais
Aula 14: Fetichismo e naturalização (2h/a)
Aula 15: Individualidade e mercado (2h/a)

Unidade VI (3h/a) O que fazer das diferenças?

Aula 16: Inclusão da diferença?
Aula 17: A inclusão pelo mercado: Todos consumidores!
Aula 18: A inclusão no Estado: Todos cidadãos!

METODOLOGIA

Estudo e leitura dirigida dos textos;
Trabalho em grupo e individual;
Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;
Debates sobre os temas propostos;
Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);
Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CEARÁ, Secretaria de Educação do Estado do. *Primeiro, aprender! Sociologia. Caderno da Aluna e do Aluno*, 3 vol. Fortaleza: SEDUC, 2009.

_____. *Primeiro, aprender! Sociologia. Caderno do Professor*, 3 vol. Fortaleza: SEDUC, 2009.

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Sociologia – Capitalismo e Globalização	20 horas/aula

EMENTA

Neste semestre trataremos mais de perto do tema *Capitalismo e Globalização*, já apresentado em caráter introdutório nas últimas aulas do primeiro Aprender! Buscaremos articular, a partir das discussões anteriores, como o capitalismo se desenvolveu *historicamente* e como a sua configuração contemporânea (monopolista) se traduziu em uma série de exigências para a formação do trabalhador. Nesta discussão buscaremos pensar as novas configurações dos *mercados de trabalho*, e trataremos de problemas como *desemprego estrutural*, *flexibilização das relações de trabalho* e sobre a educação voltada para o trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

A globalização e o mundo do trabalho: monopólio e revolução tecnológica.

Trabalho e desemprego estrutural.

Aumentar a produtividade e lucratividade do trabalho: crise econômica e precarização/flexibilização das relações de trabalho.

2º Bimestre

Unidade II (10 h/a)

Educação para o trabalho e desemprego estrutural

Educação profissional e competição

Formação profissional: Competência e empregabilidade.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);

Estudo e leitura dirigida dos textos;

Trabalho em grupo e individual; Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates e palestras sobre os temas propostos;

Exibição de filmes;

Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Campos, Nelson Luis Bezerra. *Pelos caminhos da sociologia*, Smile editorial, Fortaleza, 2008.

Castilho, Cristina Maria Costa. *Sociologia, introdução à ciência da sociedade*. Editora Moderna, São Paulo, 2005.

Oliveira, Luiz Fernando de e Rocha da Costa, Ricardo César. *Sociologia para jovens do séc XXI*. Imperial Novo Milênio-Editora Ao Livro Técnico, Rio de Janeiro, RJ, 2007.

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Sociologia – Globalização, comunicação e cultura	20 horas/aula

EMENTA

Considerando o foco na discussão sobre globalização e mundo do trabalho desenvolvida no semestre anterior, buscaremos neste semestre realizar algumas reflexões em torno das relações entre *globalização, mídia e cultura*. Articularemos a temática da globalização aos elementos centrais da esfera da cultura, objetivando provocar um olhar crítico para esta experiência tal como ela se apresenta contemporaneamente. Partiremos da presença cada vez maior de instrumentos de comunicação global como face específica de uma cultura globalizada. Daremos particular atenção à problematização da universalização da internet como meio articulando-a ainda ao olhar sobre as modificações ocorridas nos principais meios de comunicação de massa no sentido de apresentar alguns dos principais *problemas e possibilidades* surgidas neste contexto de globalização cultural, compreendendo-o como um objeto central da sociologia contemporânea.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

Globalização e uniformidade cultural: comer igual, vestir igual, amar igual....
A globalização e a multiplicação das diferenças: todas as tribos ...
Internet, TV digital Os novos meios e a produção da cultura

2º Bimestre

Unidade II (10 h/a)

Globalização e mercado: discutindo as contradições no capitalismo global.
Cultura? Ideologia?
E quem é diferente?

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);
Estudo e leitura dirigida dos textos; Trabalho em grupo e individual; Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;
Debates e palestras sobre os temas propostos;
Exibição de filmes;
Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Campos, Nelson Luis Bezerra. *Pelos caminhos da sociologia*, Smile editorial, Fortaleza, 2008.

Castilho, Cristina Maria Costa. *Sociologia, introdução à ciência da sociedade*. Editora Moderna, São Paulo, 2005.

Oliveira, Luiz Fernando de e **Rocha da Costa**, Ricardo César. *Sociologia para jovens do séc XXI*. Imperial Novo Milênio-Editora Ao Livro Técnico, Rio de Janeiro, RJ, 2007.

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Sociologia – Indivíduo e Estado no capitalismo global: Cidadania	20 horas/aula

EMENTA

Nesta disciplina apresentaremos algumas questões em torno das relações entre indivíduo e Estado no capitalismo global. Em particular procuraremos discutir o conceito de *cidadania*. Através do confronto de diferentes visões acerca da *cidadania* objetivamos uma dupla potencialização das capacidades de sistematização dos estudantes: de um lado a possibilidade de *articular esferas aparentemente distintas* da experiência social; de outro, a capacidade de construção de posicionamentos críticos fundamentados diante das diferentes respostas oferecidas aos problemas discutidos em torno da cidadania

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

A cidadania e o Estado moderno- uma breve história

Inclusão, exclusão, minorias

Direitos civis

Direitos trabalhistas

2º Bimestre

Unidade II (10 h/a)

Gênero, etnia, idade

Direitos das minorias e inclusão mercantil

Estado, crise e cidadania: neoliberalismo e cidadania ativa

Cidadania para quê?

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);

Estudo e leitura dirigida dos textos;

Trabalho em grupo e individual;

Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates sobre os temas propostos;

Visita ao planetário ou a outro ambiente científico;

Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Campos, Nelson Luis Bezerra. *Pelos caminhos da sociologia*, Smile editorial, Fortaleza, 2008.

Castilho, Cristina Maria Costa. *Sociologia, introdução à ciência da sociedade*. Editora Moderna, São Paulo, 2005.

Oliveira, Luiz Fernando de e **Rocha da Costa**, Ricardo César. *Sociologia para jovens do séc XXI*. Imperial Novo Milênio-Editora Ao Livro Técnico, Rio de Janeiro, RJ, 2007.

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Sociologia – O sujeito e a sociologia: desafios num mundo Global	20 horas/aula

EMENTA

Este quinto semestre da disciplina de sociologia no ensino médio procura retomar algumas das questões trabalhadas nos semestres anteriores como *globalização* e *cidadania* agora para pensá-las em relação a temas que se configuram como fontes de inquietação ao pensamento sociológico nos dias de hoje na medida em que apresentam problemas centrais das sociedades contemporâneas. Temas como *meio ambiente*, *racismo*, *sexismo*, *desenvolvimento tecnológico* e *ética* serão apresentados de modo a convidar o jovem que em breve concluirá o ensino médio a refletir sobre eles pensando-os como problemas que são também seus. A articulação destes diferentes temas como parte do panorama social contemporâneo pretende possibilitar um duplo exercício: de um lado, levar a uma reflexão sobre a análise sociológica particular ou setorial em relação a cada tema, trazendo para isso o diálogo com algumas das diferentes contribuições teóricas para a análise destas temáticas. De outro lado, apresentará o desafio de pensar cada um destes temas em suas relações com os demais, isto é, com a própria *totalidade constituída pelas sociedades globalizadas*, apresentando assim a possibilidade de uma articulação mais sistemática, que vá além, portanto, da simples fragmentação temática. Ainda neste aspecto, se buscará oferecer distintos vieses teóricos para a análise visando propiciar uma visão ampla e problematizadora dos quadros teóricos nos quais esta articulação pode ser pensada.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

O sujeito e a sociologia: racismo, sexismo, homofobia, pobreza e globalização: diferentes práticas, conceitos e abordagens

2º Bimestre

Unidade II (10 h/a)

O sujeito e a sociologia: meio ambiente, economia e desenvolvimento tecnológico global

O sujeito e a sociologia: Tecnologias do corpo e manipulação genética ou genoma, mercado e globalização

METODOLOGIA

Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);

Estudo e leitura dirigida dos textos;

Trabalho em grupo e individual;

Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação;

Debates sobre os temas propostos;

Seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Campos, Nelson Luis Bezerra. *Pelos caminhos da sociologia*, Smile editorial, Fortaleza, 2008.

Castilho, Cristina Maria Costa. *Sociologia, introdução à ciência da sociedade*. Editora Moderna, São Paulo, 2005.

Oliveira, Luiz Fernando de e **Rocha da Costa**, Ricardo César. *Sociologia para jovens do séc XXI*. Imperial Novo Milênio-Editora Ao Livro Técnico, Rio de Janeiro, 2007.

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Sociologia - Problemas de método: sociologia, ciências humanas e naturais	20 horas/aula

EMENTA

Considerando toda a introdução a temas e olhares sociológicos apresentada ao longo dos semestres anteriores retomaremos neste último semestre de modo um pouco mais aprofundado a discussão sobre o surgimento da sociologia, a sua atualidade e relevância para a vida cotidiana apresentada no Primeiro, Aprender! buscando sistematizar em caráter introdutório aquilo que foi apresentado sob a forma de uma *relação viva* entre as *categorias* e *conceitos* que a sociologia construiu e constrói e a *realidade* mais próxima ao *cotidiano* dos estudantes do ensino médio. Buscaremos assim explicitar as reflexões metodológicas que são sempre subjacentes aos olhares já apresentados. Para isso retomaremos a discussão sobre a relação entre o *surgimento da sociologia* e a *constituição da sociedade moderna*, mostrando a permanência em nossos dias das questões que se encontravam nas origens do pensamento sociológico e buscando explicitar sempre em sua relação com os problemas sociais alguns dos diferentes olhares e correntes de interpretação no pensamento sociológico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º Bimestre

Unidade I (10 h/a)

A moderna sociedade burguesa e o surgimento da sociologia.

Indivíduo e sociedade: a modernidade e as sociedades tradicionais.

Um novo mundo: natureza e cultura ou capitalismo, ciência, técnica.

2º Bimestre

Unidade II (10 h/a)

A sociologia e as demais ciências humanas.

A sociologia e as ciências da natureza.

É possível um saber científico sobre a vida social?

Sociologia, objetividade, técnica e crítica: diferentes problemas e olhares sociológicos.

METODOLOGIA Aulas expositivas e com recurso de multimídia (slides e vídeos);

Estudo e leitura dirigida dos textos;

Trabalho em grupo e individual;

Atividades de fixação, recapitulação, reflexão e avaliação; Debates sobre os temas propostos; Exibição e discussão de filmes;

Seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOS, Nelson Luis Bezerra. *Pelos caminhos da sociologia*, Smile editorial, Fortaleza, 2008.

CASTILHO, Cristina Maria Costa. *Sociologia, introdução à ciência da sociedade*. Editora Moderna, São Paulo, 2005.

OLIVEIRA, Luiz Fernando de e **Rocha da Costa**, Ricardo César. *Sociologia para jovens do séc XXI*. Imperial Novo Milênio-Editora Ao Livro Técnico, Rio de Janeiro, 2007.

MATRIZ DE REFERENCIA DE MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS

Competência de área 1 - Construir significados para os números naturais, inteiros, racionais e reais.

H1 - Reconhecer, no contexto social, diferentes significados e representações dos números e operações - naturais, inteiros, racionais ou reais.

H2 - Identificar padrões numéricos ou princípios de contagem.

H3 - Resolver situação-problema envolvendo conhecimentos numéricos.

H4 - Avaliar a razoabilidade de um resultado numérico na construção de argumentos sobre afirmações quantitativas.

H5 - Avaliar propostas de intervenção na realidade utilizando conhecimentos numéricos.

Competência de área 2 - Utilizar o conhecimento geométrico para realizar a leitura e a representação da realidade e agir sobre ela.

H6 - Interpretar a localização e a movimentação de pessoas/objetos no espaço tridimensional e sua representação no espaço bidimensional.

H7 - Identificar características de figuras planas ou espaciais.

H8 - Resolver situação-problema que envolva conhecimentos geométricos de espaço e forma.

H9 - Utilizar conhecimentos geométricos de espaço e forma na seleção de argumentos propostos como solução de problemas do cotidiano.

Competência de área 3 - Construir noções de grandezas e medidas para a compreensão da realidade e a solução de problemas do cotidiano.

H10 - Identificar relações entre grandezas e unidades de medida.

H11 - Utilizar a noção de escalas na leitura de representação de situação do cotidiano.

H12 - Resolver situação-problema que envolva medidas de grandezas.

H13 - Avaliar o resultado de uma medição na construção de um argumento consistente.

H14 - Avaliar proposta de intervenção na realidade utilizando conhecimentos geométricos relacionados a grandezas e medidas.

Competência de área 4 - Construir noções de variação de grandezas para a compreensão da realidade e a solução de problemas do cotidiano.

H15 - Identificar a relação de dependência entre grandezas.**H16** - Resolver situação-problema envolvendo a variação de grandezas, direta ou inversamente proporcionais.

H17 - Analisar informações envolvendo a variação de grandezas como recurso para a construção de argumentação.

H18 - Avaliar propostas de intervenção na realidade envolvendo variação de grandezas.

Competência de área 5 - Modelar e resolver problemas que envolvem variáveis socioeconômicas ou técnico-científicas, usando representações algébricas.

H19 - Identificar representações algébricas que expressem a relação entre grandezas.

H20 - Interpretar gráfico cartesiano que represente relações entre grandezas.

- H21** - Resolver situação-problema cuja modelagem envolva conhecimentos algébricos.
- H22** - Utilizar conhecimentos algébricos/geométricos como recurso para a construção de argumentação.
- H23** - Avaliar propostas de intervenção na realidade utilizando conhecimentos algébricos.
- Competência de área 6 - Interpretar informações de natureza científica e social obtidas da leitura de gráficos e tabelas, realizando previsão de tendência, extrapolação, interpolação e interpretação.**
- H24** - Utilizar informações expressas em gráficos ou tabelas para fazer inferências.
- H25** - Resolver problema com dados apresentados em tabelas ou gráficos.
- H26** - Analisar informações expressas em gráficos ou tabelas como recurso para a construção de argumentos.
- Competência de área 7 - Compreender o caráter aleatório e não-determinístico dos fenômenos naturais e sociais e utilizar instrumentos adequados para medidas, determinação de amostras e cálculos de probabilidade para interpretar informações de variáveis apresentadas em uma distribuição estatística.**
- H27** - Calcular medidas de tendência central ou de dispersão de um conjunto de dados expressos em uma tabela de frequências de dados agrupados (não em classes) ou em gráficos.
- H28** - Resolver situação-problema que envolva conhecimentos de estatística e probabilidade.
- H29** - Utilizar conhecimentos de estatística e probabilidade como recurso para a construção de argumentação.
- H30** - Avaliar propostas de intervenção na realidade utilizando conhecimentos de estatística e probabilidade.

SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Matemática	80 horas/aula

EMENTA

Problemas envolvendo as quatro operações básicas. Problemas envolvendo médias aritméticas e cálculo de porcentagem, juros simples e compostos. Noções básicas de Lógica e de conjuntos numéricos. Conceito matemático de função, construção de gráficos, e aplicação, a partir da função afim.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Operações com naturais, médias, porcentagens e juros (30h).

Operações com números naturais;
 Médias: aritmética, ponderada e harmônica;
 Cálculo de porcentagem, juros simples e compostos.

UNIDADE II: Lógica e Conjuntos: Noções e operações com conjuntos (54h/a)

Noções básicas de lógica: proposição, sentença
 Noções básicas de lógica: conectivo, implicação lógica, equivalência lógica
 Noções básicas de lógica: quantificadores, negação de uma proposição contendo quantificadores;
 Tipos de conjuntos;
 Operações com conjuntos: União, Interseção, Diferença;

Complementar de um conjunto;
Problemas envolvendo conjuntos;
Conjuntos numéricos;

UNIDADE III:

Função: conceito e representação (36h/a)

Conceito matemático de função;
Domínio, contradomínio, imagem;
Gráficos de uma função;
Função injetora, sobrejetora e bijetora
Função afim: definição e aplicações;
Gráfico, raiz e crescimento e decréscimo de uma função afim.

METODOLOGIA

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas, trabalhos em grupo, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos, também, digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro didático de Matemática adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIOVANNI, José Rui. FERNANDES, T. M. e OGASSAWARA, E. L. **Desenho Geométrico**. Vol1. São Paulo: FTD, 1996.

GeoGebra. <http://tele.multimeios.ufc.br/~geomeios/>.

<http://www.rived.mec.gov.br/>

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Matemática	80 horas/aula

EMENTA

Estudo das Funções Modular. Exponencial e Logarítmica. Matemática Financeira: Razão e Proporção, Porcentagem, Juros Simples. Sequências. Progressões Aritmética e Geométrica. Possibilitando o desenvolvimento de diferentes competências, dentre outras, frente a uma situação ou problema, reconhecer a natureza e situar o objeto de estudo dentro dos diferentes campos da Matemática.

Conteúdo Programático

Unidade I: Funções

Função Modular
Função Exponencial
Função Logarítmica

Unidade II: Matemática Financeira I

Razão, Proporção e Porcentagem
Juros Simples

Unidade III: Sequências

Progressão Aritmética
Progressão Geométrica

Metodologia

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas, trabalhos em grupo, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos, também, digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

Bibliografia Básica:

Livro didático de Matemática adotado em cada escola profissionalizante.

Bibliografia Complementar

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e aplicações**. 3ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
GIOVANNI, José Rui. FERNANDES, T. M. e OGASSAWARA, E. L. **Desenho Geométrico**. Vol1. São Paulo: FTD, 1996.
GeoGebra. <http://tele.multimeios.ufc.br/~geomeios/>.
<http://www.rived.mec.gov.br/>

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Matemática	60 horas/aula

EMENTA

Trigonometria na Circunferência. Relações Trigonométricas. Conceituação de Matriz. Determinantes. Sistemas Lineares. Análises Combinatórias. Possibilitando o desenvolvimento de competências e habilidades, tais como compreender a construção do conhecimento matemático como um processo histórico, em estreita relação com as condições sociais, políticas e econômicas de uma determinada época, de modo a permitir uma visão crítica da ciência em constante construção, sem dogmatismos ou certezas definitivas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I: Trigonometria na Circunferência

Funções Trigonométricas

Relações Trigonométricas no Intervalo 0 a 2π

Unidade II: Matrizes

Conceito de Matriz: Tipos de Matrizes

Unidade III: Determinantes

Determinante de Matrizes de 1ª. e 2ª. Ordem

Teorema de Laplace

Regra de Sarrus

Unidade IV: Sistemas Lineares e Análise combinatória

Solução de um Sistema Linear

Princípio fundamental da Contagem

Arranjos e Combinações Simples

METODOLOGIA

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas, trabalhos em grupo, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos, também, digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro didático de Matemática adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e aplicações**. 3ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

GIOVANNI, José Rui. FERNANDES, T. M. e OGASSAWARA, E. L. **Desenho Geométrico**. Vol1. São Paulo: FTD, 1996.

GeoGebra. <http://tele.multimeios.ufc.br/~geomeios/>.

<http://www.rived.mec.gov.br/>

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Matemática	40 horas/aula

EMENTA

Binômio de Newton. Números Binomiais. Triângulo de Pascal. Probabilidades. Geometria Espacial. Posições Relativas entre Ponto, Reta e Plano. Desenvolver no aluno, entre outras competências e habilidades, a percepção da dimensão da Matemática e da ciência em espaços específicos de difusão e mostras culturais, como museus científicos ou tecnológicos, planetários, exposições.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I: Binômio de Newton

Números Binomiais

Triângulo de Pascal

Binômio de Newton

Unidade II: Probabilidades

Unidade II: Cálculo de Probabilidades

Unidade III: Geometria Espacial

Posições Relativas entre Ponto, Reta e Plano

Poliedros

Prismas

METODOLOGIA

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas, trabalhos em grupo, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos, também, digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro didático de Matemática adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e aplicações**. 3ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

GIOVANNI, José Rui. FERNANDES, T. M. e OGASSAWARA, E. L. **Desenho Geométrico**. Vol1. São Paulo: FTD, 1996.

