

INSTITUTO FEDERAL
Amazonas

**EDUCAÇÃO DE
JOVENS E ADULTOS**

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA NA FORMA INTEGRADA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E



Campus Presidente Figueiredo

20

Luiz Inácio Lula da Silva
Presidente da República

Camilo Sobreira de Santana
Ministro da Educação

Jaime Cavalcante Alves
Reitor *pro tempore* do IFAM

Rosangela Santos da Silva
Pró-Reitora de Ensino

Jucimar Brito de Souza
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Maria Francisca Moraes de Lima
Pró-Reitora de Extensão

Adanilton Rabelo de Andrade
Pró-Reitora de Administração e Planejamento

Leandro Amorim Damasceno
Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

Carlos Tiago Garantizado
Diretor de Planejamento de Desenvolvimento Institucional

João Luiz Cavalcante
Diretor de Gestão de Tecnologia da Informação

Jackson Pantoja Lima
Diretor Geral do *Campus* Presidente Figueiredo

Clarice de Souza
Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão do *Campus* Presidente Figueiredo

Efraim Menezes de Lima Costa
Coordenador Geral de Ensino do *Campus* Presidente Figueiredo

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

Servidores designados pela Portaria Nº 149 – DG/IFAM/2023 de 28 de Junho de 2023 para comporem a Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada, ofertado na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos da Educação Profissional e Tecnológica (EJA-EPT).

Heitor Thury Barreiros Barbosa	Presidente
Clarice de Sousa	Membro
Gisele Alves Feitosa dos Santos	Membro - Pedagógico
Terezinha de Jesus Reis Vilas Boas	Membro
Erismar Nunes de Oliveira	Membro
José Edson Lima da Silva	Membro
Elias de Oliveira Moraes	Membro
Giancarlos Francisco Pontes Monteiro	Membro
Rodrigo de Carvalho Brito	Membro

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
2. JUSTIFICATIVA E HISTÓRICO	9
2.1 JUSTIFICATIVA	11
2.1.1 Consulta pública para a criação do curso de Agroindústria ...	12
2.2 HISTÓRICO DO IFAM	20
2.2.1 O Centro Federal de Educação Tecnológica do Amazonas e suas UNEDS Manaus e Coari.....	21
2.2.2 A Escola Agrotécnica Federal de Manaus.....	22
2.2.3 A Escola Agrotécnica de São Gabriel da Cachoeira.....	23
2.3 O IFAM NA FASE ATUAL.....	25
2.4 HISTÓRICO DO CAMPUS.....	25
3. OBJETIVOS.....	27
3.1 OBJETIVO GERAL	27
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	27
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	28
4.1 PROCESSO SELETIVO	28
4.2 TRANSFERÊNCIA.....	29
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	30
5.1 POSSIBILIDADES DE ATUAÇÃO	31
5.2 ITINERÁRIO FORMATIVO	32
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	33
6.1 PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS.....	37
6.1.1 O trabalho como princípio educativo	38

6.1.2 A pesquisa como princípio pedagógico	39
6.1.3 A formação integral: omnilateralidade e politecnia	41
6.1.4 A indissociabilidade entre teoria e prática	42
6.1.5 Respeito ao contexto regional do curso.....	43
6.2 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS.....	44
6.2.1 Tempo-escola.....	49
6.2.2 Tempo-social	50
6.3 MATRIZ CURRICULAR	54
6.3.1 Carga horária do curso	59
6.4 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO.....	66
6.5 EMENTÁRIO DO CURSO.....	67
6.6 PRÁTICA PROFISSIONAL	75
6.6.1 Atividades complementares.....	76
6.6.2 Estágio Profissional Supervisionado.....	83
6.6.3 Aproveitamento Profissional	85
6.6.4 Projeto de Conclusão de Curso Técnico - PCCT.....	85
7. DIÁLOGOS INTEGRADORES	88
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	90
9. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	91
9.1 CRITÉRIOS Da AVALIAÇÃO de aprendizagem	94
9.2 NOTAS.....	96
9.3 AVALIAÇÃO EM SEGUNDA CHAMADA	97
9.4 PROMOÇÃO NOS CURSOS TÉCNICOS DE NÍVEL MÉDIO NA FORMA INTEGRADA À MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA).....	98
9.5 REVISÃO DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	100

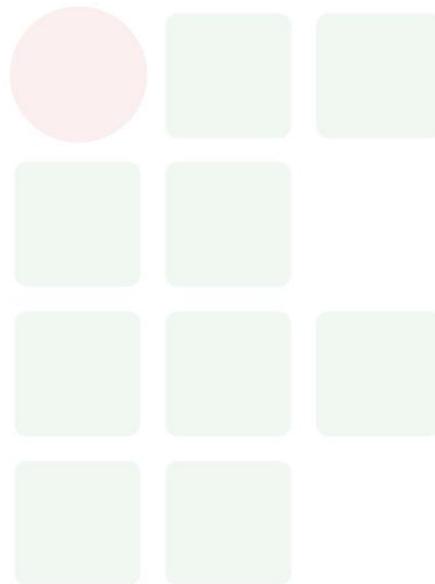
10. INFRAESTRUTURA: BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	101
10.1 BIBLIOTECA	101
10.1.1 ACERVO.....	102
10.1.2 AUTOMAÇÃO DO ACERVO	103
10.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	105
10.3 EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA.....	105
10.4 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS.....	105
10.4.1 QUANTIDADE	105
10.4.2 QUALIDADE	106
10.4.3 SERVIÇOS	106
11 PERFIL DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	109
10.1 CORPO DOCENTE.....	109
11.2 CORPO TÉCNICO - ADMINISTRATIVO	115
12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	119
13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	120

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada
NÍVEL:	Educação Profissional Técnica de Nível Médio
MODALIDADE:	EJA integrada à EPT
EIXO TECNOLÓGICO:	Produção Alimentícia
FORMA DE OFERTA:	Integrada
MODALIDADE:	Educação de Jovens e Adultos (EJA)
TURNO DE FUNCIONAMENTO:	Noturno
REGIME DE MATRÍCULA:	Semestral (por módulo)
CARGA HORÁRIA DA FORMAÇÃO GERAL:	1.400h
CARGA HORÁRIA TOTAL DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL:	1000h
CARGA HORÁRIA DO ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO ou PROJETO DE CONCLUSÃO DE CURSO:	250h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES:	100h
LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA (OPCIONAL):	ESPAÑHOL – 40h
CARGA HORÁRIA TOTAL:	2750h
CARGA HORÁRIA TOTAL COM DISCIPLINA OPTATIVA*:	2790h
TEMPO DE DURAÇÃO DO CURSO:	3 anos
PERIODICIDADE DE OFERTA:	Anual
PRAZO MÁXIMO DE INTEGRALIZAÇÃO	No máximo, o dobro do número de anos ou de módulos/semestres.

LOCAL DE FUNCIONAMENTO:	<i>Campus</i> Presidente Figueiredo situado no município de Presidente Figueiredo, Amazonas.
DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS:	40 vagas
TURNO DE FUNCIONAMENTO:	Vespertino e Noturno

40h(*) - Carga horária facultativa, incluída somente no histórico do discente que optar pelo cumprimento da disciplina Língua Estrangeira II (Espanhol).



2. JUSTIFICATIVA E HISTÓRICO

O Campus Presidente Figueiredo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM integra o programa de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica na região norte do país. Os objetivos do plano de expansão prevêem a ampliação dos espaços de formação profissional e a elevação do nível de escolaridade de um número, cada vez maior, de jovens e adultos, atendendo a Meta nº 10 do Plano Nacional de Educação (2014 a 2024) – PNE, que determina a oferta de, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional.

Para tanto, é importante compreender que historicamente a Educação de Jovens e Adultos, implementada em nosso país, constituiu-se basicamente de políticas públicas que se restringiram à alfabetização. Essas políticas, quando voltadas ao Ensino Fundamental e Médio, não passaram de programas efêmeros que não conseguiram responder aos anseios e necessidades da sociedade brasileira.

A falta de políticas públicas perenes e consistentes no âmbito da EJA resultou em um passivo educacional, que hoje constitui um grande desafio à sociedade brasileira e às instituições de educação do país. Esse passivo apresenta-se como uma dívida social e histórica da sociedade brasileira para com ela mesma. O pagamento dessa dívida representa o resgate da dignidade, da cidadania e da autoestima de uma imensa parcela de brasileiros que, ao longo de nossa história, vêm sendo contabilizada como números e não como pessoas excluídas do sistema educacional.

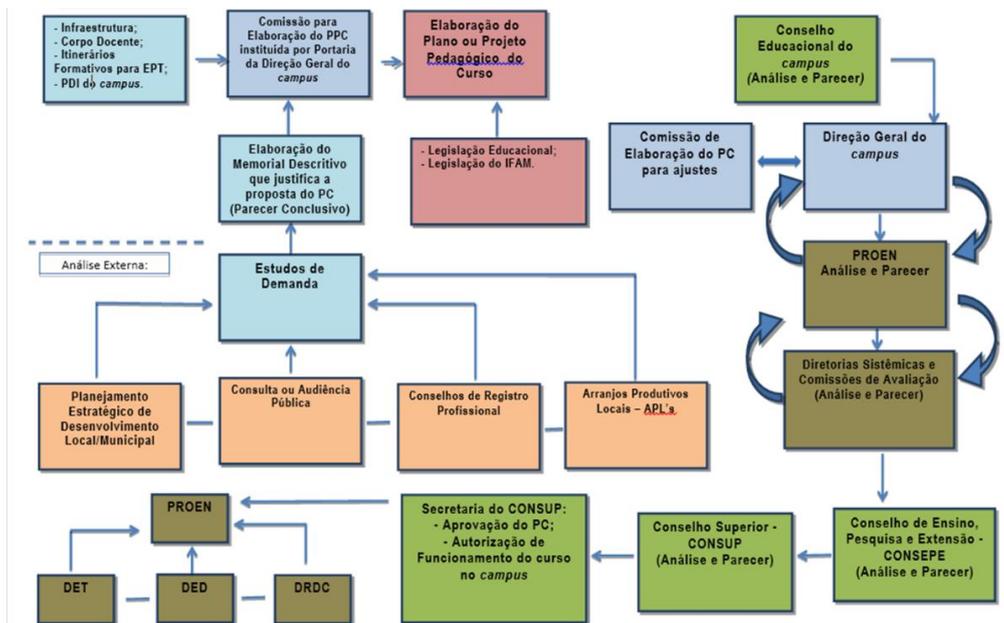
Nesse contexto, instituiu-se o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – (PROEJA), pelo Decreto 5.478, de 25 de junho de 2005. Após discussões com as instituições federais de educação tecnológica que reivindicavam, entre outros pontos, maior prazo para a implementação do Programa, sendo o

decreto substituído pelo Decreto Nº 5.840, de 13 de julho de 2006, ampliando o atendimento para toda Educação Básica, passando a ser o Programa de Integração da Educação Profissional com Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.

A Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional – PROEJA, se constitui como uma política de governo, uma ferramenta, que representa a real possibilidade de resgate da cidadania dessa parcela da população, a qual vem a cada dia aumentando os números das estatísticas da exclusão na educação de nosso país. O rompimento com a exclusão deve ser o norte das instituições de educação, que veem adicionar ano a ano um maior número de jovens e adultos que busca, na EJA, retomar o tempo roubado pela dura realidade socioeconômica brasileira, que condena crianças ao trabalho e à desistência do aprendizado na escola.

O retorno ao ambiente escolar, por parte desses jovens e adultos, objetiva, além da recuperação da dignidade, uma nova oportunidade de inserção no mundo do trabalho formal, que exige cada vez mais certificações e qualificações profissionais. As instituições federais de educação profissional têm, nesse sentido, um papel fundamental, que é inserir essa parcela excluída a uma educação profissional de qualidade. Assim, visando contribuir com a comunidade local e com a economia do município, bem como da região, o IFAM - Campus Presidente Figueiredo propõe o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA atendendo para tal o fluxograma abaixo:

Figura 1 - Fluxograma de Tramitação para Aprovação de Novos Cursos EPTNM.



Fonte: PROEN, 2017¹.

2.1 JUSTIFICATIVA

A cidade de Presidente Figueiredo, estrategicamente localizada na região da Amazônia Central e integrando a Região Metropolitana de Manaus (RMM), possui arranjos produtivos bastante diversificados, com destaque para: 1) produção de polpas, extratos e concentrados de polpas regionais; 2) produção de fécula e farinha de mandioca; 3) turismo ecológico e rural; 4) produção de pescado; 5) produção de fitoterápicos e biocosméticos; 6) Artesanato; e 7) Pesquisa (SEPLANCTI, 2019)². Apesar da alta produtividade rural, a maior parte desta produção é enviada diretamente para Manaus devido à baixa demanda local. Neste cenário, a implantação de um curso técnico em agroindústria traz novas oportunidades de negócio na área do processamento de produtos agrícolas, agregando valor, diversificando, melhorando a qualidade e prolongando a vida útil dessas mercadorias. Além disso, a transformação desses produtos também permite reduzir as perdas após a colheita e o descarte de resíduos, como cascas e fibras, otimizando o uso de recursos

¹ Portaria Nº 18 – PROEN/IFAM de 1º de fevereiro de 2017.

