

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO MÉDIO E TÉCNICO  
COORDENADORIA DE ENSINO MÉDIO E TÉCNICO**

**FORMULÁRIO  
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO**

**CURITIBA  
2017**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS  
FORMA DE OFERTA: ARTICULADA INTEGRADA**

**Autorizado pela RESOLUÇÃO N° 36 de 09 DE  
DEZEMBRO DE 2013, do Conselho Superior - IFPR**

**PALMAS  
2018**

# **INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ**

## **Reitor**

Odacir Antonio Zanatta

## **Pró-reitor de Ensino**

Amarildo Pinheiro Magalhães

## **Diretor de Ensino Médio e Técnico**

Sandra Terezinha Urbanetz

## **Coordenador de Ensino Médio e Técnico**

Marissoni do Rocio Hilgenberg

## **Diretor Geral do Campus**

Roberto Carlos Bianchi

## **Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão**

Debora Mergen Lima Reis

## **Coordenação do Curso**

Adriana Couto Pereira

## Sumário

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	8
1.1 CARACTERÍSTICAS DO CURSO.....	9
2. JUSTIFICATIVA .....	11
3. OBJETIVOS DO CURSO .....	15
3.1 OBJETIVO GERA.....	15
3.1 OBJETIVO GERAL.....	15
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICO.....	15
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	16
5. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS .....	16
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	17
6.1 PRESSUPOSTOS PEDAGÓGICOS .....	17
6.2 ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA .....	19
6.3 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO- APRENDIZAGEM.....	20
6.3.1 CONCEPÇÃO DE AVALIAÇÃO.....	20
6.3.2 RECUPERAÇÃO PARALELA .....	22
6.3.3 FORMA DE EMISSÃO DE RESULTADOS .....	22
6.3.4 CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO.....	22
6.3.5 PROGRESSÃO PARCIAL.....	23
6.3.6 CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS.....	23
6.3.7 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS .....	23
6.4 PRÁTICAS PROFISSIONAIS.....	23
6.4 PRÁTICAS PROFISSIONAIS.....	23
6.4.1 PRÁTICAS PREVISTAS EM SALA DE AULA.....	23
6.4.2 ESTÁGIO – PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO DE TRABALHO.....	23

6.4.2 ESTÁGIO – PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO DE TRABALHO.....	23
6.5 CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS.....	24
6.6 COMPONENTES.....	24
6.6.1 OBRIGATÓRIOS.....	24
6.6.2 ELETIVOS .....	25
6.6.3 OPTATIVOS .....	25
6.7 RAZÕES E OBJETIVOS PEDAGÓGICOS PARA O/S TURNO/S E HORÁRIOS DO CURSO.....	25
6.8 DURAÇÃO DA HORA-AULA.....	25
6.9 CRITÉRIOS PARA ISONOMIA NA OFERTA DOS COMPONENTES CURRICULARES.....	26
6.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES .....	26
6.11 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	26
6.12 VISITAS TÉCNICAS E/OU EVENTOS DO CURSO .....	26
6.13 TEMAS TRANSVERSAIS .....	26
6.14 MATRIZ CURRICULAR.....	27
6.14 MATRIZ CURRICULAR.....	27
<a href="#">6.14 MATRIZ CURRICULAR .....</a>	<a href="#">27</a>
6.15 EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES.....	28
7. INFRAESTRUTURA MÍNIMA REQUERIDA.....	80
8. INFRAESTRUTURA PARA ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECIAIS .....	81
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO .....	82
10. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC) .....	83
REFERÊNCIAS .....	83
ANEXOS .....	87

ANEXO I.....	87
ANEXO II.....	90
ANEXO III.....	94
ANEXO IV.....	98
ANEXO V.....	100
ANEXO VI.....	102
ANEXO VI.....	102
ANEXO VII.....	103
ANEXO VII.....	103

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**NÚMERO DO PROCESSO:** 23408.000348/2013-42

**NOME DO CURSO:** Curso Técnico Integrado em Alimentos

**EIXO TECNOLÓGICO:** Produção Alimentícia

### COORDENAÇÃO DO CURSO

**Coordenador/a:** Adriana Couto Pereira

**E-mail:** [adriana.couto@ifpr.edu.br](mailto:adriana.couto@ifpr.edu.br)

**Telefone:** (46) 3262-6819

### CAMPUS PALMAS

**Endereço:** Av. Bento Munhoz da Rocha Neto, s/n°. PRT 280, Trevo da CODAPAR, Palmas, PR

**Telefone:** (46) 3262-6819

**Home-page:** <http://palmas.ifpr.edu.br/cursos/tecnico-em-alimentos/>

**E-mail:** [campus.palmas@ifpr.edu.br](mailto:campus.palmas@ifpr.edu.br)

### LOCAL DE REALIZAÇÃO: IFPR campus Palmas

**Endereço:** Av. Bento Munhoz da Rocha Neto s/n°, PRT-280, Trevo da Codapar - Palmas PR

**Telefone:** (46) 3262-6819

**Home-page:** <http://palmas.ifpr.edu.br/cursos/tecnico-em-alimentos/>

**E-mail:** [campus.palmas@ifpr.edu.br](mailto:campus.palmas@ifpr.edu.br)

### ABERTURA DE CURSO ( )

### AJUSTE CURRICULAR DE CURSO ( X )

**RESOLUÇÃO DE CRIAÇÃO:** Resolução N° 36 de 09 DE DEZEMBRO DE 2013 do Conselho Superior

<b>COMISSÃO DE ESTRUTURAÇÃO DO CURSO (CEC) ou COMISSÃO DE AJUSTE CURRICULAR (CAJ)</b>	
<b>Função</b>	<b>Nome</b>
Presidente	Adriana Couto Pereira – SIAPE 1802959
Membro	Márcia Beraldo Lagos – SIAPE 1304422
Membro	Luiz Fernando Rankel – SIAPE 1998853
Membro	João Paulo Stadler – SIAPE 3008924
Membro	Roberto Carlos Rech – SIAPE 2378190
Representante Discente	Ana Julia Almeida Mass
Representante Discente	Kauê Eduardo de Andrade da Silva

**Conselho profissional ou legislação que regula a profissão que o curso habilita a exercer:** CREA. Lei nº 5.524/1968. Decreto nº 90922/1985.

## 1.1 CARACTERÍSTICAS DO CURSO

<b>Nível:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio
<b>Forma de oferta:</b> Integrado
<b>Modalidade de oferta:</b> ( x ) Presencial ( ) A distância
<b>Tempo de duração total do curso em anos:</b> Três anos
<b>Turno de oferta:</b> ( ) Matutino ( ) Vespertino ( ) Noturno ( x ) Diurno ( x ) Integral
<b>Horário de oferta do curso:</b> Manhã = início 08:00h, término 12:00h (5 aulas de 45 minutos, com intervalo) Tarde = início 13:30h, término 17:30h (5 aulas de 45 minutos, com intervalo)
<b>Carga horária total em hora relógio:</b> 3240 horas
<b>Carga horária de estágio:</b> 67 horas
<b>Número máximo de vagas do curso:</b> 40
<b>Número mínimo de vagas do curso:</b> 20
<b>Ano de criação do curso:</b> 2013
<b>Ano de início de primeira turma:</b> 2014
<b>Tipo de Matrícula:</b> Por série
<b>Regime Acadêmico:</b> Anual



**Requisitos de acesso ao Curso:** O acesso ao curso se dará mediante aprovação no processo seletivo regulamentado pela Pró-Reitoria de Ensino em parceria com o campus Palmas, por convênio/termo de cooperação, ou outra forma, conforme a Organização Didático-Pedagógica vigente no IFPR. Os candidatos participantes do processo seletivo devem possuir ensino fundamental completo.

**Instituição conveniada:** Não há instituições conveniadas.

## 2. JUSTIFICATIVA

Conforme estudo de Ivania Marini Piton (2005), no Paraná a taxa de analfabetismo funcional atinge 24,5% da população; o IDH, no estado é de 0,786; o rendimento domiciliar em salários mínimos no Paraná é de 21,8% da população – o que significa que esse percentual da população ganha até um salário mínimo por mês. Esses índices, portanto, geram um cenário em que 22% dos paranaenses estão abaixo da “linha da pobreza” e mais de 70% dos Municípios do Paraná com IDH inferior ao do Brasil.

A cidade de Palmas está localizada no Sudoeste do Paraná, a 1.160 metros de altitude, com economia baseada na indústria e na agropecuária. Historicamente, sempre esteve voltada à extração de erva mate, de madeira (imbuía e araucária) e à produção de gado, ambas atividades que geram pouco emprego ou então empregos, que exigem pouca ou nenhuma qualificação. Com o final do período extrativista e a evolução nas formas de produção de gado (tanto de corte quanto de produção de leite), a maioria da população que vivia dessas atividades, passou a depender de empregos temporários na colheita de maçã, batata e erva-mate – que apesar de representar fatia significativa da economia municipal, não garante uma renda contínua, relegando esta população, a viver na miserabilidade.

Nos últimos anos, Palmas entrou num processo de industrialização, ainda ligado à madeira (produção de compensados para exportação), o que tem gerado maior concentração de renda, pela própria lógica da política de exportação (no que tange ao retorno de impostos para a cidade e ao trabalho altamente tecnológico). Além disso, a ideia de que Palmas têm um elevado número de indústrias, tem trazido uma massa de população em busca de emprego, nem sempre acessível, o que tem contribuído para o aumento da pobreza do município. No município de Palmas tem-se um quadro de grandes desigualdades sociais, o que é possível observar pelos índices de analfabetismo que segundo o IBGE (Censo 2010) estão assim estabelecidos:

TABELA 1 – Taxa de analfabetismo segundo faixa etária (2010)

FAIXA ETÁRIA (anos)	TAXA (%)	FAIXA ETÁRIA (anos)	TAXA (%)
De 15 ou mais	9,31	De 30 a 39	7,23
De 15 a 19	2,07	De 40 a 49	10,47
De 20 a 24	2,82	De 50 e mais	21,77
De 25 a 29	3,71		

FONTE: IBGE - Censo Demográfico

Dados sobre o IDH-M - 2000 (Índice de Desenvolvimento Humano), segundo o IPARDES (Instituto de Desenvolvimento do Paraná, 2012), referendam de forma mais ampla o cenário municipal: Esperança de vida ao nascer: 67,93, taxa de alfabetização de adultos: 0,871; taxa bruta de frequência escolar: 0,674; renda per capita: 241,75; índice de longevidade (IDHM-L): 0,716, índice de educação (IDHM-E): 0,806, Índice de renda (IDHM-R): 0,698, Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M): 0,737, Classificação no Estado: 216 (entre 399 municípios), Classificação Nacional: 2.250. Portanto, o cenário nacional, estadual e local aponta para a necessidade da intervenção posicionada do IFPR, com ações cuja centralidade seja o desenvolvimento humano em suas mais amplas dimensões.

O CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO está inicialmente inserido no compromisso social da Instituição em ajudar esse

desenvolvimento da região Sul e Sudoeste do Paraná. O curso contribui para a modificação do quadro socioeconômico da região nos seguintes aspectos:

1. Incorporação de tecnologia na produção de alimentos;
2. Geração de empregos na indústria agroalimentar;
3. Aumento da utilização dos recursos naturais e potencialidades da região;
4. Apropriação de tecnologia pelo produtor rural;
5. Preservação dos recursos ambientais;
6. Distribuição de renda.

O segmento agroindustrial no Estado do Paraná apresenta um grande potencial de crescimento. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), o faturamento da indústria de alimentos cresceu 10,6% em 2007 se comparado ao faturamento do ano anterior, correspondendo a R\$ 230,6 bilhões. Neste contexto, justifica-se a importância social do CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO, na cidade de Palmas. A região caracteriza-se como um pólo de produção de matérias primas, existindo a necessidade de uma maior ocupação da capacidade instalada, maior elaboração e desenvolvimento de novos produtos, incluindo também a modernização tecnológica.

O desafio inicial do Curso é organizar os componentes curriculares de forma sistematizada, para que abranjam o maior número de competências, habilidades e conhecimentos necessários aos egressos do Curso. Dessa forma, eles poderão concorrer ao mercado do trabalho com qualidade, observando-se, portanto, também a formação integral desses jovens que buscam muito mais que a conclusão do ensino médio, mas trazem consigo a expectativa de uma inserção qualificada nas suas relações sociais particulares e profissionais.

Acrescido a isso, justifica-se a relevância de um curso técnico em alimentos, também, pela própria localização geográfica do *Campus*. Em Palmas, nos últimos anos, a agropecuária tem alcançado crescimento importante na produção de leite, ovos, mel, cera e lã. Cabe salientar que o crescimento agrícola da região, nesse período, sobrepujou o setor industrial que se centra basicamente na construção de máquinas, implementos agrícolas e produtos alimentícios.

A intensa produção de alimentos tem proporcionado a criação de pequenos e médios empreendimentos relacionados à transformação de matérias primas provenientes da agricultura, pecuária, aquicultura e silvicultura, assim como, tem também atraído grandes empresas do setor que se instalam na região e beneficiam-se da proximidade com o produtor. A estas empresas possibilita-se não somente a perspectiva do aproveitamento da matéria-prima e a industrialização de alimentos, elas são reconhecidamente, um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira responsável por uma parcela significativa das exportações do país. O setor agroindustrial lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais.

Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investimentos em tecnologia de alimentos são altamente expressivos. A industrialização de alimentos como fator

de promoção da agricultura e agropecuária, é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a fixação do homem no campo e agrega valor ao produto agrícola. Especificamente em Palmas e na região, pode-se encontrar um número considerável de pequenas indústrias produtoras de alimentos, principalmente de queijo, suco de frutas, geleias, vinhos, doces, embutidos, entre outros. Sabe-se da importância sócio-econômica destas agroindústrias de pequeno porte na região, já que essas empresas vêm apresentando um bom potencial de geração de emprego e renda. Com isso, percebe-se que o setor agroindustrial encontra-se em alta, tanto na região, como no Estado e no País, necessitando preparar profissionais competentes para atuar nessa área tão abrangente e importante da economia, possibilitando o crescimento e sustentabilidade desses empreendimentos.

O CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO encontra justificativa, ainda, na medida em que forma profissionais de nível médio, com formação científica e tecnológica sólidas, os quais possuem flexibilidade para as mudanças e são capazes de acompanhar os avanços da tecnologia e dos conhecimentos científicos, a partir do acesso à educação continuada. Certamente, a oferta do Curso Técnico em Alimentos integrado poderá contribuir muito para a expansão e implantação de novos empreendimentos agroindustriais de pequeno e médio porte na região, como forma de promover a industrialização da produção das propriedades, criando condições para que o pequeno e médio produtor ampliem as perspectivas de permanência e sustentabilidade na atividade agroindustrial, reduzindo o fluxo migratório, ao mesmo tempo em que, promove a criação de novos empregos e geração de renda.

O CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO, segue as diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, o qual orienta quanto à função social, no que tange a proporcionar uma formação humanística e integral, na qual os conhecimentos partam da prática social e que a ela retornem transformando-a, além de contribuir com a formação de cidadãos comprometidos com a realidade social, autônomos e empreendedores.

Assim, nessa forma de educação profissional, são contemplados os conteúdos de Formação Técnica e os de Formação Geral, de maneira contextualizada, procurando desenvolver metodologias e práticas educativas integradoras do teórico-prático e complementadoras do saber-fazer. O currículo do curso tem como diretriz a formação humana e a formação profissional isto é, formação ética, política e estética para combater as ações que venham reforçar a opressão de uns sobre outros ou degradar a relação do ser humano com a natureza.

O PDI do IFPR aponta que “todos os processos educativos, assim como suas respectivas metodologias e meios, têm por base a concepção de educação como elemento de transformação pessoal e social” (PDI-IFPR, 2009, p.61). Nessa linha de pensamento, é que se pode afirmar que o Curso técnico em Alimentos do IFPR *campus* Palmas tem características diferenciadas. As diretrizes nacionais de educação recomendam que o número mínimo de aulas seja de 3200 horas, porém, o curso contempla 3240 horas.

### **3. OBJETIVOS DO CURSO**

#### **3.1 OBJETIVO GERAL**

Formar profissionais técnicos na habilitação Técnico em Alimentos de acordo com as tendências tecnológicas da região e em consonância com as demandas dos setores produtivos, visando atender ao público que busca a formação profissional na respectiva área.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Proporcionar condições de profissionalização a alunos com Ensino Fundamental concluído, integrada à formação de Ensino Médio;
2. Contribuir para que os jovens constituam-se como cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos, e que através da integração da formação humanística e cultura geral à formação técnica, tecnológica e científica, sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo ético e comprometido com o desenvolvimento regional sustentável, interagindo e aprimorando continuamente seus aprendizados;
3. Atender as expectativas da comunidade regional;
4. Capacitar os profissionais para atuarem como agentes de incentivo à implantação de melhorias na qualidade das indústrias de alimentos, assim como no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
5. Desenvolver pesquisas para novos produtos e processos na área de alimentos;
6. Incentivar o empreendedorismo na formação do técnico em alimentos;
7. Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
8. Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;
9. Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria das condições da vida no campo, com diminuição do êxodo rural, através de mais uma alternativa aos pequenos e médios produtores;
10. Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade no mundo do trabalho;
11. Oferecer uma opção de profissionalização aos alunos que desejam ingressar no Instituto Federal do Paraná - *Campus Palmas*.

#### **4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

O Instituto Federal do Paraná, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

1. Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
2. Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
3. Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
4. Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
5. Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
6. Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

A partir disso, em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (MEC, 2016), o egresso do curso de Técnico em Alimentos deverá apresentar o seguinte perfil profissional, ou seja, ter base quanto às seguintes competências e habilidades:

1. Planejar, orientar, executar, acompanhar e controlar as etapas do processamento de alimentos e bebidas, aquisição e manutenção de equipamentos;
2. Gerenciar e executar as atividades de aquisição e comercialização, o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas;
3. Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
4. Monitorar o processo de higienização, limpeza e sanitização da produção alimentícia;
5. Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
6. Coordenar, motivar, orientar e participar de equipes de trabalho;
7. Prestar assistência técnica em órgãos de fiscalização sanitária e defesa do consumidor;
8. Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na indústria de alimentos;
9. Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

#### **5. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS**

Após a integralização de todos os componentes curriculares que compõem a matriz curricular do curso técnico de nível médio na forma integrada, será conferido ao concluinte do curso o Diploma de Técnico em Alimentos, do Eixo Tecnológico Produção Alimentar, e o Histórico Escolar de Conclusão do Ensino Médio e Curso Técnico em Alimentos.

## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O IFPR, na organização dos seus cursos adota como pressupostos: a integração entre trabalho, ciência, tecnologia e cultura; a pesquisa como eixo orientador da prática pedagógica; a indissociabilidade entre teoria e prática e a interdisciplinaridade, visando à superação da fragmentação entre as áreas do conhecimento. O processo educativo objetiva proporcionar uma formação integral, que possibilite o acesso a conhecimentos científicos e tecnológicos e promova a reflexão crítica sobre o contexto social e o mundo do trabalho, desenvolvendo a autonomia intelectual do estudante para que este consiga, por si próprio, formar-se ou buscar a formação necessária na construção de seu itinerário profissional.