GeoGebra. <http://tele.multimeios.ufc.br/~geomeios/>.

<http://www.rived.mec.gov.br/>

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Matemática	60 horas/aula

EMENTA

Geometria Analítica. Ponto e Reta. A Circunferência. Cônicas. Geometria Espacial. Pirâmides. Corpos Redondos: Cilindro, Cone e Esfera. Possibilitar ao aluno desenvolver, entre outras competências e habilidades, a capacidade de ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações: sentenças, equações, esquemas, diagramas, tabelas, gráficos e representações geométricas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I: Geometria Analítica

Ponto e Reta
A Circunferência
Cônicas

Unidade II: Geometria Espacial

Pirâmides
Corpos Redondos: Cilindro, Cone e Esfera

METODOLOGIA

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas, trabalhos em grupo, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos, também, digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

-Livro didático de Matemática adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e aplicações**. 3ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
GIOVANNI, José Rui. FERNANDES, T. M. e OGASSAWARA, E. L. **Desenho Geométrico**. Vol1. São Paulo: FTD, 1996.
GeoGebra. <http://tele.multimeios.ufc.br/~geomeios/>.
<http://www.rived.mec.gov.br/>

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Matemática	40 horas/aula

EMENTA

Conceitos de Estatística. Medidas de Tendência Central. Medidas de Dispersão, Matemática Financeira. Lucro. Descontos, Acréscimos Sucessivos. Juros Compostos. Números Complexos. Polinômios. Operações Fundamentais. Equações Algébricas. Possibilitar o desenvolvimento de, dentre outras habilidades e competências, utilizar as ferramentas matemáticas para analisar situações de seu contorno real e propor soluções, por exemplo, analisando as dificuldades de transporte coletivo em seu bairro por meio de levantamento estatístico, manuais técnicos de aparelhos e equipamentos, ou a melhor forma de plantio da lavoura para a subsistência de uma comunidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I: Estatística

Conceitos
Medidas de Tendência Central
Medidas de Dispersão

Unidade II: Matemática Financeira II

Lucro
Descontos
Acréscimos Sucessivos
Juros Compostos

Unidade III: Números Complexos

O Conjunto C
Forma Algébrica
Potências de i
Operações Fundamentais

Unidade IV: Polinômios

Identidade de Polinômios
Operações Fundamentais
Equações Algébricas

METODOLOGIA

As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas, trabalhos em grupo, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais concretos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos, também, digitais, como sites e softwares educativos, como apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina. O programa foi desenvolvido com previsão de horas para realização de atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos estudados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- Livro didático de Matemática adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e aplicações**. 3ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
GIOVANNI, José Rui. FERNANDES, T. M. e OGASSAWARA, E. L. **Desenho Geométrico**. Vol1. São Paulo: FTD, 1996.
GeoGebra. <http://tele.multimeios.ufc.br/~geomeios/>.
<http://www.rived.mec.gov.br/>

DISCIPLINA: FÍSICA **SEMESTRES I e II**

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Física	80 horas/aula

EMENTA

Conceitos básicos para a compreensão da Física: Sistema de Unidades, Algarismos significativos, Ordem de Grandeza, Razão, Proporção, Escala. Cinemática. Velocidade. Tempo. Aceleração. Vetores. Movimentos. Dinâmica. Lei da Inércia. Leis de Newton e suas aplicações. Espera-se capacitar o aluno para compreender e investigar os princípios básicos e os fundamentos da Física para a compreensão da natureza, instigando-o a procurar as soluções de situações problemas apresentados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Parte 1 (Caderno 1 – Primeiro Aprender, Aulas de 1 a 12)

O que é Física?

Sistema de Unidades

Algarismos Significativos

Ordem de Grandeza

Razão (parte 1)

Razão (parte 2)

Razão (parte 3)

Razão (parte 4)

Proporção Direta

Proporção Inversa

Escala (Parte 1)

Escala (Parte 2)

Parte 2 (Cinemática e Cadernos 2 e 3 do Primeiro Aprender)

(Caderno 2 – Primeiro Aprender, Aulas de 13 a 24)

(Caderno 3 – Primeiro Aprender, Aulas 25, 26 e 27)

Posição e instante de tempo

Velocidade média

Velocidade instantânea

Gráficos de posição versus tempo

Gráficos de movimento acelerado

Gráficos de movimento desacelerado

Gráficos velocidade e aceleração versus tempo – 1

Gráficos velocidade e aceleração versus tempo – 2

Grandezas escalares e vetoriais – 1

Grandezas escalares e vetoriais – 2

Distância versus tempo no movimento acelerado

Distância versus velocidade no movimento acelerado

Movimento em duas dimensões – Movimento bidimensional

Movimento em duas dimensões – Movimento de projéteis

Movimento Circular Uniforme – MCU

Parte 2 (Dinâmica e Caderno 3 do Primeiro Aprender)

(Caderno 3 – Primeiro Aprender, Aulas de 29 a 36)

Dinâmica – Lei da Inércia

Dinâmica – Definição operacional de força

Dinâmica – Massa inercial

Dinâmica – Característica vetorial da força

Dinâmica – Entendendo a lei da inércia

Dinâmica – 2ª Lei de Newton
Dinâmica – 3ª Lei de Newton
Dinâmica – Aplicações das leis de Newton – 1
Dinâmica – Aplicações das leis de Newton – 2

METODOLOGIA

As aulas consistirão de exposições dialogadas entre professora ou professor e alunos, de trabalhos em grupo e de atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos, utilizando-se principalmente das listas de exercícios dos Cadernos do PRIMEIRO APRENDER;

As aulas de laboratório consistirão de experimentos sobre os temas contidos na ementa;

Recomenda-se a utilização de recursos didáticos digitais, como por exemplo, sítios da Internet e programas computacionais educativos em apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina;

Aulas e atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos apresentados deverão ser ministradas, ficando para a professora ou professor a decisão sobre a oportunidade de realizá-las.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro texto de Física adotado na escola profissionalizante integrada.

PRIMEIRO, APRENDER! Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno da professora e do professor. VOL 1, 2 e 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MÁXIMO, Antonio e ALVARENGA, Beatriz. **Física**. Volume 1, 1ª Edição. São Paulo: Scipione, 2007.

SAMPAIO, José Luiz e CALÇADA, Caio Sérgio. **Universo da Física**. Volume 1, 2ª Edição. São Paulo: Atual, 2005.

SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA PARA O ENSINO MÉDIO

Revista Física na Escola. <http://www.sbfisica.org.br/fne/>

Leituras de Física – GREF do aluno. <http://www.if.usp.br/gref/>

Sociedade Brasileira de Física – SBF. <http://www.sbfisica.org.br/>

Associação Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências – Abrapec. <http://www.fc.unesp.br/abrapec/>

Revista Ciência e Educação. <http://www.fc.unesp.br/pos/revista/>

Revista Investigações em Ensino de Ciências.. <http://www.if.ufrgs.br/public/ensino/revista.htm>

Revista Caderno Brasileiro de Ensino da Física. <http://www.fsc.ufsc.br/ccef/>

Revista Brasileira de Ensino de Física. <http://www.sbfisica.org.br/rbef/>

OUTROS SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA

Pergunte a um Físico. Instituto de Física/US. <http://www.if.usp.br/fisico>

Física. <http://www.fisica.ufc.br>

Adoro Física. <http://www.adorofisica.com.br>

Arquivo de Experiências. Programa X-Tudo da TV Cultura.

<http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/arquivo/listadeexperiencias.htm>

Física: conceitos e exercícios. <http://www.10emtudo.com.br/fisica.asp>

Gazeta de Física. <http://nautilus.fis.uc.pt/gazeta/>
 Física para todos . <http://www.educacional.com.br/entrevistas/entrevista0072.asp>
 A Lua. <http://www.mamutemidia.com.br/alua/default.asp>
 Atualização curricular e ensino de física na escola média. <http://educacao.ufpr.br/revista/>
 Feira de Ciências. <http://www.feiradeciencias.com.br/>
 Curso de ótica. <http://educar.sc.usp.br/optica/>
 Curso de mecânica gráfica. <http://educar.sc.usp.br/fisica/fisica.html>
 Experimentoteca. <http://www.cdcc.sc.usp.br/roteiros/itensex.htm>
 Projeto SAM. <http://educar.sc.usp.br/sam/>
 Projeto A mão na massa. <http://educar.sc.usp.br/maomassa/>
 Experimentos legais que você pode fazer em casa. <http://www.geocities.com/CollegePark/Bookstore/2334/indice.html>
 O mundo de Beakman. <http://educar.sc.usp.br/youcan/>
 X- TUDO. <http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/>
 Telecurso 2000. <http://www.bibvirt.futuro.usp.br/textos/exatas/fisica/tc2000/fisica2.html>

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Física Térmica	40 horas/aula

EMENTA

Conceitos básicos para a compreensão da Física: Sistema de Unidades, Algarismos significativos, Ordem de Grandeza, Razão, Proporção, Escala. Cinemática. Velocidade. Tempo. Aceleração. Vetores. Movimentos. Dinâmica. Lei da Inércia. Leis de Newton e suas aplicações. Espera-se capacitar o aluno para compreender e investigar os princípios básicos e os fundamentos da Física para a compreensão da natureza, instigando-o a procurar as soluções de situações problemas apresentados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Temperatura e Dilatação Térmica (Noção de temperatura; Lei zero da termodinâmica; Noção de Calor; Medição da temperatura; Termômetros; Funções termométricas; Escalas termométricas; Mudança de escalas; Dilatação dos sólidos; Dilatação linear; Dilatação superficial; Dilatação volumétrica; Relação entre os coeficientes de dilatação; Dilatação dos líquidos; Variação da densidade com a temperatura; Dilatação térmica da água)
 Comportamento Térmico dos Gases (Gás ideal; Estado de um gás; Variáveis de estado; Transformações gasosas – isotérmica, isobárica e isocórica; Equação Geral dos Gases; Teoria cinética dos gases)
 Mudança do estado de agregação da matéria, transmissão e condução de calor
 Calorimetria
 Termodinâmica (Sistemas termodinâmicos; Trabalho com variação de volume; Estados de equilíbrio e diagramas p-V; Energia interna de um gás ideal; Primeira Lei da Termodinâmica; Processos adiabáticos em um gás ideal)

METODOLOGIA

As aulas consistirão de exposições dialogadas entre professora ou professor e alunos, de

trabalhos em grupo e de atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos, utilizando-se principalmente das listas de exercícios dos Cadernos do PRIMEIRO APRENDER;
As aulas de laboratório consistirão de experimentos sobre os temas contidos na ementa;
Recomenda-se a utilização de recursos didáticos digitais, como por exemplo, sítios da Internet e programas computacionais educativos em apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina;
Aulas e atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos apresentados deverão ser ministradas, ficando para a professora ou professor a decisão sobre a oportunidade de realizá-las.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro texto de Física adotado na escola profissionalizante integrada.
PRIMEIRO, APRENDER! Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno da professora e do professor. VOL 1, 2 e 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MÁXIMO, Antonio e ALVARENGA, Beatriz. **Física**. Volume 1, 1ª Edição. São Paulo: Scipione, 2007.

SAMPAIO, José Luiz e CALÇADA, Caio Sérgio. **Universo da Física**. Volume 1, 2ª Edição. São Paulo: Atual, 2005.

SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA PARA O ENSINO MÉDIO

Revista Física na Escola. <http://www.sbfisica.org.br/fne/>

Leituras de Física – GREF do aluno. <http://www.if.usp.br/gref/>

Sociedade Brasileira de Física – SBF. <http://www.sbfisica.org.br/>

Associação Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências – Abrapec. <http://www.fc.unesp.br/abrapec/>

Revista Ciência e Educação. <http://www.fc.unesp.br/pos/revista/>

Revista Investigações em Ensino de Ciências. <http://www.if.ufpr.br/public/ensino/revista.htm>

Revista Caderno Brasileiro de Ensino da Física. <http://www.fsc.ufsc.br/ccef/>

Revista Brasileira de Ensino de Física. <http://www.sbfisica.org.br/rbef/>

OUTROS SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA

Pergunte a um Físico. Instituto de Física/US. <http://www.if.usp.br/fisico>

Física. <http://www.fisica.ufc.br>

Adoro Física. <http://www.adorofisica.com.br>

Arquivo de Experiências. Programa X-Tudo da TV Cultura.

<http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/arquivo/listadeexperiencias.htm>

Física: conceitos e exercícios. <http://www.10emtudo.com.br/fisica.asp>

Gazeta de Física. <http://nautilus.fis.uc.pt/gazeta/>

Física para todos. <http://www.educacional.com.br/entrevistas/entrevista0072.asp>

A Lua. <http://www.mamutemidia.com.br/alua/default.asp>

Atualização curricular e ensino de física na escola média. <http://educacao.ufpr.br/revista/>

Feira de Ciências. <http://www.feiradeciencias.com.br/>

Curso de ótica. <http://educar.sc.usp.br/optica/>

Curso de mecânica gráfica. <http://educar.sc.usp.br/fisica/fisica.html>
 Experimentoteca. <http://www.cdcc.sc.usp.br/roteiros/itensex.htm>
 Projeto SAM. <http://educar.sc.usp.br/sam/>
 Projeto A mão na massa, <http://educar.sc.usp.br/maomassa/>
 Experimentos legais que você pode fazer em casa. <http://www.geocities.com/CollegePark/Bookstore/2334/indice.html>
 O mundo de Beakman. <http://educar.sc.usp.br/youcan/>
 X- TUDO. <http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/>
 Telecurso 2000. <http://www.bibvirt.futuro.usp.br/textos/exatas/fisica/tc2000/fisica2.html>

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Física – Eletrostática	40 horas/aula

EMENTA

Eletrostática. Carga Elétrica. Eletrização. Lei de Coulomb. Campo Elétrico. Corrente Elétrica. Potencial Elétrico. Circuitos Elétricos. Espera-se poder estimular o desenvolvimento de competências e habilidades, tais como a de analisar, argumentar e posicionar-se criticamente em relação a temas de ciência e tecnologia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Carga Elétrica e Lei de Coulomb (Processos de Eletrização; Condutores e Isolantes; Carga elétrica elementar; Lei de Coulomb).

Campo Elétrico (Definição; Campo Elétrico de uma carga puntiforme; Linhas de força; Campo elétrico uniforme; Exemplos de condutores eletrizados).

Potencial Elétrico (Potencial elétrico de cargas puntiformes; Potencial elétrico em um campo uniforme; Superfícies equipotenciais; Movimento de cargas elétricas em um campo elétrico uniforme).

Corrente Elétrica, Lei de Ohm e Resistores (Corrente Elétrica; Resistores e Resistência elétrica; Associação de resistores; Lei de Ohm; Instrumentos de medidas elétricas).

Circuitos Elétricos (Baterias e outras fontes de tensão elétrica; Força eletromotriz; Circuitos simples; Equação de circuitos elétricos; Potência; Efeito Joule).

METODOLOGIA

As aulas consistirão de exposições dialogadas entre professora ou professor e alunos, de trabalhos em grupo e de atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos, utilizando-se principalmente das listas de exercícios dos Cadernos do PRIMEIRO APRENDER;

As aulas de laboratório consistirão de experimentos sobre os temas contidos na ementa;

Recomenda-se a utilização de recursos didáticos digitais, como por exemplo, sítios da Internet e programas computacionais educativos em apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina;

Aulas e atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos apresentados deverão ser ministradas, ficando para a professora ou professor a decisão sobre a oportunidade de realizá-las.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro texto de Física adotado na escola profissionalizante integrada.

PRIMEIRO, APRENDER! Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno da professora e do professor. VOL 1, 2 e 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MÁXIMO, Antonio e ALVARENGA, Beatriz. **Física**. Volume 1, 1ª Edição. São Paulo: Scipione, 2007.

SAMPAIO, José Luiz e CALÇADA, Caio Sérgio. **Universo da Física**. Volume 1, 2ª Edição. São Paulo: Atual, 2005.

SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA PARA O ENSINO MÉDIO

Revista Física na Escola. <http://www.sbfisica.org.br/fne/>

Leituras de Física – GREF do aluno. <http://www.if.usp.br/gref/>

Sociedade Brasileira de Física – SBF. <http://www.sbfisica.org.br/>

Associação Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências – Abrapec. <http://www.fc.unesp.br/abrapec/>

Revista Ciência e Educação. <http://www.fc.unesp.br/pos/revista/>

Revista Investigações em Ensino de Ciências. <http://www.if.ufrgs.br/public/ensino/revista.htm>

Revista Caderno Brasileiro de Ensino da Física

<http://www.fsc.ufsc.br/ccef/>

Revista Brasileira de Ensino de Física. <http://www.sbfisica.org.br/rbef/>

OUTROS SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA

Pergunte a um Físico. Instituto de Física/US. <http://www.if.usp.br/fisico>

Física. <http://www.fisica.ufc.br>

Adoro Física. <http://www.adorofisica.com.br>

Arquivo de Experiências. Programa X-Tudo da TV Cultura. <http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/arquivo/listadeexperiencias.htm>

Física: conceitos e exercícios. <http://www.10emtudo.com.br/fisica.asp>

Gazeta de Física. <http://nautilus.fis.uc.pt/gazeta/>

Física para todos . <http://www.educacional.com.br/entrevistas/entrevista0072.asp>

A Lua. <http://www.mamutemidia.com.br/alua/default.asp>

Atualização curricular e ensino de física na escola média. <http://educacao.ufpr.br/revista/>

Feira de Ciências. <http://www.feiradeciencias.com.br/>

Curso de ótica. <http://educar.sc.usp.br/optica/>

Curso de mecânica gráfica. <http://educar.sc.usp.br/fisica/fisica.html>

Experimentoteca. <http://www.cdcc.sc.usp.br/roteiros/itensex.htm>

Projeto SAM. <http://educar.sc.usp.br/sam/>

Projeto A mão na massa. <http://educar.sc.usp.br/maomassa/>

Experimentos legais que você pode fazer em casa. <http://www.geocities.com/CollegePark/Bookstore/2334/indice.html>

O mundo de Beakman. <http://educar.sc.usp.br/youcan/>

X- TUDO. <http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/>

Telecurso 2000. <http://www.bibvirt.futuro.usp.br/textos/exatas/fisica/tc2000/fisica2.html>

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Física – Eletrostática	40 horas/aula

EMENTA

Hidrostática. Pressão e Densidade. Princípios de Pascal. Óptica. Reflexão da Luz. Refração da Luz. Pontos Focais e Distância Focal. Índice de Refração. Espera-se possibilitar ao aluno a capacidade de compreender os fenômenos físicos, entendendo os princípios naturais em que se baseiam, identificando as variáveis relevantes para a sua análise, selecionando os procedimentos adequados de abordagem, efetuando a análise e a interpretação dos resultados, classificando-os, identificando a sua regularidade e sistematizando-os.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Hidrostática (Definição de fluido; Os fluidos e o mundo que nos cerca; Densidade absoluta ou Massa específica; Fluidos em repouso; Pressão; Medida de pressão; Pressão hidrostática; Experimento de Torricelli e pressão atmosférica; Princípio de Pascal; Empuxo e o Princípio de Arquimedes)

Óptica (Raios de luz; Emissão, propagação, reflexão e absorção da luz; Sombra; A lei de reflexão da luz; Tipos de espelho; Pontos focais e Distância focal; Formação de imagem por espelho plano e espelhos curvos; Imagens reais e virtuais; Índice de refração; Refração da luz; Lei de Snell; Formação de imagens por refração; Reflexão interna total; O olho humano; Defeitos de visão; Instrumentos óticos)

METODOLOGIA

As aulas consistirão de exposições dialogadas entre professora ou professor e alunos, de trabalhos em grupo e de atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos, utilizando-se principalmente das listas de exercícios dos Cadernos do PRIMEIRO APRENDER;

As aulas de laboratório consistirão de experimentos sobre os temas contidos na ementa;

Recomenda-se a utilização de recursos didáticos digitais, como por exemplo, sítios da Internet e programas computacionais educativos em apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina;

Aulas e atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos apresentados deverão ser ministradas, ficando para a professora ou professor a decisão sobre a oportunidade de realizá-las.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro texto de Física adotado na escola profissionalizante integrada.