² SEPLANCTI - Secretaria de Estado de Planejamento e Desenvolvimento, Ciência, Tecnologia e Informação - Estado do Amazonas - http://temporario.seplancti.am.gov.br/wp-content/uploads/2019/03/APLs_no_amazonasuma_analise_dos_esforços_do_setor_publico_na_sua_implementacao.pdf

naturais e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, social e econômica do setor agrícola local.

Ao criar novos empregos, o curso também promove o empreendedorismo rural, incentivando o desenvolvimento de pequenas agroindústrias familiares. Isso contribui para a geração de renda e o crescimento econômico local. Além disso, ao oferecer alternativas de trabalho e renda no próprio município, o curso ajuda a conter o êxodo dos jovens para a capital. A Federação das Indústrias do Estado do Amazonas, FIEAM, fez uma projeção em 2019 sobre a demanda de formação de trabalhadores da indústria, onde a área de alimentos aparece em 3º lugar com 3.718 postos de trabalho no Amazonas nessa área entre os anos de 2019-2023³. Considerando a pandemia da COVID-19 ter influenciado esta projeção, é possível acreditar que ainda há mais de três mil postos de trabalho na agroindústria ociosos por falta de trabalhadores qualificados na área.

O fortalecimento do setor agroindustrial torna a atividade agrícola mais atraente, incentivando jovens e adultos a permanecerem em suas comunidades e evitando o crescimento excessivo das cidades e o desequilíbrio demográfico.

Com relação ao desenvolvimento humano e econômico, esse curso objetiva alcançar ao menos 4 das metas da agenda 2030 da ONU, itens: 2 - Fome zero e agricultura sustentável; 4 - Educação de Qualidade; 9 - Indústria, Inovação e Infraestrutura; 12 - Consumo e Produção Responsáveis. A agroindustrialização dos alimentos e produtos florestais madeireiros/não-madeireiros também vai ao encontro de uma temática essencial para a região amazônica que é a Bioeconomia, à medida que permite melhor utilização da floresta, de maneira sustentável.

2.1.1 CONSULTA PÚBLICA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

Para verificar o interesse da população no Curso Técnico EJA-EPT em Agroindústria, a comissão de criação do curso realizou, entre os dias 26 de

³ FIEAM, 2019.

<http://www.fieam.org.br/senai/2019/09/30/amazonas-tera-de-qualificar-142-mil-trabalhadores-em-profissoes-industriais-ate-2023/>

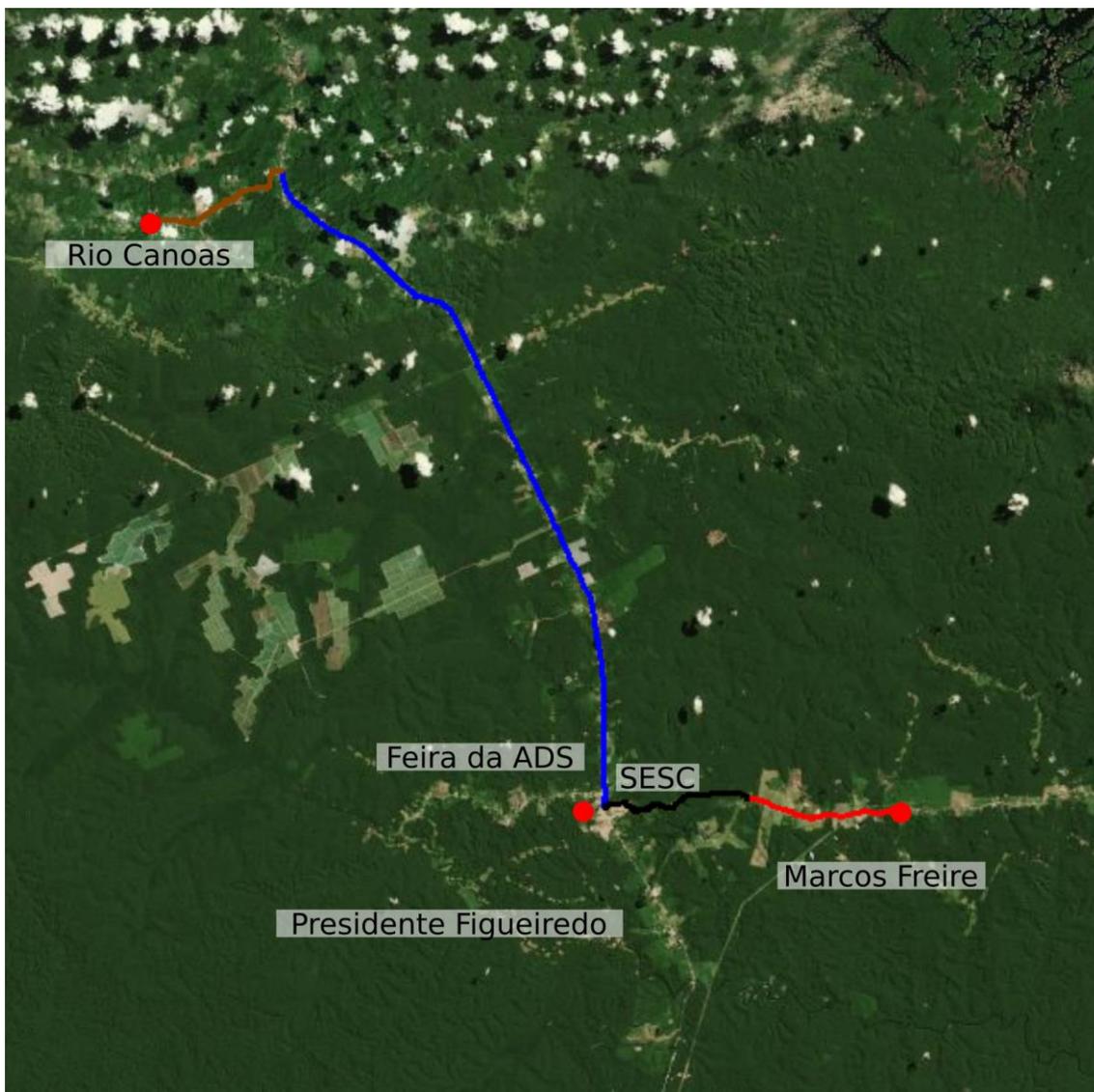
junho e 1 de julho do ano de 2023, uma consulta pública em alguns pontos das áreas urbanas e rural do município (Fig.2). Foram utilizadas formas virtuais e presenciais para alcançar os entrevistados. A forma virtual foi mediante o envio dos questionários, via WhatsApp, aos gestores municipais dos cursos EJA de nível fundamental, para que os mesmos compartilhassem com os estudantes um formulário com 14 perguntas, a saber:

1. Gênero
2. Cor da Pele
3. Idade
4. Escolaridade
5. Tem interesse em fazer um curso de nível médio para jovens e adultos?
6. Gostaria de continuar a estudar após concluir o curso de nível médio acima?
7. Trabalha?
8. Quais as dificuldades para conseguir um emprego?
9. Mora em qual localidade?
10. Quais as atividades econômicas você considera mais importantes / promissoras na sua localidade?
11. Em quais locais você encontra ou conhece pessoas conseguindo vagas de emprego?
12. Você tem interesse em estudar em uma escola que oferece o ensino médio junto com o ensino técnico?
13. Quais os cursos você gostaria de fazer? (pode citar um ou mais de um)
14. Qual seria o seu interesse em fazer o curso técnico em agroindústria?

Já as entrevistas presenciais foram realizadas em 3 locais:

- Sede do município, junto aos transeuntes da Feira da ADS e aos estudantes do EJA fundamental do SESC;
- Comunidade do Canoas, localizada na margem esquerda da Rodovia BR-174, antigo km 139, junto aos produtores rurais vinculados à associação comunitária local;

Figura 2 - Locais da consulta pública presencial, realizadas entre os dias 24/06 a 01/07/2023, nas áreas urbana e rural de Presidente Figueiredo.



- Comunidade Marcos Freire, localizada no km 13, margem direita da Rodovia AM-240, junto aos estudantes do curso EJA nível fundamental na Escola Municipal Marcos Freire.

Ao todo, foram entrevistadas 78 pessoas. Considerando que, com base no Censo de 2022 do IBGE, a população total do município de Presidente Figueiredo é de 30.668 habitantes, com 14.121 pessoas dentro da faixa etária dos entrevistados, que foram 4 locais de coleta independentes e que o critério prioritário para participar da pesquisa era a pessoa ter estudado apenas o ensino fundamental. Para calcular o nível de significância e confiança, utilizamos a fórmula:

$$IC = z . (\sigma / \sqrt{n})$$

Onde:

- IC é o intervalo de confiança (margem de erro);
- z (1,96) é o valor crítico do nível de confiança (para um nível de confiança de 95%);
- σ é o desvio padrão da população (0,5 para uma situação binária)
- n é o tamanho da amostra (78 entrevistados).

A análise realizada com base no tamanho da amostra (78 entrevistados) e na população dentro da faixa etária dos entrevistados (14.121 pessoas) permite estimar características e proporções da população com um nível de confiança de 95% e uma margem de erro de aproximadamente 7,8%. Dessa forma, os resultados obtidos podem ser considerados representativos para a população-alvo.

A seguir apresentamos os principais resultados deste levantamento.

- Local da coleta dos dados:
 - Online: 35 entrevistados (44,87%);
 - Impresso / SESC: 13 entrevistados (16,66%);
 - Canoas: 21 entrevistados (26,92%);
 - Marcos Freire: 9 entrevistados (11,54%).

Esses números expressam a proporção de entrevistados de acordo com o local de coleta. A maior parte dos entrevistados foi alcançada por meio da coleta online, com aproximadamente 44,87% do total. Em seguida, a coleta presencial na Zona Urbana representou cerca de 16,66%, enquanto a coleta presencial na Zona Rural BR-174 correspondeu a aproximadamente 26,92% e a coleta presencial na Zona Rural AM-240 foi cerca de 11,54% do total.

- Gênero
 - Feminino: 43 entrevistados (55,13%);
 - Masculino: 35 entrevistados (44,87%);
 - Não deseja informar: 0 entrevistados (0%);

- Outro: 0 entrevistados (0%).

A proporção de entrevistados de acordo com o gênero informado indica que a maioria dos entrevistados é formada por mulheres, correspondendo a aproximadamente 55,13% do total. Em seguida, os entrevistados que se identificaram como masculino foram cerca de 44,87% do total. Não houve entrevistado se identificando como sendo de outro gênero.

- Idade:
 - 18-25 anos: 16 pessoas (20,51%);
 - 26-30 anos: 9 respostas (11,54%);
 - 31-35 anos: 11 pessoas (14,10%);
 - 36-40 anos: 9 pessoas (11,54%);
 - Mais de 40 anos: 33 pessoas (42,31%).

Quanto à idade, a maioria dos entrevistados eram pessoas com mais de 40 anos, o que pode indicar os caminhos da construção do projeto pedagógico para o curso voltado à pessoas que podem estar trabalhando, mesmo que de maneira informal e que podem estar afastadas da escola há muito tempo.

- Tem interesse em fazer um curso para jovens e adultos?
 - Sim: 73 entrevistados (93,59%);
 - Não: 3 entrevistados (3,85%);
 - Sem resposta: 2 entrevistados (2,56%).

A maioria dos entrevistados, cerca de 93,59% do total, manifestou interesse em fazer um curso para jovens e adultos. Em contraste, uma parcela menor de entrevistados, aproximadamente 3,85%, respondeu que não tem interesse em fazer um curso desse tipo. Além disso, 2,56% dos entrevistados não forneceram resposta para essa pergunta.

Essa análise destaca o interesse significativo da maioria dos entrevistados em fazer um curso para jovens e adultos. Essa informação pode ser útil para direcionar a oferta e a divulgação do Curso Técnico em

Agroindústria, levando em conta a preferência do público em relação a esse tipo de curso.

- Você trabalha?
 - Trabalham de maneira informal: 31 pessoas (39,74%);
 - Não trabalham: 22 pessoas (28,21%);
 - Trabalham com emprego fixo: 22 pessoas (28,21%);
 - Não forneceram informações claras sobre emprego: 3 pessoas (3,85%).

Quanto à empregabilidade, somando-se as porcentagens das pessoas que trabalham de maneira formal ou informal, constatou-se que a maioria (77,95%) está trabalhando.

- Quais as dificuldades para conseguir um emprego?
 - Falta de escolaridade e/ou cursos profissionalizantes/técnicos: 39 pessoas (50%);
 - Falta de experiência e/ou oportunidades: 23 pessoas (29,49%);
 - Não têm indicação ou recomendação: 2 pessoas (2,56%);
 - Entende que os trabalhadores são pouco valorizados: 1 (1,28%)
 - Não vê dificuldade em conseguir um emprego: 1 (1,28%)
 - Entende que o nível de dificuldade para conseguir um emprego é razoável: 1 (1,28%)
 - Não responderam à pergunta: 11 pessoas (14,10%)

As respostas sobre as dificuldades para conseguir emprego apontam para a falta de formação escolar e/ou profissionalizante, reforçando as respostas da pergunta anterior sobre a porcentagem de pessoas que trabalham. Onde podemos supor que existem vagas de emprego para pessoas capacitadas.