Dessa forma, a elaboração dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) deve ocorrer a partir das definições assumidas no Projeto Político Pedagógico (PPP) do *campus*, alinhadas aos pressupostos e às orientações e princípios pedagógicos elencados no PPI.

Além disso, os cursos de Educação Profissional Técnica de nível médio e os cursos Superiores seguem Resoluções do IFPR que orientam sobre a organização didático-pedagógica.

### 6.1 PRESSUPOSTOS PEDAGÓGICOS

A reflexão filosófica sobre educação é que dá sentido a pedagogia, definindo os valores que direcionam a prática educacional e os resultados que nortearão o futuro do aluno e da sociedade em que o mesmo está inserido. Não existe Proposta Pedagógica sem proposições filosóficas, essas por sua vez, podem, mas não devem ser inconscientes, pois precisam estar explícitas, nos documentos e na realidade objetiva e subjetiva das práticas desenvolvidas pela instituição educacional.

A adoção de uma Proposta Pedagógica é um ato político, necessariamente vinculado a um Projeto de Sociedade; por isso, quando adotamos, por exemplo, a “Pedagogia da Libertação” sabemos que assumiremos uma concepção problematizadora de educação, dentro de uma prática dialógico-dialética, pois educador e educando aprendem juntos e estão comprometidos com a transformação da realidade em que vivem. Por outro lado, se empregarmos a “Pedagogia Liberal Tradicional” verificamos uma relação de predominância da autoridade do professor e de uma atitude receptiva do alunos, com um professor que transmite o conteúdo na forma de verdade, que deve ser absorvida e comprometido com a reprodução da sociedade atual.

Por isso, a necessidade de entendermos o que está por trás das práticas pedagógicas; todas elas representam uma visão e/ou um projeto de sociedade. Revelar as intenções do planejamento, da forma de avaliar, do método de ensino é visualizar o tipo de homem que queremos ver: o homem culto ou o homem que não sabe nada, os homens que pensam ou os homens que só poderão utilizar instrumentos ou decorar informações.

O pensamento pedagógico brasileiro, nos últimos anos, ganhou uma forte influência das concepções críticas e progressistas de educação, se não na prática, que ainda prima pelo tradicional; nos planos, diretrizes, projetos e algumas políticas de ensino. Entretanto, a dicotomia existente entre os ideais e a prática, entre o discurso e o real tem feito parte da história da educação brasileira, que em transformação almeja por mudanças.

De acordo com Moacir Gadotti (2004), os pensadores brasileiros apresentam sínteses, divisões e conceitos diferenciados na tentativa de enquadrar e compreender o pensamento pedagógico brasileiro; entre eles citaremos aqueles, que tem influenciado acentuadamente o Sistema Educacional nas últimas décadas, através das Propostas Curriculares, dos Projetos Políticos Pedagógicos, dos Concursos para o Magistério, da Formação dos docentes nos Cursos de Licenciatura e do Planejamento Escolar.

Para o filósofo, pedagogo e fomentador da teoria histórico crítica Demerval Saviani (1983) existem quatro grandes tendências: o “humanismo tradicional”, o “humanismo moderno”, a “concepção analítica” e a “concepção dialética”. Para ele, o educador vive em conflito entre essas diferentes ideologias.

O então educador José Carlos Libâneo (1985), pensador envolvido com a educação das classes sociais menos favorecidas e comprometido com a pedagogia crítico-social dos Conteúdos divide a educação em duas tendências: aquelas “liberais” que tem por função preparar os indivíduos para o desempenho de papéis sociais, de acordo com as aptidões individuais - tendência tradicional, renovada progressivista, renovada não-diretiva e a tecnicista - e aquelas “progressistas” que vê a educação com finalidades sociopolíticas, instrumento de luta dos professores - tendência libertadora, tendência libertária e a tendência crítico-social dos conteúdos.

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia têm sua atuação direcionada ao desenvolvimento regional, em articulação com os arranjos produtivos locais. De acordo com Schlemper (2013) o Estatuto do IFPR contempla, como um de seus princípios norteadores, no capítulo II, artigo 3º, inciso III, a “eficácia nas respostas de formação profissional, difusão do conhecimento científico e tecnológico e suporte aos arranjos físicos locais, sociais e culturais” (IFPR, 2008, p.3). Em seu Art. 4º, que trata das finalidade e características do IFPR, evidencia-se, em seu inciso IV, que a instituição tem como uma de suas finalidades “orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal do Paraná” (IFPR, 2008, p.5). E ainda, no artigo 37º, os arranjos produtivos locais, estão presentes como norteadores das atividades de pesquisa:

“As atividades de pesquisa têm como objetivo desenvolver espírito científico e pensamento reflexivo para a investigação, a produção e a difusão de conhecimentos culturais, artísticos, científicos e tecnológicos, visando o desenvolvimento da sociedade a partir dos arranjos produtivos locais, sociais e culturais” (IFPR, 2008, p. 13).

Na região em que se encontra instalado o IFPR *campus* Palmas os arranjos produtivos locais identificados, de acordo com o que enumera Schlemper (2013), foram: de confecções, de móveis e software. Todavia, os núcleos produtivos desses arranjos encontram-se em cidades da Região que localizam-se em média a 200 quilômetros do *campus* o que torna-se uma limitação na possibilidade de formação de mão de obra especializada, através da atividade de ensino, pois dificulta aos alunos destes municípios frequentarem os cursos, especialmente de nível médio, seja nas modalidades, integrado, concomitante ou mesmo pós-médio.

“Mas se há uma limitação sobre a questão de formação pelos cursos regulares de ensino, outras formas possíveis de atuação do *campus* foram cogitadas, especialmente três. A primeira, através de pesquisas direcionadas aos setores, produzindo inovação de processos e produtos, elevando seu potencial competitivo, a segunda, através da participação do IFPR – *campus* Palmas nas governanças dos APLs, contribuindo em sua condução estratégica e estimulando o processo associativo, e a terceira, através do fomento e estímulo a criação e instalação de empresas dos setores de confecções, móveis e software, que pudessem se agregar aos APLs da região, e aí sim, beneficiar-se da formação de profissionais especializados pelo IFPR – *campus* Palmas” (Schlemper, 2013, p. 07).



A partir da análise do contexto socioeconômico e cultural da região em que está inserido o IFPR *campus* Palmas podemos entender que a educação deve:

- Atuar no sentido do desenvolvimento local e regional na perspectiva da construção da cidadania.
- Direcionar o olhar para a busca de soluções para a realidade de exclusões que ainda hoje castigam nossa sociedade, no que se refere ao direito de acesso aos bens sociais, em especial a educação.
- Trabalhar para a formação integral de cidadãos trabalhadores e emancipados.
- Formar indivíduos que sejam capazes de produzir conhecimentos a partir de uma prática interativa com sua própria realidade.
- Agregar à formação acadêmica a preparação para o trabalho
- Formação profissional e tecnológica contextualizada, encharcada de conhecimentos, princípios e valores que potencializam a ação humana na busca de caminhos mais dignos de vida.
- Pesquisa como princípio educativo além de científico.

## 6.2 ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA

Os princípios metodológicos que orientam as ações formativas no IFPR são:

**I – Relação teoria e prática:** o conhecimento é resultado da relação entre teoria e prática, e da articulação entre sujeito e objeto. Neste sentido, busca-se a superação do trabalho educativo enquanto simples contemplação ou absorção passiva de sistemas explicativos complexos, oportunizando situações significativas de aprendizagem.

**II – Relação entre unidade e totalidade:** trabalhar com fatos, acontecimentos ou fenômenos significa elevar o conhecimento à categoria de representação da realidade. Não significa fragmentar o objeto a ser trabalhado, mas especificar unidades a partir da sua relação com o todo; a relação entre a unidade e a totalidade mostra que a fragmentação deixa lacunas no aprendizado, dificultando a compreensão dos conteúdos pelo estudante.

É necessário organizar o processo pedagógico de modo a articular momentos multidisciplinares, absolutamente necessários enquanto resposta à necessidade de formalização, a momentos de transdisciplinaridade, enquanto espaços de articulação com as práticas de trabalho, sociais e culturais.

A partir de reuniões realizadas com os docentes e técnicos administrativos do *campus* Palmas, chegou-se ao consenso que a corrente pedagógica que mais se aproxima das práticas de ensino até então realizadas na instituição, e com a qual o *campus* irá declaradamente pactuar, é a Pedagogia Histórico Crítica dos Conteúdos, pois é a que melhor representa os interesses e necessidades do ensino na instituição.

Além disso nas reuniões com a comunidade e com os discentes destacou-se a importância de os estudantes e profissionais formados pela instituição atuarem de maneira a transformar a realidade local, através de projetos e parcerias. De acordo com Saviani (2007):

“ [...] a Pedagogia Histórico Crítica procurou construir uma metodologia que; encarnando a natureza da educação como uma atividade mediadora no seio da prática social global, tem como ponto de partida e ponto de chegada a própria prática social. O trabalho pedagógico configura-se, pois, como um processo de mediação que permite a passagem dos educandos de uma inserção acrítica e inintencional no âmbito da sociedade a uma inserção crítica e e

intencional. A referida mediação objetiva-se nos momentos intermediários do método, a saber: problematização, que implica a tomada de consciência dos problemas enfrentados na prática social, instrumentação, pela qual os educandos se apropriam dos instrumentos teóricos e práticos necessários para a compreensão e solução dos problemas detectados; e catarse, isto é, a incorporação na própria vida dos alunos dos elementos constitutivos do trabalho pedagógico.”

## **6.3 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM**

### **6.3.1 CONCEPÇÃO DE AVALIAÇÃO**

A avaliação da aprendizagem nos componentes curriculares do curso técnico em Alimentos será realizada em consonância com a Resolução 50/2017 do Conselho Superior do IFPR, que trata da avaliação no âmbito da instituição, e a Resolução n. 54/2011, que trata da Organização Didático Pedagógica do Instituto Federal do Paraná.

“Art. 4º - A avaliação como parte do processo de ensino-aprendizagem deverá ser contínua e cumulativa, com predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, prevalecendo o desenvolvimento do estudante ao longo do período letivo sobre os de eventuais provas finais”

Dessa forma, a avaliação assume função diagnóstica e formativa, tendo como princípio fundamental o desenvolvimento da consciência crítica e constituindo instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, com o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Diante dessa perspectiva, a avaliação deverá contemplar os seguintes princípios:

- I – a investigação, reflexão e intervenção;
- II – o desenvolvimento da autonomia dos estudantes;
- III – o dinamismo, a construção, a cumulação, a continuidade e a processualidade;
- IV – a inclusão social e a democracia;
- V – a percepção do ser humano como sujeito capaz de aprender e desenvolver-se;
- VI – a aprendizagem de todos os estudantes;
- VII – o conhecimento a respeito do processo de desenvolvimento do estudante, considerando suas dimensões cognitiva, biológica, social, afetiva e cultural;
- VIII – a compreensão de que todos os elementos da prática pedagógica e da comunidade acadêmica interferem no processo ensino-aprendizagem;
- IX – a elaboração e a adequação constantes do planejamento do professor, tendo por referência o estudante em sua condição real;
- X – a interação entre os sujeitos e destes com o mundo como base para a construção do conhecimento;
- XI – a escolha de novas estratégias para o processo ensino-aprendizagem, mediante os sucessos e insucessos como aspectos igualmente importantes;
- XII – a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- XIII – a prevalência do desenvolvimento do estudante ao longo do período letivo;
- XIV – a constante presença e imbricação da objetividade e subjetividade nas relações pedagógicas e avaliativas, dada sua coexistência nas relações humanas.

A Resolução 50/2017 também indica que:

“Art. 6º: O processo de avaliação deve considerar:

I – quem, para quê e por quê se avalia, o quê e como se avalia o processo de ensino-aprendizagem;

II – o envolvimento da instituição, dos gestores, dos docentes, dos técnicos administrativos em educação, dos estudantes, da família e da sociedade no processo ensino-aprendizagem;

III – a visão do estudante como um sujeito ativo do processo ensino-aprendizagem com sua antecipada ciência de o que será avaliado, com as regras, critérios e instrumentos estabelecidos de forma clara e democrática;

IV – a autoavaliação por parte dos estudantes, dos docentes e da instituição;

V – a definição de estratégias para a melhoria do processo ensino-aprendizagem mediante a discussão com os segmentos da comunidade acadêmica acerca dos resultados obtidos nos variados momentos do processo de avaliação.

**Art. 7º:** O processo de avaliação de ensino-aprendizagem será:

I – diagnóstico: considera o conhecimento prévio e o construído durante o processo de ensino-aprendizagem, abrange descrição, apreciação qualitativa acerca dos resultados apresentados pelos envolvidos em diferentes etapas do processo educativo e indica avanços e entraves para intervir e agir, redefinindo ações e objetivos;

II – formativo: ocorre durante todo o processo de ensino-aprendizagem, é contínuo, interativo e centrado no processo por meio do qual o estudante (re)constrói seus conhecimentos, possibilitando esse acompanhamento, bem como fornecendo subsídios para a avaliação da própria prática docente;

III – somativo: possibilita a avaliação dos objetivos pretendidos; apresenta os resultados de aprendizagem em diferentes períodos e seus dados subsidiam o replanejamento do ensino para próxima etapa.”

Em termos quantitativos, a avaliação do desempenho escolar é feita por conteúdos curriculares e bimestres, considerando-se os aspectos de assiduidade e aproveitamento, ambos eliminatórios.

Para atender ao proposto, o artigo 9º define que:

“Deverão ser utilizados vários instrumentos avaliativos de coleta de dados, como por exemplo:

I – seminários;

II – trabalhos individuais e/ou em grupos;

III – testes escritos e/ou orais/sinalizados;

IV – demonstrações de técnicas em laboratório;

V – dramatizações;

VI – apresentações de trabalhos finais de iniciação científica;

VII – artigos científicos ou ensaios;

VIII – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC;

IX – relatórios de estágio;

X – portfólios;

XI – resenhas;

XII – autoavaliações;

XIII – participações em projetos;

XIV – participações em atividades culturais e esportivas;

XV – visitas técnicas;

XVI – atividades em Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA);

XVII – participação em atividades de mobilidade nacional e internacional;

XVIII – outras atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação pertinentes aos cursos.

Parágrafo único. Após o registro dos conceitos no sistema acadêmico, os instrumentos avaliativos deverão ser devolvidos aos estudantes.”

### **6.3.2 RECUPERAÇÃO PARALELA**

A recuperação dos conteúdos e conceitos será realizada de forma concomitante, isto é, ao longo do período letivo, através de recuperação paralela não havendo limites de componentes avaliativos, permitindo ao professor total autonomia didático-metodológica na escolha dos instrumentos avaliativos.

A recuperação paralela poderá se dar na forma de exercícios e atividades complementares, trabalhos e seminários que possibilitem o aprofundamento do estudante no assunto abordado, acompanhamento do docente em horário de contraturno ou outra forma que conduza o aluno à assimilação do conteúdo. Esta abordagem de recuperação evita que este processo se dê de forma acumulada na véspera de encerramento de períodos, o que normalmente ocasiona sobrecarga aos estudantes e professores.

### **6.3.3 FORMA DE EMISSÃO DE RESULTADOS**

Segundo a Resolução IFPR 50/2017, Art. 15:

“Os resultados obtidos no processo de avaliação serão emitidos por disciplinas/ unidades curriculares/ componentes curriculares/ áreas e disponibilizados por meio eletrônico e/ou entrega individual de boletim, devendo ser expressos por conceitos, sendo:

I – conceito A – quando a aprendizagem do estudante for PLENA e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;

II – conceito B – quando a aprendizagem do estudante for PARCIALMENTE PLENA e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;

III – conceito C – quando a aprendizagem do estudante for SUFICIENTE e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;

IV – conceito D – quando a aprendizagem do estudante for INSUFICIENTE e não atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;

§ 1º Os conceitos deverão ter emissão parcial após cada término de período letivo, conforme organização curricular, e emissão final após o término das disciplinas/ unidades curriculares/ componentes curriculares/ áreas, de acordo com o calendário do campus.

§ 2º Quando uma disciplina/ unidade curricular/ componente curricular/ área, em uma mesma turma, for ministrado por mais de um professor, os conceitos serão atribuídos em consenso pelos respectivos docentes a partir dos critérios, previamente, construídos em conjunto.

§ 3º Os resultados obtidos na avaliação refletem a corresponsabilidade de todos os segmentos da comunidade acadêmica no decorrer do processo de ensinoaprendizagem.”

### **6.3.4 CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO**

A aprovação dos estudantes ocorrerá considerando os seguintes critérios:

- a) obtenção de conceito A, B ou C no componente curricular, e
- b) frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do período letivo.

### **6.3.5 PROGRESSÃO PARCIAL**

Conforme o artigo 18 da Resolução IFPR 50/2017:

“Terão direito à progressão parcial os estudantes dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma articulada integrada que obtiverem no máximo 3 (três) conceitos D em disciplina/ unidade curricular/ componente curricular/ área e frequência mínima de 75% no período letivo. Parágrafo Único. Cabe a cada campus ofertar as disciplinas/ unidades curriculares/ componentes curriculares/ áreas para os estudantes em regime de dependência em turmas regulares ou especiais para este fim.”

### **6.3.6 CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS**

O estudante poderá solicitar certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar com o fim de alcançar a dispensa de algum(s) componente(s) curricular(es) integrante(s) da matriz curricular do curso. O respectivo processo de certificação consistirá em uma avaliação teórica ou teórico-prática, conforme as características dos componentes curriculares. Este procedimento é disciplinado pela Resolução 54/2011 do Conselho Superior da Instituição.

### **6.3.7 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS**

Segundo a Resolução 01/2007 do Conselho Superior do Instituto Federal do Paraná:

“Nos Cursos de Ensino Médio Integrado e PROEJA, a possibilidade de aproveitamento de estudos está condicionada à análise dos documentos e, facultativamente, realização de outras formas de avaliação, que comprovem a coincidência e/ou equivalência de conteúdos entre componentes curriculares cursados com êxito em outro curso e aqueles previstos nas ementas do Projeto Pedagógico do Curso – PPC em que se encontra matriculado no IFPR, bem como à natureza e a especificidade do itinerário formativo de cada curso.”

## **6.4 PRÁTICAS PROFISSIONAIS**

### **6.4.1 PRÁTICAS PREVISTAS EM SALA DE AULA**

A prática profissional é uma exigência para a conclusão do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos, e será realizada através do Estágio Supervisionado:

### **6.4.2 ESTÁGIO – PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO DE TRABALHO**

A prática profissional é uma exigência para a conclusão do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos, e será realizada através do Estágio Supervisionado:

A prática profissional é de caráter obrigatório de acordo com a tabela CBO (Classificação Brasileira de Ocupações, Ministério do Trabalho e Emprego, 2018), e será realizada a partir do 3º ano. O estudante será orientado e avaliado em sua prática

profissional pelo professor do componente curricular Estágio Supervisionado e pelo supervisor no local de estágio. O regulamento do Estágio Supervisionado encontra-se em anexo.