PRIMEIRO, APRENDER! Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno da professora e do professor. VOL 1, 2 e 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MÁXIMO, Antonio e ALVARENGA, Beatriz. **Física**. Volume 1, 1ª Edição. São Paulo: Scipione,

2007.

SAMPAIO, José Luiz e CALÇADA, Caio Sérgio. **Universo da Física**. Volume 1, 2ª Edição. São Paulo: Atual, 2005.

SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA PARA O ENSINO MÉDIO

Revista Física na Escola. <http://www.sbfisica.org.br/fne/>
Leituras de Física – GREF do aluno. <http://www.if.usp.br/gref/>
Sociedade Brasileira de Física – SBF. <http://www.sbfisica.org.br/>
Associação Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências – Abrapec. <http://www.fc.unesp.br/abrapec/>
Revista Ciência e Educação. <http://www.fc.unesp.br/pos/revista/>
Revista Investigações em Ensino de Ciências. <http://www.if.ufrgs.br/public/ensino/revista.htm>
Revista Caderno Brasileiro de Ensino da Física
<http://www.fsc.ufsc.br/ccef/>
Revista Brasileira de Ensino de Física. <http://www.sbfisica.org.br/rbef/>

OUTROS SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA

Pergunte a um Físico. Instituto de Física/US. <http://www.if.usp.br/fisico>
Física. <http://www.fisica.ufc.br>
Adoro Física. <http://www.adorofisica.com.br>
Arquivo de Experiências. Programa X-Tudo da TV Cultura.
<http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/arquivo/listadeexperiencias.htm>
Física: conceitos e exercícios. <http://www.10emtudo.com.br/fisica.asp>
Gazeta de Física. <http://nautilus.fis.uc.pt/gazeta/>
Física para todos . <http://www.educacional.com.br/entrevistas/entrevista0072.asp>
A Lua. <http://www.mamutemidia.com.br/alua/default.asp>
Atualização curricular e ensino de física na escola média. <http://educacao.ufpr.br/revista/>
Feira de Ciências. <http://www.feiradeciencias.com.br/>
Curso de ótica. <http://educar.sc.usp.br/optica/>
Curso de mecânica gráfica. <http://educar.sc.usp.br/fisica/fisica.html> Experimentoteca.
<http://www.cdcc.sc.usp.br/roteiros/itensex.htm>
Projeto SAM. <http://educar.sc.usp.br/sam/>
Projeto A mão na massa. <http://educar.sc.usp.br/maomassa/>
Experimentos legais que você pode fazer em casa. <http://www.geocities.com/CollegePark/Bookstore/2334/indice.html>
O mundo de Beakman. <http://educar.sc.usp.br/youcan/>
X- TUDO. <http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/>
Telecurso 2000. <http://www.bibvirt.futuro.usp.br/textos/exatas/fisica/tc2000/fisica2.html>

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Física - Magnetismo e Fenômenos Ondulatórios	40 horas/aula

EMENTA

Magnetismo. Campo Magnético. Força Magnética. Indução eletromagnética. Fenômenos Ondulatórios. Ondas Mecânicas e Eletromagnéticas. Som. A Velocidade do Som. Ultrasom. Efeito Doppler. Espera-se poder proporcionar ao aluno a compreensão do impacto das tecnologias sobre a vida, o desenvolvimento social e produtivo e os demais contextos sociais e humanos, habilitando o aluno a atuar no contexto cultural, político, social e econômico, compreendendo o papel histórico do saber como prática coletiva.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Magnetismo (Ímãs; Campo magnético; Linhas de campo; Campo magnético terrestre; A experiência de Oersted; Eletroímãs; Campo magnético gerado por correntes elétricas; Força magnética; Indução eletromagnética; Geradores elétricos e transformadores)

Fenômenos Ondulatórios (Ondas mecânicas e eletromagnéticas; Velocidade de propagação de ondas; Frequência e comprimento de onda; Princípio da superposição e interferência; Ondas estacionárias; Reflexão e refração de ondas; Difração; Natureza ondulatória da luz; O espectro eletromagnético; Som; A velocidade do som; Ultrasom; Efeito Doppler)

METODOLOGIA

As aulas consistirão de exposições dialogadas entre professora ou professor e alunos, de trabalhos em grupo e de atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos, utilizando-se principalmente das listas de exercícios dos Cadernos do PRIMEIRO APRENDER;

As aulas de laboratório consistirão de experimentos sobre os temas contidos na ementa;

Recomenda-se a utilização de recursos didáticos digitais, como por exemplo, sítios da Internet e programas computacionais educativos em apoio à aprendizagem dos conteúdos ministrados na disciplina;

Aulas e atividades de revisão, de avaliação e de recuperação contínua dos conteúdos apresentados deverão ser ministradas, ficando para a professora ou professor a decisão sobre a oportunidade de realizá-las.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro texto de Física adotado na escola profissionalizante integrada.

PRIMEIRO, APRENDER! Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno da professora e do professor. VOL 1, 2 e 3. Fortaleza: SEDUC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MÁXIMO, Antonio e ALVARENGA, Beatriz. **Física**. Volume 1, 1ª Edição. São Paulo: Scipione, 2007.

SAMPAIO, José Luiz e CALÇADA, Caio Sérgio. **Universo da Física**. Volume 1, 2ª Edição. São Paulo: Atual, 2005.

SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA PARA O ENSINO MÉDIO

Revista Física na Escola. <http://www.sbfisica.org.br/fne/>

Leituras de Física – GREF do aluno. <http://www.if.usp.br/gref/>

Sociedade Brasileira de Física – SBF. <http://www.sbfisica.org.br/>

Associação Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências – Abrapec.

<http://www.fc.unesp.br/abrapec/>
Revista Ciência e Educação. <http://www.fc.unesp.br/pos/revista/>
Revista Investigações em Ensino de Ciências. <http://www.if.ufrgs.br/public/ensino/revista.htm>
Revista Caderno Brasileiro de Ensino da Física
<http://www.fsc.ufsc.br/ccef/>
Revista Brasileira de Ensino de Física. <http://www.sbfisica.org.br/rbef/>

OUTROS SÍTIOS NA INTERNET COM MATERIAL DE FÍSICA

Pergunte a um Físico. Instituto de Física/US. <http://www.if.usp.br/fisico>
Física. <http://www.fisica.ufc.br>
Adoro Física. <http://www.adorofisica.com.br>
Arquivo de Experiências. Programa X-Tudo da TV Cultura.
<http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/arquivo/listadeexperiencias.htm>
Física: conceitos e exercícios. <http://www.10emtudo.com.br/fisica.asp>
Gazeta de Física. <http://nautilus.fis.uc.pt/gazeta/>
Física para todos . <http://www.educacional.com.br/entrevistas/entrevista0072.asp>
A Lua. <http://www.mamutemidia.com.br/alua/default.asp>
Atualização curricular e ensino de física na escola média. <http://educacao.ufpr.br/revista/Feira de Ciências>. <http://www.feiradeciencias.com.br/>
Curso de ótica. <http://educar.sc.usp.br/optica> Curso de mecânica gráfica.
<http://educar.sc.usp.br/fisica/fisica.html>
Experimentoteca. <http://www.cdcc.sc.usp.br/roteiros/itensex.htm>
Projeto SAM. <http://educar.sc.usp.br/sam/>
Projeto A mão na massa. <http://educar.sc.usp.br/maomassa/>
Experimentos legais que você pode fazer em casa. <http://www.geocities.com/CollegePark/Bookstore/2334/indice.html>
O mundo de Beakman. <http://educar.sc.usp.br/youcan/>
X- TUDO. <http://www.tvcultura.com.br/x-tudo/>
Telecurso 2000. <http://www.bibvirt.futuro.usp.br/textos/exatas/fisica/tc2000/fisica2.html>

MATRIZ DE REFERENCIA DE CIENCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS

Competência de área 1 – Compreender as ciências naturais e as tecnologias a elas associadas como construções humanas, percebendo seus papéis nos processos de produção e no desenvolvimento econômico e social da humanidade.

H1 – Reconhecer características ou propriedades de fenômenos ondulatórios ou oscilatórios, relacionando-os a seus usos em diferentes contextos.

H2 – Associar a solução de problemas de comunicação, transporte, saúde ou outro, com o correspondente desenvolvimento científico e tecnológico.

H3 – Confrontar interpretações científicas com interpretações baseadas no senso comum, ao longo do tempo ou em diferentes culturas.

H4 – Avaliar propostas de intervenção no ambiente, considerando a qualidade da vida humana ou medidas de conservação, recuperação ou utilização sustentável da biodiversidade.

Competência de área 2 – Identificar a presença e aplicar as tecnologias associadas às ciências naturais em diferentes contextos.

H5 – Dimensionar circuitos ou dispositivos elétricos de uso cotidiano.

H6 – Relacionar informações para compreender manuais de instalação ou utilização de aparelhos, ou sistemas tecnológicos de uso comum.

H7 – Selecionar testes de controle, parâmetros ou critérios para a comparação de materiais e produtos, tendo em vista a defesa do consumidor, a saúde do trabalhador ou a qualidade de vida.

Competência de área 3 – Associar intervenções que resultam em degradação ou conservação ambiental a processos produtivos e sociais e a instrumentos ou ações científico-tecnológicos.

H8 – Identificar etapas em processos de obtenção, transformação, utilização ou reciclagem de recursos naturais, energéticos ou matérias-primas, considerando processos biológicos, químicos ou físicos neles envolvidos.

H9 – Compreender a importância dos ciclos biogeoquímicos ou do fluxo energia para a vida, ou da ação de agentes ou fenômenos que podem causar alterações nesses processos.

H10 – Analisar perturbações ambientais, identificando fontes, transporte e(ou) destino dos poluentes ou prevendo efeitos em sistemas naturais, produtivos ou sociais.

H11 – Reconhecer benefícios, limitações e aspectos éticos da biotecnologia, considerando estruturas e processos biológicos envolvidos em produtos biotecnológicos.

H12 – Avaliar impactos em ambientes naturais decorrentes de atividades sociais ou econômicas, considerando interesses contraditórios.

Competência de área 4 – Compreender interações entre organismos e ambiente, em particular aquelas relacionadas à saúde humana, relacionando conhecimentos científicos, aspectos culturais e características individuais.

H13 – Reconhecer mecanismos de transmissão da vida, prevendo ou explicando a manifestação de características dos seres vivos.

H14 – Identificar padrões em fenômenos e processos vitais dos organismos, como manutenção do equilíbrio interno, defesa, relações com o ambiente, sexualidade, entre outros.

H15 – Interpretar modelos e experimentos para explicar fenômenos ou processos biológicos em qualquer nível de organização dos sistemas biológicos.

H16 – Compreender o papel da evolução na produção de padrões, processos biológicos ou na organização taxonômica dos seres vivos.

Competência de área 5 – Entender métodos e procedimentos próprios das ciências naturais e aplicá-los em diferentes contextos.

H17 – Relacionar informações apresentadas em diferentes formas de linguagem e representação usadas nas ciências físicas, químicas ou biológicas, como texto discursivo, gráficos, tabelas, relações matemáticas ou linguagem simbólica.

H18 – Relacionar propriedades físicas, químicas ou biológicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos às finalidades a que se destinam.

H19 – Avaliar métodos, processos ou procedimentos das ciências naturais que contribuam para diagnosticar ou solucionar problemas de ordem social, econômica ou ambiental.

Competência de área 6 – Apropriar-se de conhecimentos da física para, em situações problema, interpretar, avaliar ou planejar intervenções científico-tecnológicas.

H20 – Caracterizar causas ou efeitos dos movimentos de partículas, substâncias, objetos ou corpos celestes.

H21 – Utilizar leis físicas e (ou) químicas para interpretar processos naturais ou tecnológicos inseridos no contexto da termodinâmica e(ou) do eletromagnetismo.

H22 – Compreender fenômenos decorrentes da interação entre a radiação e a matéria em suas manifestações em processos naturais ou tecnológicos, ou em suas implicações biológicas, sociais, econômicas ou ambientais.

H23 – Avaliar possibilidades de geração, uso ou transformação de energia em ambientes específicos, considerando implicações éticas, ambientais, sociais e/ou econômicas.

Competência de área 7 – Apropriar-se de conhecimentos da química para, em situações problema, interpretar, avaliar ou planejar intervenções científicotecnológicas.

H24 – Utilizar códigos e nomenclatura da química para caracterizar materiais, substâncias ou

transformações químicas.

H25 – Caracterizar materiais ou substâncias, identificando etapas, rendimentos ou implicações biológicas, sociais, econômicas ou ambientais de sua obtenção ou produção.

H26 – Avaliar implicações sociais, ambientais e/ou econômicas na produção ou no consumo de recursos energéticos ou minerais, identificando transformações químicas ou de energia envolvidas nesses processos.

H27 – Avaliar propostas de intervenção no meio ambiente aplicando conhecimentos químicos, observando riscos ou benefícios.

Competência de área 8 – Apropriar-se de conhecimentos da biologia para, em situações problema, interpretar, avaliar ou planejar intervenções científicotecnológicas.

H28 – Associar características adaptativas dos organismos com seu modo de vida ou com seus limites de distribuição em diferentes ambientes, em especial em ambientes brasileiros.

H29 – Interpretar experimentos ou técnicas que utilizam seres vivos, analisando implicações para o ambiente, a saúde, a produção de alimentos, matérias primas ou produtos industriais.

H30 – Avaliar propostas de alcance individual ou coletivo, identificando aquelas que visam à preservação e a implementação da saúde individual, coletiva ou do ambiente.

DISCIPLINA BIOLOGIA **SEMESTRE I**

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Biologia	60 horas/aula

EMENTA

Origem do Universo, da Terra e da vida, comparando as principais teorias: geração espontânea/abiogênese; hipótese heterotrófica de Oparin-Haldane, experimento de Urey-Miller e evidências científicas que os contradizem; hipótese autotrófica; panspermia; ecopoese; “mundo do RNA”; teorias criacionistas para a origem da vida. Biologia Celular, estudando o surgimento e desenvolvimento da Citologia, a história básica da microscopia e a descoberta do mundo microscópico e da célula; teoria celular; composição química da célula; comparação entre células procarióticas e eucarióticas e eucarióticas animais e vegetais através do estudo do citoplasma, organelas e estruturas constituintes e suas funções; envoltórios celulares; processos de troca com o meio externo; elementos de bioenergética, introduzindo a fotossíntese e a respiração celular.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PRIMEIRO BIMESTRE (30 h/a)

A Natureza da vida

O que é vida 02 h/a

Características dos seres vivos

Níveis de organização dos seres vivos

Biologia como ciência

Origem da vida na Terra 06 h/a

A formação da terra

Geração espontânea / abiogênese

Biogênese

Hipótese heterotrófica

Teorias modernas sobre a origem da vida (panspermia, ecopoese, “mundo do RNA”)

Teorias criacionistas para a origem da vida

A base molecular da vida 18 h/a

Constituintes da matéria viva

Água e sais minerais

Glicídios, lipídios e proteínas

Vitaminas

Ácidos nucleicos – composição, estrutura, tipos, funções

Organização e processos moleculares

A descoberta da célula 04 h/a

O mundo microscópico

Teoria celular

A célula observada ao microscópio óptico

A célula observada ao microscópio eletrônico

Outros métodos de estudo da célula

SEGUNDO BIMESTRE (30 h/a)

Fronteiras da célula 10 h/a

Membrana plasmática

Permeabilidade celular e processos de trocas com o meio

Endocitose e exocitose

Envoltórios externos à membrana plasmática (glicocálix e parede celular)

O citoplasma 20 h/a

Organização geral do citoplasma

O citoplasma das células procarióticas

O citoplasma das células eucarióticas e o sistema de membranas (retículos endoplasmático granuloso e não-granuloso, complexo golgiense, vesículas de membrana, vacúolos)

Lisossomos e ciclo lisossômico

Secreção celular

Citoesqueleto

Mitocôndria (Respiração celular) e cloroplasto (Fotossíntese)

METODOLOGIA

As aulas teóricas serão principalmente expositivas, utilizando recursos diversos: quadro, retroprojetor, data-show, softwares biológicos e internet. Contudo, apesar de expositivas, as aulas privilegiarão a prática dialógica e o trabalho com situações-problema, levando em conta o contexto em que estão inseridos o aluno e sua comunidade. As estratégias pedagógicas para o desenvolvimento da disciplina serão as seguintes:

Os conteúdos serão desenvolvidos por meio de atividades contextualizadas e interdisciplinares; Atividades de pesquisa que visam despertar o senso investigativo e estimular a ampliação do repertório de leitura do aluno, inclusive suas possibilidades de expressão e capacidade crítica.

As aulas práticas deverão estar em sincronia com o assunto teórico, com destaque especial para as práticas relacionadas à composição química da célula, tais como: identificação do amido, das proteínas e dos lipídios; aprender a manusear o microscópio corretamente; identificar organelas; avaliar situações referentes ao transporte de substâncias através da membrana celular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia: Biologia das Células. Volume 1. 2ª Edição. Editora Moderna. São Paulo, 2004

LOPES, S. e ROSSO S. Biologia. Volume Único. 1ª. Edição, 1ª Tiragem, Editora Saraiva. São Paulo, 2006

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Biologia	60 horas/aula

EMENTA

Estudo sobre cromossomos e genes; código genético, síntese de proteínas e controle gênico das atividades celulares; mutações gênicas; duplicação do DNA; reprodução celular; mitose; meiose; histologia animal e aplicações à saúde; reprodução e desenvolvimento humano; planejamento familiar e prevenção de doenças sexualmente transmissíveis.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TERCEIRO BIMESTRE (20 h/a)

Organização e Processos Celulares

Núcleo e cromossomos 04 h/a

Aspectos gerais do núcleo celular

Componentes do núcleo celular

Cromossomos da célula eucariótica

Cromossomos humanos

O controle gênico das atividades celulares 08 h/a

Natureza química do gene

Código genético

Genes e RNA: mecanismo de síntese das proteínas (transcrição e tradução)

Mutações gênicas

Duplicação do DNA e reprodução celular

Divisão celular: mitose e meiose 08 h/a

Importância da divisão celular

Ciclo celular

Mitose

Meiose e formação dos gametas

QUARTO BIMESTRE (20 h/a)

Reprodução e desenvolvimento 10 h/a

Reprodução e ciclos de vida

Anatomia e funcionamento do sistema reprodutor masculino e feminino.

Desenvolvimento embrionário humano.

Educação sexual e planejamento familiar.

Prevenção de doenças sexualmente transmissíveis.

A Diversidade Celular dos Animais 10 h/a
Tecidos epiteliais
Tecidos conjuntivos
Tecido sanguíneo
Tecidos musculares
Tecido nervoso

METODOLOGIA

As aulas teóricas serão principalmente expositivas, utilizando recursos diversos: quadro, retroprojetor, data-show, softwares biológicos e internet. Contudo, apesar de expositivas, as aulas privilegiarão a prática dialógica e o trabalho com situações-problema, levando em conta o contexto em que estão inseridos o aluno e sua comunidade. As estratégias pedagógicas para o desenvolvimento da disciplina serão as seguintes:

Os conteúdos serão desenvolvidos por meio de atividades contextualizadas e interdisciplinares; Atividades de pesquisa que visam despertar o senso investigativo e estimular a ampliação do repertório de leitura do aluno, inclusive suas possibilidades de expressão e capacidade crítica.