- Quais as atividades mais importantes/promissoras na região?
 - Agricultura: 16,67% das respostas (13 pessoas)

- Turismo: 15,38% das respostas (12 pessoas)
 - Agroindústria e Piscicultura: 15,38% das respostas (12 pessoas)
 - Vendas: 5,13% das respostas (4 pessoas)
 - Administração e Serviço Público: 15,38% das respostas (12 pessoas)
 - Meio Ambiente e Sustentabilidade: 5,13% das respostas (4 pessoas)
 - Indústria e Comércio: 3,85% das respostas (3 pessoas)
 - Educação: 1,28% das respostas (1 pessoa)
 - Outras Atividades e Não Especificado: 21,79% das respostas (17 pessoas)
- Em quais locais você encontra ou vê pessoas conseguindo empregos?
 - Jayoro (agroindústria localizada em Presidente Figueiredo que produz açúcar, álcool e extrato de guaraná): 14,10%% (11 respostas)
 - Prefeitura: 10,26% (8 respostas)
 - Sine (Sistema Nacional de Emprego): 7,69% (6 respostas)
 - “Na comunidade”: 5,13% (4 respostas)
 - “Manaus”: 5,13% (4 respostas)
 - Outros locais: 42,10% (33 respostas) - Inclui diversos locais mencionados uma única vez, como “minha comunidade”, “cachoeiras”, “órgão público”, “Usina hidroeétrica”, “Semmas”, “Mercadinhos” entre outros.
 - Não responderam à pergunta: 15,38% (12 pessoas).
 - Você tem interesse em estudar em uma escola que oferece ensino médio com o ensino técnico?
 - Respostas positivas (Sim): 72 respostas (92,31%);
 - Respostas negativas (Não): 6 respostas (7,69%).

Essa análise mostra que a grande maioria dos entrevistados, têm interesse em estudar em uma escola que oferece ensino médio com o ensino

técnico. A alta proporção de respostas positivas indica um interesse significativo na oferta de ensino médio combinado com o ensino técnico, o que pode ser uma valiosa informação para a tomada de decisão em relação ao Curso Técnico em Agroindústria e sua relevância para a comunidade.

- Quais os cursos você gostaria de fazer? (pode citar um ou mais de um)
 - Cursos na área das Ciências Agrárias (Agricultura, Agropecuária, Agroindústria, Agronomia, entre outros): 25 respostas (32,05%);
 - Cursos na área da Indústria (eletrotécnica e mecânica): 9 respostas (11,54%);
 - Cursos na área da Saúde (Técnico em Enfermagem): 8 (10,26%);
 - Cursos na área de Informática e Tecnologia da Informação: 5 respostas (6,41%);
 - Cursos na área de Administração: 4 respostas (5,13%);
 - Turismo: 2 (2,56%);
 - Outros (estética, segurança pública, logística, pedagogia): 8 (10,26%).
 - Não responderam: 17 (21,79%).

Essa pergunta permitiu que os entrevistados respondessem mais de um curso. Para facilitar a compreensão, relacionando ao total dos entrevistados, foram contabilizados os primeiros cursos citados (o 5º entrevistado respondeu: técnico em turismo e técnico em agricultura. Nesse caso, contabilizou-se a resposta relacionada à área de turismo). Isso revela a distribuição das preferências de cursos dos respondentes entre as diferentes áreas, destacando a forte ênfase nas Ciências Agrárias, seguida por Indústria, Saúde, Informática, Administração e Turismo.

- Qual seria o seu interesse em fazer o curso técnico em agroindústria?
 - Muito interesse: 46 respostas (58,97%)
 - Interesse total: 19 respostas (24,36%)
 - Pouco interesse: 3 respostas (3,85%)
 - Indiferente (nem muito e nem pouco): 3 respostas (3,85%)

- Nenhum interesse: 2 respostas (2,56%)
- Não responderam à questão: 5 pessoas (6,41%)

A alta proporção de respostas com muito interesse e interesse total mostra que o curso técnico em agroindústria desperta um interesse significativo entre os entrevistados, indicando uma receptividade positiva para a oferta desse curso na comunidade.

Conclusões: Os resultados indicam que a população entrevistada tem interesse em se capacitar para conseguir trabalho. Entre as áreas de interesse, o Curso Técnico em Agroindústria foi bem aceito pelo público entrevistado e concluímos que o IFAM campus Presidente Figueiredo deva ofertar um curso EJA-EPT em agroindústria.

2.2 HISTÓRICO DO IFAM

Em 2008, o Estado do Amazonas contava com três instituições federais que proporcionavam aos jovens o Ensino Profissional, quais sejam: o Centro Federal de Educação Tecnológica do Amazonas (CEFET-AM), o qual contava com duas Unidades de Ensino Descentralizadas, sendo uma no Distrito Industrial de Manaus e outra no Município de Coari; a Escola Agrotécnica Federal de Manaus e a Escola Agrotécnica Federal de São Gabriel da Cachoeira. Cada uma autônoma entre si e com seu próprio percurso histórico, mas todas as instituições de referência de qualidade no ensino.

Com a missão de promover uma educação de excelência por meio do ensino, pesquisa, extensão e inovação tecnológica, e visando à formação do cidadão crítico, autônomo, empreendedor e comprometido com o desenvolvimento social, científico e tecnológico do País, em 29 de dezembro de 2008, o Presidente da República, Luís Inácio Lula da Silva, sanciona o Decreto Lei Nº 11.892, criando trinta e oito Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

No Amazonas, por meio desse Decreto, as três instituições federais supracitadas passaram a compor o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM).

Desse modo, em 2009, o IFAM começa sua história sendo composto em sua estrutura organizativa, além da recém-criada Reitoria, por cinco campi, respectivamente correlacionados com as instituições anteriormente já existentes no Estado, e que passaram a ter a denominação de campus Manaus Centro (antigo CEFET-AM), campus Manaus Distrito Industrial (antiga Unidade de Ensino Descentralizada - UNED Manaus), campus Coari (antiga Unidade de Ensino Descentralizado - UNED Coari), campus Manaus Zona Leste (antiga Escola Agrotécnica Federal de Manaus) e campus São Gabriel da Cachoeira (antiga Escola Agrotécnica Federal de São Gabriel da Cachoeira).

A seguir, transcorremos um breve relato das trajetórias históricas dessas Instituições que estão imbricadas na gênese da criação do IFAM.

2.2.1 O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO AMAZONAS E SUAS UNEDS MANAUS E COARI

Por meio do Decreto N. 7.566, de 23 de setembro de 1909, foi instituída a **Escola de Aprendizes de Artífices**, no estado no Amazonas, pelo Presidente Nilo Peçanha. Sua instalação oficial ocorreu em 1º de outubro de 1910, na rua Urucará, em um chácara de propriedade da família Afonso de Carvalho. Seu primeiro diretor foi Saturnino Santa Cruz de Oliveira.

Posteriormente, a Escola passou a funcionar, precariamente, no edifício da Penitenciária do Estado. Em seguida, em um prédio de madeira, onde se ergue hoje o mercado da Cachoeirinha, ao fim da ponte Benjamin Constant, na rua Humaitá.

A partir de 1937, a Escola passou a ser denominada **Liceu Industrial de Manaus**, devido à força das modificações introduzidas no então Ministério da Educação e Saúde, em decorrência das diretrizes determinadas no art. 129 da Constituição, de 10 de novembro de 1937.

Em 10 de novembro de 1941, o Liceu Industrial de Manaus vivenciou, no Teatro Amazonas, a solenidade de inauguração de suas instalações definitivas com a presença do Presidente da República Getúlio Vargas e do Ministro da Educação e Cultura, Gustavo Capanema. Situado na Avenida Sete de Setembro, foi construída uma estrutura física proposta pelo Governo federal,

em conformidade com a reforma educacional do Estado Novo, então imperante, o qual enfatizava, a essa altura, o progresso industrial.

É nesse contexto nacional que, por meio do Decreto Lei Nº 4.127, de 25 de fevereiro de 1942, o Liceu Industrial passou a ser chamado de **Escola Técnica de Manaus**. Alguns anos depois, por meio da Portaria N. 239, de 03 de setembro de 1965, passou a ser denominada **Escola Técnica Federal do Amazonas**.

A expansão da Rede Federal de Educação foi contemplada no Plano de Desenvolvimento da Educação no governo do presidente José Sarney (1985-1990). Por meio da Portaria Nº 67, do Ministério da Educação, de 06 de fevereiro de 1987, foi criada a primeira Unidade de Ensino Descentralizada (UNED) em Manaus, a qual entrou em funcionamento em 1992, localizada na Avenida Danilo Areosa, no Distrito Industrial, em terreno cedido pela Superintendência da Zona Franca de Manaus (SUFRAMA), hoje *campus* Manaus Distrito Industrial.

Nas últimas décadas do século XX, a Escola Técnica Federal do Amazonas era sinônimo de qualidade do ensino profissional para todo o Amazonas. Após o Decreto de 26 de março de 2001, com a sua transformação institucional para **Centro Federal de Educação Tecnológica do Amazonas** (CEFET-AM), passou a ofertar, além da Educação Profissional Técnica, Cursos superiores de tecnologia e licenciaturas.

O projeto de criação e implantação da então Unidade de Ensino Descentralizada de Coari, hoje *campus* Coari, foi o resultado da parceria entre o Ministério da Educação, representado pelo CEFET-AM e a Prefeitura de Coari. No dia 18 de dezembro de 2006, o funcionamento da UNED de Coari foi autorizado mediante a Portaria de Nº 1.970, do Ministério da Educação, iniciando então as obras para a construção da unidade, que funcionou inicialmente em instalações cedidas pela Prefeitura.

2.2.2 A ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE MANAUS

O IFAM *campus* Manaus Zona Leste teve sua origem nos então denominados **Aprendizados Agrícolas**, que foram criados pelo Decreto Nº. 8.319, de 20 de outubro de 1910, mesma lei que cria o ensino agrônômico no

País. Enquanto as Escolas de Aprendizes e Artífices, criadas em 1909, buscavam a formação do trabalhador urbano, os Aprendizados Agrícolas almejavam formar o trabalhador agrícola, estando ambos ligados ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.

Em 1940, por intermédio do Decreto Lei Nº. 2.255, de 30 de maio de 1940, outorgado pelo Presidente Getúlio Vargas, o **Aprendizado Agrícola Rio Branco**, com sede na cidade de Rio Branco, então Território Federal do Acre, é transferido para o Amazonas, passando a ocupar uma propriedade cedida pelo Governo do Estado do Amazonas onde funcionava o “Reformatório de Menores do Paredão” (Escola do Paredão), nas proximidades de Manaus, às margens do rio Solimões, cuja inauguração e início das atividades datam de 19 de abril de 1941.

O Decreto Lei Nº. 9.758, de 05 de setembro 1946, o **Aprendizado Agrícola Rio Branco**, em Manaus, é elevado à categoria de escola, passando a denominar-se **Escola de Iniciação Agrícola do Amazonas**. Posteriormente, passou a ser chamado de **Ginásio Agrícola do Amazonas**.

Em 12 de maio de 1972, foi elevado à categoria de **Colégio Agrícola do Amazonas**, pelo Decreto Federal Nº. 70.513. Nesse mesmo ano, o Colégio instalou-se na Alameda Cosme Ferreira, zona rural do município de Manaus, hoje aglutinada ao perímetro urbano da cidade denominada de Zona Leste. Em 1979, através do Decreto Federal Nº. 83.935, de 04 de setembro, recebeu o nome de **Escola Agrotécnica Federal de Manaus**.

Em 1993, transformou-se em autarquia educacional pela Lei Federal Nº. 8.731, de 16 de novembro de 1993, vinculada ao Ministério da Educação e do Desporto, por meio da Secretaria de Educação Média e Tecnológica - SEMTEC, nos termos do art. 2º, do anexo I, do Decreto Federal Nº. 2.147, de 14 de fevereiro de 1997.

Em face da Lei Federal Nº 11. 892, sancionada pelo então Presidente Luiz Inácio Lula da Silva, no dia de 29 de dezembro de 2008, a Escola Agrotécnica Federal de Manaus tornou-se *campus* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado do Amazonas – IFAM e passou a denominar-se Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM, **campus Manaus Zona Leste**.

2.2.3 A ESCOLA AGROTÉCNICA DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA

O *campus* São Gabriel da Cachoeira tem sua origem em um processo de idealização que se inicia em 1985, no governo do então Presidente José

Sarney, com o *Projeto Calha Norte*, o qual tinha como objetivo impulsionar a presença do aparato governamental na Região Amazônica, com base na estratégia político-militar de ocupação e defesa da fronteira. Esse projeto fez parte das instituições a serem criadas, a partir de 4 de julho de 1986, pelo Programa de Expansão e Melhoria do Ensino Técnico, implementado pelo governo brasileiro.

Denominada Escola Agrotécnica Marly Sarney, sua construção foi iniciada em 1988, por meio do Convênio Nº 041, celebrado entre a Prefeitura de São Gabriel da Cachoeira e Ministério da Educação, referente ao Processo Nº 23034.001074/88-41.