Os alunos do técnico em alimentos também poderão fazer estágio não obrigatório como opção, sendo que não poderá ser aproveitado para substituição do estágio obrigatório, conforme regulamento em anexo.

## **6.5 CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS**

São elencados os seguintes conteúdos obrigatórios, de acordo com a legislação vigente:

a) fundamentos de empreendedorismo, cooperativismo, tecnologia da informação, legislação trabalhista, ética profissional, gestão ambiental, segurança do trabalho, gestão da inovação e iniciação científica, gestão de pessoas e gestão da qualidade social e ambiental do trabalho, conforme inciso VI do artigo 14 da Resolução CNE/CEB nº06/2012;

b) as artes visuais, a dança, a música e o teatro são as linguagens que constituirão o componente curricular Arte conforme Lei nº 13.278/2016;

c) história e cultura afro-brasileira e dos povos indígenas em todo o currículo escolar, em especial nas áreas de educação artística e de literatura e história brasileiras, conforme Lei 11.645/08.

Os conteúdos serão trabalhados nos componentes curriculares, de acordo com as Ementas listadas abaixo, ao longo de todo o curso e integrados aos conhecimentos de cada área.

## **6.6 COMPONENTES**

### **6.6.1 OBRIGATÓRIOS**

O curso técnico em Alimentos apresenta os seguintes componentes curriculares obrigatórios:

- Língua Portuguesa, conforme Lei 9394/96
- Língua Inglesa, conforme Lei 9394/96
- Educação Física, conforme Lei 9394/96
- Matemática, conforme Lei 9394/96
- Sociologia, conforme Lei 9394/96
- Filosofia, conforme Lei 9394/96
- Artes, conforme Lei 9394/96
- Língua Espanhola
- Física
- Biologia
- Química
- Geografia
- História
- Higiene, Sanitização e Controle de Qualidade
- Introdução a Tecnologia de Alimentos
- Química Analítica Aplicada
- Matemática Aplicada

- Noções de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos
- Tecnologia de Bebidas e Produtos de Origem Vegetal
- Redação Técnica
- Análise Sensorial
- Gestão e Educação Ambiental
- Microbiologia de Alimentos
- Tecnologia de Produtos de Origem Animal
- Nutrição
- Química e Análise de Alimentos
- Estágio na Indústria de Alimentos

Os componentes ofertados pretendem promover ativa integração entre as diversas áreas de conhecimento, bem como entre os núcleos básico e formativo técnico. O presente Projeto Pedagógico recomenda fortemente a integração entre os conteúdos presentes nos diversos componentes curriculares, permitindo atividades avaliativas em conjunto quando acordado entre os docentes, sem prejuízo da ementa de cada componente, com base nos princípios de transversalidade, integração e interdisciplinaridade, apresentados no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPR (2014). Os conteúdos buscam integrar trabalho, ciência, tecnologia e cultura; a formação básica e a formação profissional; teoria e prática; fato e contexto, conforme artigo 2º do Decreto nº 5.154/2004; incisos V e VIII do artigo 6º, § 1º do artigo 8º, inciso II do artigo 13 e inciso V do artigo 22 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012; e o documento “Educação profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio” (MEC, 2007).

#### **6.6.2 ELETIVOS**

Não se aplica.

#### **6.6.3 OPTATIVOS**

Não se aplica.

### **6.7 RAZÕES E OBJETIVOS PEDAGÓGICOS PARA O/S TURNO/S E HORÁRIOS DO CURSO**

A determinação dos turnos e horários do curso está relacionada ao cumprimento da carga horária semanal do curso, que implica em dedicação em horário integral (matutino e vespertino).

O horário apresenta intervalo de 25 minutos dentro do período letivo, suficiente para a realização de uma refeição breve (lanche), higiene e descanso, e 1h 50min entre um turno e outro, suficiente para o deslocamento entre o campus e a área urbana para a realização de refeição (almoço), bem como higiene e descanso.

A jornada diária, embora extensa, inclui horários sem aulas para a realização de atividades pedagógicas, revisão dos conteúdos trabalhados, participação em projetos de extensão, pesquisa e inovação, bem como realização de tarefas e atendimento pelos docentes.

#### **6.8 DURAÇÃO DA HORA-AULA: 45 minutos**

### **6.9 CRITÉRIOS PARA ISONOMIA NA OFERTA DOS COMPONENTES CURRICULARES**

Todos os componentes curriculares apresentam carga horária maior ou igual a duas horas semanais, visando favorecer a realização de metodologias de ensino e avaliação que permitam maior participação dos estudantes e promovendo igualdade de condições de trabalho entre os docentes das diversas áreas de conhecimento.

#### **6.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

O curso não prevê atividades complementares diretamente relacionadas ao mesmo. Contudo, o campus Palmas oferece diversos projetos de extensão e opções de atividades, que podem ser realizadas pelos discentes do curso técnico em Alimentos conforme o interesse individual.

Pode-se ressaltar a participação no evento Contextos e Conceitos – Mostra de Pesquisa, Extensão e Inovação e o seminário SE<sup>2</sup>PIN (Curitiba), que ocorrem anualmente, bem como oficinas de desenho, teatro, fotografia e treinamento em diversas modalidades esportivas, como basquete e handebol.

Não é possível prever regulamentos específicos para essas atividades, por não se tratarem de iniciativas ligadas à coordenação do curso.

#### **6.11 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

Não se aplica. O curso demanda apenas o Estágio Obrigatório.

#### **6.12 VISITAS TÉCNICAS E/OU EVENTOS DO CURSO**

Visitas técnicas e eventos diversos podem ser desenvolvidas pelos docentes, dentro da carga horária dos respectivos componentes curriculares.

#### **6.13 TEMAS TRANSVERSAIS**

Os temas transversais apresentam-se distribuídos nos componentes curriculares do curso, de acordo com a legislação vigente:

- 1) Prevenção de todas as formas de violência contra a criança e o adolescente (Lei nº 8.069/1990);
- 2) Segurança no Trânsito (artigo 74 a 76 da Lei nº 9.503/1997);
- 3) Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999; artigos 5º e 6º do Decreto nº 4.281/2002 e Resolução CNE/CP nº 02/2012);
- 4) Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso (artigo 22 da Lei nº 10.741/2003);
- 5) Educação em Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009; Resolução CNE/CP nº 01/2012; Resolução CNE/CEB nº 06/2012);
- 6) Educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009 e Resolução CNE/CEB nº 02/2012).

TEMAS TRANSVERSAIS	Ações e carga horária			Carga horária total
	1º ano	2º ano	3º ano	
Prevenção de todas as formas de violência contra a criança e o adolescente	2	2	2	6
Segurança no Trânsito	2	2	2	6



Educação ambiental	10	2	10	22
Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso	2	8	2	12
Educação em direitos humanos	2	2	2	6
Educação alimentar e nutricional	12	12	12	36
<b>Carga horária total</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>88</b>

## 6.14 MATRIZ CURRICULAR

<b>Matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos, integrado ao ensino médio</b>						
<b>Ano de implantação: 2019</b>						
<b>Componente Curricular</b>	<b>1º ano (h/r)</b>	<b>2º ano (h/r)</b>	<b>3º ano (h/r)</b>	<b>Nº aula semanal (45 min)</b>	<b>Total Hora-aula</b>	<b>Total Hora relógio</b>
Língua Portuguesa	60	60	60	6	240	180
Matemática	60	60	60	6	240	180
Física	60	60	60	6	240	180
Biologia	60	60	60	6	240	180
Química	60	60	60	6	240	180
Educação Física	60	60	60	6	240	180
Geografia	60	60	60	6	240	180
História	60	60	60	6	240	180
Sociologia	60	90	----	5	200	150
Filosofia	60	90	----	5	200	150
Artes	60	---	90	5	200	150
Língua Estrangeira Moderna – Língua Espanhola	60	60	----	4	160	120

Língua Estrangeira Moderna – Língua Inglesa	---	---	60	2	80	60
Introdução à Tecnologia de Alimentos	60	---	---	2	80	60
Redação Técnica	90	---	---	3	120	90
Noções de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	60	---	---	2	80	60
Higiene, Sanitização e Controle de Qualidade	60	---	---	2	80	60
Matemática Aplicada	90	---	---	3	120	90
Microbiologia	---	120	---	4	160	120
Tecnologia de Bebidas e Produtos de Origem Vegetal	---	120	---	4	160	120
Química Analítica Aplicada	---	60	---	2	80	60
Tecnologia de Produtos de Origem Animal	---	---	180	6	240	180
Química e Análise de Alimentos	---	---	120	4	160	120
Nutrição	---	---	60	2	80	60
Análise Sensorial	---	60	---	2	80	60
Gestão e Educação Ambiental	---	---	60	2	80	60
<b>Carga horária – Total</b>	<b>1080</b>	<b>1080</b>	<b>1050</b>	<b>107</b>	<b>4280</b>	<b>3210</b>
Temas Transversais	---	---	---	---	---	*
Estágio na Indústria de Alimentos	---	---	60	2	80	60
Exibição de filmes nacionais	---	---	---	---	---	*
<b>Carga horária parcial do curso</b>	<b>1080</b>	<b>1080</b>	<b>1100</b>	<b>109</b>	<b>4360</b>	<b>3270</b>
Estágio profissional não-obrigatório	---	---	---	---	---	---
<b>Carga horária total do curso</b>	<b>1080</b>	<b>1080</b>	<b>1100</b>	<b>---</b>	<b>4360</b>	<b>3270</b>

Obs. 1. Componente(s) curriculares eletivo(s) compõe(m) a matriz curricular.

Obs. 2. Componente(s) curricular(es) optativo(s) não compõe(m) a matriz curricular.

\*Atividades trabalhadas dentro dos conteúdos curriculares em horário regular.

## 6.15 EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

CAMPUS PALMAS DO IFPR	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> <p>A compreensão da linguagem como manifestação da cultura e como constituidora dos sujeitos sociais no processo de comunicação/interação mediada pelas linguagens artísticas e midiáticas e seu momento histórico-social, ideológico e tecnológico, tendo como parâmetro fundamental o domínio da norma padrão da língua portuguesa. O desenvolvimento de práticas discursivas de leitura e produção de textos nas modalidades oral e escrita, priorizando a prosa poética, bem como a prática pedagógica de análise linguística a partir dos diversos gêneros discursivos. O estudo do texto literário como uma experiência singular de expressão, interpretação e representação da realidade social e do seu contexto sociocultural e tecnológico, com ênfase aos textos ficcionais e não ficcionais produzidos entre os séculos XII e XVIII em Portugal, e XVI e XVIII no Brasil.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b> <p>CEREJA, Willian Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. <b>Português: Linguagens</b>. Editora Atual, São Paulo, 2006.</p> <p>FARACO &amp; MOURA. <b>Língua Portuguesa e Literatura</b>. Editora Ática, São Paulo, 1997.</p> <p>GRANATIC, Branca. <b>Redação, Humor e Criatividade</b>. Editora Scipione, São Paulo, 1997.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <p>Emília Amaral, Mauro Ferreira, Ricardo Silva Leite, Severino Antônio. <b>Novas Palavras 1</b>. 1º Edição. Editora FTD, São Paulo, 2010.</p> <p>José De Nicola. Língua, <b>Literatura e Produção de Textos 1</b>. 1º Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2009.</p> <p>Marcela Pontara; Maria Bernadete M. Abaurre; Maria Luiza M. Abaurre. <b>Português 1</b>. 1º Edição. Editora Moderna, São Paulo, ____.</p> <p>Pasquale Cipriano Neto. <b>Gramática da Língua Portuguesa</b>. Editora Scipione, São Paulo, 2004.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Práticas de leitura e inteligência de textos, visando a formação do leitor crítico. As interfaces de leitura de textos verbais e não verbais, permitindo a reflexão analítica e crítica sobre as linguagens, os códigos e suas tecnológicas, como fenômeno social, educacional, histórico, cultural e ideológico. O estudo do texto literário como uma experiência singular de expressão, interpretação e representação da realidade social e do seu contexto sociocultural e tecnológico, com ênfase aos textos ficcionais e não ficcionais produzidos no século XIX em Portugal e no Brasil.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>CEREJA, Willian Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. <b>Português: Linguagens</b>. Editora Atual, São Paulo, 2006.</p> <p>FARACO &amp; MOURA. <b>Língua Portuguesa e Literatura</b>. Editora Ática, São Paulo, 1997.</p> <p>GRANATIC, Branca. <b>Redação, Humor e Criatividade</b>. Editora Scipione, São Paulo, 1997.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ABREU, Antônio Suárez. <b>Curso de redação</b>. _____. Editora Ática. São Paulo, 2004.</p> <p>KOCH, Ingedore G. Villaça. <b>A coesão textual</b>. _____. Editora Contexto. São Paulo, 2000.</p> <p>Emília Amaral, Mauro Ferreira, Ricardo Silva Leite, Severino Antônio. <b>Novas Palavras 2</b>. 1º Edição. Editora FTD, São Paulo, 2010.</p> <p>José De Nicola. <b>Língua, Literatura e Produção de Textos 2</b>. 1º Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2009.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>A concepção de que a língua é uma prática social em constante transformação; a reflexão analítica e crítica sobre as linguagens, os códigos e suas tecnológicas, como fenômeno social, educacional, histórico, cultural e ideológico; e o desenvolvimento de estudos gramaticais, visando a correlação semântica do discurso e a articulação fonomorfo sintática da linguagem. O estudo do texto literário como uma experiência singular de expressão, interpretação e representação da realidade social e do seu contexto sociocultural e tecnológico, com ênfase aos textos ficcionais e não ficcionais produzidos em Portugal e no Brasil a partir do século XX até a contemporaneidade.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>CEREJA, MAGALHÃES. <b>Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos.</b> 2ª Edição. Editora Atual, São Paulo, 2005.</p> <p>CEREJA, MAGALHÃES. <b>Português: linguagens: Leitura, Produção de Texto e Gramática</b> - Vol 3. 6ª Edição. Editora Atual, São Paulo, 2008.</p> <p>GIOPPPO, Fábio; GOULART, Magnus; NERY, Antonio Augusto; NOVAES, Tatiani; TURAN, Sileide Frazão. <b>Material didático elaborado pelos professores, específico para aulas no IFPR.</b></p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ABREU, Antônio Suárez. <b>Curso de redação.</b> _____. Editora Ática. São Paulo, 2004.</p> <p>KOCH, Ingedore G. Villaça. <b>A coesão textual.</b> _____. Editora Contexto. São Paulo, 2000.</p> <p>Emília Amaral, Mauro Ferreira, Ricardo Silva Leite, Severino Antônio. <b>Novas Palavras 1.</b> 1º Edição. Editora FTD, São Paulo, 2010.</p> <p>José De Nicola. <b>Língua, Literatura e Produção de Textos 1.</b> 1º Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2009.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Matemática I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Conjuntos; Relações e funções; Função: afim, quadrática, exponencial, logarítmica; Módulo: equação modular e função modular</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SIGNORELLI, Carlos Francisco <b>Matemática: 2º grau</b>, São Paulo, Ática 1992 . vol.1</p> <p>PAIVA, Manoel Rodrigues <b>Matemática</b>, São Paulo, Moderna, 2002. vol. Único</p> <p>SOUZA, Joamir. <b>Novo Olhar Matemática</b>. São Paulo, FTD, 2011. Vol. 1</p> <p>DANTE, Luíz Roberto. <b>Matemática: Contexto &amp; Aplicações</b>. São Paulo, Ática, 2003 vol. 1</p> <p>DANTE, Luíz Roberto. <b>Matemática</b>. São Paulo, Ática, 2005 .vol. único</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LOPES, Luiz Fernando. CALLIARI, Luiz Roberto. <b>Matemática Aplicada na Educação Profissional</b>. Curitiba, Base, 2010</p> <p>IEZZI, Gelson, Hazzan, Samuel. <b>Fundamentos da Matemática Elementar</b> .São Paulo, Atual, 1998(vol.1 e vol. 2)</p> <p>PAIVA, Manoel Rodrigues. <b>Matemática</b>. São Paulo, Moderna, 1995 vol.1</p> <p>BIANCHINI, Edwaldo. PACCOLA, Herval. <b>Curso de matemática</b>. São Paulo, Moderna, 1998. Vol. único</p>	
<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Matemática II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Matrizes; Determinantes; Sistemas Lineares; Análise Combinatória; Probabilidades; Geometria Plana; Trigonometria no triângulo retângulo; ângulos; Arcos e Ciclo Trigonométrico.</p>	

**Bibliografia Básica:**

SIGNORELLI, Carlos Francisco **Matemática: 2º grau**, São Paulo, Ática 1992 . vol.2

PAIVA, Manoel Rodrigues **Matemática**, São Paulo, Moderna, 2002. vol. Único

SOUZA, Joamir. **Novo Olhar Matemática**. São Paulo, FTD, 2011. Vol. 2

DANTE, Luíz Roberto. **Matemática: Contexto & Aplicações**. São Paulo, Ática, 2003 vol. 2

DANTE, Luíz Roberto. **Matemática**. São Paulo, Ática, 2005 .vol. único

**Bibliografia Complementar:**

LOPES, Luiz Fernando. CALLIARI, Luiz Roberto. **Matemática Aplicada na Educação Profissional**. Curitiba, Base, 2010

IEZZI, Gelson, Hazzan, Samuel. **Fundamentos da Matemática Elementar**. São Paulo, Atual, 1998(vol.5 e vol. 9)

PAIVA, Manoel Rodrigues. **Matemática**. São Paulo, Moderna, 1995 vol.2

BIANCHINI, Edwaldo. PACCOLA, Herval. **Curso de matemática**. São Paulo, Moderna, 1998. Vol. único

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Matemática III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Geometria de Posição e Espacial; Geometria Analítica: ponto, reta e circunferência; Números Complexos; Polinômios e Equações Polinomiais.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SIGNORELLI, Carlos Francisco <b>Matemática: 2º grau</b>, São Paulo, Ática 1992 . vol. 3</p> <p>PAIVA, Manoel Rodrigues <b>Matemática</b>, São Paulo, Moderna, 2002. vol. Único</p> <p>SOUZA, Joamir. <b>Novo Olhar Matemática</b>. São Paulo, FTD, 2011. vol.3</p> <p>DANTE, Luíz Roberto. <b>Matemática: Contexto &amp; Aplicações</b>. São Paulo, Ática, 2003 vol. 3</p> <p>DANTE, Luíz Roberto. <b>Matemática</b>. São Paulo, Ática, 2005 .vol. único</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LOPES, Luiz Fernando. CALLIARI, Luiz Roberto. <b>Matemática Aplicada na Educação Profissional</b>. Curitiba, Base, 2010</p> <p>IEZZI, Gelson, Hazzan, Samuel. <b>Fundamentos da Matemática Elementar</b> .São Paulo, Atual, 1998(vol.6 e vol. 10)</p> <p>PAIVA, Manoel Rodrigues. <b>Matemática</b>. São Paulo, Moderna, 1995 vol.3</p> <p>BIANCHINI, Edwaldo. PACCOLA, Herval. <b>Curso de matemática</b>. São Paulo, Moderna, 1998. Vol. único</p>	