As aulas práticas deverão estar em sincronia com o assunto teórico, com destaque especial para as práticas relacionadas: núcleo celular de células vegetais (células de cebola) e animais (epitélio bucal), mitose, meiose (utilização de modelos anatômicos) e desenvolvimento embrionário (ovo de galinha).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia: Biologia das Células. Volume 1. 2ª Edição. Editora Moderna. São Paulo, 2004

LOPES, S. e ROSSO S. Biologia. Volume Único. 1ª. Edição, 1ª Tiragem, Editora Saraiva. São Paulo, 2006

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Biologia	40 horas/aula

EMENTA

Caracterização da diversidade da vida e compreensão dos mecanismos que a favorecem; entendimento das influências ambientais, com destaque aos desequilíbrios ambientais, redução da biodiversidade e sobrevivência da vida no planeta; distribuição dos seres vivos nos diferentes ambientes. Estudos dos seres vivos tanto relacionados ao aspecto ambiental e econômico quanto aos relacionados à saúde humana, tais como: vírus, bactérias, algas, protozoários, fungos e plantas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PRIMEIRO BIMESTRE (20 h/a)

Sistemática, classificação e biodiversidade (6 h/a)

A evolução da vida

Classificação e parentesco evolutivo

Sistema moderno de classificação

Vírus (6 h/a)

Características gerais

Estruturas do vírus

Vírus e doenças humanas

Aplicações dos vírus em tecnologias biológicas

Os seres procarióticos (8 h/a)

Características gerais

Bactérias que fertilizam o solo

Importância das bactérias para a humanidade

Doenças bacterianas

SEGUNDO BIMESTRE (20 h/a)

Protoctistas: algas e protozoários (8 h/a)

Características gerais das algas

Importância ecológica e econômica das algas

Características gerais dos protozoários

Doenças causadas por protozoários

Fungos (6 h/a)

Características gerais

Nutrição dos fungos

Importância ecológica e econômica dos fungos

Doenças causadas por fungos

Reino Plantae (6 h/a)

Características gerais

Briófitas

Pteridófitas

METODOLOGIA

As aulas teóricas serão principalmente expositivas, utilizando recursos diversos: quadro, retroprojeter, data-show, softwares biológicos e internet. Contudo, apesar de expositivas, as aulas privilegiarão a prática dialógica e o trabalho com situações-problema, levando em conta o contexto em que estão inseridos o aluno e sua comunidade. As estratégias pedagógicas para o desenvolvimento da disciplina serão as seguintes:

Os conteúdos serão desenvolvidos por meio de atividades contextualizadas e interdisciplinares; Atividades de pesquisa que visam despertar o senso investigativo e estimular a ampliação do repertório de leitura do aluno, inclusive suas possibilidades de expressão e capacidade crítica.

As aulas práticas deverão estar em sincronia com o assunto teórico, com destaque especial para as práticas relacionadas ao sistema de classificação, chaves de classificação, bactérias, fungos e plantas.

Bibliografia Básica

AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia: Biologia das Células. Volume 1. 2ª Edição. Editora Moderna. São Paulo, 2004.

LOPES, S. e ROSSO S. Biologia. Volume Único. 1ª. Edição, 1ª Tiragem, Editora Saraiva. São Paulo, 2006.

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Biologia	40 horas/aula

EMENTA

Continuidade do estudo das plantas iniciado na Biologia III. Formação dos principais tecidos vegetais, sua estrutura e localização nos órgãos das plantas (raiz, caule e folha). Importância da adubação, transporte de seiva bruta e elaborada e hormônios vegetais. Relação entre as plantas e a saúde humana, tanto do ponto de vista positivo quanto negativo. Conhecimento das características gerais dos animais e da hipótese das relações evolutivas entre os principais grupos animais. Comparação entre platelmintos, nematelmintos e anelídeos quanto aos aspectos fisiológicos, anatômicos e doenças, sintomas, tratamento e prevenção. Características gerais e aspectos morfológicos e fisiológicos das principais classes de vertebrados. Fundamentos fisiológicos e anatômicos do corpo humano, destacando os distúrbios orgânicos, assim como o cuidado para a manutenção da própria saúde e prevenção de doenças referentes aos sistemas: digestório, circulatório, respiratório, excretor, nervoso, sensorial e endócrino.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TERCEIRO BIMESTRE (20 h/a)

Reino Plantae (10 h/a)

Gimnospermas

Angiospermas

Morfologia (raiz, caule e folha)

Fisiologia (nutrição, condução de seiva, estômatos e hormônios vegetais)

Reino Animal (10 h/a)

Características gerais

Poríferos e cnidários

Platelmintos, nematelmintos e anelídeos

Moluscos e Artrópodes

Equinodermos

QUARTO BIMESTRE (20 h/a)

Reino Animal (continuação) (20 h/a)

Vertebrados (estrutura, fisiologia e teorias sobre a origem evolutiva)

Peixes

Anfíbios

Répteis

Aves

Mamíferos

Anatomia e Fisiologia da espécie humana

Nutrição

Circulação sanguínea

Respiração e excreção

Sistemas nervoso, sensorial e endócrino

METODOLOGIA.

As aulas teóricas serão principalmente expositivas, utilizando recursos diversos: quadro, retroprojeter, data-show, softwares biológicos e internet. Contudo, apesar de expositivas, as aulas privilegiarão a prática dialógica e o trabalho com situações-problema, levando em conta o contexto em que estão inseridos o aluno e sua comunidade. As estratégias pedagógicas para o desenvolvimento da disciplina serão as seguintes:

Os conteúdos serão desenvolvidos por meio de atividades contextualizadas e interdisciplinares; Atividades de pesquisa que visam despertar o senso investigativo e estimular a ampliação do repertório de leitura do aluno, inclusive suas possibilidades de expressão e capacidade crítica.

As aulas práticas deverão estar em sincronia com o assunto teórico, com destaque especial para as práticas relacionadas à anatomia e fisiologia do aparelho reprodutor masculino e feminino nos vegetais, estômatos (troca gasosa), transpiração nos vegetais, anatomia da semente, verificação da pressão arterial, sistema locomotor (esqueleto).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia: Biologia das Células. Volume 1. 2ª Edição. Editora Moderna. São Paulo, 2004.

LOPES, S. e ROSSO S. Biologia. Volume Único. 1ª. Edição, 1ª Tiragem, Editora Saraiva. São Paulo, 2006.

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Biologia	40 horas/aula

EMENTA

A partir dos fundamentos da hereditariedade tanto pré-mendelianas como pós-mendelianas o aluno irá se familiarizar e conhecer as formas de transmissão de certas características hereditárias além de um conhecimento a respeito de doenças genéticas e seu tratamento presente e futuro e as perspectivas de uso das informações do genoma humano tanto na promoção da saúde humana como nas questões éticas envolvidas na manipulação genética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PRIMEIRO BIMESTRE (20 h/a)

Como se expressam os genes 8 h/a

Caracterização do DNA

DNA como material hereditário

Relação entre gene, RNA e proteína

As origens da genética 4 h/a

As bases da hereditariedade

Importância da teoria genética

Aplicações do conhecimento genético 8 h/a

Melhoramento genético

Aconselhamento genético

Genética molecular (clonagem, transgênico)

Biologia Forense e identificação de pessoas pelo DNA

Genoma humano

SEGUNDO BIMESTRE (20 h/a)

Lei da segregação genética 6 h/a

Trabalho de Mendel
 Bases celulares da lei de Mendel
 Cruzamento genético
 Relação entre genótipo e fenótipo 6 h/a
 Conceitos de genótipo e fenótipo
 Herança de grupos sanguíneos
 Genética e saúde
 Herança e sexo 8 h/a
 Determinação cromossômica do sexo
 Herança de genes localizados em cromossomos sexuais
 Outros tipos de herança ligada ao sexo

METODOLOGIA

As aulas teóricas serão principalmente expositivas, utilizando recursos diversos: quadro, retroprojeter, data-show, softwares biológicos e internet. Contudo, apesar de expositivas, as aulas privilegiarão a prática dialógica e o trabalho com situações-problema, levando em conta o contexto em que estão inseridos o aluno e sua comunidade. As estratégias pedagógicas para o desenvolvimento da disciplina serão as seguintes:

Os conteúdos serão desenvolvidos por meio de atividades contextualizadas e interdisciplinares; Atividades de pesquisa que visam despertar o senso investigativo e estimular a ampliação do repertório de leitura do aluno, inclusive suas possibilidades de expressão e capacidade crítica.

Apresentação de seminários envolvendo:

Aconselhamento genético e prevenção de doenças hereditárias

Melhoramento genético

Genética molecular e Biologia Forense (exemplo: identificação de pessoas por amostras de DNA)

Clonagem

Transgênicos

Genoma Humano

Terapia gênica

Tais atividades devem estar em sincronia com as aulas teóricas.

Verificar a possibilidade de aula experimental com identificação de grupo sanguíneo e fator Rh de alunos voluntários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia: Biologia das Células. Volume 1. 2ª Edição. Editora Moderna. São Paulo, 2004

LOPES, S. e ROSSO S. Biologia. Volume Único. 1ª. Edição, 1ª Tiragem, Editora Saraiva. São Paulo, 2006.

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Biologia	40 horas/aula

EMENTA

Caracterização da diversidade da vida e sua distribuição nos diferentes ambientes; compreensão dos mecanismos que favorecem a diversificação dos seres vivos, dando destaque aos

desequilíbrios ambientais, redução da biodiversidade e sobrevivência da vida no planeta. Conceitos básicos da Ecologia. Compreensão do fluxo de energia entre os organismos e no ambiente; caracterização dos ciclos da matéria; conhecimento das relações entre seres da mesma espécie e de espécies diferentes. Origem das espécies, caracterizando as principais teorias: evolucionismo e suas diversas correntes, do lamarckismo ao darwinismo e as teorias evolucionistas alternativas – catastrofismo, equilíbrio pontuado, evolucionismo teísta, entre outras; criacionismo, em suas diversas correntes, do fixismo ao criacionismo científico e o design inteligente; movimento internacional dos cientistas dissidentes do darwinismo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TERCEIRO BIMESTRE (20 h/a)

- Fundamentos da ecologia 4 h/a
 - Conceitos básicos
 - Cadeias e teias alimentares
- Energia e matéria nos ecossistemas 6 h/a
 - Fluxo de energia e níveis tróficos
 - Ciclos biogeoquímicos
 - Relações ecológicas entre seres vivos 2 h/a
 - Tipos de relação ecológica
 - Relações intraespecíficas e interespecíficas
- Sucessão ecológica e biomas 8 h/a
 - Sucessão ecológica
 - Fatores que afetam a evolução dos ecossistemas
 - Grandes biomas do mundo
 - Principais biomas brasileiros
 - Ecossistemas aquáticos

QUARTO BIMESTRE (20 h/a)

- . Humanidade e ambiente 6 h/a
 - Impacto da espécie humana sobre o meio ambiente
 - Poluição ambiental
 - Interferência humana em ecossistemas naturais
 - Caminhos e perspectivas
- Breve história das idéias sobre a origem das espécies 4 h/a
- Dogmatismos científicos e religiosos
- O evolucionismo e suas diversas correntes: transformismo, lamarckismo e darwinismo Teorias evolucionistas alternativas: catastrofismo, equilíbrio pontuado, evolucionismo teísta, entre outras
- O criacionismo e suas diversas correntes: fixismo, criacionismo científico, design inteligente, entre outras
- O movimento internacional dos cientistas dissidentes do darwinismo
- Teoria atual da evolução 6 h/a
- Perspectivas em evolução humana 4 h/a

METODOLOGIA

As aulas teóricas serão principalmente expositivas, utilizando recursos diversos: quadro, retroprojektor, data-show, softwares biológicos e internet. Contudo, apesar de expositivas, as aulas privilegiarão a prática dialógica e o trabalho com situações-problema, levando em conta o contexto em que estão inseridos o aluno e sua comunidade. As estratégias pedagógicas para o desenvolvimento da disciplina serão as seguintes:

Os conteúdos serão desenvolvidos por meio de atividades contextualizadas e interdisciplinares; Atividades de pesquisa que visam despertar o senso investigativo e estimular a ampliação do repertório de leitura do aluno, inclusive suas possibilidades de expressão e capacidade crítica.

Apresentação de seminários envolvendo:

Bactérias simbióticas fixadoras de nitrogênio

Debate sobre aquecimento global e suas conseqüências para as gerações futuras, representando diversos segmentos da sociedade, desde países em desenvolvimento aos países desenvolvidos

Floresta Amazônica e o sequestro de carbono

Protocolo de Kioto

Espécies ameaçadas de extinção

Cientistas dissidentes do darwinismo

Tais atividades devem estar em sincronia com as aulas teóricas.

Bibliografia Básica

AMABIS, J. M. e MARTHO, G. R. Biologia: Biologia das Células. Volume 1. 2ª Edição. Editora Moderna. São Paulo, 2004

LOPES, S. e ROSSO S. Biologia. Volume Único. 1ª. Edição, 1ª Tiragem, Editora Saraiva. São Paulo, 2006.

DISCIPLINA: QUÍMICA SEMESTRE I

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Química I	60 horas/aula

EMENTA

Os conteúdos contemplados neste semestre abordam a presença da Química no nosso cotidiano, demonstrando o quanto a sociedade depende desta Ciência. Apresentam-se ainda os fenômenos físicos e químicos mais comuns na vida diária; as tentativas dos cientistas em explicar a matéria e suas transformações; além da evolução do modelo atômico e seu encaixe na classificação periódica dos elementos. São expostas também as idéias básicas sobre as ligações entre os átomos, a estrutura das moléculas e as forças que agem entre elas. Pretende-se ainda abordar as principais funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos) e suas reações. Serão abordados também os quatro principais tipos de Reações Químicas (síntese, decomposição, deslocamento e dupla-troca). No final do semestre pretende-se ainda debater temas importantes ligados à química: Química, Tecnologia e Sociedade e Química Verde e Desenvolvimento Sustentável.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º BIMESTRE - UNIDADE I:

Introdução ao estudo da Química - (2h/a)

A Química em nosso cotidiano

A evolução da Química como Ciência

Método Científico

1º BIMESTRE - UNIDADE II:

A Matéria e suas Propriedades - (8h/a)

Propriedades da Matéria

Estados físicos e mudanças de estado

Misturas: Tipos e métodos de separação

Substâncias químicas: Classificação e características gerais

Fenômenos físicos e químicos

Leis ponderais das combinações químicas

1º BIMESTRE - UNIDADE III:

Estrutura Atômica - (6h/a)

Modelos atômicos

A identificação dos átomos

Configuração eletrônica e números quânticos

1º BIMESTRE - UNIDADE IV:

Tabela Periódica - (7h/a)

Períodos e famílias

Propriedades periódicas e aperiódicas

1º BIMESTRE - UNIDADE V:

Ligações Químicas - (7h/a)

Ligação iônica, eletrovalente ou heteropolar

Ligação covalente, molecular ou homopolar

Ligação metálica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Ceará. Secretária da Educação do Estado. **Primeiro Aprender**. Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, volumes 1, 2 e 3. Fortaleza: Seduc, 2008.

Livro didático de Química adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Peruzzo, Francisco Miragaia e Canto, Eduardo Leite – **Química na Abordagem do Cotidiano - Volume 1**, 3ª Edição, São Paulo, Editora Moderna, 2003.

Feltre, Ricardo – **Química Geral** – Volume 1, 6ª Edição, São Paulo, Editora Moderna.

SITES INDICADOS

Química Nova: <http://quimicanova.sbq.org.br>

Sociedade Brasileira de Química: <http://www.sbq.org.br>

Chemkeys: <http://chemkeys.com/br/>

Laboratório Didático - Universidade de São Paulo: <http://www.labvirt.fe.usp.br>

International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC): <http://www.iupac.org>

Espaço do estudante – ABIQUIM: <http://www.abiquim.org.br>

REVISTAS INDICADAS

Revista Ciência Hoje

SEMESTRE II

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Química I	40 horas/aula

EMENTA

Os conteúdos contemplados neste semestre abordam a presença da Química no nosso cotidiano, demonstrando o quanto a sociedade depende desta Ciência. Apresentam-se ainda os fenômenos físicos e químicos mais comuns na vida diária; as tentativas dos cientistas em explicar a matéria e suas transformações; além da evolução do modelo atômico e seu encaixe na classificação periódica dos elementos. São expostas também as idéias básicas sobre as ligações entre os átomos, a estrutura das moléculas e as forças que agem entre elas. Pretende-se ainda abordar as principais funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos) e suas reações. Serão abordados também os quatro principais tipos de Reações Químicas (síntese, decomposição, deslocamento e dupla-troca). No final do semestre pretende-se ainda debater temas importantes ligados à química: Química, Tecnologia e Sociedade e Química Verde e Desenvolvimento Sustentável.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º BIMESTRE - UNIDADE I:

Introdução ao estudo da Química - (2h/a)

A Química em nosso cotidiano
A evolução da Química como ciência
Método Científico

1º BIMESTRE - UNIDADE II:

A Matéria e suas Propriedades - (8h/a)

Propriedades da Matéria
Estados físicos e mudanças de estado
Misturas: Tipos e métodos de separação
Substâncias químicas: Classificação e características gerais
Fenômenos físicos e químicos
Leis ponderais das combinações químicas

1º BIMESTRE - UNIDADE III:

Estrutura Atômica - (6h/a)

Modelos atômicos
A identificação dos átomos
Configuração eletrônica e números quânticos

1º BIMESTRE - UNIDADE IV:

Tabela Periódica - (7h/a)

Períodos e famílias

Propriedades periódicas e aperiódicas

1º BIMESTRE - UNIDADE V:

Ligações Químicas - (7h/a)

Ligação iônica, eletrovalente ou heteropolar

Ligação covalente, molecular ou homopolar

Ligação metálica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Ceará. Secretária da Educação do Estado. **Primeiro Aprender**. Matemática, Química, Física, Biologia, Geografia. Caderno do Aluno, volumes 1, 2 e 3. Fortaleza: Seduc, 2008.

Livro didático de Química adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Peruzzo, Francisco Miragaia e Canto, Eduardo Leite – **Química na Abordagem do Cotidiano - Volume 1**, 3ª Edição, São Paulo, Editora Moderna, 2003.

Feltre, Ricardo – **Química Geral - Volume 1**, 6ª Edição, São Paulo, Editora Moderna.

SITES INDICADOS

Química Nova: <http://quimicanova.sbq.org.br>

Sociedade Brasileira de Química: <http://www.sbq.org.br>

Chemkeys: <http://chemkeys.com/br/>

Laboratório Didático - Universidade de São Paulo: <http://www.labvirt.fe.usp.br>

International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC): <http://www.iupac.org>

Espaço do estudante – ABIQUIM: <http://www.abiquim.org.br>

REVISTAS INDICADAS

Revista Ciência Hoje

Revista Química Nova na Escola

Revista Nova Escola

SEMESTRE III

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Química II	40 horas/aula

EMENTA

Neste semestre será estudado o tema Cálculos Químicos, com o objetivo de prever a quantidade de produtos obtidos a partir de uma certa quantidade de reagentes consumidos em uma reação química. A maioria das reações químicas ocorre produzindo variações de energia, que frequentemente se manifestam na forma de calor. O estudo das Soluções, bem como a introdução a Química Analítica, também é tratado neste semestre. O conteúdo Termoquímica, apresentado nessa etapa, ocupa-se do estudo quantitativo das variações térmicas que acompanham as reações químicas, bem como a medida do calor de reação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º BIMESTRE - UNIDADE I:

Cálculos Químicos - (4h/a)

Grandezas químicas
Cálculos estequiométricos

1º BIMESTRE - UNIDADE II:

Soluções - (16h/a)

Dispersões
Classificações das soluções
Solubilidade
Concentração das soluções
Diluição de soluções
Mistura de soluções
Análise volumétrica

2º BIMESTRE - UNIDADE III:

Propriedades Coligativas – (10h/a)

Evaporação dos líquidos puros
Ebulição dos líquidos puros
Congelamento dos líquidos puros
Osmometria

2º BIMESTRE - UNIDADE IV:

Termoquímica - (10h/a)

As reações químicas e a energia
Os calores de reação
Lei de Hess

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro didático de Química adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Peruzzo, Francisco Miragaia e Canto, Eduardo Leite – **Química na Abordagem do Cotidiano** – Volume 1, 3ª Edição, São Paulo, Editora Moderna, 2003.
Feltre, Ricardo – **Química Geral** – Volume 1, 6ª Edição, São Paulo, Editora Moderna.
Feltre, Ricardo – **Química Geral** – Volume 2, 6ª Edição, São Paulo, Editora Moderna.