No período compreendido entre 1988 a 1993, quando foi concluída a primeira etapa das obras, a estrutura da Escola permaneceu abandonada, servindo apenas de depósito da Secretaria de Obras da Prefeitura de São Gabriel da Cachoeira. Nesse período foram realizadas duas visitas técnicas a fim de se fazer um levantamento da situação da Escola, solicitadas pela Secretaria de Educação Média e Tecnológica. Em maio de 1993, é realizada a segunda visita técnica à Escola Agrotécnica Marly Sarney, então sob a coordenação do Diretor Geral da Escola Agrotécnica Federal de Manaus, José Lúcio do Nascimento Rabelo, contendo as orientações referentes às obras de reformas para que a Escola começasse a funcionar com a qualidade necessária a sua finalidade.

Em 30 de junho de 1993, o então Presidente Itamar Franco assina a Lei Nº 8.670 que cria a **Escola Agrotécnica Federal de São Gabriel da Cachoeira**, tendo sua primeira Diretoria *Pro-Tempore*, sendo transformada em autarquia por meio da Lei Nº 8.731, de 16 de novembro de 1993.

O início das atividades escolares ocorreu em 1995, já no Governo de Fernando Henrique Cardoso, com o ingresso da primeira turma do curso de Técnico em Agropecuária.

Em 2008, por meio da Lei Nº 11.892, sancionada pelo então Presidente Luiz Inácio Lula da Silva, no dia de 29 de dezembro de 2008, a Escola Agrotécnica Federal de São Gabriel da Cachoeira tornou-se *campus* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado do Amazonas –

IFAM e passou a denominar-se Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM, **campus São Gabriel da Cachoeira**.

2.3 O IFAM NA FASE ATUAL

Em um processo que está em constante alteração, o IFAM já conta com catorze *campi* e três *campi* avançados, proporcionando um ensino profissional de qualidade a todas as regiões do Estado do Amazonas. Em Manaus encontram-se os três *campi* existentes desde sua criação e, os demais estão nos municípios de Coari, Eirunepé, Humaitá, Itacoatiara, Lábrea, Manacapuru, Maués, Parintins, Presidente Figueiredo, São Gabriel da Cachoeira, Tabatinga, Tefé, Iranduba e Boca do Acre.

O IFAM proporciona Educação Profissional de qualidade com cursos da Educação Básica até o Ensino Superior de Graduação e Pós-Graduação Lato e Stricto Sensu, servindo à sociedade amazonense e brasileira.

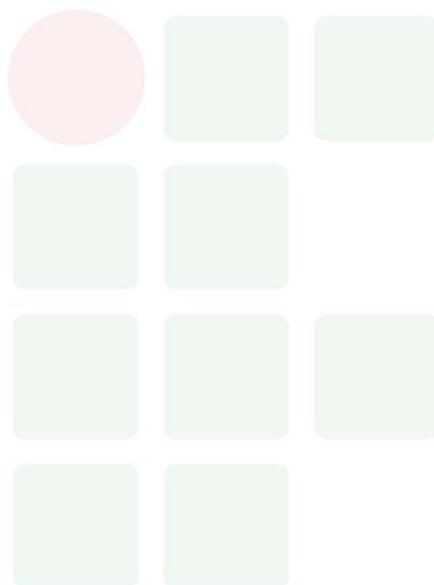
2.4 HISTÓRICO DO CAMPUS

O IFAM *Campus* Presidente Figueiredo foi criado como parte do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica - Fase II, implementado pelo Governo Federal por meio do Ministério da Educação. O objetivo desse plano era fornecer oportunidades de formação e qualificação profissional em diferentes níveis e modalidades de ensino em todo o país. No Estado do Amazonas, a Fase II resultou na criação de cinco novos *campi* nas cidades de Lábrea, Maués, Parintins, Presidente Figueiredo e Tabatinga. Desta maneira, o compromisso público de levar a educação profissional para o interior da região foi concretizado e os cursos oferecidos foram desenvolvidos para se alinharem com as demandas e os arranjos produtivos de cada localidade, contribuindo assim para o desenvolvimento socioeconômico efetivo da região.

Desde sua inauguração em 17 de abril de 2010, o IFAM *Campus* Presidente Figueiredo tem se dedicado a fornecer um ensino de qualidade para a sociedade. Ao longo desses anos, oferece cursos técnicos de nível médio em Agropecuária, Administração, Desenvolvimento de Sistemas, Eletrotécnica,

Eletromecânica e Mecânica na modalidade integrada, para os estudantes do ensino médio. Além disso, na modalidade pós-médio, agora denominado subsequente, são oferecidos cursos de Administração, Eletrotécnica, Eletromecânica e Mecânica. É importante mencionar que nesta última modalidade também já foi oferecido o curso Técnico em Recursos Pesqueiros, e muitos de seus egressos agora buscam a graduação em Engenharia de Aquicultura, atualmente oferecida pelo *Campus*.

Por fim, o curso Técnico em Agroindústria será a primeira experiência do campus com a educação de jovens e adultos na área de educação profissional técnica. Essa iniciativa visa ampliar a contribuição do campus para o objetivo de oferecer oportunidades de formação e qualificação profissional para os moradores da região.



3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Promover o exercício da cidadania, mediante a educação científica e humanista, com qualificação profissional para atender às necessidades do mundo do trabalho na área da agroindústria

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver o pensamento crítico e reflexivo, bem como promover a autonomia dos estudantes, visando ao exercício pleno da cidadania e à humanização.
- Valorizar o conhecimento prévio dos sujeitos, estabelecendo um diálogo entre conhecimentos científicos e a realidade e experiência dos estudantes.
- Possibilitar aos estudantes a aquisição de conhecimentos teóricos e práticos abrangentes nos componentes curriculares relacionados à cadeia produtiva agroindustrial.
- Capacitar os estudantes em técnicas de manipulação e conservação de alimentos de origem vegetal e animal, promovendo a qualificação profissional específica para a área.
- Apresentar oportunidades de inserção nos diversos estabelecimentos comerciais que manipulam matéria-prima de alimentos e seus derivados, dentro do contexto da cadeia produtiva agroindustrial.
- Promover um comportamento ético e cidadão nos estudantes, baseado nos princípios da sustentabilidade, solidariedade e respeito à diversidade humana e à biodiversidade.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingressar nos cursos, os estudantes devem acompanhar um edital específico publicado anualmente no site da instituição. O acesso aos cursos EJA-EPT está disponível para qualquer candidato que tenha concluído o Ensino Fundamental e tenha pelo menos 18 anos de idade no momento da matrícula. Esses cursos são voltados para estudantes jovens e adultos que não terminaram o ensino médio e desejam concluir essa etapa da educação básica, juntamente com uma qualificação profissional.

4.1 PROCESSO SELETIVO

O ingresso nos cursos oferecidos pelo IFAM *Campus* Presidente Figueiredo ocorrerá por meio dos seguintes tipos de processos seletivos:

- I. Processos seletivos públicos classificatórios, com critérios e formas estabelecidas em edital, realizados pela Comissão de Processo Seletivo Acadêmico Institucional (CPSAI), em consonância com as demandas e recomendações apresentadas pela Pró-Reitoria de Ensino; e
- II. Processos seletivos públicos classificatórios, aderidos pelo IFAM, com critérios e formas estabelecidas pelo Ministério da Educação.

A oferta e fixação do número de vagas do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na modalidade de educação de jovens e adultos observará a análise e avaliação permanente de demanda e dos arranjos produtivos locais e oferta de postos de trabalho.

Os critérios para admissão no curso serão estabelecidos via processo seletivo público, vestibular classificatório, realizado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, por meio da Comissão de Processo Seletivo Acadêmico Institucional (CPSAI), aos candidatos que concluíram o Ensino Fundamental. Sendo classificado, o candidato deverá apresentar no ato da matrícula documentação comprobatória de conclusão do

curso, por meio de Certificado de Conclusão do Ensino Fundamental ou equivalente e histórico escolar.

Cada processo de admissão no curso apresentará edital específico, com ampla divulgação, contendo: abrangência do *Campus* com referência ao polo territorial, número de vagas, forma curricular integrada, período e local de inscrição, documentação exigida, data, local e horário dos exames, critérios de classificação dos candidatos, divulgação dos selecionados e procedimentos de matrícula, turno de funcionamento e carga horária total do curso.

4.2 TRANSFERÊNCIA

O acesso ao curso poderá, ainda, ser feito por meio de transferência, desde que seja para o mesmo período. A transferência poderá ser expedida por outro *Campus* do IFAM (Intercampi) ou instituição pública de ensino correlata (Interinstitucional), no âmbito de curso idêntico ou equivalente, com aceitação facultativa ou obrigatória (*ex officio*), conforme preconiza o inciso III do Art. 55 da Resolução Nº 94- CONSUP/IFAM, de 23 de dezembro de 2015.

Ainda em conformidade com a Resolução supracitada, a matrícula por transferência Intercampi ou Interinstitucional será aceita mediante requerimento de solicitação de vaga, estando condicionada a:

- a) Existência de vaga;
- b) Correlação de estudos com as disciplinas cursadas na Instituição de origem;
- c) Existência de cursos afins;
- d) Adaptações curriculares; e
- e) Após a conclusão do primeiro ano, módulo/período ou semestre letivo.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O egresso do curso Técnico em Agroindústria do IFAM *Campus* Presidente Figueiredo possui uma formação que combina educação profissional técnica e ensino médio. Isso significa que ele adquire conhecimentos gerais, humanísticos e culturais, ao mesmo tempo em que se prepara para a área científica, tecnológica e profissional. Baseado nos princípios da democracia, autonomia e participação crítica e cidadã, o egresso estará apto a compreender as relações existentes no mundo do trabalho, questionar e contextualizar o conhecimento em sua historicidade.

Além disso, os indivíduos formados na EJA-EPT reconhecem a importância de continuar aprimorando seus conhecimentos por meio da convivência democrática com culturas, modos de vida e perspectivas divergentes, promovendo respeito pelo outro e pelos direitos humanos, sem preconceitos de qualquer natureza. Desta maneira, o egresso será preparado para agir com autonomia e responsabilidade em sua vida pessoal e profissional, tomando decisões com base em princípios éticos e de forma solidária, inclusiva e sustentável.

No que se refere às habilidades profissionais relacionadas à Agroindústria, destacam-se os conhecimentos multidisciplinares integrados, abrangendo as disciplinas que abordam todas as etapas do processamento de alimentos, descartes e resíduos. Os egressos serão capazes de aplicar essas habilidades no desenvolvimento de atividades profissionais nos setores relacionados ao processamento de produtos e derivados de origem animal e vegetal, como carnes, ovos, mel, leite, hortaliças, frutos, cascas, folhas e outros, tanto em escalas artesanais quanto industriais. Dessa forma, além de concluir a educação básica de cultura geral, o aluno receberá ferramentas teóricas e práticas para transformar uma variedade de produtos agropecuários em produtos consumíveis e comercializáveis.

Conforme com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 4ª Edição, de 2020, para atuação como Técnico em Agroindústria, são fundamentais os conhecimentos e saberes relacionados às tecnologias de processamento e conservação de alimentos, aos programas de controle de qualidade, à gestão de resíduos, à proatividade, à liderança, à capacidade de trabalho em equipes e à inovação tecnológica.

5.1 POSSIBILIDADES DE ATUAÇÃO

O Técnico em Agroindústria está habilitado para:

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

Locais e ambientes de trabalho:

- Agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas
- Laboratórios de análises de alimentos
- Consultorias
- Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias
- Instituições de ensino e/ou de pesquisa
- Instituições públicas
- Empresas rurais e extensão

5.2 ITINERÁRIO FORMATIVO

Com base nas diretrizes da CNCT/4ª Edição de 2020, o itinerário formativo oferece aos alunos diversas oportunidades de formação em cursos de qualificação profissional, tais como:

- Auxiliar de Laboratório de Análises Físico-Químicas
- Produtor de Bebidas Alcoólicas
- Produtor de Bebidas Não-Alcoólicas
- Produtor de Derivados do Leite
- Produtor de Embutidos e Defumados

Além destes, com base na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), aprovado pelo Ministério do Trabalho e Emprego através da Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002, o curso oferece as seguintes certificações intermediárias:

- Técnico de garantia da qualidade (CBO 3912-10) e Inspetor de qualidade (CBO 3912-05) ao concluir as disciplinas:
 - Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos (1º ano)
 - Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos (1º ano)
 - Gestão e Produção Agropecuária (1º ano)
 - Higiene e Controle de Qualidade (2º ano)
 - Gestão Agroindustrial (2º ano)
- Técnico de alimentos (CBO 3252-05) ao concluir as disciplinas:
 - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças (2º ano)
 - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais (3º ano)
 - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados (3º ano)
 - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos (3º ano)
 - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados (3º ano)

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Este Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, na Forma Integrada e ofertado na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), atende aos pressupostos da legislação profissional e tecnológica brasileira constantes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN (Lei nº. 9.394/96), bem como, no Decreto nº. 5.840, de 13 de julho de 2006 que instituiu, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) e ainda à Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, às demais resoluções e pareceres que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, ao Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC e às Diretrizes indutoras para a oferta de Cursos Técnicos integrados ao Ensino Médio na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica do Fórum de Dirigentes de Ensino/CONIF e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e a Modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

A organização curricular do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) está explicitada no documento Base do PROEJA, em conformidade com a legislação sobre EJA (Parecer CNE/CEB nº 1/2000 e Resolução CNE/CEB nº 01/2000) e fundamentada nos princípios do currículo integrado, de acordo com os Decretos nº 5.154/2004 e nº 5.840/2006, Parecer CNE/CEB nº 11/2000 e nas Resoluções CNE/CEB nº 01/2000, nº 01/2004 e nº 01/2005.