<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Física I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Conceito de Grandeza, Potências de Dez e Ordem de Grandeza; Cinemática Escalar e Vetorial; Conceitos de Força, Inércia e Quantidade de Movimento (momentum); Leis de Newton; Condições e Equilíbrio Estático e Dinâmico; Trabalho e Energia Mecânica. Leis de Conservação na Mecânica, Gravitação e Leis de Kepler; Hidrostática: Teorema de Pascal, Teorema de Stevin, Teorema de Arquimedes.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>Antonio Máximo e Beatriz Alvarenga. <b>Física</b>. Ensino Médio – Volume 1, 1º Edição, Editora Scipione, São Paulo, 2005.</p> <p>Alberto Gaspar. <b>Física</b>. 1º Edição, Editora Ática, São Paulo, 2008.</p> <p>Aurélio Gonçalves Filho e Carlos Toscano. <b>Física</b>, Ensino Médio. 1º Edição, Editora Scipione, São Paulo, 2003.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>José Fernando Rocha (Org). <b>Origens e Evolução das Idéias da Física</b>. 1º Edição, Editora EDUFBA, Salvador, 2002.</p> <p>Feynman, R. P., Leighton, R. B., Sands, M. <b>Lições da Física de Feynman</b> – Edição Definitiva – Volumes I, II e III. 1º Edição, Editora Bookman, Rio de Janeiro, 2008.</p> <p>Francisco Ramalho Júnior, Nicolau Gilberto Ferraro, Paulo Antônio de Toledo Soares. <b>Moderna Plus Física 1</b>. 1º Edição, Editora Moderna, São Paulo, 2003.</p> <p>Fernando Cabral e Alexandre Lago. <b>Física 1</b>. 1º Edição, Editora Harbra, São Paulo, 2004.</p> <p>Antônio Máximo e Beatriz Alvarenga. <b>Curso de Física 1</b>. 6º Edição, Editora Scipione, São Paulo, 2005.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Física II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b> Escalas termométricas; Dilatação de Sólidos e Líquidos; Transformações Isotérmica, Isobárica e Isovolumétrica; Lei de Avogadro; Equação de um gás ideal; Calor, Capacidade Térmica; Calor Específico; Primeira e Segunda Leis da Termodinâmica; Mudança de Fases; Reflexão e Refração da Luz; Espelhos; Lentes; Instrumentos Ópticos, Ondas, Oscilações.	
<b>Bibliografia Básica:</b> José L. Sampaio e Caio S. Calçada. <b>Universo da Física</b> vol 2. 2ª Edição, Editora Atual, São Paulo, 2005. Beatriz Alvarenga e Antônio Máximo. <b>Física</b> vol 2. 1ª Edição, Editora Scipione, São Paulo, 2008. Ramalho, Nicolau e Toledo. <b>Fundamentos da Física</b> vol 2. 8ª Edição, Editora Moderna, São Paulo, 2003.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> José Fernando Rocha (Org). <b>Origens e Evolução das Idéias da Física</b> . 1ª Edição, Editora EDUFBA, Salvador, 2002. Feynman, R. P., Leighton, R. B., Sands, M. <b>Lições da Física de Feynman</b> – Edição Definitiva – Volumes I, II e III. 1ª Edição, Editora Bookman, Rio de Janeiro, 2008. Francisco Ramalho Júnior, Nicolau Gilberto Ferraro, Paulo Antônio de Toledo Soares. <b>Moderna Plus Física 2</b> . 1ª Edição, Editora Moderna, São Paulo, 2003. Fernando Cabral e Alexandre Lago. <b>Física 2</b> . 1ª Edição, Editora Harbra, São Paulo, 2004. Antônio Máximo e Beatriz Alvarenga. <b>Curso de Física 2</b> . 6ª Edição, Editora Scipione, São Paulo, 2005.	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Física III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Carga Elétrica e Lei de Coulomb; Campo Elétrico e Potencial Elétrico; Corrente Elétrica; Tensão Elétrica e Potência Elétrica; Circuitos com Capacitores e Indutores, Campo Magnético e Força Magnética; Indução Eletromagnética, Geradores e Transformadores, Tópicos de Física Quântica e Relatividade.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>Antonio Máximo e Beatriz Alvarenga. <b>Física</b>. Ensino Médio – Volume 3. 1º Edição, Editora Scipione, São Paulo, 2000.</p> <p>Alberto Gaspar. <b>Física</b>. 1º Edição, Editora Ática, São Paulo, 2008.</p> <p>Aurélio Gonçalves Filho e Carlos Toscano. <b>Física</b>, Ensino Médio. 1º Edição, Editora Scipione, São Paulo, 2003.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>José Fernando Rocha (Org). <b>Origens e Evolução das Idéias da Física</b>. 1º Edição, Editora EDUFBA, Salvador, 2002.</p> <p>Feynman, R. P., Leighton, R. B., Sands, M. <b>Lições da Física de Feynman</b> – Edição Definitiva – Volumes I, II e III. 1º Edição, Editora Bookman, Rio de Janeiro, 2008.</p> <p>Francisco Ramalho Júnior, Nicolau Gilberto Ferraro, Paulo Antônio de Toledo Soares. <b>Moderna Plus Física 3</b>. 1º Edição, Editora Moderna, São Paulo, 2003.</p> <p>Fernando Cabral e Alexandre Lago. <b>Física 3</b>. 1º Edição, Editora Harbra, São Paulo, 2004.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Biologia I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Introdução ao estudo da Biologia. Teorias da evolução. Fundamentos de Ecologia e Conservação. Saúde e desenvolvimento. Composição química dos seres vivos. Biologia celular.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>THOMPSON, M. &amp; RIOS, E. P. <b>Conexões com a Biologia vol. 1.</b> São Paulo: Moderna, 2016.</p> <p>PAULINO, Wilson Roberto. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Ática, 2006.</p> <p>AMABIS, José M.; MARTHO, Gilberto R. <b>Biologia:</b> Biologia das Células. V.1. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2013.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LINHARES, S. de V.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia:</b> ensino médio. São Paulo: Ática, 2003.</p> <p>SOARES, José Luis. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 1999.</p> <p>CÉSAR &amp; SEZAR. <b>Biologia.</b> Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>MACHADO, Sídio. <b>Biologia para ensino médio.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 2003.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Biologia II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Reprodução humana e sexualidade. Embriologia. Introdução à genética mendeliana. Biotecnologia e bioética.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>THOMPSON, M. &amp; RIOS, E. P. <b>Conexões com a Biologia vol. 1.</b> São Paulo: Moderna, 2016.</p> <p>PAULINO, Wilson Roberto. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Ática, 2006.</p> <p>AMABIS, José M.; MARTHO, Gilberto R. <b>Biologia:</b> Biologia das Células. V.1. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2013.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LINHARES, S. de V.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia:</b> ensino médio. São Paulo: Ática, 2003.</p> <p>SOARES, José Luis. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 1999.</p> <p>CÉSAR &amp; SEZAR. <b>Biologia.</b> Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>MACHADO, Sídio. <b>Biologia para ensino médio.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 2003.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Biologia III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Evolução das espécies e o processo de especiação. Classificação da diversidade biológica. Microbiologia. Reino Plantae e fisiologia vegetal. Reino Animalia. Fisiologia animal, com ênfase em fisiologia humana.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>THOMPSON, M. &amp; RIOS, E. P. <b>Conexões com a Biologia vol. 1.</b> São Paulo: Moderna, 2016.</p> <p>PAULINO, Wilson Roberto. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Ática, 2006.</p> <p>AMABIS, José M.; MARTHO, Gilberto R. <b>Biologia:</b> Biologia das Células. V.1. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2013.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LINHARES, S. de V.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia:</b> ensino médio. São Paulo: Ática, 2003.</p> <p>SOARES, José Luis. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 1999.</p> <p>CÉSAR &amp; SEZAR. <b>Biologia.</b> Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>MACHADO, Sídio. <b>Biologia para ensino médio.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 2003.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Introdução à Química; Matéria, energia e suas transformações; Substâncias, misturas e métodos de separação; Fenômenos Químicos x Fenômenos Físicos; Modelos atômicos; Periodicidade Química; Ligações Químicas; Interações intermoleculares; Funções inorgânicas; Reações Químicas.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>REIS, M. <b>Química: meio ambiente, cidadania e tecnologia</b>. São Paulo: FTD, 2010.</p> <p>SANTOS, W.; MOL, G.. <b>Química cidadã</b>. São Paulo: Nova Geração, 2013.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LISBOA, J. C. F. <b>Química: ser protagonista</b>. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>MACHADO, A. H.; MORTIMER, E. F. <b>Química</b>. São Paulo: Scipione, 2013.</p> <p>MATEUS, Alfredo Luis. <b>Química na cabeça</b>. Belo Horizonte: UFMG, 2001.</p> <p>CHRISPINO, Álvaro. <b>O que é química</b>. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.</p> <p>LE COUTEUR, Penny; BURRESON, Jay. <b>Os botões de Napoleão: as 17 moléculas que mudaram a história</b>. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Grandezas Químicas; Estequiometria; Soluções; Concentração; Termoquímica; Cinética Química; Equilíbrio Químico; Eletroquímica; Problemas ambientais em corpos hídricos e no solo.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>REIS, M. <b>Química: meio ambiente, cidadania e tecnologia</b>. São Paulo: FTD, 2010.</p> <p>SANTOS, W.; MOL, G.. <b>Química cidadã</b>. São Paulo: Nova Geração, 2013.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LISBOA, J. C. F. <b>Química: ser protagonista</b>. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>MACHADO, A. H.; MORTIMER, E. F. <b>Química</b>. São Paulo: Scipione, 2013.</p> <p>MATEUS, Alfredo Luis. <b>Química na cabeça</b>. Belo Horizonte: UFMG, 2001.</p> <p>CHRISPINO, Álvaro. <b>O que é química</b>. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.</p> <p>LE COUTEUR, Penny; BURRESON, Jay. <b>Os botões de Napoleão: as 17 moléculas que mudaram a história</b>. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006.</p>	



<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Introdução à Química orgânica; Classificação dos carbonos e das cadeias carbônicas; Nomenclatura das funções orgânicas; Métodos de obtenção de compostos orgânicos; Isomeria plana e espacial; Mecanismos de reação; Principais compostos orgânicos e suas utilizações; Polímeros; Biomoléculas; Combustíveis e problemas ambientais atmosféricos; Radioatividade.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>REIS, M. <b>Química: meio ambiente, cidadania e tecnologia</b>. São Paulo: FTD, 2010.</p> <p>SANTOS, W.; MOL, G.. <b>Química cidadã</b>. São Paulo: Nova Geração, 2013.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LISBOA, J. C. F. <b>Química: ser protagonista</b>. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>MACHADO, A. H.; MORTIMER, E. F. <b>Química</b>. São Paulo: Scipione, 2013.</p> <p>MATEUS, Alfredo Luis. <b>Química na cabeça</b>. Belo Horizonte: UFMG, 2001.</p> <p>CHRISPINO, Álvaro. <b>O que é química</b>. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.</p> <p>LE COUTEUR, Penny; BURRESON, Jay. <b>Os botões de Napoleão: as 17 moléculas que mudaram a história</b>. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Educação Física I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Estilo de vida fisicamente ativo e os fundamentos da aptidão física relacionada à saúde; modalidades desportivas, lutas, atividades rítmicas; a Educação Física Escolar no contexto sócio-histórico. Recreação e Jogos cooperativos. Ginásticas.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCACAO; <b>Educação Física – Ensino Médio.</b> 2ª ed. Curitiba: SEED-PR, 2006.</p> <p>FERREIRA, Ricardo Lucena. <b>Futsal e a iniciação.</b> 7. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2008.</p> <p>EHRET, Arno et al. <b>Manual de handebol:</b> treinamento de base para crianças e adolescentes. São Paulo: Phorte, 2008.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ALMEIDA; Marcos Bezerra de; <b>Basquetebol: iniciação.</b> 3ª ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.</p> <p>FERNANDES, J. L.; <b>Atletismo: Arremessos.</b> São Paulo: EPU, 2003.</p> <p>FERNANDES, J. L.; <b>Atletismo: Corridas.</b> São Paulo: EPU, 2003.</p> <p>FERNANDES, J. L.; <b>Atletismo: Saltos.</b> São Paulo: EPU, 2003.</p> <p>RIBEIRO, Jorge Luiz Soares; <b>Conhecendo o Voleibol.</b> 2ª Ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2008.</p> <p>TEIXEIRA, Hudson Ventura; <b>Educação Física e Desportos: Técnicas, táticas, regras e penalidades.</b> 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 1999.</p> <p>SILVA, Pedro Antonio da; <b>3.000 exercícios e jogos para Educação Física Escolar.</b> 4ª ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2011.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Educação Física II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Promovendo um estilo de vida fisicamente ativo. Principais modalidades desportivas; lutas, dança; a Educação Física Escolar no contexto cultural nacional e regional. Jogos de desafio e intelectivos. Ginásticas.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCACAO; <b>Educação Física – Ensino Médio.</b>2ª ed. Curitiba: SEED-PR, 2006.</p> <p>FERREIRA, Alúcio Elias Xavier; DE ROSE JR., Dante. <b>Basquetebol:</b> técnicas e táticas: uma abordagem didática-pedagógica. 3.ed. São Paulo: E. P. U., 2010</p> <p>COSTA, Adilson Donizete da.<b>Voleibol:</b> sistemas e táticas. 2.ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2009.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ALMEIDA; Marcos Bezerra de;<b>Basquetebol: iniciação.</b> 3ª ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.</p> <p>DUARTE, Orlando; <b>Histora dos Esportes.</b> 4ªed. São Paulo, SENAC, 2004.</p> <p>FERREIRA, Vanja. <b>Dança escolar:</b> um novo ritmo para a educação física . 2. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2009.</p> <p>RIBEIRO, Jorge Luiz Soares; <b>Conhecendo o Voleibol.</b> 2ª Ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2008.</p> <p>SOLER, Reinaldo. <b>210 novos jogos cooperativos para todas as idades.</b> Rio de Janeiro: Sprint, 2009.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Educação Física III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Cultura Corporal e esportiva. Jogos, Esportes, Dança, Lutas e Ginástica. Conhecimento sobre o corpo, principais sistemas e sua relação com o exercício físico. Jogos sociais. Xadrez. Educação Física Escolar e sociedade, buscando saúde, bem estar e qualidade de vida.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCACAO; <b>Educação Física – Ensino Médio.</b> 2ª ed. Curitiba: SEED-PR, 2006.</p> <p>LEITE, Paulo Fernando; <b>Aptidão Física, Esporte e Saúde.</b> 3ª ed. São Paulo: Robe, 2000.</p> <p>MELO, Rogério Silva de. <b>Esportes de quadra.</b> 2. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ALMEIDA; Marcos Bezerra de; <b>Basquetebol: iniciação.</b> 3ª ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2002.</p> <p>REZENDE, Sylvio. <b>Xadrez na escola:</b> uma abordagem didática para principiantes. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2002</p> <p>SILVA, Eusébio Lôbo da. <b>O corpo na capoeira.</b> São Paulo: UNICAMP, 2008.</p> <p>NUNOMURA, Myrian; NISTA-PICCOLO, <b>Compreendendo a ginástica artística.</b> São Paulo: Phorte, 2005.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Geografia I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Conceitos instrumentais de geografia e de espaço natural – A ciência geográfica, Localização e orientação, Os mapas, Representação Gráfica, Tecnologias modernas aplicadas à cartografia, Estrutura Geológica, As estruturas e formas de relevo, Jazidas minerais mundiais e energia, Clima, Solo, Hidrografia, Biomas e formações vegetais – classificação situação atual, A apropriação da Natureza.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>MOREIRA, J. C; SENE, E. <b>Geografia Geral e do Brasil:</b> Espaço Geográfico e Globalização. 2ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2006.</p> <p>João Carlos Moreira, José Eustáquio De Sene. <b>Geografia Geral e do Brasil</b> (Vol.1). 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, _____.</p> <p>Hélio Carlos Garcia, Tito Marcio Gavarello. <b>Geografia De Olho no Mundo do Trabalho.</b> 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, _____.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>Pedro J. Coimbra e José Arnaldo M. Tibúrcio. <b>Geografia:</b> Uma Análise do Espaço Geográfico (Vol. Único). 3ª Edição. Editora Harbra, São Paulo, 2006.</p> <p>Levon Boliglian e Andressa Alves. <b>Geografia:</b> Espaço e Vivência. 2ª Edição. Editora Saraiva, _____, 2007.</p> <p>Elian Alabi Lucci, Anselmo Lazaro Branco, Claudio Mendonça. <b>Território e Sociedade no Mundo Globalizado.</b> _____. Editora Saraiva, _____, 2005.</p> <p>Paulo Roberto Moraes. <b>Geografia Geral e do Brasil.</b> 3ª Edição. Editora Harbra, _____, 2005.</p> <p>José William Vensentini. Sociedade e Espaço- <b>Geografia Geral e do Brasil.</b> _____. Editora Atica, _____, _____.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Geografia II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Industrialização Brasileira, A economia brasileira contemporânea, Características e crescimento da população mundial, Os fluxos migratórios e a estruturação da população, A população Brasileira, O espaço urbano do mundo contemporâneo, A urbanização contemporânea, As cidades e a urbanização brasileira, Impactos ambientais urbanos, O meio ambiente urbano, Normas de preservação do meio ambiente, Atividades econômicas no espaço rural, A agricultura brasileira.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>MOREIRA, J. C; SENE, E. <b>Geografia Geral e do Brasil: Espaço Geográfico e Globalização.</b> 2ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2006.</p> <p>João Carlos Moreira, José Eustáquio De Sene. <b>Geografia Geral e do Brasil</b> (Vol.2). 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, _____.</p> <p>Hélio Carlos Garcia, Tito Marcio Gavarello. <b>Geografia De Olho no Mundo do Trabalho.</b> 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, _____.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>Pedro J. Coimbra e José Arnaldo M. Tibúrcio. <b>Geografia:</b> Uma Análise do Espaço Geográfico (Vol. Único). 3ª Edição. Editora Harbra, São Paulo, 2006.</p> <p>Levon Boliglian e Andressa Alves. <b>Geografia:</b> Espaço e Vivência. 2ª Edição. Editora Saraiva, _____, 2007.</p> <p>Elian Alabi Lucci, Anselmo Lazaro Branco, Claudio Mendonça. <b>Território e Sociedade no Mundo Globalizado.</b> _____. Editora Saraiva, _____, 2005.</p> <p>Paulo Roberto Moraes. <b>Geografia Geral e do Brasil.</b> 3ª Edição. Editora Harbra, _____, 2005.</p> <p>José William Vensentini. <b>Sociedade e Espaço- Geografia Geral e do Brasil.</b> _____. Editora Atica, _____, _____.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Geografia III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Processo de desenvolvimento do capitalismo, Subdesenvolvimento, Geopolítica e economia do período pós Segunda Guerra Mundial, O Comércio internacional, Reino Unido e França, Estados unidos, Alemanha, Japão, União Soviética/Rússia, China, Países Emergentes.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>MOREIRA, J. C; SENE, E. <b>Geografia Geral e do Brasil:</b> Espaço Geográfico e Globalização. 2ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2006.</p> <p>João Carlos Moreira, José Eustáquio De Sene. <b>Geografia Geral e do Brasil</b> (Vol.3). 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, ____.</p> <p>Hélio Carlos Garcia, Tito Marcio Gavarello. <b>Geografia De Olho no Mundo do Trabalho.</b> 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, ____.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>Pedro J. Coimbra e José Arnaldo M. Tibúrcio. <b>Geografia: Uma Análise do Espaço Geográfico</b> (Vol. Único). 3ª Edição. Editora Harbra, São Paulo, 2006.</p> <p>Levon Boliglian e Andressa Alves. <b>Geografia: Espaço e Vivência.</b> 2ª Edição. Editora Saraiva, _____, 2007.</p> <p>Elian Alabi Lucci, Anselmo Lazaro Branco, Claudio Mendonça. <b>Território e Sociedade no Mundo Globalizado.</b> _____. Editora Saraiva, _____, 2005.</p> <p>Paulo Roberto Moraes. <b>Geografia Geral e do Brasil.</b> 3ª Edição. Editora Harbra, _____, 2005.</p> <p>José William Vensentini. Sociedade e Espaço- <b>Geografia Geral e do Brasil.</b> _____. Editora Atica, _____, ____.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> História I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Compreensão de dimensão histórica da disciplina e a forma pela qual se estruturou como integrante do currículo obrigatório. Identificação das principais características culturais e econômicas dos povos da chamada Antiguidade. Análise das diferenças culturais fundamentais das civilizações do Ocidente e Oriente, bem como, heranças deixadas pelos respectivos povos para a sociedade atual. Estudo das sociedades islâmicas e de que forma estas ocupam espaços centrais nas grandes discussões do início do século XXI. Análise da sociedade medieval e permanências nas sociedades atuais.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>Jacq, Christian. <b>Ramsés: o filho da luz.</b>_____. Editora Bertrand Brasil. Rio de Janeiro, 2002.</p> <p>Funari, Pedro Paulo. <b>A vida quotidiana na Roma antiga.</b> _____. Editora Annablume. São Paulo, 2003.</p> <p>Le Goff, Jacques. <b>O apogeu da cidade medieval.</b> _____. Editora Martins Fontes. São Paulo, 1992.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>Fontana, Josep. <b>Introdução ao estudo da história geral.</b> . _____. Editora Edusc. Bauru, 2000.</p> <p>Luiz Koshiba e Denize M. F. Pereira. <b>História Geral e do Brasil.</b> 1ª Edição, Editora Atual, _____, 2006.</p> <p>Joana Neves. <b>História Geral: A Construção de um Mundo Globalizado.</b> 1ª Edição, Editora Saraiva, _____, 2002.</p> <p>Pedro Santiago. <b>Por dentro da História.</b> _____, Editora Escala, _____, 2007.</p> <p>Francisco M. P. Teixeira. <b>Brasil: História e Sociedade.</b> _____. Editora Ática, _____, 2000.</p>	