SITES INDICADOS:

Química Nova: <http://quimicanova.sbq.org.br>
Sociedade Brasileira de Química: <http://www.sbq.org.br>
Chemkeys: <http://chemkeys.com/br/>
Laboratório Didático - Universidade de São Paulo: <http://www.labvirt.fe.usp.br>
International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC): <http://www.iupac.org>

REVISTAS INDICADAS:

Revista Ciência Hoje
Revista Química Nova na Escola
Revista Nova Escola

SEMESTRE IV

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Química	40 horas/aula

EMENTA

Neste semestre será estudado o tema Cálculos Químicos, com o objetivo de prever a quantidade de produtos obtidos a partir de uma certa quantidade de reagentes consumidos em uma reação química. A maioria das reações químicas ocorre produzindo variações de energia, que frequentemente se manifestam na forma de calor. O estudo das Soluções, bem como a introdução a Química Analítica, também é tratado neste semestre. O conteúdo Termoquímica, apresentado nessa etapa, ocupa-se do estudo quantitativo das variações térmicas que acompanham as reações químicas, bem como a medida do calor de reação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º BIMESTRE - UNIDADE I:

Cálculos Químicos - (4h/a)

Grandezas químicas
Cálculos estequiométricos

1º BIMESTRE - UNIDADE II:

Soluções - (16h/a)

Dispersões
Classificações das soluções
Solubilidade
Concentração das soluções
Diluição de soluções
Mistura de soluções
Análise volumétrica

2º BIMESTRE - UNIDADE III:

Propriedades Coligativas – (10h/a)

Evaporação dos líquidos puros
Ebulição dos líquidos puros
Congelamento dos líquidos puros
Osmometria

2º BIMESTRE - UNIDADE IV:

Termoquímica - (10h/a)

As reações químicas e a energia
Os calores de reação
Lei de Hess

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro didático de Química adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Peruzzo, Francisco Miragaia e Canto, Eduardo Leite – **Química na Abordagem do Cotidiano** – Volume 1, 3ª Edição, São Paulo, Editora Moderna, 2003.
Feltre, Ricardo – **Química Geral** – Volume 1, 6ª Edição, São Paulo, Editora Moderna.
Feltre, Ricardo – **Química Geral** – Volume 2, 6ª Edição, São Paulo, Editora Moderna.

SITES INDICADOS:

Química Nova: <http://quimicanova.sbq.org.br>
Sociedade Brasileira de Química: <http://www.sbq.org.br>
Chemkeys: <http://chemkeys.com/br/>
Laboratório Didático - Universidade de São Paulo: <http://www.labvirt.fe.usp.br>
International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC): <http://www.iupac.org>
Espaço do estudante – ABIQUIM: <http://www.abiquim.org.br>

REVISTAS INDICADAS:

Revista Ciência Hoje
Revista Química Nova na Escola
Revista Nova Escola

SEMESTRE V

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Química	40 horas/aula

EMENTA

Neste semestre o estudo da disciplina Físico-Química proporcionará ao educando instrumentos para conhecer e interpretar os fenômenos naturais. Na base dos conteúdos encontram-se os princípios fundamentais da Cinética Química, Equilíbrio Químico, Eletroquímica e Eletrólise. As funções de cada tema apresentado irão variar a partir das escalas moleculares até a observação de fenômenos macroscópicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1º BIMESTRE - UNIDADE I:

Cinética Química - (10h/a)

Velocidade da Reação

Fatores que influem na velocidade

1º BIMESTRE - UNIDADE II:

Equilíbrio Químico - (10h/a)

Estudo geral dos equilíbrios químicos: A natureza do equilíbrio químico, equilíbrios em sistemas homogêneo e heterogêneo e constante de equilíbrio
Deslocamento do equilíbrio

2º BIMESTRE - UNIDADE III:

Eletroquímica - (10h/a)

Reações de oxi- redução
Pilha de Daniell
A força eletromotriz (FEM) das pilhas
Eletrólise Ígnea
Eletrólise em solução aquosa com eletrodos inertes e com eletrodos ativos (ou reativos)

2º BIMESTRE - UNIDADE IV:

Eletrólise - (10h/a)

Eletrólise Ígnea
Eletrólise em solução aquosa com eletrodos inertes e com eletrodos ativos (ou reativos)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro didático de Química adotado em cada escola profissionalizante.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Peruzzo, Francisco Miragaia e Canto, Eduardo Leite – **Química na Abordagem do Cotidiano** – Volume 2, 3ª Edição, São Paulo, Editora Moderna, 2003.

Feltre, Ricardo – **Química Geral** – Volume 2, 6ª Edição, São Paulo, Editora Moderna, 2006.

SITES INDICADOS:

Química Nova: <http://quimicanova.sbq.org.br>

Sociedade Brasileira de Química: <http://www.sbq.org.br>

Chemkeys: <http://chemkeys.com/br/>

Laboratório Didático - Universidade de São Paulo: <http://www.labvirt.fe.usp.br>

International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC): <http://www.iupac.org>

Espaço do estudante – ABIQUIM: <http://www.abiquim.org.br>

REVISTAS INDICADAS:

Revista Ciência Hoje

Revista Química Nova na Escola

Revista Nova Escola

SEMESTRE VI

Curso	Disciplina	Carga - horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Química IV	40 horas/aula

EMENTA

O semestre tem início com Estudo dos Gases, as funções do tema apresentado irão variar a partir das escalas moleculares até a observação de fenômenos macroscópicos.

Na sequência será abordada a disciplina Química Orgânica, que exerce grande participação no nosso dia-a-dia. Grande parte dos compostos produzidos pelo corpo humano, pelos vegetais e pelos animais são orgânicos. Neste semestre tem-se como tema principal a Introdução à Química Orgânica, sua história evolutiva e ao estudo do Átomo de Carbono. Abordam-se ainda o estudo das características gerais e a classificação dos compostos constituídos unicamente por carbono e hidrogênio, os Hidrocarbonetos.

CONTEÚDOS

1º BIMESTRE - UNIDADE IV:

Estudo dos Gases -(10h/a)

Transformações isotérmicas, isocóricas e isobárica

As leis físicas dos gases

Equação geral dos gases

Gás perfeito e gás real

Hipótese de Avogrado

Equação de Clapeyron

1º BIMESTRE - UNIDADE II:

Introdução à Química Orgânica - (10h/a)

A evolução da Química Orgânica

Características do átomo de carbono

Classificação dos átomos de carbono em uma cadeia

10.2 DISCIPLINAS DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

PROGRAMA DAS DISCIPLINAS

1º ANO

Curso	Disciplina	Carga – horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Informática Básica	100 horas/aula

EMENTA

Apresentar os fundamentos básicos de manuseio de software aplicativos. Apresentar uma visão geral das técnicas, ferramentas e tecnologias existentes no mercado voltado para demandas de escritório. Conduzir ao uso das principais funções de editores de texto: Mala direta, dentre outras. Planilha eletrônicas. Principais Funções: formatação de planilha, impressão e criação de fórmulas, gráficos, dentre outras. Gerenciadores de apresentação: criação de slides, transição, efeitos e conteúdo multimídia, dentre outras.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

O aluno deverá conhecer os princípios básicos da informática, ter uma noção dos aspectos operacionais da informática, conhecer os componentes de um sistema de computação, operar um editor de Planilhas eletrônicas, operar um editor de textos, operar um editor de apresentação e uso da internet.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à Informática

- A Informática: histórico e evolução tecnológica; principais aplicações;
- Classificação de Softwares: básico, utilitário e aplicativo.

2. Editores de Texto

- Funcionalidades, aplicações e recursos de edição e formatação;
- Construção de documentos oficiais;
- Trabalhando com Mala Direta.

3. Planilhas Eletrônicas

- Elaboração de planilhas e formatação;
- Fórmulas e funções;
- Criação de gráficos.

4. Gerenciadores de Apresentação

- Funcionalidades, aplicações e recursos de edição e formatação;
- Recursos de apresentações, transição de slides e animações.

5. Internet

- Funcionalidades e recursos de navegação;
- Critérios de busca;
- Manipulação de troca de mensagens eletrônicas;
- Ética e Segurança;

METODOLOGIA

A disciplina será ministrada em aulas teóricas e práticas, podendo-se utilizar trabalhos de equipes, exercícios, seminários e grupos de discussão, além de aulas de campo.

BIBLIOGRAFIA

NORTON, Peter. **Introdução à Informática**. São Paulo: Makron Books.
MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo Dirigido de Informática Básica**. Rio de Janeiro: Érica, 7ª ed., 2007.

Curso	Disciplina	Carga – horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Introdução à Agroindústria	60 horas/aula

I. Ementa

Agroindústria e desenvolvimento: causas, objetivos e consequências da industrialização de alimentos, Noções da Ciência da Carne (estrutura da carne, composição química, conversão do músculo em carne, características organolépticas da carne, alterações na carne processada), Frutas e hortaliças (considerações sobre a pré-colheita, colheita e pós-colheita), Estudo do trigo, Estudo do Leite (definições, aspectos gerais e características nutricionais, composição química, e principais componentes), Alterações das matérias primas e/ou produtos: causas e fatores, Noções do Programa de Higiene Agroindustrial e de Segurança Alimentar.

II. Objetivos

2.1 Geral

Proporcionar conhecimentos sobre a agroindústria e sua importância no desenvolvimento regional, sobre as características dos alimentos e matérias-primas agropecuárias.

2.2 Específico

- ✓ Conhecer as tecnologias envolvidas no processamento de carnes, frutas e hortaliças, cereais e leite;
- ✓ Observar a legislação vigente, assim como as alterações a que estão sujeitas e os métodos de conservação;
- ✓ Estudar a produção de alimentos seguros.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais;
- ✓ Conceber processos tecnológicos na Agroindústria;
- ✓ Estabelecer critérios de programação para obtenção de matéria-prima das diversas fases de processamento de alimentos;
- ✓ Atuar na programação de aquisição de matéria-prima;
- ✓ Identificar tipos de indústrias alimentícias;
- ✓ Identificar etapas do processamento de alimentos na Agroindústria;
- ✓ Analisar o contexto regional da Agroindústria;
- ✓ Interpretar legislação da indústria de alimentos.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (09h/a)

1.1 Agroindústria e desenvolvimento.

Causas, objetivos e consequências da industrialização de alimentos;

1.2 Noções da Ciência da Carne.

Estrutura da carne;

Composição química da carne bovina (valor nutricional);

Conversão do músculo em carne;

Características organolépticas da carne;

Alterações na carne processada.

Unidade II (21h/a)

2.1 Frutas e hortaliças.

Fatores de qualidade e de perda na pós-colheita de frutas e hortaliças;
Considerações sobre a pré-colheita, colheita e pós-colheita;
Operações básicas do processamento de frutas e hortaliças;
Armazenamento, embalagem e transporte de frutas e hortaliças.

2.2 Estudo do trigo

O Trigo (composição química dos grãos, análises, controle de qualidade, moagem);
Farinha de trigo (Características e principais componentes);
Critérios de qualidade da farinha de trigo;

2º Bimestre

Unidade III (21h/a)

3.1 Leite

Definições, aspectos gerais e características nutricionais, composição química, e principais componentes;

Fatores que influenciam a qualidade do leite;
Propriedades físico-químicas do leite;
Obtenção higiênica do leite;
Métodos de controle da higiene do leite.

3.2 Alterações das matérias primas e/ou produtos: causas e fatores.

Causas das alterações em alimentos,
Alterações por microrganismos;
Alterações por insetos, ácaros, roedores e pássaros;
Alterações por agentes físicos e mecânicos;
Alterações por reações químicas;
Alterações por reações enzimáticas.

Unidade IV (09h/a)

4.1 Noções do Programa de Higiene Agroindustrial e de Segurança Alimentar.

Fundamentos da Higienização;
Regularização e Legalização das Agroindústrias;
Boas práticas de fabricação (BPF);
Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC);
Segurança alimentar, agricultura rural e desenvolvimento local.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojetor, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

BASTOS, M. S. R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Introdução à química dos alimentos**. Campinas, Fundação Cargill, 1984. 306 p.

CETREISUL. **Tecnologia Agroindustrial em pequena escala para agricultores**. FAEM. Ed. UFPEL, 1990.

CRUESS, W. V. **Produtos industriais de frutas e hortaliças**. 2 ed. v.2. Edgara Blücher, São Paulo, 1973.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 2001. 674p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.

GAVA, J. A. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 6. ed. São Paulo, Nobel, 1984. 284 p.

SENAI/CE. **Boas Práticas de Fabricação**, Fortaleza, 2003. 69p.

SENAI/CE. **Segurança Alimentar**, Fortaleza, 2003. 64p.

SENAI/DM. **Elementos de apoio para o sistema APPCC**. 2. ed. Brasília, SENAI/DN, 2000. 361 p. (Série Qualidade e Segurança Alimentar).

SENAI/DR. **Boas Práticas de Fabricação de Alimentos: Módulos específicos**, Curitiba, 2006, 147p.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Princípios de Nutrição e Conservação de Produtos Agroindustriais	40h/a

I. Ementa

Princípios básicos da ciência da nutrição, conceito de alimentação e nutrição, grupos de alimentos, Nutrientes essenciais para uma boa alimentação, funções dos alimentos no nosso corpo, Composição dos Alimentos (Proteínas, Carboidratos, Gorduras, Água, Vitaminas, Minerais), Conservação dos alimentos: pelo uso do calor, por refrigeração, e outros métodos (desidratação, modificações de atmosfera, uso de irradiações, e pelo uso de substâncias químicas).

II. Objetivos

2.1 Geral

Proporcionar conhecimentos básicos sobre a nutrição e processos gerais de conservação de produtos agroindustriais.

2.2 Específico

- ✓ Abordagem dos temas mais importantes e prementes do setor produtivo, apresentando conceitos teóricos sólidos, para que o discente possa ser capacitado na produção alimentos com menos perdas e maior valor agregado;
- ✓ Discutir os princípios básicos da ciência da nutrição, identificando as fontes de nutrientes em cada grupo alimentar;
- ✓ Conceituar proteínas, carboidratos, gorduras, água, vitaminas e minerais apontando suas funções, o processo de digestão, absorção e metabolismo;

III. Competências Habilidades

- ✓ Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- ✓ Conhecer os métodos de pré-processamento e processamento dos alimentos através do estudo de operações físicas unitárias;
- ✓ Contribuir e promover a nutrição adequada dos indivíduos através da produção de alimentos de origem animal e vegetal saudáveis;
- ✓ Analisar os nutrientes fundamentais dos alimentos, relacionado ao seu valor nutricional;
- ✓ Relacionar os aspectos metabólicos e nutricionais dos alimentos e suas inter-relações;
- ✓ Compreender e utilizar os principais métodos de conservação de alimentos;
- ✓ Fazer a seleção dos métodos de conservação da matéria-prima e dos produtos agroindustriais;
- ✓ Aplicar métodos e técnicas de armazenamento da matéria prima e produtos agroindustriais.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (10h/a)

1.1 Princípios básicos da ciência da nutrição.

Conceito de alimentação e nutrição.

Seleção de uma alimentação saudável.

Grupos de alimentos.

1.2 Nutrientes essenciais para uma boa alimentação.

As funções dos alimentos no nosso corpo;
Fonte de energia;
Material para formação e manutenção dos tecidos;
Funções reguladoras.

Unidade II (10h/a)

2.1 Composição dos Alimentos

Proteínas;
Carboidratos;
Gorduras;
Água;
Vitaminas;
Minerais.

2º Bimestre

Unidade III (10h/a)

3.1 Conservação dos alimentos: térmica e não-térmica

Conservação dos alimentos pelo uso do calor;
Branqueamento;
Pasteurização;
Tindalização;
Esterelização;
Conservação dos alimentos por refrigeração;
Refrigeração;
Congelamento;
Descongelamento;

Unidade IV (10h/a)

4.1 Conservação de alimentos: outros métodos.

Conservação dos alimentos por desidratação;
Conservação dos alimentos com base nas modificações de atmosfera;
Conservação dos alimentos pelo uso de irradiações;
Conservação dos alimentos pelo uso de substâncias químicas.

VI. Procedimentos Metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VII. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VIII. Referências Bibliográficas

ALUDE. **Nutrição – Alimentação equilibrada e organismo saudável**. Ed. Alaúde, 1 ed, 2006, 95p.
AMARAL, M. S. **Manual de Nutrição Aplicada**. Universidade Federal do Ceará, 1991.

CRAWFORD, A. M. **Seleção e Preparo de Alimentos**. Rio de Janeiro: Record, 1985.

ESCOTT-SUMP, MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Krause. **Alimentos Nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2005.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**, Livraria Atheneu, Rio de Janeiro, São Paulo, 1998.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**, Ed. Atheneu, 2007.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**, Livraria Nobel, São Paulo, 1975.

ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, vol. 1, 294p, 2005.

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos**. 6 ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

VICENTE, A. **Manual de Indústrias dos alimentos**. São Paulo. Livraria Varela, 1996.

PROGRAMA DAS DISCIPLINAS
2º ANO

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Administração Agroindustrial	60h/a

I. Ementa

Gerenciamento de sistemas agroindustrial (definições, especificidades e correntes metodológicas); Comercialização de produtos agroindustriais; Logística Agroindustrial e Varejo de alimentos; Gestão da qualidade Agroindustrial; Projetos de Produtos Agroindustriais; Noções de métodos estatísticas para agroindústria.

II. Objetivos

2.2 Geral

Conhecer as diferentes formas de planejamento, comercialização e estratégias de desenvolvimento na área rural, com ênfase na agroindústria e agricultura familiar.

2.2 Específico

- ✓ Compreender os processos administrativos, analisando todas as áreas das ciências da administração;
- ✓ Compreender os métodos de conservação e processamento de alimentos agropecuários, enfatizando: leite e derivados, carnes bovina e de frango, dentre outros;
- ✓ Conhecer processos de utilização da energia solar e outras formas de energia não convencionais na conservação e processamento de alimentos agropecuários.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Utilizar conhecimentos sobre a tecnologia dos alimentos para atuar melhor nas operações básicas na agroindústria;
- ✓ Desenvolver novos produtos alimentícios através dos conhecimentos estudados;
- ✓ Conhecer os vários tipos de indústrias alimentícias, assim como suas fases de processamento e importâncias;
- ✓ Utilizar conhecimentos sobre as noções dos principais métodos de conservação dos alimentos;
- ✓ Compreender e aplicar as operações básicas na indústria alimentícia;
- ✓ Compreender as características e grupos básicos dos alimentos;
- ✓ Identificar os principais tipos de indústrias alimentícias;
- ✓ Correlacionar à preservação e conservação dos alimentos;
- ✓ Relacionar os processos citados, aos tipos de máquinas agrícolas e sua influência na qualidade de grãos e sementes, abordando a relação com a máquina agrícola.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I - Gerenciamento de sistemas agroindustrial (definições, especificidades e correntes metodológicas).

Unidade II - Comercialização de produtos agroindustriais.

Unidade III - Logística Agroindustrial e Varejo de alimentos.

Unidade IV - Gestão da qualidade Agroindustrial

Unidade V - Projetos de Produtos Agroindustriais.