A estrutura curricular apresentada atende ao disposto no Documento Base para a promoção da formação integral, do fortalecimento do ensino médio integrado e da implementação do currículo integrado no âmbito das Instituições

da Rede EPCT, conforme Lei Federal Nº 11.892/2008, estando estruturada em três núcleos, a saber:

- a) Núcleo básico.
- b) Núcleo politécnico.
- c) Núcleo tecnológico.

O presente Projeto Pedagógico de Curso atende, também, à LDBEN em sua disposição acerca da imprescindibilidade de adaptação às necessidades e disponibilidades de seu público, assegurando aos que forem trabalhadores/as, as condições de acesso, permanência e êxito, mediante ações integradas e complementares entre si, proporcionando oportunidades educacionais apropriadas e considerando as características dos/as educandos/as, seus interesses, condições de vida e de trabalho.

Levando em conta a importância de oferta de propostas curriculares flexíveis (seja por meio de componentes curriculares, projetos, núcleos temáticos ou outras formas de organização), com finalidades e funções específicas, com tempo de duração definido e reconhecendo as experiências de vida dos jovens e adultos, inclusive quanto às vivências cotidianas individuais e coletivas, bem como ao mundo do trabalho, esse documento atende o disposto pela Resolução nº 69 CONSUP/IFAM, de 15 de dezembro de 2017, que regulamenta a oferta de Cursos Técnicos de Nível Médio na Forma Integrada e na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), oferecidos pelo IFAM.

Dialogando com os estudos realizados por Maria Clara Bueno Fischer e por Naira Lisboa Franzoi (2009), acerca dos aspectos centrais da educação profissional para jovens e adultos trabalhadores e questionando a dicotomia histórica existente entre trabalho e educação, as pesquisadoras defendem a ideia de que o

“trabalhador-educando”, quando reconhecido pela escola como tal, é figura central para contribuir para a superação dessa dicotomia. Isso porque: é portador de uma cultura e de um patrimônio de experiências e saberes produzidos em situação de trabalho, na qual se fundem e, ao mesmo tempo, se separam trabalho intelectual e manual, criação e destruição. Quando reconhecido como par dialético com o professor no processo ensino-aprendizagem, dá-se lugar de destaque à experiência e cultura do trabalho na educação profissional

como mediadora da produção de conhecimento na escola. (FISCHER; FRANZOI, 2009, p. 35).

Assim, é necessário repensar o lugar do educando(a)-trabalhador(a) no processo de ensino e aprendizagem, reconhecendo e valorizando sua experiência de vida e sua experiência profissional de modo a torná-las mais significativas dentro do espaço escolar.

A esse respeito, conforme assinala o Documento Base do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, entende-se que esse tipo de oferta observará a realidade de vida dos sujeitos educandos, representantes de grupos heterogêneos quanto à faixa etária, conhecimentos e ocupações (trabalhadores, desempregados, atuantes na informalidade) que, em sua maioria, pertencem a grupos em situação de risco social e/ou são arrimos de família, possuindo pouco tempo para o estudo fora da sala de aula.

Ainda em diálogo com as autoras mencionadas, entende-se que a Educação Profissional é o espaço privilegiado para que se dê ao trabalho um lugar de destaque e de dignidade, buscando desconstruir uma ideia de trabalho dentro do aspecto da subalternidade, como tratado pelas autoras no artigo intitulado Formação humana e educação profissional: diálogos possíveis (2009). Nesta direção, contribui-se para a reafirmação da educação profissional como direito do trabalhador (FISCHER; FRANZOI, 2009).

Desta maneira, a organização de tempos e espaços formativos deve ser adequada a cada realidade, devendo considerar as peculiaridades existentes na organização do calendário escolar, tais como: sazonalidade, alternância, turnos de trabalho entre outras especificidades que surgirem. Ratificando esse ponto de vista, Maria Clara Bueno Fischer e Ana Cláudia Ferreira Godinho, afirmam que

Os artigos da LDB 9.394/96 dedicados à EJA ressaltam a necessidade de que os cursos sejam adequados às condições de vida e de trabalho de pessoas jovens e adultas que não frequentaram a escola ou não concluíram a Educação Básica. Reconhece, portanto, as especificidades do público em relação a educandos da escola regular, ainda que não desenvolva a questão. (FISCHER; GODINHO, 2014, p. 4).

Assim, pensar a Educação Profissional em sua oferta na modalidade da EJA requer pensar o educando trabalhador em suas características, tendo em perspectiva que essa oferta seja possível de oferecer a este educando não somente sua entrada e retorno à escola mas, acima de tudo, sua permanência e seu êxito com vistas a sua emancipação.

As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos reforçam esses valores ao estabelecer que esta modalidade da Educação Básica tem em sua identidade própria a consideração das situações, os perfis dos educandos, as faixas etárias e se pautará pelos princípios de equidade, diferença e proporcionalidade. Os princípios citados consistem em:

- a) Equidade na distribuição específica dos componentes curriculares, a fim de propiciar um patamar igualitário de formação e restabelecer a igualdade de direitos e de oportunidades face ao direito à educação;
- b) Diferença quanto à identificação e o reconhecimento da alteridade própria e inseparável dos jovens e dos adultos em seu processo formativo, da valorização do mérito de cada qual e do desenvolvimento de seus conhecimentos e valores;
- c) Proporcionalidade quanto à disposição e alocação adequadas dos componentes curriculares face às necessidades próprias da Educação de Jovens e Adultos com espaços e tempos nos quais as práticas pedagógicas assegurem aos seus educandos⁴ identidade formativa comum aos demais participantes da escolarização básica.

Esses princípios servirão para orientar essa oferta de curso, na condução de suas ações e no desenvolvimento de uma proposta pedagógica própria à modalidade EJA.

A organização da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, onde se inclui a oferta na modalidade de Educação de Jovens e Adultos - EJA, nos documentos legais que a fundamentam, pressupõe a promoção de uma educação promotora da cidadania, por meio da concepção do homem como

⁴ Como proposta aos Planos Pedagógicos de Curso ofertados na modalidade de EJA, utilizaremos o termo educando(a), visto compreendermos esse sujeito a partir dos estudos de Paulo Freire (1999, 2002, 2006) que “preferiu o termo educando, que se articula dialeticamente com o de educador, para defender a necessidade de transformar o ato educativo numa prática de liberdade, em que ambos aprendem e lutam pela transformação das condições de opressão que os constituem no ato pedagógico e no mundo mais amplo em que habitam” (FISCHER; FRANZOI, 2009, p.43).

ser integral tanto do ponto de vista existencial, quanto do ponto de vista histórico-social. Por essa razão, entende-se que a viabilização desses ideais passa inevitavelmente por atuações pedagógicas marcadas pela unidade da teoria e prática, pela interdisciplinaridade/transdisciplinaridade e pelo respeito ao contexto regional de implantação do curso.

As noções de cidadania estão expressas, por exemplo, na própria Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN (Lei nº 9.394/96) que prevê, de modo geral, que o educando seja preparado para o trabalho e a cidadania, tornando-se capaz de adaptar-se com flexibilidade às novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento e, para tanto, regulamenta sobre a necessidade de se aprimorar as questões que se relacionam à sua formação humana e cidadã, estas tomadas em suas dimensões éticas e que estabeleçam conexões com o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico, as quais se coadunam com as acepções que delimitam a compreensão do que hoje se fundamenta a Educação Tecnológica, e em especial ao Ensino Tecnológico no qual o saber, o fazer e o ser se integram, e se tornam objetos permanentes da ação e da reflexão, constituindo-se em uma forma de ensinar construída por humanos, para humanos, mediada por tecnologia e visando à construção de conhecimento.

O Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio inclui, a esse respeito, a forma integrada e a modalidade EJA e também menciona sobre a necessidade de formar, por meio da educação profissional, cidadãos capazes de discernir sobre a realidade social, econômica, política, cultural e do mundo do trabalho e atuar com ética, competência técnica e política para a transformação social, visando o bem coletivo.

Pautado nos aspectos descritos até aqui, pretende-se o desenvolvimento de um currículo que, para além de uma formação profissional, contribua na formação humana do educando.

6.1 PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS

A oferta do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, na Forma Integrada e ofertado na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) será orientada para a formação integral do educando, que também se

apresenta como um dos fundamentos da educação profissional, conforme disposto no Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC e nas Diretrizes indutoras para a oferta de Cursos Técnicos integrados ao Ensino Médio na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica do Fórum de Dirigentes de Ensino/CONIF, inclusive nas DCNEPT, as quais defendem que essa integralidade se estenda aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, priorizando o trabalho como princípio educativo e a pesquisa como princípio pedagógico e favorecendo, dessa maneira, a integração entre a educação, a ciência, a tecnologia e a cultura, as quais deverão ser tomadas como base para a construção da proposta político-pedagógica e de desenvolvimento curricular.

6.1.1 O TRABALHO COMO PRINCÍPIO EDUCATIVO

O trabalho como princípio educativo deve cumprir com o objetivo de colocá-lo em posição de destaque apresentando-o com maior distinção a partir das vivências de trabalho trazidas pelos educandos, pelos educandos-trabalhadores. Assim, a Educação Profissional passa a ser palco de destaque para que se aprenda por meio dessas práticas, sendo esse um dos princípios educativos constituintes do Projeto-Político Pedagógico das escolas de Educação Profissional.

Compreender o trabalho como princípio educativo é construir a compreensão de que a

[...] educação profissional nas atuais políticas educacionais [...] é *locus* privilegiado para que o trabalho adquira um lugar de dignidade, porque é aí que as vivências de trabalho circulam/podem circular com todo o seu vigor, com a sua força de princípio educativo [...]. Mas, para tal, não deve nunca perder de vista a formação integral do ser humano, que articula ciência, trabalho e cultura (FISCHER; FRANZOI, 2009, p. 41).

Fischer e Franzoi (2009) apontam que mesmo os estudos que direcionam para a integração entre formação geral e profissional, essa formação desejada ainda se apresenta como um desafio aos educadores que

pensam e trabalham para a educação voltada aos/às trabalhadores/as. As autoras continuam essa discussão afirmando acerca da dualidade existente entre a educação básica e a educação profissional “no interior da própria educação profissional” (2009, p. 41), que, por fim, atribuiu ao trabalho

[...] um lugar limitado à experiência histórica hegemônica atual: o trabalho na sua dimensão abstrata e, conseqüentemente, o trabalhador enquanto força de trabalho. Esse lugar do trabalho no interior da educação profissional dá-se especialmente na versão mais corriqueira: a de preparação para o mercado de trabalho. São reforçadas as compreensões estritas sobre o manejo da técnica sem problematizar, sem que a mesma seja compreendida como construção humana. Separa-se então técnica de todo o pensamento e formação humana, que a ela estão intrinsecamente associados; separa-se fazer e pensar, inseparáveis em qualquer atividade humana. (FISCHER e FRANZOI, 2009, p. 41).

Essa postura tende a uma compreensão um tanto quanto limitada do valor e do lugar do trabalho, ou seja, esse deixa de ser compreendido como experiência humana, como relação social e atravessada por conflitos de todas as ordens, empobrecendo, assim, a sua compreensão. Sobre isso, Fischer e Franzoi (2009) apoiadas nos estudos de Miguel Arroyo (2000), afirmam que o preconceito atribuído ao trabalho pela falta de sua compreensão mais ampla e profunda, acaba por

[...] desprezar o povo e sua cultura, desprezando o que ele faz, que é trabalhar e produzir. Ou seja, essa visão muito negativa do trabalho leva a uma visão pedagógica muito negativa da qualificação. (ARROYO apud FISCHER e FRANZOI, 2009, p. 41).

Dessa maneira, trazer as experiências e vivências dos/as educandos/as trabalhadores/as para o cotidiano escolar e utilizá-las como princípio educativo é uma maneira de “realizar um trabalho pedagógico em que a experiência está no centro [...]” (FISCHER; FRANZOI, 2009, p. 42).

6.1.2 A PESQUISA COMO PRINCÍPIO PEDAGÓGICO

Ainda sobre a formação integral do educando, verifica-se a necessidade do trabalho com a pesquisa como princípio pedagógico. Para tanto, lança-se mão das constituições teóricas de Demo (2005) ao evidenciar como a pesquisa pode se constituir em uma forma de compreender a vida

criticamente, construindo um posicionamento questionador frente à realidade apresentada. A pesquisa compreendida dessa forma assume destaque, pois segundo Pacheco (2012), ela promove a autonomia no estudo e na solução de questões teóricas e cotidianas, considerando os educandos como sujeitos de sua história e considerando a tecnologia como aliada, também, da qualidade de vida das populações e não apenas como meio para a elaboração de produtos de consumo.

A prática da pesquisa como princípio pedagógico deve, também, valorizar os conhecimentos de vida dos educandos-trabalhadores. Nas palavras de Fischer e Franzoi (2009)

[...] espera-se do educador um domínio relativo do conhecimento sistematizado, e, ao mesmo tempo, uma capacidade ética, política e pedagógica para escutar, incorporar e dialogar sobre questões, vivências e conhecimentos já presentes naqueles em condição de educandos. Educando-educador e educador-educando constroem o tensionado diálogo entre mundo dos conceitos e mundo das vivências (FISCHER; FRANZOI, 2009, p. 44).