<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> História II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Compreensão dos principais aspectos históricos que marcaram os séculos XVI, XVII, XVIII e parte do XIX, tanto no Brasil como fora dele procurando entender de que forma os aspectos da chamada modernidade são fundamentais para a formação do homem contemporâneo, tanto em suas possibilidades, quanto em suas limitações e problemas. Elementos da história e cultura afro-brasileira e da cultura indígena.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>LE GOFF, J. <b>Por amor às cidades: conversações com Jean Lebrun.</b> _____, Editora UNESP, São Paulo, 1988.</p> <p>DUBY, G. (Org.). <b>História da vida privada 2:</b> da Europa feudal à Renascença. _____, Editora Companhia das Letras, São Paulo, 1990.</p> <p>NOVAIS, F.(Dir.); ALENCASTRO, L.F. de (Org.). <b>História da Vida privada no Brasil.</b> _____, Editora Companhia das Letras, São Paulo, 1997.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>Fontana, Josep. <b>Introdução ao estudo da história geral.</b> . _____, Editora Edusc. Bauru, 2000.</p> <p>Luiz Koshiba e Denize M. F. Pereira. <b>História Geral e do Brasil.</b> 1ª Edição, Editora Atual, _____, 2006.</p> <p>Joana Neves. História Geral: <b>A Construção de um Mundo Globalizado.</b> 1ª Edição, Editora Saraiva, _____, 2002.</p> <p>Pedro Santiago. <b>Por dentro da História.</b> _____, Editora Escala, _____, 2007.</p> <p>Francisco M. P. Teixeira. Brasil: <b>História e Sociedade.</b> _____, Editora Ática, _____, 2000.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> História III	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Compreensão dos principais temas políticos, culturais e econômicos que ocorreram no século XX e ocorrem ainda no século XXI, influenciando a vida do cidadão aluno. Ênfase em temas contemporâneos que possibilitem ao educando uma larga compreensão dos processos históricos que influenciam diretamente em sua vida cotidiana. Cultura afro-brasileira: inclusão do negro nos diversos espaços da sociedade.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>Remarque, Eric Maria. <b>Nada de Novo no Front.</b> _____, Editora L&amp;PM Pocket, Porto Alegre, 2004.</p> <p>George Orwell. <b>A Revolução dos bichos.</b> _____, Editora Companhia das Letras, São Paulo, 2007.</p> <p>Huxley, Aldous. <b>Admirável Mundo Novo.</b> _____, Editora Globo de Bolso. Rio de Janeiro, 2009.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>Ishmael. <b>Muito longe de casa: histórias de um menino soldado.</b> _____, Editora Ediouro. Rio de Janeiro, 2007.</p> <p>Morais, Fernando. <b>Olga.</b> _____, Editora Companhia das Letras, São Paulo, 2008.</p> <p>Joana Neves. <b>História Geral: A Construção de um Mundo Globalizado.</b> 1ª Edição, Editora Saraiva, _____, 2002.</p> <p>Pedro Santiago. <b>Por dentro da História.</b> _____, Editora Escala, _____, 2007.</p> <p>Francisco M. P. Teixeira. <b>Brasil: História e Sociedade.</b> _____. Editora Ática, _____, 2000.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Sociologia I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b>	
Contexto sociohistórico do surgimento da sociologia; processos de socialização; instituições sociais, de readaptação e totais; trabalho e sociedade; castas e estamentos; desigualdades de prestígio, riqueza e poder; hierarquia e mobilidade; formas de desigualdades sociais no Brasil; pobreza e meio ambiente; gênero e desigualdade; desigualdade geracional; sociologia contemporânea.	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
Livro didático (PNLD - Plano Nacional do Livro Didático - 2018)	
COSTA, M. C. C. <b>Sociologia:</b> Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Editora Moderna. 1987.	
DEMO, P. <b>Introdução à sociologia:</b> complexidade, interdisciplinaridade e desigualdade social. São Paulo: Atlas, 2002. 382 p	
LARAIA, R. B. <b>Cultura:</b> um conceito antropológico. 19. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006. 117 p	
QUINTANEIRO, T., et.al. <b>Um toque de clássicos:</b> Marx, Durkheim e Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
ARON, R. <b>As etapas do pensamento sociológico.</b> 5. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999. 539 p	
BAUMAN, Z; MAY, T. <b>Aprendendo a pensar com a sociologia.</b> Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 301 p	
CHAUÍ, M. <b>Convite à Filosofia.</b> São Paulo: Ática, 1997	
GIDDENS, A. <b>Sociologia.</b> 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005.	
MARTINS, C. B. <b>O que é Sociologia.</b> São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 2002.	
MARTINS, J. S. <b>A sociabilidade do homem simples:</b> cotidiano e história na modernidade anômala. 3.ed. São Paulo: Contexto, 2017. 172p	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Sociologia II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 120	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Definições de cultura; noção antropológica de cultura; etnocentrismo, pluralismo e diversidade socioculturais; cultura brasileira; cultura e história africana, afrobrasileira e indígena; conceito de ideologia; sociedade de consumo; Escola de Frankfurt; indústria cultural no Brasil; conceitos de globalização; Noções de poder, política e dominação; surgimento e desenvolvimento do Estado; ditaduras e regimes totalitários; teorias sociológicas clássicas sobre o Estado; Estado e democracia no Brasil; movimentos sociais e cidadania.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>Livro didático (PNLD - Plano Nacional do Livro Didático - 2018)</p> <p>COSTA, M. C. C. <b>Sociologia:</b> Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Editora Moderna. 1987</p> <p>DEMO, P. <b>Introdução à sociologia:</b> complexidade, interdisciplinaridade e desigualdade social. São Paulo: Atlas, 2002. 382 p</p> <p>LARAIA, R. B. <b>Cultura:</b> um conceito antropológico. 19. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006. 117 p.</p> <p>QUINTANEIRO, T., et.al. <b>Um toque de clássicos:</b> Marx, Durkheim e Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BAUMAN, Z; MAY, T. <b>Aprendendo a pensar com a sociologia.</b> Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 301 p</p> <p>ARON, R. <b>As etapas do pensamento sociológico.</b> 5. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999. 539 p</p> <p>CHAUÍ, M. <b>Convite à Filosofia.</b> São Paulo: Ática, 1997</p> <p>GIDDENS, A. <b>Sociologia.</b> 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005.</p> <p>MARTINS, C. B. <b>O que é Sociologia.</b> São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 2002.</p> <p>MARTINS, J. S. <b>A sociabilidade do homem simples:</b> cotidiano e história na modernidade anômala. 3.ed. São Paulo: Contexto, 2017. 172p</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Filosofia I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>O período pré-filosófico grego: a consciência mítica, a cosmogonia e a teogonia. A passagem do mito para a filosofia e as condições para o surgimento da filosofia ocidental. Abordagem introdutória à filosofia e ao filosofar: As características da reflexão filosófica e a atitude filosófica. As áreas da filosofia e suas abordagens principais. Tópicos de História da Filosofia. Introdução à Filosofia Antiga e Medieval: principais pensadores e temas. Introdução à Teoria do Conhecimento: possibilidade do conhecimento; essência do conhecimento; origem do conhecimento. Tópicos de Lógica formal.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando:</b> introdução à filosofia. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.</p> <p>CHAUÍ, M. de S. <b>Convite à filosofia.</b> 14. ed. São Paulo: Ática, 2011.</p> <p>GAARDER, Jostein. <b>O mundo de Sofia:</b> romance da história da filosofia. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>MARCONDES, D. <b>Textos básicos de filosofia:</b> dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.</p> <p>COMTE-SPONVILLE, A. <b>Apresentação da filosofia.</b> São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> <p>CHAUÍ, M. de S. <b>Introdução à história da filosofia:</b> dos Pré-Socráticos a Aristóteles. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. v.1</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. <b>História da filosofia:</b> filosofia pagã antiga. v. 1. São Paulo: Paulus, 2003.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. <b>História da filosofia:</b> patrística e escolástica. v. 2. São Paulo: Paulus, 2003.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. <b>História da filosofia:</b> do humanismo a Descartes. v. 3. São Paulo: Paulus, 2004.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. <b>História da filosofia:</b> de Spinoza a Kant. v. 4. São Paulo: Paulus, 2004.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. <b>História da filosofia:</b> do romantismo ao empiriocriticismo. v. 5. São Paulo: Paulus, 2005.</p>	

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** de Nietzsche à Escola de Frankfurt. v. 6. São Paulo: Paulus, 2006.

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** de Freud à atualidade. v. 7. São Paulo: Paulus, 2004.

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Filosofia II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 120	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Os limites e as fronteiras entre natureza e cultura; entre filosofia e ciência. Aprofundamento das questões ontológicas e epistemológicas construídas pela tradição filosófica. O embate entre os filósofos e os sofistas em torno da função da retórica. Os princípios lógicos e ontológicos aristotélicos. Questões metafísicas: a origem platônica; a apropriação cristã; o fim da metafísica com Kant. A dialética histórica hegeliana e marxista. O legado de Freud e Nietzsche. A “crise da razão” no século XX. A perspectiva dialética da Escola de Frankfurt e o pós-estruturalismo de Foucault. Cultura de massa e indústria cultural. As novas tecnologias da comunicação. Os problemas do multiculturalismo. As relações entre ética e política: conceitos, proposições e contextualizações. Os principais modelos éticos na história da filosofia. A inseparabilidade entre ética, política e epistemologia para os gregos. A moral cristã. A concepção política na modernidade e suas implicações nas construções sociais do ser e de uma nova epistemologia. As concepções éticas modernas, tendo Kant como principal paradigma. O existencialismo ateu de Sartre e o cuidado de si de Foucault. Perspectivas éticas contemporâneas.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando:</b> introdução à filosofia. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.</p> <p>CHAUÍ, M. de S. <b>Convite à filosofia.</b> 14. ed. São Paulo: Ática, 2011.</p> <p>GAARDER, Jostein. <b>O mundo de Sofia:</b> romance da história da filosofia. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>MARCONDES, D. <b>Textos básicos de filosofia:</b> dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.</p> <p>COMTE-SPONVILLE, A. <b>Apresentação da filosofia.</b> São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> <p>CHAUÍ, M. de S. <b>Introdução à história da filosofia:</b> dos Pré-Socráticos a Aristóteles. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. v.1</p>	

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** patrística e escolástica. v. 2. São Paulo: Paulus, 2003.

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** do humanismo a Descartes. v. 3. São Paulo: Paulus, 2004.

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** de Spinoza a Kant. v. 4. São Paulo: Paulus, 2004.

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** do romantismo ao empiriocriticismo. v. 5. São Paulo: Paulus, 2005.

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** de Nietzsche à Escola de Frankfurt. v. 6. São Paulo: Paulus, 2006.

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia:** de Freud à atualidade. v. 7. São Paulo: Paulus, 2004.