Unidade VI - Noções de métodos estatísticas para agroindústria.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojetor, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

Básica

BATALHA, M. O. **Gestão Agroindustrial**. 3 ed. Editora Atlas, São Paulo, v. 1. 2007. 770p.

BATALHA, M. O. **Gestão Agroindustrial**. 3 ed. Editora Atlas, São Paulo, v. 2. 2001. 383p.

MOREIRA, C. M. M.; COELHO, C. U. F.; PINHEIRO, A. S. **Habilidades Gerenciais**. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1997. 112p.

SILVA, C. A. B. da.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal**. v. 1, Viçosa: Editora UFV, 2005. 308p.

SILVA, C. A. B. da.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal**. v. 2, Viçosa: Editora UFV, 2005. 459p.

Complementar

HUNTER, J. C. **Como se tornar um líder servidor**. Rio de Janeiro: Sextante, 2006.

RECHZIEGEL, W; ROESLER, D. A. Gestão de Recursos Humanos nas Agroindustriais: um estudo na região do oeste do Paraná. **Anais...** XXIV Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Florianópolis, SC. 2004

VOLPI, R; BRESSAN, M. **O agronegócio do leite: bases para programas de qualificação e habilitação de mão-de-obra para o agronegócio do leite**. Juiz de Fora: Embrapa Gado e leite, 2001. 262 p.

Roteiro de elaboração de projetos Agroindustriais para os territórios Rurais. Brasília Novembro, 2007. Ministério do desenvolvimento agrário. Secretaria de desenvolvimento territorial. Gerencia de negócios e comercio.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Higiene e Legislação dos Alimentos	60h/a

I. Ementa

Conceito de higiene e segurança alimentar. Transmissão de doenças via alimento. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Principais intoxicações e infecções de origem alimentar. Controle e avaliação da qualidade de alimentos. Práticas de limpeza e sanitização em serviços de alimentação. Implementação de sistemas de prevenção de controle. Legislação sanitária dos alimentos. Medida protetora.

II. Objetivos

2.3 Geral

Adquirir conhecimentos sobre as normas básicas da higiene dos alimentos e sua legislação vigente.

2.2 Específico

- ✓ Conscientizar o aluno sobre a importância da higiene ambiental e alimentar na saúde humana;
- ✓ Capacitar o aluno de bases técnicas das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e dos Procedimentos Operacionais Padronizados de higiene ambiental e alimentar;
- ✓ Apresentar a legislação que rege o controle sanitário dos alimentos;
- ✓ Discutir as consequências para a saúde pública, social e econômica das Doenças Transmitidas por Alimentos.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Planejar e monitorar o programa de higiene, limpeza e sanitização na produção Agroindustrial;
- ✓ Conhecer os diferentes tipos e características dos microrganismos e parasitas alimentares;
- ✓ Identificar os fatores que interferem na sobrevivência e multiplicação dos microrganismos nos alimentos;
- ✓ Controlar o manuseamento, armazenamento e acondicionamento dos bens de consumo, tendo em conta os adequados processos de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;
- ✓ Verificar a qualidade alimentar ao nível químico e microbiológico;
- ✓ Interpretar e aplicar as bases legais da legislação;
- ✓ Relacionar a higiene e segurança alimentar com a legislação de alimentos vigente;
- ✓ Saber realizar e compreender a função de uma auditoria, assim como, identificar os controles nos estabelecimentos de alimentos.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (15h/a)

- 1.1 Conceitos de higiene e segurança alimentar;
- 1.2 Contaminação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos (DTAs);
- 1.3 Noções de microbiologia de alimentos;

Unidade II (15h/a)

- 2.1 Legislação dos alimentos;

2.2 Análises de perigo e pontos críticos de controle (APPCC) e boas práticas de fabricação (BPF) na produção de alimentos;

2.3 Procedimentos Operacionais Padronizados: Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;

2º Bimestre

Unidade III (15h/a)

3.1 Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

3.2 Controle Integrado de vetores e pragas urbanas;

Unidade IV (15h/a)

4.1 Auditoria e controle em estabelecimentos que produzem, armazenam, manipulam alimentos;

4.2 Manejo de resíduos.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas teóricas – Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 182 p., 1996.

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. Editora SENAC. Brasília, 2007.

BASTOS, M. S. C. et al. **Ferramentas da ciência e tecnologia dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 440 p., 2008.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri: Ediora Manoele, 3ª. edição (rev. e ampl.), 986 p., 2008.

SILVA Jr., E. A. **Manual de controle higiênico sanitário**. 4.ed. São Paulo: Varela, 2005.

VICENTE, A. **Manual de Indústrias dos alimentos**. São Paulo. Livraria Varela, 1996.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Saúde, Segurança e Ergonomia no Trabalho	60h/a

I. Ementa

Conceitos gerais: saúde, segurança e ergonomia no trabalho. Aspectos humanos, sociais e econômicos da prevenção de acidentes. Esforço físico, problemas ósteo-musculares e lesões por esforços repetitivos. Conceituação e causas de acidentes de trabalho. Prevenção e combate a incêndios e noções de primeiros socorros. Noções de ergonomia.

II. Objetivos

2.4 Geral

Apresentar os conceitos básicos da Ergonomia, Saúde e Segurança no Trabalho e suas aplicações.

2.2 Específico

Capacitar o aluno para utilização de ferramentas de análise do trabalho e de análise dos riscos à saúde dos trabalhadores.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Implementar e aplicar as regras básicas de segurança, higiene e saúde no trabalho;
- ✓ Conhecer os conceitos de saúde, segurança e ergonomia no trabalho aplicando seus fundamentos a agroindústria;
- ✓ Conhecer e executar as normas de segurança do trabalho, utilizando os métodos e equipamentos de prevenção e combate a acidentes na indústria de alimentos;
- ✓ Compreender aspectos relacionados à segurança no trabalho, aplicando-os na elaboração e condução de programas;
- ✓ Compreender e correlacionar os fundamentos básicos da segurança, saúde e ergonomia;
- ✓ Identificar as principais causas de acidentes de trabalho na indústria alimentícia;
- ✓ Interpretar as noções de ergonomia no trabalho.

VI. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (10h/a) – Conceitos gerais

1. Conceitos gerais: saúde, segurança e ergonomia no trabalho.
2. Aspectos humanos, sociais e econômicos da prevenção de acidentes

Unidade II (20h/a) – Saúde

- 2.1 Esforço físico, distúrbios osteo- musculares relacionados ao trabalho.
- 2.2 O espaço de trabalho e projeto de postos de trabalho.
- 2.3 Fisiologia do trabalho, Ritmos biológicos, tempos humanos e tempos de trabalho.
- 2.4 Sofrimento psíquico no trabalho

2º Bimestre

Unidade III (20h/a) - Segurança

- 3.1 Conceitos e objetivos da segurança do trabalho.
- 3.2 Conceituação (legal e prevencionista) e causas de acidentes de trabalho.

3.3 Política e programa de segurança do trabalho na empresa.

3.4 Equipamentos de proteção individual.

Unidade IV (10h/a) – Noções de ergonomia

4.1 Posturas no trabalho e sua relação com a saúde.

4.2 Ergonomia: conceito e sua aplicação no trabalho.

4.3 Posto de trabalho: análise do trabalho

4.4 Arranjo físico do posto de trabalho.

4.5 Abordagem da NR- 17.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. **Comportamento humano no trabalho**. Volume I. Editora: Pioneira. 1996.

GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

LANCMAN, Selma. **Saúde, trabalho e terapia ocupacional**. São Paulo: Roca, 2004.

TORTORA, G. J; GRABOWSKY, S. R. **Princípios de anatomia humana**. 9 ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Introdução à química dos Alimentos	80h/a

I. Ementa

Principais componentes dos alimentos e sua importância na produção de alimentos nos serviços de alimentação. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais dos seguintes componentes dos alimentos: água, proteínas, lipídeos, carboidratos, pigmentos e vitaminas. Principais reações e transformações físicas e físico-químicas destes componentes durante a cocção e processamento de alimentos, e seus efeitos sobre as propriedades sensoriais dos alimentos. Estudo dos fenômenos superficiais e interfaciais, reologia, emulsões, espumas, sóis e géis alimentícios.

II. Objetivos

2.5 Geral

Adquirir conhecimentos sobre a composição e transformações químicas dos alimentos.

2.2 Específico

- ✓ Definir e reconhecer a importância dos componentes químicos na produção de alimentos;
- ✓ Estudar as estruturas, empregar a nomenclatura adequada da água, proteínas, lipídeos e carboidratos.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Conhecer os principais componentes dos alimentos e sua importância na produção de alimentos;
- ✓ Conhecer as reações químicas, físico-químicas, e propriedades da cada componente;

V. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (08h/a) - Introdução.

- 1.1 Principais componentes dos alimentos: água, lipídios, proteínas e carboidratos.
- 1.2 Importância de cada constituinte na produção de alimentos.

Unidade II (08h/a) - Água

- 2.1 Estudo da água.
- 2.2 Propriedades físicas e químicas.
- 2.3 A água nos alimentos (água livre e água ligada)
- 2.4 Atividade de água (conceito, importância).

Unidade III (12h/a) - Proteínas

- 3.1 Estudo das proteínas (definição, estrutura, classificação, nomenclatura).
- 3.2 Desnaturação das proteínas; Agentes físicos, químicos.
- 3.3 Propriedades funcionais das proteínas.
- 3.4 Principais proteínas nos alimentos.

Unidade IV (12h/a) - Carboidratos

- 4.1 Estudo dos carboidratos (definição, estrutura, classificação, nomenclatura).
- 4.2 Principais reações e transformações dos carboidratos.
- 4.3 Reações de escurecimento.

4.4 Utilização dos carboidratos nos alimentos.

2º Bimestre

Unidade V (12h/a) – Lipídeos

5.1 Estudo dos lipídeos (definição, estrutura, classificação)

5.2 Reações químicas e estabilidade dos lipídios.

5.3 Propriedades funcionais dos lipídeos e alterações durante o processamento em: carne, leite, pescado e seus respectivos derivados.

Unidades VI (12h/a)

6.1 Pigmentos;

6.2 Vitaminas;

6.3 Dispersões: estudo dos fenômenos superficiais e interfaciais, reologia, emulsões, espumas, sóis e géis alimentícios.

Unidade VII (12h/a)

7.1 Características de Tecidos Comestíveis de Origem Animal.

7.2 Características de Flúidos Comestíveis de Origem Animal - Leite e Ovos.

7.3 Características de Tecidos Comestíveis de Origem Vegetal.

Unidade VIII (04h/a)

8.1 Outros Constituintes de Alimentos: Acidulantes, Aromatizantes, Edulcorantes, Espessantes e estabilizantes.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas teóricas – Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

Aulas práticas – Determinação de umidade, proteínas, carboidratos e lipídios nos alimentos; Escurecimento não enzimático: reação e controle; catalase e peroxidase: atividade e controle; exercícios práticos.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas.

A avaliação das aulas práticas resultará em uma nota que será o somatório das atividades desenvolvidas nas aulas práticas: relatórios, questionários, frequência e participação em aula.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, L. A.

Alquimia dos alimentos. Editora SENAC. Brasília, 2007.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos - teoria e prática.** Viçosa: Imprensa Universitária, 1995. 332p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos.** São Paulo: Varela, 1989. 223p.

RIBEIRO, E. P. SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos.** São Paulo, Edgard Blücher, 2 ed, 2007.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Tecnologia de Frutos e Hortaliças	80h/a

I. Ementa

Introdução a Tecnologia de Frutos e Hortaliças; Conservação de frutas e hortaliças pelo emprego de altas temperaturas; Processamento de Polpas, Sucos e Néctares de Frutas; Processamento de geléias, doces em massas e frutas saturadas com açúcar; Conservação de frutas e hortaliças pelo controle de umidade e Conservação de vegetais por fermentação; Refrigeração; Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças; Controle de Qualidade em Produtos de Frutos Tropicais; Embalagens para Produtos de Frutos.

II. Objetivos

2.6 Geral

Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à conservação, armazenagem e transformação, visando o melhor aproveitamento das matérias-primas oriundas de frutas e hortaliças.

2.2 Específico

- ✓ Controlar e explicar os processos adotados na conservação de frutas e hortaliças;
- ✓ Relacionar a composição de matérias-primas e seu potencial tecnológico;
- ✓ Desenvolver novos produtos com base na composição de matérias-primas e tecnologia de conservação e processamento de frutas e hortaliças;
- ✓ Reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em matérias-primas e produtos de frutas e hortaliças.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Conhecer a composição química, estrutura, classificação, e as alterações sofridas durante o processamento dos produtos de frutas e hortaliças;
- ✓ Executar e administrar os processos de controle de qualidade na indústria de produtos de frutas e hortaliças;
- ✓ Avaliar e classificar a matéria-prima de origem vegetal para processamento agroindustrial;
- ✓ Aplicar as tecnologias na produção, conservação e armazenamento de geléias, doces cremosos, doce em massa, frutas em calda e compotas;
- ✓ Empregar as técnicas na produção, conservação e armazenamento na produção conservas ácidas, molhos, frutas e hortaliças desidratadas;
- ✓ Identificar os diversos tipos de embalagem para produtos derivados de frutas;
- ✓ Compreender os diversos métodos de preservação e conservação de produtos derivados de frutas e hortaliças;
- ✓ Preparar e elaborar diversos tipos de produtos derivados de frutas, como, geléias, doces em massa, compotas, doces em calda, dentre outros.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I – Introdução a Tecnologia de Frutos e Hortaliças.

Unidade II – Conservação de frutas e hortaliças pelo emprego de altas temperaturas.

Unidade III – Processamento de Polpas, Sucos e Néctares de Frutas.

Unidade IV - Processamento de geléias, doces em massas e frutas saturadas com açúcar.

Unidade V - Conservação de frutas e hortaliças pelo controle de umidade e Conservação de vegetais por fermentação.

Unidade VI – Refrigeração.

Unidade VII - Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças.

Unidade VIII – Controle de Qualidade em Produtos de Frutos Tropicais.

Unidade IX – Embalagens para Produtos de Frutos.

V. Procedimentos metodológicos

Aulas teóricas – Aulas expositivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas.

A avaliação das aulas práticas resultará em uma nota que será o somatório das atividades desenvolvidas nas aulas práticas: relatórios, questionários, frequência e participação em aula.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

CAMARGO, R. et al. **Tecnologia dos Produtos Agropecuários – Alimentos**. São Paulo, Nobel, 1984. 298 p.

CHITARRA, M. I. F & CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças**. Escola Superior de Agricultura de Lavras. 1990.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed., s. 1, Atheneu, 1989. 652 p.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7 ed. São Paulo, Nobel 1988. 284 p.

MAIA, G. A. (org). **Aspectos Básicos de Processamento de Frutos Tropicais**. Fortaleza, 2006. 225p.

MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M. de.; LIMA, A. da S.; CARVALHO, J. M. de.; FIGUEIREDO, R. W. de. **Processamento de Frutas Tropicais**. Edições UFC, 2009. 277p.

MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M. de.; LIMA, A. da S. **Processamento de Sucos de Frutas Tropicais**. Edições UFC, 2007. 320p.

SILVA, F. M. da.; MORAIS, A. M. M. B. de. **Boas Práticas Pós-Colheita para Frutos Frescos**. AESBUC - Associação para a escola superior de biotecnologia da Universidade Católica. 29p.

CENCI, S. A. . Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças na Agricultura Familiar. In: Fenelon do Nascimento Neto. (Org.). **Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar**. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, v. , p. 67-80.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Processamento de Leites e Derivados I	40h/a

I. Ementa

Componentes estruturais do leite. Composição química do leite. Estudo da química dos processos e das alterações no leite e derivados. Aspectos nutricionais, alergia e intolerância ao leite.

II. Objetivos

2.1 Geral

Fornecer ao aluno informações que o habilite a compreender os mais variados procedimentos tecnológicos na área de laticínios.

2.2 Específico

- ✓ Busca de compreensão dos mecanismos de síntese do leite e das suas implicações na qualidade e no processamento tecnológico;
- ✓ Aprofundamento no estudo da química dos constituintes do leite e suas propriedades;
- ✓ Estabelecimento de relações químicas e bioquímicas entre os constituintes do leite quando submetido às operações de processamento.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Compreensão das bases químicas, propriedades e reações de vários componentes dos alimentos de origem láctea;
- ✓ Ter conhecimentos suficientes de química de alimentos para controlar reações em alimentos de origem láctea;
- ✓ Compreender as principais reações químicas que limitam a vida de prateleira de alimentos de origem láctea.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (10h/a) – Síntese do leite

- 1.1 Componentes estruturais da célula secretora;
- 1.2 Sínteses de proteína lactose e gordura;
- 1.3 Formação de membrana do glóbulo de gordura.

Unidade II (10h/a) – Química dos constituintes do leite

- 2.1 Principais espécies (vaca, cabra, búfala...);
- 2.2 Composição química (água, compostos nitrogenados, sais, gordura, lactose, vitaminas).

2º Bimestre

Unidade III (10h/a) – Estudo da química dos processos e das alterações no leite e derivados

- 3.1 Coagulação;
- 3.2 Lipólise;
- 3.3 Proteólise;
- 3.4 Autooxidação;
- 3.5 Emulsificação;

3.6 Reações de escurecimento;

3.7 Maturação do queijo.

Unidade IV (10h/a)

4.1 Aspectos nutricionais, alergia e intolerância ao leite;

4.2 Acidez, pH e efeito tampão no leite;

4.3 Efeitos do calor e do frio sobre os constituintes e as propriedades do leite.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas teóricas – Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 1998. 318p.

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. Nobel, 1984.

CARUSO, J. G. B.; OLIVEIRA, A. J. **Leite: obtenção, controle de qualidade e processamento**. ESALQ – USP.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 2001. 674p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. São Paulo: Globo, 1990. 297p.

GAVA, J. A. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 6. ed. São Paulo, Nobel, 1984. 284 p.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUKOSKIE, M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Editora da UFSC, 2002.

OLIVEIRA, J. S. **Queijo: fundamentos tecnológicos**. Campinas: Icone, 1986. 146p.

SÁ, F. V. **Leite e seus produtos**. Clássico, 1978.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Processamento de Carnes	80h/a

I. Ementa

Carnes, conceito e estrutura. Abatedouros. Processos de conservação. Maturação da carne. Elaboração de produtos cárneos. Embalagens, estocagem e armazenamento de produtos derivados de carne. Processamento de subprodutos.

II. Objetivos

2.7 Geral

Fornecer aos alunos informações sobre os processos científicos e tecnológicos referente ao abate, manipulação, conservação, transformação e armazenagem, visando o conhecimento e melhor aproveitamento da carne.

2.2 Específico

- ✓ Conhecer a composição das matérias-primas e suas propriedades tecnológicas;
- ✓ Avaliar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de carnes e derivados;
- ✓ Desenvolver novos produtos com base no potencial da matéria prima;
- ✓ Utilização e recuperação de subprodutos na indústria de carnes e Padrões de identidade e qualidade de carnes e derivados.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Planejar, orientar e executar o processo de obtenção, conservação e avaliação da matéria-prima para a industrialização de produtos cárneos;
- ✓ Compreender atividades pertinentes aos processos de abate de animais e desossa das respectivas carcaças, de tratamento de produtos cárneos;
- ✓ Utilizar técnicas na avaliação e cortes de carcaças;
- ✓ Aplicar as tecnologias na produção de produtos cárneos: frescos, cozidos, fermentados e defumados;
- ✓ Empregar as tecnologias no processamento de carnes secas, salgadas, enlatadas e maturadas;
- ✓ Manipular os produtos dos processos de industrialização de produtos cárneos, de acordo com normas de higiene e de qualidade especificadas;
- ✓ Executar e implementar procedimentos de controle de qualidade e de higienização no laboratório de processamento de alimentos;
- ✓ Preparar embutidos de diversas naturezas, por meio de técnicas de seleção, de limpeza e de mistura de ingredientes, como carnes, toucinho e condimentos, de acordo com especificações de produção;
- ✓ Salgar carnes, pescados e outros produtos alimentícios, por meio de imersão em tanques de salmoura;
- ✓ Participar de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (09h/a)

1.1 Fisiologia da carne

- Fibra muscular
- Contração
- Relaxamento
- Transformações bioquímicas da carne

1.2 Composição química

Unidade II (12h/a)

2.1 Abatedouros.

- Recepção de animais.
- Tratamento e inspeção ante-mortem.
- Atordoamento e sangria.
- Esfola, depilação, despina.
- Evisceração e tratamento das glândulas e miúdos.