Assim, entende-se que, considerar trabalho e pesquisa como princípios da prática educativa da Educação Profissional ofertada para a Educação de Jovens e Adultos - a partir do reconhecimento do trabalho como experiência fundamental do educando-trabalhador – significa desenvolver uma prática voltada para a reflexão e ação, possibilitando aos educandos maneiras críticas de agir no mundo com vistas à sua compreensão e transformação. Isso é trabalhar em uma perspectiva da formação humana, como tanto se requer.

Ainda sobre a importância da pesquisa, é necessário citar os estudos de Paulo Freire (2006) a partir de sua afirmação sobre a necessidade do ensino pela pesquisa. O autor diz que,

Não há ensino sem pesquisa e pesquisa sem ensino. Esses que-fazer-se encontram um no corpo do outro. Enquanto ensino continuo buscando, reprocurando. Ensino porque busco, porque indaguei, porque indago e me indago. Pesquiso para constatar, constatando, intervenho, intervindo, educo e me educo. Pesquiso para conhecer e o que ainda não conheço e comunicar ou anunciar a novidade. (FREIRE, 2006, p. 30-31).

E, é na construção dessa relação dialética, nos pequenos e significativos avanços diários que se pretende, aos poucos, mas continuamente, desenhar

uma nova oferta da Educação Profissional para Jovens e Adultos trabalhadores/as, neste *Campus/Instituto*. Contudo, convém ressaltar aqui que, não basta que tudo isso esteja contemplado neste Plano de Curso, mas que não se efetive nas práticas pedagógicas cotidianas.

6.1.3 A FORMAÇÃO INTEGRAL: OMNILATERALIDADE E POLITECNIA

No sentido de superar, ou ao menos minimizar, a histórica dualidade entre a formação profissional e a formação geral - situação que fica ainda mais evidente nos cursos de Educação Profissional ofertados na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, é apontado o caminho de formação a partir da organização do ensino em torno dos princípios da omnilateralidade e da politecnia. Tais princípios, consideram o sujeito na sua integralidade e pretendem desenvolver uma concepção unitária na construção do conhecimento nas diversas áreas do saber.

Cientes da complexidade de sustentar uma educação que se quer unitária e omnilateral em uma sociedade capitalista que tem como foco a preparação para suprir as necessidades de um mercado neoliberal, entende-se que, a oferta de um ensino técnico na forma integrada passa a ser uma proposta de travessia na direção de uma educação politécnica.

A formação do sujeito omnilateral pressupõe que o ensino seja desenvolvido a partir das categorias: trabalho, tecnologia, ciência e cultura, visto essas dimensões representarem a existência humana e social em sua integralidade. Ressalta-se que o trabalho não seja aqui reduzido ao sentido econômico, mantenedor da subsistência e do consumo, mas concebido em seu sentido ontológico, de mediação da relação homem-natureza na conquista da realização humana. A tecnologia, em paralelo, representa o esforço de satisfação das necessidades humanas subjetivas, materiais e sociais através da interferência na natureza. A ciência é indissociável da tecnologia na medida em que teoriza e tematiza a realidade através de conceitos e métodos legitimados e objetivos. A cultura, de maneira geral, compreende as representações, comportamentos e valores que constituem a identidade de um grupo social (TAVARES et. al. 2016; PACHECO, 2012).

Outro conceito defendido no campo da educação profissional no sentido da educação integral é o de politecnia. De acordo com Durães (2009), esse conceito possui identificação com o conceito de educação tecnológica no seu sentido pleno, como uma formação ampla e integral dos sujeitos, abrangendo os conhecimentos técnicos e de base científica em uma perspectiva social e histórico crítica. Assim, a politecnia, como nos diz Ciavatta, “exige que se busquem os alicerces do pensamento e da produção da vida [...] de formação humana no seu sentido pleno” (2010, p. 94).

Todos estes pressupostos corroboram com o Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio, quando ressalta a necessidade da educação profissional assumir uma identidade de formação integral dos educandos, visando a superação da dualidade estrutural entre cultura geral e cultura técnica ou formação instrumental para as classes trabalhadoras e formação acadêmica para as elites econômicas.

6.1.4 A INDISSOCIABILIDADE ENTRE TEORIA E PRÁTICA

A LDBEN pressupõe, neste ímpeto, a importância do educando compreender as fundamentações científico-tecnológicas dos processos produtivos, oportunizando uma experiência de aprendizado onde teoria e prática sejam trabalhadas indissociavelmente para o ensino de cada disciplina, o que também se configura com representatividade nos Institutos Federais, seja nas disciplinas do núcleo básico, politécnico ou tecnológico, uma vez que a estrutura física de tais instituições de ensino se consolidam em ambientes que viabilizam que aulas teóricas sejam realizadas em consonância à prática, o que contribui de maneira salutar com o entendimento de que “[...] a construção do conhecimento ocorre justamente com a interlocução entre teoria e prática [...]” (PEREIRA, 1999, p. 113) e, também, de que a prática é “[...] espaço de criação e reflexão, em que novos conhecimentos são, constantemente, gerados e modificados” (ANDRADE, 2016, p. 29).

Sob este prisma, retoma-se ao estabelecido na LDBEN, acerca da indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem, associando a vivência da prática profissional como oportunidade de relacionar

a teoria à prática pela abordagem das múltiplas dimensões tecnológicas do curso em formação aliada às ciências e às tecnologias correlatas. Assim, se torna oportuno recordar

Demo quando diz que “do mesmo modo que uma teoria precisa da prática, para poder existir e viver, assim, toda prática precisa voltar à teoria, para poder renascer” (2005, p. 43). Portanto, em acordo com o que dispõe a Portaria no.18 PROEN/IFAM, de 1 de fevereiro de 2017 e com o objetivo de incentivar a relação teoria/prática sugere-se para este curso um percentual mínimo de 20% da carga horária de cada disciplina para a realização de aulas práticas.

Além do princípio de indissociabilidade entre teoria-prática busca-se neste curso viabilizar, os arranjos curriculares e práticas pedagógicas alinhadas com a interdisciplinaridade, pois compreende-se que a fragmentação de conhecimentos precisa ser gradualmente superada, bem como a segmentação da organização curricular, por meio da articulação dos componentes curriculares através de metodologias integradoras.

6.1.5 RESPEITO AO CONTEXTO REGIONAL DO CURSO

No percurso educativo desenvolvido no espaço de sala de aula, que contempla a interlocução entre teoria e prática nas diversas áreas do conhecimento, entende-se que todos os núcleos envolvidos neste processo deverão realizar uma articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental considerando os arranjos socioprodutivos e as demandas locais, tanto no meio urbano quanto rural, considerando-se a realidade e vivência da população pertencente a esta comunidade, município e região, sobretudo sob o ímpeto de propiciar transformações sociais, econômicas e culturais à localidade e reconhecendo as diversidades entre os sujeitos em gênero, raça, cor, assegurando o respeito e a igualdade de oportunidades entre todos.

Diante de tantos desafios que aqui se estabelecem, porém, considerando a regulamentação de criação dos Institutos Federais pela Lei nº 11.892/08, a qual objetiva além de expandir a oferta de ensino técnico e tecnológico no país, a oferta de educação de qualidade a todos os brasileiros,

assegurar que este curso técnico objetivará o atendimento das demandas locais fazendo jus sobre a delegação de autonomia para a instituição de ensino para a concepção, a elaboração, a execução, a avaliação e a revisão do seu projeto político-pedagógico, construído como instrumento de trabalho da comunidade escolar e respeitadas as legislação e normas educacionais vigentes, permitindo que os professores, gestores e demais envolvidos na elaboração deste estejam atentos às modificações que impactem o prosseguimento das atividades educativas em consonância aos aspectos tidos como fundamentais para a oferta de uma educação de qualidade.

O Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC aponta que a Educação Profissional Técnica de Nível Médio deve considerar a realidade concreta no contexto dos arranjos produtivos e das vocações sociais, culturais e econômicas locais e regionais. Adicionalmente, a Lei nº 11.892/2008 define como uma das características e finalidades dos IFs 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.

Adicionalmente, conforme as DCNEPT, deve-se considerar a vocação e a capacidade da instituição ou rede de ensino de viabilizar a proposta pedagógica em articulação com os arranjos produtivos locais e no atendimento às demandas socioeconômicas-ambientais dos cidadãos e do mundo do trabalho.

6.2 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

Pedagogia da alternância é um modelo educacional que combina períodos de estudos teóricos em uma instituição de ensino com períodos de aplicação prática dos conhecimentos adquiridos em ambientes de trabalho ou em comunidades rurais. Esse modelo é especialmente utilizado em cursos técnicos voltados para setores como a agroindústria, agricultura, pecuária e outras atividades rurais.

O funcionamento da pedagogia da alternância é geralmente organizado da seguinte forma:

- **Período escolar.** Os estudantes frequentam a instituição de ensino, onde recebem aulas teóricas e práticas relacionadas ao curso técnico em agroindústria. Nessa fase, os estudantes têm a oportunidade de aprofundar seus conhecimentos teóricos, participar de discussões e realizar atividades em sala de aula.
- **Período de vivência.** Após um período de estudos na escola, os alunos são enviados para vivenciar a realidade do setor agroindustrial, seja em propriedades rurais, empresas ou outras organizações relacionadas. Essa vivência prática permite que os estudantes apliquem o que aprenderam em sala de aula, enfrentando desafios reais e desenvolvendo habilidades no ambiente de trabalho.
- **Rodízio.** Após o período de vivência, os alunos retornam à instituição de ensino para compartilhar suas experiências, discutir aprendizados e esclarecer dúvidas. Esse momento de reflexão e troca é essencial para a consolidação do conhecimento e a adaptação das práticas ao contexto real vivenciado.
- **Repetição.** O ciclo de alternância se repete várias vezes ao longo do curso técnico em agroindústria, proporcionando uma formação mais integrada entre a teoria e a prática, preparando melhor os alunos para enfrentar os desafios do mercado de trabalho.

A pedagogia da alternância busca valorizar o conhecimento prático e a experiência dos alunos, tornando-os mais preparados para a realidade profissional. Além disso, ela permite uma maior flexibilidade para atender aos alunos que trabalham e não têm disponibilidade para estudar em tempo integral, como é comum em cursos da modalidade de educação para jovens e adultos (EJA).

Ao contrário do ensino padrão, a Educação de Jovens e Adultos (EJA) acolhe pessoas com rotinas diárias diversas. Muitos desses indivíduos já estão inseridos no mundo do trabalho e precisam equilibrar suas responsabilidades profissionais, afazeres domésticos, atividades sociais e, também, a escola. A maioria não dispõe de tempo exclusivo para as atividades escolares, tornando-

se necessário um programa de estudos adaptado, considerando sua carga diária já existente. Nessa perspectiva, a escola deve ser vista como uma atividade que complementa e enriquece o desenvolvimento pessoal, cidadão e profissional dos estudantes.

Muitos desejam concluir a formação básica e obter uma formação profissional, mas frequentemente enfrentam dificuldades em encontrar cursos adequados e, quando encontram, sentem-se desmotivados devido à sobrecarga de suas atividades cotidianas. Nesse contexto, a Educação de Jovens e Adultos (EJA) surge como uma alternativa viável, especialmente ao oferecer uma maneira de conciliar trabalho, vida social e estudos. É sabido que todas as esferas da vida (família, sociedade e trabalho) contribuem com experiências valiosas para a aprendizagem desses indivíduos, as quais precisam ser melhor aproveitadas pela escola.

Dessa forma, busca-se uma aproximação entre a vida social e a vida escolar do estudante, promovendo um diálogo entre essas duas esferas. A estratégia consiste em incorporar na escola toda a vivência que o aluno já possui em seu cotidiano familiar e profissional, ao mesmo tempo em que facilita sua percepção sobre a aplicabilidade do conhecimento adquirido na escola em sua vida social, pessoal e profissional. Essa abordagem visa tornar o processo educacional mais relevante e significativo para a realidade dos estudantes adultos, promovendo uma formação integral e mais conectada com suas necessidades e aspirações.

Essa abordagem educacional reconhece a importância do conhecimento desenvolvido pelos profissionais da educação, mas também valoriza os saberes adquiridos pelas pessoas em suas experiências diárias, seja na família, na sociedade ou no trabalho. Adotando esta proposta, mesclando o tempo de estudos escolares com o tempo social, confere maior flexibilidade ao currículo do curso e permite uma integração mais profunda entre os conhecimentos escolares e os saberes produzidos em ambientes de trabalho e outras esferas da vida social, beneficiando não apenas o estudante-trabalhador, principal público-alvo dessa modalidade, mas também contribui para reduzir o preocupante índice de evasão escolar em nossa realidade brasileira. O ensino padrão já enfrenta desafios nesse sentido, e o EJA, por se

adaptar a diversas realidades dos estudantes, precisa encontrar formas de motivá-los e criar condições que os incentivem a permanecer na escola.