<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Artes I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Elementos e fundamentos das artes visuais, música e teatro; Paleolítico e neolítico; Arte grega e romana; Influências da religião sobre as manifestações artísticas, princípios criativos; Arte românica; Arte e música gótica; Renascimento italiano; Barroco brasileiro e música Barroca; Romantismo; As origens do teatro no Brasil; José de Anchieta e o teatro catequético.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BARBOSA, Ana Mae. Arte Educação no Brasil: do modernismo ao pós-modernismo. <b>Revista Digital Art &amp;</b> - Número 0 - Outubro de 2003. Disponível no site: <a href="http://www.revista.art.br">http://www.revista.art.br</a>. Acesso em 30/03/2012.</p> <p>PEIXOTO, Fernando. <b>O que é teatro</b>. São Paulo: Brasiliense, 1998.</p> <p>SANTOS, Graça Proença. <b>História da arte</b>. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2008</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BERTHOLD, Margot. <b>História mundial do teatro</b>. São Paulo: Perspectiva, 2004.</p> <p>MERLEAU-PONTY, Maurice. <b>O visível e o invisível</b>. São Paulo: Perspectiva, 1984.</p> <p>PAREYSON, Luigi. <b>Os Problemas da Estética</b>. São Paulo: Martins Fontes, 1997.</p> <p>REVISTA NOVA ESCOLA, nº 121, Abril/1999, Editora Abril.</p> <p>REVISTA PROBLEMAS BRASILEIROS. Edição maio/junho 2000.</p> <p>SCATARMACCHIA, Maria C. M. <b>Encontro entre Culturas</b>. São Paulo: Atual Editorial.</p> <p>TARELLA, Alda. <b>Como Reconhecer a Arte Romana</b>. São Paulo: Martins Fontes, 1985.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Artes II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 120	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> Realismo; Impressionismo; Expressionismo; Vanguardas europeias; Arte no Brasil: influências e memórias; Arte indígena brasileira; O barroco no Brasil e europeu; A arte e a cultura africana; Neoclassicismo europeu; A missão artística francesa; A arte brasileira no final do Império e início da República;	
<b>Bibliografia Básica:</b> BARBOSA, A. M. Arte Educação no Brasil: do modernismo ao pós-modernismo. <b>Revista Digital Art &amp;</b> - Número 0 - Outubro de 2003. Disponível no site: <a href="http://www.revista.art.br">http://www.revista.art.br</a> . Acesso em 30/03/2012. PEIXOTO, Fernando. <b>O que é teatro</b> . São Paulo: brasiliense, 1998. SANTOS, Graça Proença. <b>História da arte</b> . 16ª ed. São Paulo: Ática, 2008	
<b>Bibliografia Complementar:</b> ARGAN, Giulio Carlo. <b>Arte moderna: do iluminismo aos movimentos contemporâneos</b> . São Paulo: Cia. das Letras, 2006. BENJAMIN, Walter. "A obra de arte na era da sua reprodutibilidade técnica". In: <b>Magia e técnica, arte e política</b> . Ensaios sobre literatura e história da cultura. São Paulo: Brasiliense, 1994. Obras Escolhidas V. 1 BERNARDET, Jean-Claude. <b>O que é cinema</b> . 2.ed. São Paulo: Brasiliense, 1985. BERTHOLD, Margot. <b>História mundial do teatro</b> . São Paulo: Perspectiva, 2004. CARLSON, Marvin. <b>Teorias do Teatro</b> . São Paulo: Ed. Unesp, 1997. MERLEAU-PONTY, Maurice. <b>O visível e o invisível</b> . São Paulo: Perspectiva, 1984.	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Estrangeira Moderna - Língua Inglesa	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Introdução e prática das estratégias de leitura em Língua Inglesa, a fim de promover a compreensão dos mais diversos gêneros textuais na língua alvo. Aquisição e prática de vocabulário e termos específicos da área de alimentos. Estudo de aspectos estruturais e culturais da Língua Inglesa.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>LANDI, A. et al. <b>Alive high:</b> inglês, 1º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>MURPHY, Raymond. <b>Essential Grammar in Use</b> (with answers). Cambridge: Cambridge University Press (CUP), 2007.</p> <p>NUTTAL, Christine. <b>Teaching Reading Skills in a Foreign Language.</b> 3rd ed. Macmillan, 2005.</p> <p>OXFORD, Escolar. <b>Dicionário para estudantes brasileiros de inglês. Português/inglês/inglês-português.</b> 2ª Ed. Oxford University Press, 2011.</p> <p>SOUZA, A. G. F. ; ASBY, C. A.; COSTA, G. C.; MELLO, L. F. <b>Leitura em Língua Inglesa: Uma abordagem instrumental.</b> 2. ed. São Paulo, Disal, 2010.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>MUNHOZ, Rosângela. <b>Inglês Instrumental:</b> estratégias de leitura – módulo I. São Paulo: Texto Novo, 2001.</p> <p>MARQUES, A. <b>On Stage:</b> Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2010.</p> <p>MICHAELIS. <b>Dicionário escolar inglês.</b> São Paulo: Editora Melhoramentos, 2009.</p> <p>LIBERATO, Wilson. <b>English in Motion.</b> 1ª ed. São Paulo: FTD, 2010.</p> <p>KIRMELIENE, Viviane. et al. <b>Circles</b> 1º ano: ensino médio. 1ª ed. São Paulo: FTD, 2016.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Estrangeira Moderna - Língua Espanhola I	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> Compreensão da importância e abrangência da Língua Espanhola no mundo. Introdução aos estudos da Língua Espanhola incluindo fonética e fonologia; classes gramaticais e vocabulário básico. Compreensão da Língua Espanhola como promotora dos sujeitos sociais nas diversas culturas.	
<b>Bibliografia Básica:</b> BAPTISTA, L. R. (Org.). <b>Español esencial: volume único ensino médio.</b> São Paulo: Moderna, 2008. CENTELLAS, A. <b>Español lengua viva: 1 y 2.</b> Madrid: Santilana, 2007. HERMOSO, A. González. <b>Conjugar es fácil.</b> 6ª reimpressão. Madrid: Editora Edelsa, 2002. SARMIENTO, R. & SÁNCHEZ, A. <b>Gramática básica del español: norma y uso.</b> Madrid: SGEL, 1999. VILLALBA, T. K. B. <b>El arte de leer español: volumen único.</b> Curitiba: Base, 2006.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> ACEDO, Nieves Almarza (Coord.). <b>Clave diccionario de uso del español actual.</b> Madrid: Ediciones SM, 2000. LÓPEZ-REY, Natalia Fernández; MORENO, María Ruiz de Gauna. <b>En otras palabras: vocabulario en contexto con actividades.</b> Madrid: Editora Edinumen, 2000. PALACIOS, M. & CATINO, G. <b>Espanhol para o ensino médio: volume único.</b> São Paulo: Scipione, 2004. PALOMINO, M. Á. <b>Dual: pretextos para hablar: material fotocopiável.</b> Madrid: Edelsa, 1998. SILVA, Cecília Fonseca da. <b>Formas y usos del verbo en español: prácticas de conjugación para lusohablantes.</b> 3. ed. São Paulo: Embajada de España en Brasil, 1997. VAQUERO, N. <b>¿Dónde estás, Aurora Gavilán?: material audiovisual.</b> São Paulo: Moderna, 2009.	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Estrangeira Moderna - Língua Espanhola II	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b> Estudos gramaticais da Língua Espanhola em nível elementar. Leitura, interpretação e produção de diferentes gêneros textuais. Aprofundamento da produção e da compreensão oral da língua espanhola. Enriquecimento de vocabulário. Desenvolvimento da competência intercultural.	
<b>Bibliografia Básica:</b> ALADRÉN, María del Carmen. <b>Español actual:</b> textos, gramática, ejercicios. 3.ed. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1995. BAPTISTA, L. R. (Org.). <b>Español esencial: volume único ensino médio.</b> São Paulo: Moderna, 2008. CENTELLAS, A. <b>Español lengua viva: 1 y 2.</b> Madrid: Santilana, 2007. DURÃO, Adja Balbino de Amorim Barbieri. <b>Análisis de errores e interlengua de brasileños aprendices de español y de españoles aprendices de portugués.</b> Londrina: UEL, 1999. VILLALBA, T. K. B. <b>El arte de leer español: volumen único.</b> Curitiba: Base, 2006.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> FEIJÓO HOYOS, Balbina Lorenzo; HOYOS ANDRADE, Rafael Eugenio (Colab.). <b>Diccionario de falsos amigos:</b> español-Portugués Português-Espanhol. São Paulo: Enterprise, 1998. MATEO, Francis. <b>El arte de conjugar em español.</b> Paris: Haltier, 1984. MILANI, E. M. <b>Listo: español através de textos.</b> São Paulo: Moderna, 2005. MIQUEL LÓPEZ, Lourdes; SANS BAULENAS, Neus. <b>A que no sabes..?:</b> curso de perfeccionamento de español para extranjeros. 12 ed. Madrid: EDELSA, 1999. 251 PALACIOS, M. & CATINO, G. <b>Espanhol para o ensino médio: volume único.</b> São Paulo: Scipione, 2004. SARMIENTO, R. & SÁNCHEZ, A. <b>Gramática básica del español: norma y uso.</b> Madrid: SGEL, 1999. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. <b>Diccionario panhispánico de dudas.</b> Bogotá: Alfaguara, 2005.	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Higiene, Sanitização e Controle de Qualidade	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> Regras de higiene pessoal e ambiental. Métodos de limpeza e sanitização. Tipos de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Micro-organismos causadores de toxinfecções alimentares. Programas de controle de qualidade: 5S, POP's, BPF, Legislação específica.	
<b>Bibliografia Básica:</b> ARRUDA, G. A. <b>Manual de Boas Práticas: Unidades de Alimentação e Nutrição</b> . Vol II. 2º Ed. São Paulo, 2002. HOBBS, B. C., ROBERTS, D. <b>Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos</b> . São Paulo, Livraria varela, 1998. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos</b> . 3 ed. São Paulo, SP; Livraria Varela, 2007.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> BOBBIO, F., BOBBIO, P. <b>Manual de Laboratório de Química de Alimentos</b> . São Paulo, SP; Livraria Varela, 2003 ASCAR, Jose Miguel. <b>Alimentos : aspectos bromatológicos e legais: analise percentual</b> . São Leopoldo: UNISINOS, 1985. v. 1 MORTIMORE, Sara; CASSIANOS, Christos (Edt.). <b>HACCP</b> . Zaragoza: Acribia, 2004. xiv, 144 p. PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S.; M. A. MAY PEREIRA. <b>Microbiologia</b> . São Paulo: McGraw-Hill, 1980-1981. 2 v. JAY, James M. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. vi, 711 p.	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Introdução à Tecnologia de Alimentos	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Introdução aos conceitos e funções dos alimentos; Componentes majoritários dos alimentos; Aditivos alimentares; Embalagens de alimentos.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>EVANGELISTA, José. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 652 p.</p> <p>SILVA, João Andrade. <b>Tópicos da tecnologia de alimentos</b>. São Paulo: Varela, 2000. 227 p</p> <p>GAVA, Altanir Jaime. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BOBBIO, F., BOBBIO, P. <b>Manual de Laboratório de Química de Alimentos</b>. São Paulo, SP; Livraria Varela, 2003.</p> <p>ASCAR, Jose Miguel. <b>Alimentos : aspectos bromatológicos e legais: análise percentual</b>. São Leopoldo: UNISINOS, 1985. v. 1</p> <p>BENDER, Arnold E. <b>Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos</b>. 4. ed. Sao Paulo; Roca, 1982. 212 p.</p> <p>DAMODARN , Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. <b>Química de alimentos de Fennema</b>. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Matemática Aplicada	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 120	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Matemática Financeira; Razão e Proporção; Introdução à Estatística; Números Decimais e Fracionários; Sistema Internacional de Medidas e Sucessão e Sequências</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>SIGNORELLI, Carlos Francisco. <b>Matemática: 2º grau</b>, São Paulo, Ática 1992 . vol.1</p> <p>PAIVA, Manoel Rodrigues <b>Matemática</b>, São Paulo, Moderna, 2002. vol. Único</p> <p>SOUZA, Joamir. <b>Novo Olhar Matemática</b>. São Paulo, FTD, 2011. Vol. 1</p> <p>DANTE, Luíz Roberto. <b>Matemática: Contexto &amp; Aplicações</b>. São Paulo, Ática, 2003 vol. 1</p> <p>DANTE, Luíz Roberto. <b>Matemática</b>. São Paulo, Ática, 2005 .vol. único</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LOPES, Luiz Fernando. CALLIARI, Luiz Roberto. <b>Matemática Aplicada na Educação Profissional</b>. Curitiba, Base, 2010</p> <p>IEZZI, Gelson, Hazzan, Samuel. <b>Fundamentos da Matemática Elementar</b> .São Paulo, Atual, 1998(vol.4 e vol. 11)</p> <p>PAIVA, Manoel Rodrigues. <b>Matemática</b>. São Paulo, Moderna, 1995 vol.1</p> <p>BIANCHINI, Edwaldo. PACCOLA, Herval. <b>Curso de matemática</b>. São Paulo, Moderna, 1998. Vol. único</p>	



<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Noções de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Transferência de calor, secagem/desidratação de alimentos, Destilação, Emulsificação, Geleificação, Filtração, balanço de massa.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>CORNEJO, F. E. P.; NOGUEIRA, R. I.; WILBERG, V. C. <b>Secagem como Métodos de Conservação de Frutas</b>. 1ª Edição, Embrapa Agroindustrial Alimentos, 2003. Disponível em: &lt;<a href="http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/doc54-2003000gc4ukabp02wx5ok01dx9lcwdbsd1.n.pdf">http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/doc54-2003000gc4ukabp02wx5ok01dx9lcwdbsd1.n.pdf</a>&gt;</p> <p>CELESTINO, S. M. C. <b>Princípios de secagem de alimentos</b>. 1º Edição. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2010. Disponível em: &lt;<a href="http://www.cpac.embrapa.br/download">www.cpac.embrapa.br/download</a>&gt;</p> <p>DE MATOS, S. P. <b>Operações Unitárias - Fundamentos, Transformações E Aplicações Dos Fenômenos Físicos E Químicos</b>. 1a Edição. Editora Érika. 2015. 160 p.</p> <p>TADINI, C. C. <b>Operações Unitárias na Indústria de Alimentos</b>. 1a Edição. Editora LTC. 2015. 584 p.</p> <p><b>Emulsificantes</b>. Revista Food Ingredients Brasil. n. 25. Disponível em: &lt;<a href="http://www.revista-fi.com/materias/324.pdf">http://www.revista-fi.com/materias/324.pdf</a>&gt;</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>NESPOLO, Cássia Regina et al. <b>Práticas em tecnologia de alimentos</b>. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p.</p> <p>FELLOWS, P. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas</b>. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>POMBEIRO, Armando J. Latourrette O. <b>Técnicas e operações unitárias em química laboratorial</b>. 3. ed. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1998. 1069 p.</p> <p>VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia volume 1</b>. 2.ed. São Paulo: Blucher, 2016. 575p.</p> <p>SARDELLA, Antonio. <b>Química: volume único</b>. 5.ed., reform. São Paulo: Ática, 2005. 432 p.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Redação Técnica	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 120	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>A compreensão das condições de textualidade e discurso, o planejamento e a produção de textos ficcionais e não ficcionais, com base nos parâmetros da linguagem artística e técnico-científica. Os conhecimentos relativos aos elementos organizacionais do gênero e a organização do texto de forma lógica e produtiva, demonstrando conhecimento dos mecanismos linguísticos e textuais necessários para sua construção textual. Prática de elaboração de textos dissertativos-argumentativos, narrativos, descritivos, opinativos e técnicos, considerando suas implicações nos diversos gêneros textuais e suas tecnologias. A formação profissional do educando em nível de linguagem e produção textual como o apoio teórico e prático às disciplinas específicas da área profissional de Alimentos.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>CEREJA, Willian Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. <b>Português: Linguagens</b>. Editora Atual, São Paulo, 2006.</p> <p>FARACO &amp; MOURA. <b>Língua Portuguesa e Literatura</b>. Editora Ática, São Paulo, 1997.</p> <p>GRANATIC, Branca. <b>Redação, Humor e Criatividade</b>. Editora Scipione, São Paulo, 1997.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ABREU, Antônio Suárez. <b>Curso de redação</b>. _____. Editora Ática. São Paulo, 2004.</p> <p>KOCH, Ingedore G. Villaça. <b>A coesão textual</b>. _____. Editora Contexto. São Paulo, 2000.</p> <p>Emília Amaral, Mauro Ferreira, Ricardo Silva Leite, Severino Antônio. <b>Novas Palavras</b> 2. 1º Edição. Editora FTD, São Paulo, 2010.</p> <p>José De Nicola. <b>Língua, Literatura e Produção de Textos</b> 2. 1º Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2009.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Bebidas e Produtos de Origem Vegetal	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 160	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b>	
<p>Noções de fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Classificação e caracterização das matérias-primas vegetais. Operações de pré-processamento das matérias-primas de origem vegetal. Legislação e produção de geléias, frutas em calda, conservas vegetais. Tecnologia de bebidas fermentadas, destiladas, refrigerantes e sucos de fruta.</p> <p>Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação utilizados em panificação, confeitaria, massas e biscoitos.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia</b>. Vol. 1. São Paulo: Editora Blucher, 2010.</p> <p>CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio</b>. Lavras: Ed. UFLA, 2005.</p> <p>EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. <b>Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces</b>. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.</p> <p>CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. <b>Tecnologia da panificação</b>. 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.</p> <p>MORETTO, E.; FETT, R. <b>Processamento e análise de biscoitos</b>. São Paulo: Varela, 1999.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>GOMES, M.S.O. <b>Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças</b>. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1996.</p> <p>JACKIX, M.H. <b>Doces, geléias e frutas em calda (teórico e prático)</b>. Campinas: Ed. UNICAMP, 1988.</p> <p>SOLER, M.P.; RADOMILLE, L.R.; TOCCHINI, R.P. <b>Processamento</b>. In SOLER, M.P. (coord.). Industrialização de frutas. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1991.p.53-115. (ITAL. Manual Técnico, 8).</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química Analítica Aplicada	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Normas gerais de segurança no laboratório; Identificação e manuseio de equipamento de laboratório; Noções de propriedades físico-químicas das substâncias. Noções de preparo de soluções; Noções de volumetria. Determinação de pH.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BESSLER, K.E.; NEDER, A.F. <b>Química em tubos de ensaio: Uma abordagem para principiantes.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 2009. POSTMA, J. M.;</p> <p>ROBERTS JR., J; HOLLENBERG, J. L. <b>Química no Laboratório.</b> Tradução da 5ª edição. 1ª ed. Berueri: Manole, 2009.</p> <p>SKOOG, WEST, HOLLER, CROUCH. <b>Fundamentos de Química Analítica.</b> Tradução da 8ª Edição norte-americana, São Paulo: Cengage Learning, 2006.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>FONSECA, Martha Reis Marques da. <b>Química: meio ambiente, cidadania, tecnologia.</b> 1. ed. São Paulo: FTD, 2017. (coleção química, meio ambiente, cidadania, tecnologia) (vol. 1, 2, 3)</p> <p>MATEUS, A.L. <b>Química na cabeça.</b> Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.</p> <p>MORTIMER, Eduardo Fleury; MACHADO, Andréa Horta. <b>Química: Ensino médio.</b> São Paulo: Scipione, 2017. (vol. 1, 2, 3)</p> <p>PERUZZO, Francisco Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química na abordagem do cotidiano.</b> 4.ed. São Paulo: Moderna, 2017. (vol. 1, 2 e 3).</p> <p>SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos; MÓL, Gerson de Souza (coords.). <b>Química cidadã.</b> 1. ed. São Paulo: Nova Geração, 2017. (coleção química para a nova geração) (vol. 1, 2, 3).</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Análise Sensorial	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Órgãos dos sentidos: noções básicas sob a percepção sensorial. Condições para testes. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor e textura. Painel Sensorial: - Recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de julgadores. Montagem e organização de laboratório de análise sensorial. Amostragem e apresentação das amostras. Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos, e afetivos. Análise estatística Correlação entre os métodos objetivos e subjetivos. Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>DUTCOSKY, S. D. <b>Análise sensorial de alimentos</b>. Curitiba: Champagnat, 2011.</p> <p>MINIM, V. P. R. <b>Análise Sensorial – Estudo com Consumidores</b>. 3. ed. Viçosa: UFV, 2013.</p> <p>SILVA, M. A. A. P. <b>Desenvolvimento de perfil sensorial por análise descritiva quantitativa</b>. Campinas: FEA/UNICAMP, 2004. bia, 1997.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ALMEIDA, T. C. A. A. <b>Avanços em Análise Sensorial</b>. São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>ELLENDERSEN, L.S.N.; WOSIACKI, G. <b>Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação</b>. Ponta Grossa: UEPG, 2010.</p> <p>FARIA, E. V. <b>Técnicas de análise sensorial</b>. Campinas: Ital, 2002.</p> <p>FRANCO, M.R.B. <b>Aroma e Sabor de Alimentos: tema atuais</b>. São Paulo: Varela, 2004.</p> <p>PROENCA, R.P.C; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. <b>Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições</b>. Editora UFSC. 2005.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia de Alimentos	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 160	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Características gerais dos bolores, leveduras, bactérias e vírus. Doenças humanas veiculadas por alimentos. Microrganismos na produção de alimentos. Normas de trabalho no laboratório de análises microbiológicas. Análises microbiológicas de alimentos: Coliformes totais e termotolerantes, Contagem bacteriana total, Contagem de Bolores e leveduras, Contagem de Psicotróficos.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>JAY, J.M. <b>Microbiologia de alimentos</b>. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>PELCZAR, M. &amp; CHAN, E. S. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b>. Vol. 1 e 2. 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1997.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BASTOS, M.S.R. <b>Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos</b>. Fortaleza: Embrapa, 2008.</p> <p>FORSYTHE, S.J. <b>Microbiologia da Segurança Alimentar</b>. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A. e SILVEIRA, N.F.A. <b>Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos</b>. São Paulo: Varela, 1997.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Produtos de Origem Animal	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 240	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Tecnologia de abate de animais de açougue. Ciência da carne e pescado. Microbiologia da carne e pescado. Conservação da carne e pescado. Processamento de produtos cárneos frescos, curados, cozidos, fermentados e empanados. Processamento tecnológico do pescado. Conhecendo o úbere do gado leiteiro; Noções sobre Mastite; Higiene das instalações de ordenha e armazenamento do leite;</p> <p>Pré e pós dipping. Tecnologia de Laticínios: Composição e propriedades físicoquímicas do leite; Análises e cuidados na coleta do leite na propriedade; Análises de rotina no laboratório de um laticínio; Instrução Normativa 62, regulamenta a produção do leite cru e pasteurizado; Tratamentos térmicos aplicados ao leite; Processamento de produtos lácteos fermentados; Leite evaporado, leite em pó, leite condensado; Processamento tecnológico de queijos, natas, manteiga e doce de leite.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>LAWRIE, R. A. <b>Ciência da carne</b>. 6ª ed. Editora Artmed, Porto Alegre, 384p. 2005.</p> <p>ORDÓNEZ, J.A. <b>Tecnologia de alimentos</b>. Vol. 2. São Paulo: Artmed, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, M. N. <b>Tecnologia de produtos lácteos funcionais</b>. São Paulo:Atheneu, 2010.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>SHIMOKOMAKI, M.; RUBISON, O.; TERRA, N.N. <b>Atualidades em ciência e tecnologia de carnes</b>. Ed. Varela, 1ª ed. 236p, 2006.</p> <p>OLIVO, RUBISON. <b>O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango</b>. Criciúma-SC, Ed. do Autor, p.678, 2006.</p> <p>TERRA, N. N. <b>Apontamentos de Tecnologia de Carnes</b>. São Leopoldo. Editora Unisinos. 1998. 216p.</p> <p>TERRA, N.N.; BRUM, M.A.R. <b>Carne e seus derivados- técnicas de controle de qualidade</b>. São Paulo. Ed. Nobel. p.121,1988.</p> <p>TRONCO, V.M. <b>Manual para inspeção da qualidade de leite</b>. Santa Maria:UFSM, 2003.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Nutrição	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Nutrição. As tendências culinárias no Brasil e sua aplicabilidade prática nos programas dos eventos. A gastronomia Regional e sua utilização para o enriquecimento cultural do evento. Segurança alimentar. Montagem de cardápios adequados aos diferentes tipos de eventos.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BECK, H. <b>A ciência e a arte do serviço</b>. São Paulo: Ed. Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>PACHECO, A.O. <b>Manual de organização de banquetes</b>. São Paulo: Ed. SENAC, 1999. 117p.</p> <p>ANDRADE, R.B. <b>Manual de Eventos</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>TEICHMANN, I. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 5 ed. 142p.</p> <p>FREUND, F.T. <b>Festas e Recepções</b>. São Paulo: SENAC, 2002.</p> <p>DAVIES, C.A. <b>Alimentos e Bebidas</b>. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p> <p>FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica pelo Brasil</b>. 6 ed. São Paulo: SENAC, 2000.</p> <p>ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b>. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2003.</p>	