2.2 Cortes comerciais de animais domésticos

- Bovino, Caprino, Ovino, suínos e aves.

2.3 Desossa

- Convencional, a quente e mecânica.

Unidades III (09h/a)

3.1 Áreas para industrialização de alimentos e de subprodutos.

3.2 Ingredientes e aditivos utilizados nos processamentos cárneos.

3.3 Padrões de qualidade da carne

- Sensoriais, físicos e químicos

2º Bimestre

Unidade IV (09h/a)

4.1 Processamento tecnológico da carne: Mortadela, salame, lingüiça, presunto, apresuntado, almôndegas, hambúrguer, carne do sol, charque, kafta.

4.2 Processos de conservação da carne: Salga, cozimento, defumação

Unidade V (12h/a)

5.1 Resfriamento de carcaça e congelamento da carne.

5.2 Boas práticas de fabricação na indústria de produtos cárneos

5.3 Maturação, Emulsão Cárnica.

5.4 Mistura e extrusores da carne.

5.5 Elaboração de produtos – Mortadelas, salsichas, lingüiças, presuntos, fiambres, curados e conservas.

Unidade VI (09h/a)

6.1 Embalagem de produtos cárnicos.

6.2 Estocagem e armazenamento.

6.3 Processamento de subprodutos.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na

biblioteca e na internet.

Aulas práticas através da elaboração de Mortadelas, salsichas, lingüiças, presuntos, fiambres, curados e conservas.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas. A avaliação das aulas práticas resultará em uma nota que será o somatório das atividades desenvolvidas nas aulas práticas: relatórios, questionários, frequência e participação em aula.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

CONTRERAS, M. J. et al. **Higiene e sanitização na Indústria de carnes e derivados**. Editora Varela, São Paulo. 2003.

MUCCIOLO, P. **Carnes: conservas e semiconservas - tecnologia e inspeção sanitária**. São Paulo: Icone Ed., 1985. 150p.

MUCCIOLO, P. **Carnes: estabelecimentos de matança e de industrialização, condições higiênicas de funcionamento**. São Paulo: Icone, 1985. 100p.

PARDI, M. C. et al. - **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Goiânia: EDUFF/UFG. 1995. v.1,2.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. São Paulo, 1992.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Microbiologia e Procedimentos de Análise Microbiológica em Alimentos	60h/a

I. Ementa

Importância da microbiologia de alimentos. O laboratório de microbiologia de alimentos. Legislação microbiológica para alimentos. Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTAs). Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Boas práticas de fabricação de alimentos. Controle higiênico-sanitário de alimentos através da análise de perigos e pontos críticos. Análises microbiológicas.

II. Objetivos

2.8 Geral

Introduzir conceitos e técnicas da avaliação microbiológica de alimentos

2.2 Específico

- ✓ Conhecer os principais microrganismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos;
- ✓ Conhecer os princípios básicos das boas práticas de fabricação dos alimentos;
- ✓ Oferecer condições ao aluno de coletar amostras para análises microbiológicas, definir os microrganismos para investigação e conhecer os procedimentos de análise;
- ✓ Capacitar o aluno para a realização de análises microbiológicas.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Aplicar de forma clara e segura os conhecimentos teóricos básicos de microbiologia;
- ✓ Conceituar e classificar os principais grupos de microrganismos de importância agroindustrial;
- ✓ Descrever, executar e possuir capacidade de conduzir análises microbiológicas utilizando as principais metodologias de rotina empregadas em um laboratório de microbiologia;
- ✓ Saber manusear materiais e equipamentos fundamentais em laboratórios de microbiologia;
- ✓ Saber trabalhar em equipe e ter compreensão das diversas etapas que compõem um processo industrial ou de uma pesquisa, sendo capaz de dirigir, supervisionar, planejar, coordenar, executar atividades relacionadas à Microbiologia, e responsabilidade técnica no âmbito das atribuições respectivas;
- ✓ Conhecer as principais Doenças Transmitidas por Alimentos;
- ✓ Relacionar e executar as técnicas para coleta, transporte, estocagem, preparação e descarte de amostras para análise microbiológica.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (06h/a) – Introdução à Microbiologia de Alimentos.

- 1.1 Importância e objetivos da Microbiologia de Alimentos.
- 1.2 O Laboratório de Microbiologia de Alimentos.
- 1.3 Normas e materiais de laboratório.
- 1.4 Esterilização de material.

Unidade II (09h/a) – Doenças transmitidas pelos alimentos (DTAs).

Unidade III (09h/a) – Importância da higiene e do controle microbiológico dos alimentos.

3.1 Objetivos da higiene e controle microbiológico dos alimentos.

3.2 Microrganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores.

3.3 Controle da contaminação dos alimentos (Controle dos manipuladores, ambiente de processamento de alimentos, Matéria-Prima, Processamento, Produto final).

Unidade IV (06h/a) – Controle higiênico-sanitário de alimentos através da análise de perigos e pontos críticos.

4.1 Boas Práticas de Fabricação

4.2 APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) em indústrias de alimentos.

2º Bimestre

Unidade V (15h/a) – Análises microbiológicas dos alimentos.

5.1 Coleta de amostras para as análises microbiológicas

5.2 Planos de amostragem

5.3 Procedimentos de coleta de amostras e transporte das amostras.

5.4 Critérios de seleção de microrganismos para as análises microbiológicas.

5.5 Legislação.

5.6 Padrões microbiológicos para alimentos.

5.7 Novos métodos empregados em análise microbiológica.

Unidade VI (15h/a) – Técnicas microbiológicas.

6.1 Técnicas para o preparo de diluições.

6.2 Técnicas para o preparo de meios de cultura.

6.3 Técnicas para o cultivo e semeadura de microrganismos.

6.4 Técnicas para o isolamento e identificação.

V. Procedimentos metodológicos

Aulas teóricas - Aulas expositivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojetor, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

Aulas práticas – Preparação de meios de cultura e diluentes; Contagem total de Bactérias; Coliformes totais, Coliformes Fecais e Escherichia coli; Contagem e Identificação de Staphylococcus aureus; Determinação de Salmonella ssp; exercícios práticos.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas. A avaliação das aulas práticas resultará em uma nota que será o somatório das atividades desenvolvidas nas aulas práticas: relatórios, questionários, frequência e participação em aula.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2º edição. Livraria Atheneu Editora. São Paulo, 1989, 652 p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Ed. Atheneu, São Paulo, 1996, 182 p.

GORGAUD, L. **Microbiologia prática**. Editora Edgard Blucher Ltda, São Paulo, 1975.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. Livraria Varela Ltda, São Paulo, 1997, 295 p.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Análises de Alimentos	60h/a

I. Ementa

Métodos analíticos e microanalíticos. Amostragem. Composição básica dos produtos alimentícios: glicídios, lipídios, proteínas, fibras, água, vitaminas e minerais. Análise de produtos alimentícios: mel, cereais, carnes, pescados, ovos, leite, óleos, bebidas estimulantes, bebidas alcoólicas, conservas, sucos, geléias de frutas, refrigerantes, condimentos, sal, vinagre, aditivos. Legislação de Alimentos.

II. Objetivos

2.9 Geral

Conhecer e aplicar as técnicas de Controle de Qualidade dos alimentos, referente ao seu valor nutricional e sua caracterização química, bem como interpretar os resultados analíticos e enquadrá-los de acordo com os padrões exigidos pela Legislação Vigente.

2.2 Específico

- ✓ Analisar os alimentos quanto a sua composição qualitativa e quantitativa;
- ✓ Habilitar os alunos a aplicar métodos analíticos;
- ✓ Avaliar os métodos analíticos aplicados para determinar a composição dos alimentos e controle de qualidade;
- ✓ Interpretar os resultados e compará-los com a Legislação Vigente;
- ✓ Detectar possíveis fraudes nos alimentos.

III. Competências e Habilidades

- ✓ O aluno será capaz de identificar qual a técnica instrumental mais adequada para a análise de um alimento em questão com aplicações na determinação de lipídios, proteínas, carboidratos, pigmentos, vitaminas, aditivos, antioxidantes e compostos voláteis;
- ✓ Selecionar e utilizar equipamentos e acessórios para preparar soluções e dosagens em trabalhos experimentais;
- ✓ Compreender e interpretar os resultados obtidos através das análises realizados nos alimentos;
- ✓ Preparar amostras para realização das análises;
- ✓ Identificar e diferenciar os diversos tipos de análises de alimentos.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (20h/a) – Métodos analíticos de alimentos.

1.1 Principais métodos para análise de alimentos.

1.2 Aspectos gerais sobre a Legislação de Alimentos.

1.3 Amostragem.

1.4 Normas gerais para coleta das amostras em análise de rotina.

1.5 Composição centesimal básica dos produtos alimentícios e seu valor nutritivo:

Água, minerais, proteínas, lipídios, carboidratos e fibras.

2º Bimestre

Unidade II (20h/a) – Conceito, classificação, composição química e análises físico-químicas.

2.1 Mel, Cereais e derivados.

2.2 Óleos e gorduras.

2.3 Leite e derivados.

2.4 Bebidas estimulantes.

2.5 Refrigerantes.

2.6 Bebidas alcoólicas.

2.7 Sucos e geléias de frutas.

2.8 Vitaminas.

2.10 Aditivos e Água.

V. Procedimentos metodológicos

Aulas teóricas - Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

ANVISA - **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. www.anvisa.gov.br

AOAC – ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 16 ed. 4a revisão. 1998.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. vol. 3. São Paulo : Atheneu, 1998.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas, Editora Unicamp, 2003.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9 ed. São Paulo : Atheneu, 1998.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. **Métodos químicos e físicos para análises de alimentos**. 3 ed. vol. 1. São Paulo: O Instituto, 1985. 533p.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Editora da UFSC, 2002.

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Processamento de Pescado	80h/a

I. Ementa

Valor nutritivo do pescado; métodos de captura, Características específicas do pescado (Constituição morfológica e bioquímica da carne do pescado, Estrutura muscular do pescado (peixes e moluscos), Química do pescado, Microbiologia do pescado, Alterações pós-morte do pescado, Conservação de Produtos Pesqueiros, Refrigeração, Tecnologia do Pescado (Salga; Defumação; Enlatamento; Embutidos de pescados; Produção de Surimi; Hambúrguer; Patê; Óleo de pescado; Farinha de Pescado; Elaboração de produtos curados e outras especiarias).

II. Objetivos

2.1 Geral

Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes a manipulação, conservação, transformação e armazenagem, visando o conhecimento e melhor aproveitamento do pescado

2.2 Específico

- ✓ Relacionar a composição das matérias primas e seu potencial tecnológico;
- ✓ Controlar e explicar os processos utilizados na manipulação, processamento e conservação de pescados e derivados;
- ✓ Desenvolver novos produtos com base no potencial da matéria prima e suas possibilidades tecnológicas;
- ✓ Reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em pescados e produtos de pescado.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Planejar, executar, gerenciar e avaliar programas de saúde animal, saúde pública e de tecnologia de produtos de origem animal;
- ✓ Planejar, organizar e gerenciar unidades agroindustriais;
- ✓ Planejar, elaborar, executar, gerenciar, participar de projetos agropecuários e do agro-negócio;
- ✓ Conhecer os fluxogramas de produção de pescado e seus derivados, assim como noções básicas de fisiologia animal; das patologias infecciosas e parasitárias que acometem os animais e que possam ser transmitidas pelos alimentos;
- ✓ Conhecer as legislações e programas que visa à sanidade animal, controle de qualidade da matéria-prima e inspeção sanitária;
- ✓ Interpretar e identificar as aplicabilidades da legislação na tecnologia de pescado e seus respectivos derivados, garantindo qualidade para indústria, ganhos para o produtor e segurança para o consumidor;
- ✓ Capacidade para executar a inspeção sanitária e tecnológica de produtos de origem animal.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (04h/a) - Introdução.

- 1.1 O Pescado como alimento: valor nutritivo do pescado;

- 1.2 Utilização eficiente do setor pesqueiro;
- 1.3 Pesca: métodos de captura.

Unidade II (12h/a) – Características específicas do pescado

- 2.1 Constituição morfológica e bioquímica da carne do pescado;
- 2.2 Estrutura muscular do pescado (peixes e moluscos).

Unidade III (12h/a) – Química do pescado

- 3.1 Umidade;
- 3.2 Proteínas;
- 3.3 Lipídeos;
- 3.4 Carboidratos, vitaminas e minerais;
- 3.5 Componentes extrativos.

Unidade IV (12h/a) – Microbiologia do pescado.

2º Bimestre

Unidade V (08h/a) – Alterações pós-morte do pescado

- 5.1 Alterações bioquímicas;
- 5.2 Rigor mortis
- 5.3 Mecanismos de contração muscular;
- 5.4 Flacidez e autólise;
- 5.5 Putrefação e compostos envolvidos.

Unidade VI (08h/a) – Conservação de Produtos Pesqueiros.

1. Uso de baixas temperaturas;
2. Redução da atividade de água;
3. Uso de altas temperaturas;
4. Uso de radiação;
5. Adição de agentes químicos;
6. Estocagem sob atmosfera modificada;
7. Uso de alta pressão.

Unidade VII (08h/a) – Refrigeração

- 7.1 Estocagem a baixa temperatura (resfriamento e congelamento);
- 7.2 Descongelamento
- 7.3 Alimentos congelados;
- 7.4 Alterações nos produtos congelados de pescado durante a estocagem.

Unidade VIII (16h/a) - Tecnologia do Pescado

- 8.1 Salga;
- 8.2 Defumação;
- 8.3 Enlatamento;
- 8.4 Embutidos de pescados;
- 8.5 Produção de Surimi; Hambúrguer; Patê; Óleo de pescado; Farinha de Pescado;
- 8.6 Elaboração de produtos curados e outras especiarias.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas teóricas – Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais

(retroprojetor, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

Aulas práticas – Método de avaliação da qualidade sensorial do pescado, Princípios básicos de salga de pescado, Enlatamento de pescado, Defumação de pescados/ ostras/mariscos, Elaboração de produtos curados e outras especiarias, Elaboração de embutidos, hambúrguer, patê, exercícios práticos.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas. A avaliação das aulas práticas resultará em uma nota que será o somatório das atividades desenvolvidas nas aulas práticas: relatórios, questionários, frequência e participação em aula.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

CONTRERAS - GUZMAN, E. S. **Bioquímica de pescado e derivados**. Jaboticabal: FUNEP, 1990.

CONTRERAS - GUZMAN, E. S. **Controle de Qualidade de Pescado**. São Paulo: Edições Loyola, 1988.

OETTERER, M. **Industrialização do pescado cultivado**. 200p. 2002.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de Pesca - Ciência e Tecnologia do Pescado**. São Paulo: Livraria Vilela, 1999. v.1.

VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado**. Ed. Varela. 380p, 2004

<i>Curso</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Carga Horária</i>
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Embalagens e Aditivos para alimentos	60h/a

I. Ementa

Importância e funções das embalagens. Classificação das embalagens, tipos e usos. Seleção da embalagem. Embalagens Ativas. Aditivos alimentares. Principais aditivos alimentares. Características, tipos, propriedades funcionais, aplicações e limitações dos principais aditivos e coadjuvantes tecnológicos utilizados na indústria de alimentos: emulsificantes, espessantes, sais, acidulantes e edulcorantes.

II. Objetivos

2.1 Geral

Conhecer as definições, propriedades e uso das embalagens e aditivos em alimentos.

2.2 Específico

- ✓ Identificar embalagens, alterações químicas, enzimáticas, microbianas, macrobianas e físicas dos alimentos;
- ✓ Analisar o valor nutricional dos alimentos, reconhecendo rotulagem e embalagem adequadas, tendo em vista a orientação dos consumidores mediante um alimento industrializado;
- ✓ Conhecer a finalidade do uso de aditivos na indústria dos alimentos, assim como legislações vigentes.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Conhecer os diferentes materiais de embalagens, bem como suas propriedades e aplicações;
- ✓ Planejar, avaliar e monitorar o processo de conservação e armazenamento da matéria prima e dos produtos agroindustriais;
- ✓ Adotar medidas de prevenção de alterações na matéria-prima e produtos agroindustriais;
- ✓ Verificar a estabilidade dos alimentos embalados e a legislação vigente;
- ✓ Aplicar a tecnologia de embalagem à matéria-prima e produtos agroindustriais;
- ✓ Aplicar métodos e técnicas de armazenamento da matéria prima e produtos agroindustriais.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (06h/a) - Embalagens para Alimentos

- 1.1 Introdução;
- 1.2 Definição e divisão de embalagens;
- 1.3 Importância e funções;
- 1.4 Embalagens Especiais.

Unidade II (06h/a) – Estudo das Embalagens

- 2.1 Escolha de embalagem;
- 2.2 Tecnologia das Embalagens.

Unidade III (15h/a) – Tipos de Embalagens: vantagens e desvantagens

- 3.1 Rígidas (Metal, Lata (Folhas de flandres), Alumínio, Vidro, Papelão, Madeira);

- 3.2 Rígidas de plástico;
- 3.3 Semi-rígidas;
- 3.4 Flexíveis;
- 3.5 Plásticos (polipropileno, poliestireno, cloreto de polivinila (PVC), polietileno).

Unidade IV (03h/a) – Embalagens Ativas.

2º Bimestre

Unidade V (09h/a) - Aditivos alimentares.

- 5.1 Definição;
- 5.2 Normas regulamentares;
- 5.3 Origem e tipos de aditivos (adicionais e incidentais);
- 5.4 Classificação dos aditivos quanto a sua origem e presença nos alimentos.

Unidade VI (12h/a) – Continuação de aditivos

- 6.1 Principais aditivos alimentares;
- 6.2 Funções e empregos de aditivos;

Unidade VII (09h/a) – Legislação pertinente

- 7.1 Códigos descritos na Legislação.
- 7.2 Regulamento técnico de aditivos alimentares.
- 7.3 Considerações sobre a utilização de aditivos (emprego incorreto e malefícios orgânicos causados por aditivos).

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 1998. 318p.
- CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 609p.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 2001. 674p.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.
- MICHAELI, W.; GREIF H.; KAUFMANN, H.; VOSSEBÜRGER, F. J. **Tecnologia dos plásticos**. São Paulo: Blucher, 1995.205p.
- OETTERER, M.; REGITANO d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 632p.
- SARANTÓPOULOS, C.; OLIVEIRA, L. M.; PADULA, M.; COLTRO, L.; ALVES, R. M. V.; GARCIA, E. E. C. **Embalagens plásticas flexíveis**. CETEA: ITAL. 2002. 267p.

<i>Curso</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Carga Horária</i>
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Bioquímica dos Alimentos	60h/a

I. Ementa

Introdução ao estudo de bioquímica dos alimentos; A água nos alimentos; Proteínas alimentares; Carboidratos nos alimentos; Lipídios em alimentos e deterioração de óleos e gorduras; Enzimas nos alimentos e nas indústrias de alimentos; Vitaminas, Corantes, Pigmentos e Aditivos na indústria de alimentos; Transformações bioquímicas na carne após o abate, nos vegetais, no leite e seus derivados.