Ao valorizar as experiências dos estudantes e conectar o aprendizado escolar à sua vida cotidiana e ao mundo do trabalho, o PROEJA se mostra como uma alternativa viável e promissora para oferecer uma educação mais relevante, significativa e inclusiva para jovens e adultos. A pedagogia da alternância, presente nessa proposta, permite que os alunos construam uma formação mais sólida e aplicável em seu contexto real, tornando-os mais preparados para os desafios profissionais e sociais que enfrentarão ao longo de suas vidas.

Neste sentido, fundamentados em uma metodologia flexível que integra o tempo escolar ao tempo social, acreditamos que esta proposta pode ser uma poderosa aliada na luta contra a evasão escolar e no aumento da permanência e sucesso do estudante-trabalhador, sem comprometer a qualidade do ensino. A metodologia em questão pode ser resumida em duas partes distintas:

- **Tempo-Escola.** Esse é o período dedicado às aulas regulares, realizado em ambiente escolar, podendo ser no *Campus* ou na comunidade, de segunda a quarta-feira.
- **Tempo-Social.** Nessa parte do currículo, o programa oferece atividades flexíveis relacionadas à Formação em Trabalho e/ou Horas Complementares. Essas atividades podem ser realizadas em espaços externos à escola, de segunda a sábado, em horários alternativos.

Essa abordagem possibilita uma educação mais abrangente e adaptada à realidade do estudante, permitindo a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos na escola em ambientes reais de trabalho e em outras esferas sociais.

Com base no Decreto Federal nº 8.268, de 18 de junho de 2014, artigo 1º, parágrafo 3º, que permite a proposição de projetos experimentais com carga horária diferenciada para cursos e programas, esta proposta pedagógica adota a redução das horas totais presenciais, contabilizando-as como Tempo-Social. É importante destacar que a Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018, também permite a oferta de até 80% da carga horária em

Ensino à Distância (EaD) no Ensino Médio, desde que haja suporte tecnológico e pedagógico adequado.

Considerando a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, atualizada pela Lei nº 13.632 de 2018, que destina a educação de jovens e adultos àqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos nos ensinos fundamental e médio na idade própria, a metodologia proposta aproxima-se dos princípios da legislação, ao oferecer oportunidades educacionais apropriadas e que buscam atender às características do alunado, seus interesses, condições de vida e trabalho, permitindo o acesso e a permanência do trabalhador na escola.

Na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) deste projeto, o Tempo-Social tem a finalidade de incorporar ao currículo os conhecimentos prévios do estudante, a realidade da comunidade local e seu cotidiano como trabalhador. Por isso, todas as Unidades Curriculares contemplam 50% da carga horária presencial (Tempo-Escola) e 50% para práticas e atividades em espaços externos (Tempo-Social), sendo 20% de EaD para as disciplinas do Núcleo Básico e 40% para as do Núcleo Politécnico e Tecnológico.

O Tempo-Escola, por sua vez, é dedicado ao aprendizado formal (aulas, palestras, atividades em grupo, laboratório e outros) e ocorrerá de duas formas:

- a) **Dentro da comunidade (segunda a quarta-feira, no período diurno).**
As atividades educacionais acontecem em locais dentro da própria comunidade, proporcionando uma conexão direta com a realidade local.
- b) **No Campus (segunda a quarta-feira, no período noturno).** As instalações do campus são usadas para oferecer aulas e atividades educacionais que requeiram laboratórios e equipamentos específicos.

Opta-se pelos três primeiros dias da semana para conciliar com a rotina dos trabalhadores no município, que aproveitam o fim de semana para organizar suas atividades do fim de semana, especialmente nas feiras. Já o Tempo-Social poderá ocorrer em espaços externos de segunda a sábado, com atividades orientadas para Formação em Trabalho e/ou Horas Complementares.

Os registros de frequência e assuntos das aulas em Tempo-Escola serão lançados semanalmente no Sistema Acadêmico do IFAM, sendo

contabilizados em horas-aulas de 45 minutos. O mesmo ocorrerá com os registros de frequência e atividades desenvolvidas pelos estudantes em Tempo-Social, que serão baseados na Ficha de Acompanhamento de Atividades e lançados no Sistema Acadêmico em horas-aulas de 45 minutos.

6.2.1 TEMPO-ESCOLA

As Estratégias Pedagógicas para o desenvolvimento da metodologia educacional no Tempo-Escola estão apresentadas no quadro abaixo, servindo como ponto de partida para os docentes. Além dessas estratégias, os professores têm a liberdade de estabelecer outras que considerem mais adequadas para suas propostas de trabalho. É fundamental que as estratégias pedagógicas dos componentes curriculares promovam não apenas a articulação das bases tecnológicas, mas também o desenvolvimento do raciocínio para a aplicação e busca de soluções tecnológicas.

Os docentes especificarão as técnicas, recursos de ensino e instrumentos de avaliação a serem utilizados em seus Planos de Ensino, buscando a adequação para cada contexto. A análise constante dos resultados obtidos norteará o trabalho docente, permitindo ajustes e melhorias contínuas no processo de ensino-aprendizagem.

- Técnicas de Ensino
 - Aula expositiva
 - Aula dialogada
 - Aula prática
 - Estudo dirigido
 - Trabalho em grupo
 - Pesquisa
 - Dramatização
 - Palestra
 - Debate
 - Estudo de caso
 - Seminário

- Painel integrado
- Visita técnica
- Júri simulado
- Outros (especificar)
- Recursos de Ensino
 - Quadro branco
 - Projetor multimídia
 - Lousa Digital
 - TV, DVD
 - Laboratório
 - (especificar)
 - Material impresso
 - (apostila, textos)
 - Livro didático
 - Ficha avaliativa
 - Filme
 - Material concreto
 - Outros (especificar)
- Instrumentos de Avaliação
 - Auto avaliação
 - Prova escrita
 - Prova oral
 - Prova prática
 - Relatório
 - Produção de texto
 - Lista de exercícios
 - Atividade prática
 - Projeto
 - Portfólio
 - Outros (especificar)

6.2.2 TEMPO-SOCIAL

Fundamentado na concepção de que a escola não é o único ambiente formativo e reconhecendo a importância das experiências dos estudantes em diversas atividades fora do contexto escolar, inclusive no ambiente de trabalho, seja ele profissional ou não, esta abordagem não diminui a relevância da escola no processo de ensino e aprendizagem, mas enfatiza a importância do diálogo entre a escola e a realidade de vida dos alunos. Quando a escola mantém essa abertura, torna-se mais efetiva, participativa e capaz de entender seu papel social, enquanto os estudantes percebem que o espaço escolar não é separado da vida cotidiana, mas sim um lugar destinado a prepará-los para os desafios da vida e do trabalho.

O objetivo do EJA é criar condições para a construção do conhecimento por meio do diálogo entre a escola e a realidade social dos estudantes-trabalhadores. Pretende-se fomentar a produção de conhecimento a partir do conhecimento adquirido pelos estudantes em seu ambiente de trabalho e social, articulando-o com os conteúdos e práticas pedagógicas desenvolvidos no Tempo-Escola pelas Unidades Curriculares do curso.

As fontes educativas do Tempo-Social referem-se ao meio social escolar e comunitário em que o estudante está inserido e têm o potencial de estabelecer a relação entre a escola e a vida cotidiana. Essas fontes serão catalogadas de acordo com o perfil dos estudantes de cada turma, considerando três grupos principais:

- a) Estudantes que exercem trabalho profissional relacionado à formação do curso;
- b) Estudantes que exercem trabalho profissional não relacionado ao curso;
- c) Estudantes que não exercem trabalho profissional.

As atividades do Tempo-Social podem ser divididas em dois grupos:

- **Formação em Trabalho Profissional:** atividades planejadas e desenvolvidas fora do Tempo-Escola, no local de trabalho dos estudantes. Essas atividades têm o objetivo de integrar a escola ao meio profissional em que o aluno atua. São planejadas pelo corpo docente,

registradas nos planos de ensino ou instrumentos apropriados, e os resultados são retomados no Tempo-Escola, de preferência de forma coletiva.

- **Horas Complementares:** atividades desenvolvidas fora do Tempo-Escola, planejadas pelo corpo docente, registradas nos planos de ensino ou instrumentos adequados, e os resultados também são retomados no Tempo-Escola, preferencialmente de forma coletiva. Essas atividades visam a aproximação com o meio social e podem ser tradicionalmente complementares ao Tempo-Escola.

As atividades são discutidas durante o Tempo-Escola, realizadas no Tempo-Social e posteriormente socializadas em aula, no Tempo-Escola. Podem ser orientadas, como leitura, escrita, pesquisa, extensão, simulação, análise e interpretação, com o objetivo de aprofundar os conhecimentos abordados no Tempo-Escola, ou incluir visitas técnicas a empresas relacionadas à formação do curso, permitindo que os alunos tenham contato com o ambiente profissional.

O grupo docente envolvido em cada período letivo terá 3 horas semanais destinadas a reuniões de planejamento conjunto. Esse planejamento visa priorizar a integralização dos conteúdos e possibilitar que docentes de diferentes Unidades Curriculares, quando possível, utilizem mecanismos de avaliação distintos sobre a mesma atividade desenvolvida no Tempo-Social, otimizando o Tempo-Social para o estudante.

O Tempo-Social das Unidades Curriculares será computado como horas-aulas para o horário docente, e também serão destinados horários para a preparação de aulas/atividades, assim como no Tempo-Escola. Os relatórios das atividades serão acompanhados pelos docentes por meio de Fichas de Acompanhamento, Portfólio de Atividades e "Diário de Bordo" (caderno com relatos de observações e aprendizagem dos estudantes). Os instrumentos pedagógicos de aprendizagem, como técnicas, recursos e avaliações

que serão utilizados para acompanhamento das atividades em Tempo-Social são:

- Técnicas de Aprendizagem

- Ficha de atividades social discentes
- Ficha de acompanhamento de atividades
- Horas complementares
- Plano de estudo-trabalho
- Diário de campo
- Atividades coletivas
- Atividades orientadas
- Projeto de extensão
- Projeto de pesquisa
- Oficina
- Evento
- Curso presencial
- Curso on-line
- Estudo dirigido
- Pesquisa
- Palestra
- Estudo de caso
- Visita técnica
- Outros (especificar)
- Recursos de Aprendizagem
 - Inventário da atividade social
 - Livro
 - Material impresso (apostila, textos)
 - Ficha avaliativa
 - Internet
 - TV
 - Filme
 - Documentário
 - Material concreto específico
 - Outros (especificar)
- Instrumentos de Avaliação
 - Avaliação integrada
 - Registro de experiências

- Auto avaliação
- Prova oral
- Prova prática
- Relatório
- Produção de texto
- Lista de exercícios
- Atividade prática
- Projeto
- Portfólio
- Outros (especificar)

6.3 MATRIZ CURRICULAR

As matrizes curriculares dos cursos devem ser orientadas pela concepção de Eixo Tecnológico e de Eixos Articuladores/Integradores do currículo (o trabalho, a ciência, a tecnologia e a cultura) cujos componentes curriculares devem estar organizados nos Núcleos:

- a) Núcleo Básico
- b) Núcleo Politécnico
- c) Núcleo Técnico

O Quadro 3 apresenta a estrutura e as disciplinas que compõem o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada e ofertado na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), bem como suas respectivas cargas horárias:

- a) Presencial com carga horária separadas em **Teórica e Prática**.
- b) A distância com a utilização de um Ambiente Virtual de Aprendizagem (**AVA**).
- c) **Semanal** com o total de hora-aula na semana.
- d) **Anual** o total da carga horária de toda a disciplina naquela série/ano.

e) **Total** de carga horária de toda a disciplina ao longo do curso.

O Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada, na modalidade de educação de jovens e adultos tem sua organização curricular fundamentada nas orientações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, na Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, no Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC, nas Diretrizes indutoras para a oferta de Cursos Técnicos integrados ao Ensino Médio na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica do Fórum de Dirigentes de Ensino/CONIF, nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos, no Decreto nº 5.840/06 bem como nos princípios e diretrizes definidos no Projeto Político Pedagógico do IFAM.

Os Cursos Técnicos de Nível Médio do IFAM estão organizados também por Eixos Tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT/4ª Edição, aprovado pela RESOLUÇÃO Nº 2, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2020.

Desta maneira, o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos está amparado nas seguintes legislações em vigor:

- LDBEN n.º 9.394 de 20/12/1996 (Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional);
- DECRETO n.º 5.154 de 23/7/2004 (Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e dá outras providências);
- DECRETO nº 5.840, de 13/07/2006 que institui o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências.