<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química e Análise de Alimentos	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 160	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Composição básica dos alimentos: Água. Carboidratos. Transformações químicas e físicas e seu efeito sobre cor, textura e aroma dos alimentos. Proteínas, Lipídeos. Vitaminas e Pigmentos. Práticas laboratoriais. Métodos de determinação de umidade, cinzas, proteínas, carboidratos e lipídeos em alimentos. Elementos teóricos da espectroscopia. Noções de microscopia para a análise de alimentos.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. O. R. <b>Química de alimentos de Fennema</b> São Paulo: Ed Artt med, 4ed 2010.</p> <p>BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. <b>Química do processamento de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 478p.</p> <p>BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. <b>Introdução à química de alimentos</b>. 1. ed. São Paulo: Varela, 1989. 225p.</p> <p>BRASIL, Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. <b>Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: métodos físicos e químicos</b>. Brasília, 1981.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Normas analíticas; métodos químicos e físicos para análise de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo, 2004.</p> <p>CECCHI, H.M. <b>Fundamentos Teóricos e Práticos Em Análise de Alimentos</b>. Campinas: Editora UNICAMP, 1999.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>CALIL, R.; AGUIAR, J. <b>Aditivos nos alimentos: tudo que você precisa saber sobre aditivos químicos adicionados nos alimentos</b>. São Paulo: Editora do autor, 1999.</p> <p>COULTATE, T.P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b>. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>COULTATE, T.P. <b>Manual de química y bioquímica de los alimentos</b>. Espanha: Acribia, 1979.</p>	

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R.M.V. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 1972.

PEARSON, D. **Técnicas de laboratório para el analisis de alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1976.

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Gestão e Educação Ambiental	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Importância da gestão ambiental nas indústrias alimentícias. Efeitos da degradação do meio ambiente. Impacto ambiental ocasionado pelo lançamento de resíduos industriais. Tratamentos de resíduos sólidos, e efluentes. Legislação Ambiental.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BARBIERI, JOSÉ C. <b>Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos.</b> São Paulo : Saraiva, 2016</p> <p>DIAS, Reinaldo. <b>Gestão ambiental: Responsabilidade social e sustentabilidade.</b> SãoPaulo:Atlas, 2006.</p> <p>PINOTTI, RAFAEL <b>Educação ambiental para o século XXI no Brasil e no mundo.</b> São Paulo: Blucher, 2016.</p> <p>MOREIRA, Maria S. <b>Pequeno manual de treinamento em sistema de gestão ambiental.</b> Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005.</p> <p>SPOOLMAN, SCOTT; MILLER, TYLER. <b>Ecologia e Sustentabilidade.</b> São Paulo. Cengage Learning, 2012.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ALMEIDA, Josimar R. <b>Normalização, Certificação e Auditoria Ambiental.</b> Rio de Janeiro: Thex, 2008.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>ISO 14.001:2004 –Sistemas de gestão ambiental – Requisitos com orientações para uso.</b> São Paulo: ABNT, 2004.</p> <p>BRAGA, Benedito et al. <b>Introdução à engenharia ambiental. O desafio do desenvolvimento sustentável.</b> São Paulo: Prentice Hall, 2005.</p> <p>MACHADO, Paulo A. L. <b>Direito ambiental brasileiro.</b> 18ª ed. São Paulo: Malheiros, 2010.</p> <p>MOSCHINI-CARLOS, VIVIANE; ROSA, ANDRÉ HENRIQUE; FRACETO, LEONARDO FERNANDES <b>Meio ambiente e sustentabilidade.</b> São Paulo. Ed. Bookman, 2012.</p>	

<b>CAMPUS PALMAS DO IFPR</b>	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Estágio na Indústria de Alimentos	
<b>Carga Horária</b> (hora aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Estágio na Indústria de alimentos, observação e participação das atividades cotidianas da indústria, escrita e apresentação de relatório ou desenvolvimento de um trabalho de conclusão de curso relacionado a área técnica a partir da produção e análise de qualidade do produto final. Formas de trabalhos científicos. Planejamento, execução e apresentação de uma pesquisa. Elementos normativos de acordo com a ABNT.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>Apresentação de relatórios técnico-científicos. NBR-14724.</b> Rio de Janeiro: 2003.</p> <p>BARROS, A J. &amp; LEHFELD, N. A. de S. <b>Fundamentos de metodologia.</b> São Paulo: Mc Grawhill do Brasil, 2003. 2 ex. (2007)</p> <p>GIL, A.C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa.</b> 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>1 LAKATOS, E; MARCONI, M. <b>Metodologia científica.</b> 4. Ed., São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>Informação e documentação – Referências – Elaboração: NBR-6023.</b> São Paulo, 2002.</p> <p>_____. <b>Informação e documentação – apresentação de citação em documentos: NBR-10520.</b> São Paulo, 2002.</p> <p>_____. <b>Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos -Apresentação: NBR-14724.</b> São Paulo, 2005.</p> <p>_____. <b>Informação e documentação – Artigo em publicação periódica científica impressa - Apresentação: NBR-6022.</b> São Paulo, 2003.</p> <p>OLIVEIRA, S. P. L. de. <b>Tratado de metodologia científica.</b> São Paulo: Pioneira, 2004.</p>	

## 7. INFRAESTRUTURA MÍNIMA REQUERIDA

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, a seguinte infra-estrutura mínima se faz necessária:

<b>Materiais, equipamentos e espaços físicos</b>	<b>Existentes no campus</b>	<b>A adquirir ou construir</b>
Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado	Sim	
Laboratório de informática com programas específicos	Sim	
Planta Piloto de processamento de frutas e hortaliças, carnes e pescados, laticínios, panificação e bebidas	Não	Sim
Laboratórios de Análises Microbiológicas, Físico-químicas e Sensoriais	Sim	

## 8. INFRAESTRUTURA PARA ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECIAIS

<b>Materiais, equipamentos e espaços físicos</b>	<b>Existente no campus</b>	<b>A adquirir ou construir</b>
Memória tátil	Sim	
Dominó tátil	Sim	
Material dourado	Sim	
Caixa tátil em madeira	Sim	
Lupas para baixa visão	Sim	
Conjunto de bolas de guizo	Sim	
Quebra-cabeça superposto de sequência lógica	Sim	
Dominó de associação de ideias	Sim	
Esquema corporal	Sim	
Alfabeto Braille	Sim	
Máquina Braille	Sim	
Teclados para alunos cegos e de baixa visão	Sim	
Impressora Braille	Sim	
Cadeira de rodas motorizada	Sim	

## 9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

DOCENTES	
QUANT.	PERFIL DE FORMAÇÃO
01	Licenciado(a) em Língua Portuguesa
01	Licenciado(a) em Matemática
01	Licenciado(a) em Física
01	Licenciado(a) em Biologia
01	Licenciado(a) em Química
01	Licenciado(a) em Educação Física
01	Licenciado(a) em Geografia
01	Licenciado(a) em História
01	Licenciado(a) em Sociologia
01	Licenciado(a) em Filosofia
01	Licenciado(a) em Artes
02	Licenciado(a) em Língua Estrangeira Moderna (Inglês e Espanhol)
02	Especialista em Engenharia de Alimentos, Farmácia, Nutrição ou áreas afins.
01	Especialista em Microbiologia (Graduação em Ciências Biológicas, Engenharia de Alimentos, Enfermagem, Farmácia ou áreas afins).

TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO	
QUANT.	CARGO
02	Pedagogas
04	Assistentes de Alunos (Assistente educacional)

## 10. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)

O presente PPC prevê reavaliações periódicas, com uma reunião semestral da Comissão de Ajustes, visando acompanhar o desenvolvimento do curso em relação ao projeto apresentado.

## REFERÊNCIAS

**BRASIL** Ministério da Educação. *Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos*. Brasília: MEC: 2016. Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192)> Acesso em junho de 2018.

**BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das ocupações profissionais. Disponível em: <<http://www.ocupacoes.com.br/tabela-completa-da-cbo>> Acesso em junho de 2018.

**BRASIL. CONSTITUIÇÃO (1988)**. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Contém as emendas constitucionais posteriores. Brasília, DF: Senado, 1988.

**BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996.

**BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Documento Base**. Brasília, 2006. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja\\_medio.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja_medio.pdf)>. Acesso em: 10 abr. 2012.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 10.793, de 1º de dezembro de 2003**. Altera a redação do art. 26, § 3º, e do art. 92 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que "estabelece as diretrizes e bases da educação nacional", no tocante ao ensino de Educação Física. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.793.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.793.htm)> Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 12.287 de 13 de junho de 2010**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, no tocante ao ensino da arte. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Lei/L12287.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Lei/L12287.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 13.006 de 26 de junho de 2014**. Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.



Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2014/Lei/L13006.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13006.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11.769 de 18 de agosto de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/lei/L11769.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/lei/L11769.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11.645 de 10 de março de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm)> Acesso em: 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 9.503 de 23 de setembro de 2007.** Institui o Código Trânsito Nacional. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9503.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm)> . Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 9795 de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 10.741 de 01 de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11947 de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 4.281 de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2002/d4281.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 7.037 de 21 de dezembro de 2009.** Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos-PNDH-3 e dá outras providências. Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm)>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Ministério da Educação**. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior. Parecer CNE/CEB n. 06 de 20 de setembro de 2012. *Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio* Disponível em: <<http://mobile.cnte.org.br:8080/legislacao-externo/rest/lei/51/pdf>>. Acesso em 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Instituto Federal do Paraná**. Plano de Desenvolvimento Institucional – 2014 a 2018. Disponível em <<http://info.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/pdi-2014-2018-versao-final-1.pdf>>. Acesso em junho de 2018.

\_\_\_\_\_. **Instituto Federal do Paraná**. Resolução n. 54 de 21 de dezembro de 2011. Dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores no âmbito do Instituto Federal do Paraná – IFPR. Disponível em: <<http://reitoria.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2014/08/Resolu%C3%A7%C3%A3o-54.11-ODP-M%C3%A9dio.pdf>>. Acesso em: 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Instituto Federal do Paraná**. Resolução n. 50 de 14 de julho de 2017. Dispõe sobre as normas de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem no âmbito do IFPR. Disponível em: <[http://reitoria.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2014/06/Resolu%C3%A7%C3%A3o-IFPR-n%C2%BA-50\\_2017-Estabelece-as-normas-da-avalia%C3%A7%C3%A3o-dos-processos-de-ensino-aprendizagem-no-%C3%A2mbito-do-IFPR.pdf](http://reitoria.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2014/06/Resolu%C3%A7%C3%A3o-IFPR-n%C2%BA-50_2017-Estabelece-as-normas-da-avalia%C3%A7%C3%A3o-dos-processos-de-ensino-aprendizagem-no-%C3%A2mbito-do-IFPR.pdf)> Acesso em junho de 2018.

Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social e Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural - IPARDES. Curitiba: IPARDES, 2013. Convênio IPARDES, SETI, EMATER.

PACHECO, Eliezer. **Os Institutos Federais: Uma Revolução na Educação Profissional e Tecnológica**. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/insti\\_evolucao.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/insti_evolucao.pdf)>. Acesso em: 01 mai. 2013.

PITON, I. M. **Educação Não-formal e Cidadania- Educação de Jovens, Adultos e Idosos**. V Colóquio Internacional Paulo Freire. Recife, 2005.

PPC DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO SUBSEQUENTE EM ALIMENTOS – IFPR-*Campus* Paranavaí.

PPC DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS  
INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO MODALIDADE DE  
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – PROEJA.  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA/*Campus*  
PANAMBI-RS.

## **ANEXOS**

### **ANEXO I: Portaria da Comissão de Ajustes**

**PORTARIA Nº 215, DE 3 DE MAIO DE 2018**

**O Diretor Geral do Campus Palmas do Instituto Federal do Paraná, no uso da competência que lhe confere a Portaria nº 1049, de 3 de julho de 2014, publicada no Diário Oficial da União do dia 04 de julho de 2014, seção 2, página 35, no uso da competência**

**RESOLVE**

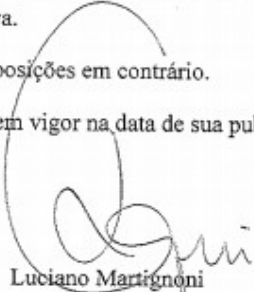
Art. 1º - Instituir Comissão Especial para Ajuste Curricular do Curso Técnico em Alimentos do Campus Palmas, conforme art. 39 da IIP 02/17 PROENS - IFPR para a elaboração de ajustes no PPC.

NOME	SIAPE	FUNÇÃO
Adriana Couto Pereira	1802959	Presidente
Márcia Beraldo Lagos	1304422	Membro
Luiz Fernando Rankel	1998853	Membro
João Paulo Stadler	3008924	Membro
Roberto Carlos Rech	2378190	Membro
Juliana Eloize Magro	1805793	Membro
Josiane Comarella	1838088	Membro

Art. 2º - Integram esta comissão os acadêmicos Ana Julia Almeida Mass e Kauê Eduardo de Andrade da Silva.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

  
Luciano Martignoni

Diretor-Geral do Campus Palmas

## **ANEXO II: REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO**

### **CAPÍTULO I DA NATUREZA E DAS FINALIDADES**

**Art. 1º** - O Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal do Paraná por meio dos Estágios Curriculares Obrigatórios promovem ao aluno uma oportunidade de integrar-se ao mercado de trabalho antes de sua formatura, com a finalidade de complementar os conhecimentos adquiridos em disciplinas curriculares.

**Art. 2º** - A realização dos estágios do curso Técnico Integrado em Alimentos do IFPR – *campus* Palmas atende aos dispositivos legais vigentes, quais sejam:

- a) Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988;
- b) Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB;
- c) Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes;
- d) Regulamento geral de estágio IFPR de julho de 2011

**Art. 3º** – As normas emanadas dos órgãos colegiados do Instituto Federal do Paraná apontam o estágio como sendo uma atividade curricular de base eminentemente pedagógica e de caráter integrador, classificando-os em obrigatórios e não-obrigatórios, sendo concebidos como um processo de construção de conhecimento cuja especificidade é promover o desenvolvimento da capacidade de intervenção em uma perspectiva histórico - crítica no curso Técnico Integrado em Alimentos.

### **CAPÍTULO II OBJETIVOS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

**Art. 4º** - OBJETIVO GERAL

§ 1º – Constituir-se em um espaço que enfatize a práxis, isto é, a relação teoria-prática, para a promoção do aprofundamento dos conhecimentos adquiridos ao longo das disciplinas curriculares e contribuir no processo de construção profissional do acadêmico.

**Art. 5º** - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Propiciar um campo de conhecimentos e experiências que constitua em possibilidade de articulação teórica-prática e que estimule a inquietação intelectual dos alunos;  
Possibilitar um espaço de transição entre a vida estudantil e a vida profissional, atenuando o impacto dessa transformação;  
Desenvolver habilidades, hábitos e atitudes pertinentes e necessárias para a aquisição das competências profissionais;  
As experiências obtidas durante o estágio devem ser apresentadas pelos alunos como forma de instrumento de avaliação.

Disciplina: **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**

Ano Letivo: 3º Ano

Carga Horária: 67 horas

Aperfeiçoamento técnico por meio da aplicação dos conteúdos teórico-práticos das disciplinas correlacionadas desenvolvendo habilidades e atitudes coerentes a profissão, contando com o apoio técnico e científico. Transferência de informações e aproveitamento de pessoal qualificado para o setor da indústria de alimentos.

### **CAPÍTULO III DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO**

**Art. 6 - FASES DO ESTÁGIO:** Inicialmente o aluno deve estar regularmente matriculado na disciplina Estágio na Indústria de Alimentos no 4º ano letivo.

**Art. 7 - Contato com a Unidade Concedente e Elaboração do Plano de Estágio:**

Cabe ao aluno o contato com a instituição concedente do estágio podendo esta estar conveniada ou não com o Instituto Federal do Paraná, sendo que existe disponível lista de empresas conveniadas ao IFPR no sitio eletrônico [www.ifpr.edu.br](http://www.ifpr.edu.br).

**Art. 8 – Seminário de Apresentação de Estágios:** Após o período de realização do estágio o aluno devera apresentar seminário no qual ira relatar as experiências vividas durante a realização do estágio, alternativamente o professor da disciplina pode instituir outro método de avaliação desde que estimule o aluno a relatar as experiências vividas durante a realização do estágio.

§ 1º - Este seminário poderá ser usado como instrumento de avaliação, cabendo ao professor da disciplina esta decisão.

### **CAPÍTULO IV ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS**

**Art. 9 - O Estágio Supervisionado contará com a seguinte estrutura organizacional:**

- (a) Coordenador de Estágio do *campus*;
- (b) Colegiado do Curso Técnico Integrado em Alimentos;
- (c) Coordenador de estágio do curso;
- (d) Professor responsável pela disciplina;
- (e) Profissional Supervisor (Empresa);
- (f) Alunos Orientandos.

**Art. 10 – As competências e responsabilidades das partes relacionadas aos estágios são as seguintes:**

§ 1º **COMPETÊNCIAS DO COLEGIADO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM ALIMENTOS**

Cabe ao colegiado do curso a interlocução entre o IFPR e as empresas potencialmente interessadas em receber os estagiários. Deve deliberar sobre os dias em que serão realizados os encontros do Professor de estágio com os alunos, por meio de horário anual.

#### § 2º COMPETENCIAS DO COORDENADOR DE ESTÁGIO DO CURSO

O coordenador de estágios do curso técnico integrado em alimentos deve ser professor do curso referido, nomeado por portaria institucional para esta função. Cabem a ele os procedimentos legais e formais para a realização dos estágios.