II. Objetivos

Conhecer os componentes individuais e as reações que ocorrem nos alimentos, para compreender e avaliar suas transformações, evitando alterações indesejáveis.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Desenvolver novos produtos alimentícios através dos conhecimentos estudados;
- ✓ Conhecer os vários tipos de indústrias alimentícias, assim como suas fases de processamento e importâncias;
- ✓ Utilizar conhecimentos sobre as noções dos principais métodos de conservação dos alimentos.

IV. Bases Tecnológicas

Unidade I – Introdução à bioquímica dos alimentos

Unidade II – Estudo bioquímico da Água e Proteínas

Unidade III – Estudo bioquímico dos Carboidratos e Lipídios

Unidade IV – Enzimas e Corantes

Unidade v – Vitaminas e Aditivos

Unidade VI – Transformações bioquímicas (na carne após o abate, nos vegetais, no leite e seus derivados).

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

BOBBIO,F.O.;BOBBIO,P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. 2a. ed. São Paulo: Varela, 1995.

BOBBIO,F.O.;BOBBIO,P.A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3a. ed. São Paulo: Varela, 1992.

CECCHI,H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2a. ed. Rev.

Campinas, SP: Unicamp, 2003.

ORDONEZ, J.A.; RODRIGUEZ, M.I.C.; ALVAREZ, L.F.; SANZ, M.L.G.; MINGUILLON, G.D.F.; PERALES, L.H.; CORTECERO, M.D.S. Tecnologia de Alimentos: Componente dos alimentos e processos. Porto alegre: Artmed. v. 1, p.294 p, 2007.

PROGRAMA DAS DISCIPLINAS
3º ANO

Curso	Disciplina	Carga Horária
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Operações Unitárias	60h/a

I. Ementa

Refrigeração e complemento na indústria. Operações industriais. Operações para dividir a matéria. Separação dos sólidos, de líquidos e de gases. Liofilização. Tecnologia da água. Secagem por spray, Drum Dray e por outras técnicas de convecção e condução. Destilação. Centrifugação. Tamização. Filtração. Pasteurização. Esterilização. Moagem. Extração.

II. Objetivos

2.10 Geral

Fornecer ao aluno informações que o habilite a compreender os mais variados princípios de operações unitárias.

2.2 Específico

- ✓ Definir a abrangência do conceito de operações unitárias no campo de alimentos;
- ✓ Comparar a aplicação dos conceitos teóricos e mostrar as vantagens e desvantagens de cada operação;
- ✓ Desenvolver o raciocínio criativo no sentido de encontrar a melhor solução para um dado problema, buscando o equilíbrio entre o trinômio: homem-máquina-produção.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Reconhecer algumas operações unitárias;
- ✓ Compreender as principais operações das indústrias químicas;
- ✓ Reconhecer os princípios de funcionamento e operação dos equipamentos que as realizam.
- ✓ Interpretar folhas de dados e especificações básicas de equipamentos para indústrias químicas;
- ✓ Identificar critérios básicos para a elaboração de estudos de seleção de processos, de localização e de viabilidade técnica e econômica;
- ✓ Escolher os equipamentos mais adequados para aplicações específicas;
- ✓ Construir gráficos de análise granulométrica para dados experimentais;
- ✓ Elaborar curvas de adsorção para dados experimentais.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (15h/a)

- 1.1 Introdução, Histórico e Generalidades.
- 1.2 Tecnologia da Água.
- 1.3 Secagem e Equipamentos de Secagem.
- 1.4 Sedimentação.

Unidade II (15h/a)

- 2.1 Evaporação e Equipamentos de Evaporação.
- 2.2 Princípios do Processamento Térmico.
- 2.3 Sistemas e Processamentos Térmicos.

2º Bimestre

Unidade III (15h/a)

- 3.1 Irradiação.
- 3.2 Filtração e Equipamentos de Filtração.
- 3.3 Centrifugação e Centrífugas.
- 3.4 Trituração e Moagem.

Unidade IV (15h/a)

- 4.1 Tamizagem.
- 4.2 Refrigeração.
- 4.3 Congelamento.
- 4.4 Liofilização.

V. Procedimentos metodológicos

Aulas teóricas - Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

- BARTHOLOMAI, A. **Fábricas de alimentos – processos, equipamentos, custos**. Zaragoza: Acribia, 1991.
- CAMARGO, R. et al. **Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.
- DOSSAT, R. J. **Princípios de Refrigeração**. São Paulo: Hemus, [19--].
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1985.
- GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.
- MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. **Manual de indústria dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.
- PEREDA, J. A. O.; RODRÍGUEZ, M. I. C.; ÁLVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLÓN, G. D. G. F.; PERALES, L. H.; CORTECERO, M. D. S. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Artmed, v.1, 2005.

<i>Curso</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Carga Horária</i>
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Processamento de Cereais	60h/a

I. Ementa

Tecnologia de cereais: Conceito. Estrutura e composição do trigo, milho, aveia, arroz, cevada e outros cereais. Armazenamento, moagem e processamento de grãos. Malte e preparação de cerveja. Processos de panificação e fabricação de bolachas, massas, cerveja, cereais matinais e petiscos. Controle de qualidade dos produtos finais.

II. Objetivos

2.11 Geral

Conhecer as diferenças entre os principais cereais mais utilizados na alimentação, seus produtos e tecnologia de elaboração dos mesmos.

2.2 Específico

- ✓ Diferenciar os cereais pela morfologia das sementes;
- ✓ Conhecer as principais diferenças na composição química dos diversos cereais;
- ✓ Compreender a participação de cada microestrutura e componente do grão no processamento e propriedades dos produtos finais;
- ✓ Conhecer diversas técnicas de moagem e controle de qualidade da matéria prima;
- ✓ Conhecer os processos para elaboração de pão, bolachas, massas, cerveja, cereais matinais, e chips.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Identificar os principais cereais para alimentação humana;
- ✓ Selecionar matéria-prima para a industrialização de pães e massas;
- ✓ Identificar os diversos tipos de farinhas, etapas de processamento, rendimento e embalagens;
- ✓ Empregar as tecnologias na produção e na conservação de pães e massas;
- ✓ Compreender a estrutura, composição química, sistemas de armazenamento, alterações físicas e físico-químicas dos cereais;
- ✓ Compreender as principais alterações físicas e químicas que limitam a vida de prateleira de cereais;
- ✓ Conhecer mecanismos de apodrecimento e a deterioração em cereais e métodos de controle;
- ✓ Compreender os princípios que tornam um produto alimentício de origem em cereais seguros para o consumidor;
- ✓ Compreender e interpretar as normas de controle de qualidade e legislação de cereais e sub-produtos.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (04h/a) - Introdução

1.1 Definições de cereal.

1.2 Principais cereais para alimentação (Trigo, Milho, Centeio, Triticale, Sorgo, Arroz, Aveia, Cevada,...).

1.3 Estrutura e composição química do grão.

Unidade II (06h/a) – Armazenamento

- 2.1 Sistemas básicos
- 2.2 Fatores que afetam o armazenamento: umidade, secagem, aeração,...
- 2.3 Principais alterações provocadas nos grãos: microrganismos, insetos, roedores,...

Unidade III (10h/a) - Obtenção de farinhas

- 3.1 Tipos de farinhas
- 3.2 Etapas de processamento
- 3.3 Rendimento de farinhas
- 3.4 Embalagem e conservação

2º Bimestre

Unidade IV (08h/a) - Sub-produtos de cereais

- 4.1. Pães;
- 4.2. Massas;
- 4.3. Biscoitos;
- 4.4. Produtos de milho;
- 4.5. Outros (alimentos extrusados, cereais matinais, germe de trigo, bulgur,...).

Unidade V (08h/a) - Bebidas à base de cereais

- 5.1 Obtenção do malte
- 5.2 Bebidas fermentadas
- 5.3 Bebidas destiladas
- 5.4 Bebidas fermento-destiladas.

Unidade VI (04h/a) - Controle de Qualidade e legislação de cereais e sub-produtos.

- 6.1 Análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais
- 6.2 Legislação pertinente.

V. Procedimentos metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

- FELIPPE, G. **Grãos e sementes – a vida encapsulada**. Rio de Janeiro: SENAC. 2007. 430p.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2ªed. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.
- GUTKOSKI, L. C.; PEDÓ, I. **Aveia: composição química, valor nutricional e processamento**. São Paulo: Varela. 2000. 91p.
- KENT, N. L. **Tecnologia de los cereales**. 2.ed. Zaragoza: Acribia, 1987. 220p.
- MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. **Manual de Industrias de Alimentos**. São Paulo: Varela. 1996. 599p.

<i>Curso</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Carga Horária</i>
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Processamento de Leites e Derivados II	40h/a

I. Ementa

Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Controle de qualidade e legislação do leite e derivados. Características e análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e microscópicas do leite.

II. Objetivos

2.1 Geral

Fornecer ao aluno informações que o habilite a compreender os mais variados procedimentos tecnológicos na área de laticínios.

2.2 Específico

- ✓ Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre as atividades da Inspeção de Leite e Derivados, abrangendo normas higiênico-sanitárias e tecnológicas, assim como as principais análises do leite.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Compreender as propriedades e uso de diferentes materiais de embalagem de produtos de origem láctea;
- ✓ Compreender os princípios básicos e práticas de limpeza e sanitização em operações de processamento de alimentos de origem láctea;
- ✓ Compreender os requerimentos para utilização de água e manejo de efluentes em alimentos de origem láctea e processamento;
- ✓ Ser capaz de aplicar e incorporar os princípios de ciência de alimentos na prática, em situações do mundo real e problemas.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (09h/a) – Introdução

- 1.1 Definições;
- 1.2 Raças;
- 1.3 Manejo de pastagens;
- 1.4 Alimentação;
- 1.5 Controle fitossanitário dos animais;
- 1.6 Manejo Animal;

Unidade II (12h/a) – Obtenção e pré-beneficiamento do leite

- 2.1 Ordenha;
- 2.2 Resfriamento;
- 2.3 Análises realizadas na propriedade (padrões);
- 2.4 Transporte, recebimento e estocagem do leite na indústria;
- 2.5 Classificação do leite quanto a procedência (A, B, C).

Unidade III (09h/a) - Microbiota do leite e produtos derivados.

2º Bimestre

Unidade III (18h/a) – Beneficiamento do leite

3.1 Classificação do leite quanto ao teor de lipídeos;

3.2 Tratamento térmico;

-Pasteurização;

-Esterelização;

3.3 Embalagem e armazenamento.

Unidade IV (12h/a) – Controle de qualidade e legislação do leite.

4.1 Análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e microscópicas;

4.2 Detecção de inibidores, contaminantes e antibióticos;

4.3 Legislação pertinente.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas teóricas – Aulas expositivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojetor, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

Aulas práticas - Análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas do leite, exercícios práticos.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas. A avaliação das aulas práticas resultará em uma nota que será o somatório das atividades desenvolvidas nas aulas práticas: relatórios, questionários, frequência e participação em aula.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 1998. 318p.

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. Nobel, 1984.

CARUSO, J. G. B.; OLIVEIRA, A. J. **Leite: obtenção, controle de qualidade e processamento**. ESALQ – USP.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 2001. 674p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. São Paulo: Globo, 1990. 297p.

GAVA, J. A. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 6. ed. São Paulo, Nobel, 1984. 284 p.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Editora da UFSC, 2002.

OLIVEIRA, J. S. **Queijo: fundamentos tecnológicos**. Campinas: Icone, 1986. 146p.

SÁ, F. V. **Leite e seus produtos**. Clássico, 1978.

<i>Curso</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Carga Horária</i>
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Gestão da Qualidade dos Alimentos	80h/a

I. Ementa

Conceitos de gestão da qualidade de alimentos para que o discente possa compreender e contextualizar as diferentes formas de gerir unidades de produção e/ou distribuição de alimentos. Abordagem dos temas mais importantes e prementes do setor produtivo, apresentando conceitos teóricos sólidos.

I. Objetivos

2.1 Geral

Levar ao conhecimento dos participantes as principais referências teóricas sobre Gestão da Qualidade de Alimentos, de modo que os discentes tenham sólido embasamento das matrizes teóricas sobre gestão e suas evoluções.

2.2 Específico

- ✓ Aperfeiçoar conhecimentos, habilidades e competências nas áreas de Gestão e Alimentos, favorecendo o desempenho profissional comprometido, dinâmico e flexível;
- ✓ Capacitação para estruturação ou reestruturação de negócios de Alimentação;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades e promoção de aprimoramento em Gestão de Novos empreendimentos do setor de alimentos;
- ✓ Especialização nos Controles de Qualidade e Higiênico – Sanitário.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Colaborar em processos de implementação e manutenção de Sistemas de Gestão da Qualidade em organizações diversas;
- ✓ Identificar as principais ferramentas de gestão da qualidade existentes;
- ✓ Colaborar em Auditorias internas, de acordo com os referenciais NP EN ISO 9001:2000, NP EN ISO 14001:2005 e NP 4397:2001 (OHSAS 18001);
- ✓ Sugerir e colaborar na implementação de medidas adequadas de prevenção, correção e proteção;
- ✓ Colaborar na integração dos sistemas de Gestão;
- ✓ Intervir em processos de diagnóstico e auditorias integradas de Qualidade;

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (16h/a)

- 1.1 Qualidade: evolução e aspectos conceituais;
- 1.2 Métodos e ferramentas da qualidade;
- 1.3 Rastreabilidade e produção integrada.

Unidade II (16h/a)

- 2.1 Sistemas de gestão de alimentos;
- 2.2 Análises de perigo e pontos críticos de controle (APPCC);
- 2.3 Boas práticas de fabricação (BPF) na produção de alimentos.

Unidade III (08h/a)

3.1 Inspeção e auditoria em programas de certificação aplicados a sistemas de qualidade e segurança de alimentos.

2º Bimestre

Unidade IV (16h/a)

- 4.1 Capacitação contínua dos colaboradores;
- 4.2 Certificação na produção de alimentos;
- 4.3 Gestão do processo de desenvolvimento de produtos;
- 4.4 Melhoria de processos.

Unidade IV (24h/a)

- 5.1 Normas ISO 9000 e ISO 22000;
- 5.2 Gestão de suprimentos;
- 5.3 5S: os 5 sentidos da qualidade.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

- ARAÚJO, M. J. **Fundamentos de Agronegócio**. SP: Atlas, 2003.
- BASTOS, M.S.C. et al. **Ferramentas da ciência e tecnologia dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 440 p., 2008.
- BATALHA, M.O. et al. **Gestão do Agronegócio**. São Carlos: EdUFSCar, 465 p., 2005.
- BATALHA, M. O. et al. **Gestão Agroindustrial**. SP: Atlas, 2007, Edição revisada – 2 vol.
- FEIGENBAUM, A. V. **Controle da Qualidade Total: gestão e sistemas**. .1. São Paulo: Makron Books, 1994.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri: Ediora Manoela, 3ª. edição (rev. e ampl.), 986 p., 2008.
- PALADINI, E. P. **Controle de qualidade: uma abordagem abrangente**. São Paulo: Atlas, 1990.
- PESSOA, A. P., SILVA, A. S.; CAMARGO, C. P. **Qualidade e certificação de produtos agropecuários**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica (Texto para discussão), 191 p., 2002.
- TOLEDO, J. C.; BATALHA, M. O.; AMARAL, D. C. **Qualidade na indústria agroalimentar: situação atual e perspectivas**. ERA – Revista da Administração de Empresas, São Paulo, v.40, n.2, p.90-101, 2000.

<i>Curso</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Carga Horária</i>
Técnico de Nível Médio em Agroindústria	Processamento de Leites e Derivados III	40h/a

I. Ementa

Considerações sobre o leite (Obtenção e provas higiênica do leite, Processamento, transporte e distribuição do leite e derivados), Estudo dos derivados do leite, Aproveitamento de sub-produtos da indústria de laticínios, Plantas industriais, área e equipamentos.

I. Objetivos

2.1 Geral

Fornecer ao aluno informações que o habilite a compreender os mais variados procedimentos tecnológicos na área de laticínios.

2.2 Específico

- ✓ Conhecer como a tecnologia, química e a microbiologia se integram permitindo fabricar produtos de alta qualidade sem riscos ao consumidor, na área de laticínios;
- ✓ Permitir aos alunos um verdadeiro conhecimento na área de produtos lácteos;
- ✓ Discutir processos de fabricação no contexto da tecnologia relacionando os aspectos bioquímicos e microbiológicos.

III. Competências e Habilidades

- ✓ Conhecer o papel e significância da inativação microbiana, adaptação e fatores ambientais (Aa, pH, temperatura) sobre o crescimento e respostas dos microrganismos em vários ambientes;
- ✓ Ser capaz de identificar as condições, incluindo práticas de sanificação, sob as quais microrganismos patogênicos e deterioradores importantes são comumente inativados, mortos ou minimizados em alimentos de origem láctea;
- ✓ Compreender as fontes e variabilidade das matérias primas alimentícias e seu impacto sobre as operações de processamento;
- ✓ Conhecer mecanismos de apodrecimento e a deterioração em alimentos de origem láctea e métodos de controle;
- ✓ Compreender os princípios que tornam um produto alimentício de origem láctea seguro para o consumidor;
- ✓ Conhecer fenômenos de transporte e operações unitárias em processamento de alimentos de origem láctea tanto conceitualmente como em práticas laboratoriais;
- ✓ Compreender operações unitárias requeridas para produzir um dado produto alimentício de origem láctea;
- ✓ Compreender as regulamentações governamentais requeridas para a fabricação e venda de produtos alimentícios.

IV. Bases Tecnológicas

1º Bimestre

Unidade I (12h/a) - Considerações sobre o leite.

1.1 Obtenção higiênica do leite.

1.2 Provas higiênicas do leite.

- 1.3 Processamento do leite.
- 1.4 Transporte e distribuição do leite e derivados.

Unidade II (18h/a) – Estudo dos derivados do leite

- 2.1 Definição, classificação, etapas de elaboração, embalagem e conservação;
 - Leite fermentado;
 - Leite em pó;
 - Leite condensado e Doce de leite;
 - Leite concentrado e evaporado;

2º Bimestre

Unidade III (30h/a) – Estudo dos derivados do leite – Continuação

- 3.1 Definição, classificação, etapas de elaboração, embalagem e conservação;
 - Manteiga;
 - Iogurte;
 - Nata e creme de leite;
 - Sorvete;
 - Queijo;
 - Aproveitamento do soro de queijo.
- 3.2 Aproveitamento de sub-produtos da indústria de laticínios
- 3.3 Plantas industriais, área e equipamentos.

V. Procedimentos Metodológicos

Aulas teóricas – Aulas explosivas dialogadas com uso de quadro branco e recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, projetor de slides, etc.). Estudos dirigidos através de trabalhos em grupo ou individuais, presenciais e virtuais. Trabalhos de pesquisa utilizando material disponível na biblioteca e na internet.

Aulas práticas – Fabricação de doce de leite, iogurtes, queijo, manteiga, requeijão, ricota e bebida láctea, sorvetes, exercícios práticos.

VI. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do conhecimento adquirido será feita por testes de conteúdo parcial e provas escritas abrangendo o conteúdo global, trabalhos em aula, individuais ou em grupos. Nas provas escritas serão avaliados os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas.

A avaliação das aulas práticas resultará em uma nota que será o somatório das atividades desenvolvidas nas aulas práticas: relatórios, questionários, frequência e participação em aula.

A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

VII. Referências Bibliográficas

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 1998. 318p.

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. Nobel, 1984.

CARUSO, J. G. B.; OLIVEIRA, A. J. **Leite: obtenção, controle de qualidade e processamento**. ESALQ – USP.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu. 2001. 674p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. São Paulo: Globo, 1990. 297p.

GAVA, J. A. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 6. ed. São Paulo, Nobel, 1984. 284 p.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUKOSKIE, M. **Introdução à Ciência de**

Alimentos. Editora da UFSC, 2002.

OLIVEIRA, J. S. **Queijo: fundamentos tecnológicos.** Campinas: Icone, 1986. 146p.

SÁ, F. V. **Leite e seus produtos.** Clássico, 1978.