#### § 3º COMPETENCIAS DO(A) ORIENTADOR(A) DE ESTÁGIOS

O orientador de estágio deve ser professor do curso técnico integrado em alimentos que tenha graduação na área, deve orientar e acompanhar a realização do estágio, tanto com visitas *in loco* bem como com contato próximo ao supervisor de estágios. Cabe ao orientador de estágio fazer as avaliações dos estagiários, por meio dos seminários, ou outro método complementar a critério do orientador, sendo este o responsável pela disciplina.

#### § 4º COMPETENCIAS DO(A) SUPERVISOR(A) DE ESTÁGIOS

Trata-se de profissional, com conhecimento na área que atua, que tenha vínculo formal com o local de estágio, podendo ser o proprietário ou responsável técnico pela empresa ou setor onde o estagiário irá desenvolver suas atividades. Cabe ao supervisor acompanhar o aluno durante a realização do estágio realizando orientações e instruções sobre as atividades desenvolvidas no local. É responsável ainda pelo preenchimento de relatório de atividades, bem como assinar declaração de realização de estágio, bem como a carga horária realizada.

#### § 5º COMPETENCIAS DO(A) ALUNO(A) ESTAGIÁRIO(A)

Cabe ao aluno estar matriculado na disciplina específica para a realização do estágio, e além de frequentar o estágio deve comparecer nas aulas nos dias definidos pelo colegiado a fim de receber orientações do professor orientador e assistir os seminários apresentados pelos colegas, devendo apresentar no mínimo 75% de frequência.

### **CAPÍTULO V CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO**

**Art. 11 – Para aprovação nas disciplinas de Estágio bem como a validação e aprovação dos Estágios Curriculares Supervisionados Não-Obrigatórios, o acadêmico deverá ter:**

- a) Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do estágio;
- b) Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária relativa aos Pontos de Encontro;
- c) Frequência de 100% (cem por cento) nas etapas de observação e intervenção;
- d) Nota Final de aproveitamento igual ou maior a 7,0 (sete) em uma escala de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º A Auto-avaliação do estagiário e parecer do Professor Supervisor de Estágios, bem como a Avaliação do Professor Orientador de Estágios serão realizadas de acordo com as Fichas de Avaliação em anexo.

**Art. 12 - Sob a responsabilidade do Professor Orientador será considerado reprovado o Estagiário que:**

- a) Desistir do Estágio durante a sua realização;
- b) For impedido, pela Unidade Concedente, de dar continuidade as atividades de estágio por descumprimento de um ou mais itens da Clausula Sétima do Termo de Compromisso de Estágios;



- c) Deixar de desenvolver as atividades relativas ao estágio por duas semanas consecutivas, sem comunicação, devidamente justificada e documentada, a Unidade Concedente e a Coordenação de Estágios;
- d) Tiver frequência total inferior a mínima exigida (75%);
- e) Tiver frequência inferior a 100% da carga horária das etapas de observação e intervenção;
- f) Obter Nota Final inferior a **7,0** (sete);
- g) Não participar do Seminário de Estágios;

Obs. O estágio estará automaticamente cancelado no momento em que o aluno estagiário desligar-se do Curso, independente dos motivos que o levem a isto.

**§ 1º Em qualquer destas situações o Estágio deverá ser repetido integralmente.**

## **CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 13** - Os casos omissos a este Regulamento serão avaliados pelo Colegiado do Curso.

## **ANEXO III: REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO**

### **CAPÍTULO I DO ESTÁGIO**

#### **SEÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio prevê a possibilidade de realização de estágio supervisionado não obrigatório, o qual será considerado como atividade opcional. Entretanto, sua carga horária será acrescida à carga horária regular e obrigatória. O estágio supervisionado não obrigatório será incentivado devido à natureza da atividade profissional do egresso, bem como a metodologia utilizada para o desenvolvimento e aplicação da organização curricular do curso, estruturada para o desenvolvimento das competências profissionais através da prática profissional.

§ 1º – Será incentivada a realização de estágios vivenciais na área de alimentos. Os estágios representam atividades formativas e constarão no histórico escolar do estudante;

§ 2º – O estágio desenvolver-se-á, prioritariamente, em locais que desenvolvam ações concorrentes ao propósito de agregação de valor no processo de formação do estudante.

Art. 2º - Para ser validado, o estágio não obrigatório dependerá do cumprimento das exigências previstas neste regulamento.

Parágrafo único - Dentro dos dispositivos legais previstos no presente regulamento, o estudante regularmente matriculado poderá iniciar o estágio a partir do terceiro ano.

#### **SEÇÃO II DA DURAÇÃO E CARGA HORÁRIA**

Art. 3º - O estágio não obrigatório não exigirá carga horária mínima para sua validação.

§ 1º A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

§ 2º Deverão ser respeitados os limites de cargas horárias de até 6 horas diárias e de até 30 horas semanais, conforme legislação vigente.

§ 3º É vedada a realização de atividade de estágio em horário de outras unidades didáticas em que o estudante estiver matriculado.

§ 4º Sempre que o estágio tiver duração maior do que 1 ano, será assegurado ao estagiário um recesso (remunerado) de 30 dias, preferencialmente no período de férias escolares.

### **CAPÍTULO II DA OFERTA DE ESTÁGIO**



Art. 4º - O estágio desenvolver-se-á, prioritariamente, em locais relacionados à produção, desenvolvimento ou manipulação de alimentos, que desenvolvam ações concorrentes ao propósito de agregação de valor no processo de formação do estudante.

Parágrafo único - Compete ao estudante buscar e propor locais propícios à realização do estágio.

## SEÇÃO II DAS CONDIÇÕES PARA CARACTERIZAÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 5º - São condições para a caracterização e definição dos campos de estágio, a apresentação de:

- I. Termo de Convênio entre IFPR e a unidade concedente;
- II. Ficha Cadastral da unidade concedente;
- III. Termo de Compromisso de Estágio entre IFPR, a unidade concedente e o estagiário;
- IV. Projeto de Estágio, do qual constará a identificação do campo de estágio, identificação do estudante estagiário, período e horário do estágio, objetivos e atividades a serem desenvolvidas, elaborado pelo estagiário de acordo com o orientador no campo de estágio e com o professor orientador.

§ 1º O Termo de Convênio será assinado em duas vias, devendo ser digitado.

§ 2º O Termo de Compromisso de Estágio será assinado em quatro vias.

§ 3º A unidade concedente onde se desenvolverá o estágio deverá apresentar profissional para a orientação do estudante estagiário no campo de trabalho, cuja formação seja compatível com as atividades especificadas no projeto de estágio.

§ 4º Conforme legislação vigente a unidade concedente deverá fornecer bolsa ou outra forma de contraprestação, além do auxílio transporte.

§ 5º A unidade concedente deverá contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso.

## CAPÍTULO III DOS PARTICIPES

### SEÇÃO I DO ALUNO ESTAGIÁRIO

Art. 6º - Compete ao estudante:

- I. Encaminhar a documentação indicada nos incisos I a IV do art. 5º para caracterização do campo de estágio e início dos trâmites legais para formalização do convênio de estágio;
- II. Apresentar relatórios parciais, com periodicidade mínima de 6 meses, sobre as atividades desenvolvidas no estágio;
- III. Apresentar Relatório de Estágio seguindo as normas do componente curricular Projeto Integrador no 4º ano do curso;
- IV. Apresentar, anexo ao Relatório Estágio, ficha de avaliação preenchida em que conste a avaliação emitida pelo supervisor do campo de estágio, sob carimbo;

Parágrafo único - A não apresentação destes documentos ou o não cumprimento das normas citadas implicará no não reconhecimento, pelo Curso, do estágio do estudante.

## SEÇÃO II DA ORIENTAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 7º - A orientação do estágio dar-se-á na modalidade indireta por professor orientador, escolhido dentre os professores do curso e, na modalidade direta por orientador do campo de estágio.

§ 1º Considera-se como supervisão direta o acompanhamento e orientação do planejado por observação contínua e direta das atividades ocorrentes nos campos de estágios ao longo de todo o processo, podendo se complementar com entrevistas e reuniões com os estudantes e/ou profissionais no âmbito do Instituto Federal do Paraná e/ou nos campos de estágios.

§ 2º Considera-se como supervisão indireta o acompanhamento feito via relatórios, reuniões, visitas ocasionais aos campos de estágios onde se processarão contatos e reuniões com o(s) profissional(is) responsável(is).

## SEÇÃO III DA COMISSÃO ORIENTADORA DE ESTÁGIO

Art. 8º - A Comissão Orientadora de Estágio será composta por professores eleitos pelo colegiado de cada Curso, a qual se reunirá com presença mínima de 50% dos membros.

## CAPÍTULO IV DA INTERRUÇÃO E VALIDAÇÃO DO ESTÁGIO

### SEÇÃO I DA INTERRUÇÃO DE ESTÁGIO

Art.9º - Poderá o estudante requerer a suspensão do estágio por meio de documento escrito encaminhado ao professor orientador e ao orientador no campo de estágio.

Parágrafo único - A aceitação do pedido do estudante implicará no encaminhamento de relatório e ficha de avaliação parcial, ficando o estudante obrigado aos procedimentos constantes deste regulamento para validar a carga horária e aproveitamento mínimos para aprovação no estágio.

### SEÇÃO II DA VALIDAÇÃO

Art. 10º - São condições de validação do estágio:

Observar as formalidades para validação do estágio;

Obter o conceito apto considerando as avaliações do profissional orientador no campo de estágio, do professor e da Comissão Orientadora de Estágio;

O professor orientador deverá realizar a avaliação do estágio com base no acompanhamento realizado durante o cumprimento do mesmo e com base no relatório escrito entregue pelo estudante, encaminhando-o para a Comissão Orientadora de Estágio.

Art. 11º - Compete à Comissão Orientadora de Estágio a elaboração de avaliação conclusiva sobre o aproveitamento do estudante no estágio.

## **CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 12º - Os casos omissos serão resolvidos pelo colegiado do Curso Técnico em Alimentos cabendo recurso de suas decisões à Comissão Orientadora de Estágio.

## ANEXO IV: TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

### TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CELEBRADO ENTRE O ESTUDANTE DO IFPR E A PARTE CONCEDENTE

A

\_\_\_\_\_ , sediada à  
Rua \_\_\_\_\_ , n° \_\_\_\_\_ , Cidade \_\_\_\_\_ ,  
CEP \_\_\_\_\_ , CNPJ \_\_\_\_\_ , Fone \_\_\_\_\_ doravante  
denominada Parte Concedente por seu representante \_\_\_\_\_ e  
de outro lado, \_\_\_\_\_ ,  
RG \_\_\_\_\_ , CPF \_\_\_\_\_ , estudante do \_\_\_\_\_ ano do Curso de  
\_\_\_\_\_ , Matrícula n° \_\_\_\_\_ , residente à Rua  
\_\_\_\_\_ , n° \_\_\_\_\_ na Cidade de \_\_\_\_\_ , Estado  
\_\_\_\_\_ , CEP \_\_\_\_\_ , Fone \_\_\_\_\_ , Data de Nascimento \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ ,  
doravante denominado Estudante, com interveniência da Instituição de Ensino, celebram o presente Termo de Compromisso  
em consonância com o Art. 82 da Lei nº 9394/96 – LDB, da Lei nº 11.788/08 e mediante as seguintes cláusulas e condições:

- CLÁUSULA PRIMEIRA .As atividades a serem desenvolvidas durante o Estágio ( ) **OBRIGATÓRIO** ou ( ) **NÃO OBRIGATÓRIO** constam de programação acordada entre as partes - Plano de Estágio - no verso - e terão por finalidade propiciar ao Estudante uma experiência acadêmico-profissional em um campo de trabalho determinado, visando: a) o aprimoramento técnico-científico em sua formação; b) a maior proximidade do aluno, com as condições reais de trabalho, por intermédio de práticas afins com a natureza e especificidade da área definida nos projetos políticos pedagógicos de cada curso;
- CLÁUSULA SEGUNDA **O presente estágio somente poderá ser iniciado após assinatura das partes envolvidas, não sendo reconhecido ou validada com data retroativa;**
- CLÁUSULA TERCEIRA O estágio será desenvolvido no (período, horário e total de horas semanais): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (não podendo ultrapassar 30 horas), compatíveis com o horário escolar podendo ser denunciado a qualquer tempo, unilateralmente e mediante comunicação escrita, ou ser prorrogado, através de emissão de Termo Aditivo;
- Parágrafo Primeiro Em caso do presente estágio ser prorrogado, o preenchimento e a assinatura do Termo Aditivo deverão ser providenciados antes da data de encerramento, contida na Cláusula Terceira neste Termo de Compromisso;
- Parágrafo Segundo Em período de recesso escolar, o estágio poderá ser realizado com carga horária de até 40 horas semanais, mediante assinatura de Termo Aditivo, específico para o período;
- CLÁUSULA QUARTA Na vigência deste Termo de Compromisso o Estudante será protegido contra Acidentes Pessoais, providenciado pela IFPR e representado pela Apólice n° \_\_\_\_\_ da Companhia \_\_\_\_\_;
- CLÁUSULA QUINTA Durante o período de **Estágio Não Obrigatório**, o estudante receberá uma Bolsa Auxílio, no valor de \_\_\_\_\_ , bem como auxílio transporte (especificar forma de concessão do auxílio ) paga mensalmente pela Parte Concedente;
- Parágrafo Único Durante o período de **Estágio Obrigatório** o estudante ( ) **receberá** ou **não receberá** ( ) bolsa auxílio no valor de \_\_\_\_\_;
- CLÁUSULA SEXTA Caberá ao Estudante cumprir a programação estabelecida, observando as normas internas da Parte Concedente, bem como, elaborar relatório referente ao Estágio quando solicitado pela Parte Concedente ou pela Instituição de Ensino conforme inciso VII do Art.9ºd lei11.788;
- CLÁUSULA SÉTIMA O Estudante responderá pelas perdas e danos decorrentes da inobservância das normas internas ou das constantes no presente contrato;
- CLÁUSULA OITAVA Nos termos do Artigo 3º da Lei nº 11.788/08, o Estudante não terá, para quaisquer efeitos, vínculo empregatício com a Parte Concedente;
- CLÁUSULA NONA Constituem motivo para interrupção automática da vigência do presente Termo de Compromisso de Estágio:

- a) conclusão ou abandono do curso e o trancamento de matrícula;
- b) não cumprimento do convencionado neste Termo de Compromisso.
- c) solicitação do estudante;
- d) solicitação da parte concedente;
- e) solicitação da instituição de ensino.

E, por estar de inteiro e comum acordo com as condições deste Termo de Compromisso, as partes assinam em 04 (quatro) vias de igual teor.

Palmas, ...../...../.....

---

UNIDADE CONCEDENTE  
(assinatura e carimbo)

---

ESTUDANTE  
(assinatura)

---

COORDENADOR DO CURSO – IFPR  
(assinatura e carimbo)

---

CHEFE DE SEÇÃO DE ESTÁGIOS E  
RELAÇÕES COMUNITÁRIAS – *campus* IFPR  
(assinatura e carimbo)



## ANEXO V: PLANO DE ESTÁGIO

( ) ESTAGIO OBRIGATÓRIO

( ) ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

1- Nome do aluno (a):

---

2- Nome do Supervisor de Estágio na Unidade Concedente:

---

3- Formação profissional do Supervisor de Estágio da Unidade Concedente:

---

4- Ramo de atividade da Unidade Concedente:

---

5- Área de atividade do(a) estagiário(a):

---

6- Objetivos do Estágio:

---

---

---

---

7- Atividades a serem desenvolvidas pelo estagiário:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

8- Professor Orientador/Supervisor de Estágio IFPR: \_\_\_\_\_

a) Modalidade da Supervisão de Estágio: [ ] Direta [ ] Semi-Direta [ ] Indireta

b) Carga horária a ser realizada no estágio: \_\_\_\_\_

c) Horário: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Professor Orientador de Estágio – IFPR

\_\_\_\_\_  
Coordenador de Estágio do Curso - IFPR

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso - IFPR

\_\_\_\_\_  
Supervisor de Estágio na Unidade Concedente

\_\_\_\_\_  
Pais ou responsáveis

## ANEXO VI: PORTARIA DE NOMEAÇÃO



### PORTARIA Nº 330, DE 08 DE AGOSTO DE 2018

O Diretor-Geral, *pro tempore*, do Campus Palmas, do Instituto Federal do Paraná, no uso da competência que lhe confere a Portaria nº 896, de 25 de junho de 2018, publicada no Diário Oficial da União do dia 26 de junho de 2018, seção 2, página 22, no uso da competência

RESOLVE:

Art. 1º - Designar parecerista da Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis, Juliana Eloize Magro, SIAPE 1805793, para o curso técnico em Alimentos do IFPR - *Campus Palmas*.

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

  
Roberto Carlos Bianchi

Diretor-Geral do Campus Palmas, *pro tempore*

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ  
CAMPUS PALMAS  
Roberto Carlos Bianchi  
Diretor Geral Pro - Tempore.  
1814862

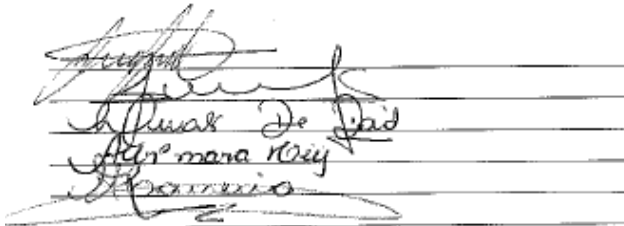
## ANEXO VII: ATA DE COLEGIADO

IFPR – INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ  
CAMPUS PALMAS  
Colegiado de Gestão Pedagógica

**Ata da Reunião** – Ajuste do PPC do Curso Técnico em Serviços Jurídicos e Técnico em Alimentos  
08/08/2018 – 14h00.

Reuniram-se na sala D23, no dia 09 de agosto de 2018, para uma reunião convocada pela o Diretor do campos, os membros do Colegiado de Gestão Pedagógica do Campus Palmas para discussão do PPC dos cursos de Técnico em Serviços Jurídicos e de Técnico em Alimentos, feita a apresentação dos ajustes em cada PPC, foram analisadas as propostas apresentadas pelas CAJs. Por fim, foram aprovadas as propostas de ajustes dos dois PPCs.

Nada mais havendo a tratar, encerrou-se a reunião e a presente ata segue assinada pelos membros presentes e devidamente convocados para o ato.

  
João Paulo Stettler  
Leandro Della Penha Jankowski  
Walter Fariello Borges  
Saulo Vinícius V. Medeiros

*Curitiba, 04 de dezembro de 2017.*

*Hanny Paola Domingues  
Marissoni R. Hilgenberg  
Rafael Leal Vitola  
Rosane de Fátima Batista Teixeira  
Ana Lúcia Berno Bonassina  
(Colaboradora)*

*Ciente e de acordo:*

*Amarildo Pinheiro Magalhães  
Pró-Reitor de Ensino*

*\* O original encontra-se assinado.*