- PARECER CNE/CEB n.º 39 de 8/12/2004 (Aplicação do Decreto 5.154/2004);
- LEI n.º 11.741, de 16/7/2008 (Altera dispositivos da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, da Educação de Jovens e Adultos e da Educação Profissional e Tecnológica);
- LEI N.º 11.892, de 29/12/2008 (Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.)
- Documento Base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC
- Diretrizes indutoras para a oferta de Cursos Técnicos integrados ao Ensino Médio na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica do Fórum de Dirigentes de Ensino/CONIF;
- Diretrizes Curriculares para Avaliação, Elaboração e/ou Revisão dos Projetos Pedagógicos dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, aprovadas pela PORTARIA N.º 18-PROEN/IFAM, de 1.º de fevereiro de 2017, e suas atualizações.
- Projeto Político Pedagógico Institucional do IFAM - PPPI;
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFAM - PDI;
- LEI n.º 11.788, de 25/9/2008 (Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1.º de maio de 1943, e a Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis n.ºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6.º da Medida Provisória n.º 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências);
- LEI n.º 11.892, de 29/12/2008 (Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências);

- PARECER CNE/CEB nº 7 de 7/4/2010 e RESOLUÇÃO nº 4, de 13/7/2010 (Definem Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica);
- RESOLUÇÃO CNE/CEB nº 5, de 22/6/2012 (Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Indígena na Educação Básica);
- PARECER CNE/CEB N.º 17/2020 de 10/11/2020 e RESOLUÇÃO CNE/CP N.º 1 de 05/01/2021 (Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica);
- PARECER CNE/CEB Nº 5, de 12/11/2020 e a RESOLUÇÃO Nº 2, de 15/12/2020 (Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.)
- RESOLUÇÃO nº. 94 - CONSUP/IFAM, de 23/12/2015 (Altera o inteiro teor da Resolução nº 28-CONSUP/IFAM, de 22 de agosto de 2012, que trata do Regulamento da Organização Didático-Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM).
- RESOLUÇÃO nº 69 -- CONSUP/IFAM, de 15/12/2017 que aprova a regulamentação e Diretrizes da Educação de Jovens e Adultos e seus Programas no âmbito do IFAM.

Com base nos dispositivos legais, a organização curricular dos Cursos Técnicos de Nível Médio do IFAM na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos prevê a articulação da Educação Básica com a Educação Profissional e Tecnológica, na perspectiva da integração entre os saberes específicos para a produção do conhecimento e a intervenção social. De igual forma, prima pela indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem, a ser verificada, principalmente, por meio do desenvolvimento de prática profissional.

Na perspectiva da construção curricular por Eixo Tecnológico, a estrutura curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada e na modalidade de educação de jovens e adultos contempla três núcleos de formação organizados em:

- I. **Núcleo Básico:** os conhecimentos e as habilidades nas áreas de linguagens e códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, tendo por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.
- II. **Núcleo Politécnico:** apresenta as principais formas de integração do currículo, prevendo elementos expressivos que compreendam fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do eixo tecnológico no sistema de produção social, tornando-se o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, em que proporcionará momentos concretos para um currículo flexível, comprometido com os princípios da interdisciplinaridade e a integração entre teoria e prática, no processo de ensino e aprendizagem.
- III. **Núcleo Tecnológico:** espaço da organização curricular destinado aos componentes curriculares que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica, constituindo-se basicamente a partir dos componentes curriculares específicos da formação técnica, identificados a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais de cada habilitação; e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

Trata-se de uma concepção curricular que favorece o desenvolvimento de práticas pedagógicas integradoras e articula o conceito de trabalho, ciência, tecnologia e cultura, à medida que os eixos tecnológicos se constituem de agrupamentos dos fundamentos científicos comuns, de intervenções na natureza, de processos produtivos e culturais, além de aplicações científicas às atividades humanas.

A proposta pedagógica do curso está organizada por núcleos que favorecem a prática da interdisciplinaridade, apontando para o reconhecimento

da necessidade de uma Educação Profissional e Tecnológica integradora de conhecimentos científicos e experiências e saberes advindos do mundo do trabalho, e possibilitando, assim, a construção do pensamento tecnológico crítico e a capacidade de intervir em situações concretas.

Essa proposta possibilita a integração entre Educação Básica e Educação Profissional, a realização de práticas interdisciplinares, assim como favorece a unidade dos projetos de cursos em todo o IFAM, concernente a conhecimentos científicos e tecnológicos, propostas metodológicas, tempos e espaços de formação.

6.3.1 CARGA HORÁRIA DO CURSO

Para integralizar o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, conforme a Resolução nº 94/2015 CONSUP/IFAM, o aluno deverá cursar o total da carga horária do curso, assim distribuídas:

Quadro 2: Carga Horária do Curso

Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada – EJA/EPT	
Carga Horária do Núcleo Básico	1200
Carga Horária do Núcleo Politécnico	200
Carga Horária do Núcleo Tecnológico	1000
Total da Carga Horária (Hora Aula)	2400
Total da Carga Horária (Hora Relógio)	1800
Carga Horária de Atividades Complementares	100
Carga Horária da Prática Profissional (Estágio Profissional Supervisionado ou Projeto de Conclusão de Curso Técnico – PCCT)	250
Carga Horária Total do Curso (Hora Aula)	2750
Carga Horária Total do Curso (Hora Relógio)	2063
(Optativa/Hora Aula)	40
(Optativa/Hora Relógio)	30
Carga Horária Total do Curso (Com Optativa/Hora Aula)	2790
Carga Horária Total do Curso (Com Optativa/Hora Relógio)	2093

Hora Aula – 45 minutos

Quadro 3 - Matriz Curricular

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS - IFAM																									
Campus Presidente Figueiredo – CPRF																									
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA NA FORMA INTEGRADA NA MODALIDADE EJA																									
Ano de Implantação: 2024		Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia												Forma de Oferta: Integrada											
COMPONENTES CURRICULARES/ DISCIPLINAS	SEMESTRES																								
	1º Semestre				2º Semestre				3º Semestre				4º Semestre				5º Semestre				6º Semestre				TOTAL
	Teórica	Prática	EAD	Semanal	Teórica	Prática	EAD	Semanal	Teórica	Prática	EAD	Semanal	Teórica	Prática	EAD	Semanal	Teórica	Prática	EAD	Semanal	Teórica	Prática	EAD	Semanal	
NÚCLEO BÁSICO																									
LINGUAGENS																									
Língua Portuguesa e Literatura	30	18	12	3	30	18	12	3	30	18	12	3	20	12	8	2	20	12	8	2	20	12	8	2	300
Arte	20	12	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Língua Estrangeira Moderna - Inglês	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	12	8	2	20	12	8	2	80
MATEMÁTICA																									
Matemática	30	18	12	3	30	18	12	3	30	18	12	3	20	12	8	2	20	12	8	2	20	12	8	2	300

CIÊNCIAS DA NATUREZA																										
Biologia	20	12	8	2	10	6	4	1	10	6	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80
Física	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	12	8	2	20	12	8	2	-	80
Química	-	-	-	-	-	-	-	-	10	6	4	1	10	6	4	1	10	6	4	1	10	6	4	1	-	80
CIÊNCIAS HUMANAS																										
História	10	6	4	1	-	-	-	-	10	6	4	1	-	-	-	-	10	6	4	1	-	-	-	-	-	60
Geografia	10	6	4	1	10	6	4	1	10	6	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60
Filosofia	10	6	4	1	10	6	4	1	10	6	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60
Sociologia	-	-	-	-	10	6	4	1	-	-	-	-	10	6	4	1	-	-	-	-	10	6	4	1	-	60
SUBTOTAL DO NÚCLEO COMUM	130	78	52	13	100	60	40	10	110	64	46	11	60	34	26	6	100	58	42	10	100	58	42	10	1200	
NÚCLEO POLITÉCNICO																										
Saúde e Segurança no Trabalho	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Metodologia Científica	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Diálogos Integradores em EJA	10	2	8	1	10	2	8	1	10	2	8	1	10	2	8	1	10	2	8	1	10	2	8	1	-	120
SUBTOTAL DO NÚCLEO POLITÉCNICO	30	6	24	3	10	2	8	1	30	6	24	3	10	2	8	1	10	2	8	1	10	2	8	1	200	

SUBTOTAL DOS NÚCLEOS BÁSICO + POLITÉCNICO	160	84	76	16	110	62	48	11	140	70	70	14	70	36	34	7	110	60	50	11	110	60	50	11	1400	
NÚCLEO TECNOLÓGICO																										
Informática básica	10	2	8	1	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60
Composição de Alimentos e Nutrição	-	-	-	-	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos	-	-	-	-	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Higiene e Controle de Qualidade	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Conservação de Alimentos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Análise Sensorial	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	20	4	16	2	-	-	-	-	-	80

Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	20	4	16	2	20	4	16	2	20	4	16	2	160
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	20	4	16	2	-	-	-	-	80
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	20	4	16	2	80
Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos	20	4	16	2	20	4	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80
Gestão e Produção Agropecuária	10	2	8	1	10	2	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
Gestão Ambiental	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	6	24	3	60
Gestão Agroindustrial	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	2	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	20
Associativismo e Cooperativismo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	2	8	1	-	-	-	-	20
Empreendedorismo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	4	16	2	40
SUBTOTAL DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	40	8	32	4	90	18	72	9	60	12	48	6	130	26	104	13	90	18	72	9	90	18	72	9	1000

SUBTOTAL DOS NÚCLEOS BÁSICO + POLITÉCNICO + TECNOLÓGICO	200	92	108	20	200	80	120	20	200	82	118	20	200	62	138	20	200	78	122	20	200	78	122	20	2400	
DISCIPLINA OPTATIVA																										
*Língua Estrangeira Moderna II – Espanhol	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	8	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
PRÁTICA PROFISSIONAL																										
Estágio Profissional Supervisionado ou Projeto de Conclusão de Curso Técnico (Prática Profissional)																									250	
Atividades Complementares																									100	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (Disciplinas Obrigatórias + Prática Profissional + Atividades Complementares)																									2750	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO* (Disciplinas Obrigatórias + Disciplina Optativa + Prática Profissional + Atividades Complementares)																									2790	

(*) 40h - Carga horária facultativa, incluída somente no histórico do discente que optar pelo cumprimento da disciplina Língua Estrangeira II (Espanhol).

QUADRO 4 - Temáticas dos Diálogos Integradores em EJA do Curso

Semestre	Tema do Diálogo Integrador	Carga Horária	
		Teórica	Prática
1º	Minha história de vida	10h	10h
2º	Formação profissional: a minha escolha	10h	10h
3º	Formação integral para o mundo do trabalho	10h	10h
4º	A importância social do meu curso	10h	10h
5º	Atuação cidadã no mundo do trabalho	10h	10h
6º	O que ficou até aqui?	10h	10h
TOTAL - CH		60h	60h

6.4 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

Este item deve indicar a representação gráfica do perfil de formação do curso, o qual tem como objetivo apresentar a estrutura formativa do curso, informando a distribuição de disciplinas do núcleo base, politécnico e tecnológico.

Figura 3 – Representação Gráfica do Perfil de Formação do Técnico em Agroindústria

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	
<ul style="list-style-type: none"> - Língua Portuguesa e Literatura - Arte - Matemática - Biologia - História - Geografia - Filosofia 	<ul style="list-style-type: none"> - Língua Portuguesa e Literatura - Matemática - Biologia - Geografia - Filosofia - Sociologia 	<ul style="list-style-type: none"> - Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Matemática - Biologia - Química - História - Geografia - Filosofia 	Núcleo Base
<ul style="list-style-type: none"> - Saúde e Segurança no Trabalho - Diálogos Integradores em EJA 	<ul style="list-style-type: none"> - Diálogos Integradores em EJA 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodologia Científica - Diálogos Integradores em EJA 	Núcleo Politécnico
<ul style="list-style-type: none"> - Informática Básica - Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos - Gestão e Produção Agropecuária 	<ul style="list-style-type: none"> - Informática Básica - Composição de Alimentos e Nutrição - Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos - Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos - Gestão e Produção Agropecuária 	<ul style="list-style-type: none"> - Higiene e Controle de Qualidade - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados 	Núcleo Tecnológico

4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	
<ul style="list-style-type: none"> - Língua Portuguesa e Literatura - Matemática - Química - Sociologia 	<ul style="list-style-type: none"> - Língua Portuguesa e Literatura - Língua Estrangeira Moderna - Inglês - Matemática - Física - Química - História 	<ul style="list-style-type: none"> - Língua Portuguesa e Literatura - Língua Estrangeira Moderna - Inglês - Matemática - Física - Química - Sociologia 	<p>Núcleo Base</p> <p>Núcleo Politécnico</p> <p>Núcleo Tecnológico</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Diálogos Integradores em EJA 	<ul style="list-style-type: none"> - Diálogos Integradores em EJA 	<ul style="list-style-type: none"> - Diálogos Integradores em EJA 	
<ul style="list-style-type: none"> - Conservação de Alimentos - Análise Sensorial - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos - Gestão Agroindustrial 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados - Associativismo e Cooperativismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados - Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados - Gestão Ambiental - Empreendedorismo 	
<p>Estágio ou PCCT</p>			

Legenda:

- Núcleo Básico
- Núcleo Politécnico
- Núcleo Tecnológico

6.5 EMENTÁRIO DO CURSO

A ementa caracteriza-se por uma descrição discursiva que resume o conteúdo conceitual ou conceitual/procedimental de uma disciplina. Para um

melhor entendimento do Quadro 5 que apresenta as ementas das disciplinas do curso, seguem as especificações das legendas:

- a) **CH Semanal:** Carga Horária Semanal
- b) **CH Total:** Carga Horária Total da Disciplina anual
- c) **Bas:** Núcleo Básico
- d) **Pol:** Núcleo Politécnico
- e) **Tec:** Núcleo Tecnológico

Quadro 5 - Ementário

EMENTAS

Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria

DISCIPLINA	Semestre	CH Semanal	CH Total	Núcleo
Língua Portuguesa e Literatura	1º	3	60	Bas
EMENTA: Formas de comunicação. Linguagem verbal e não-verbal. Mídia, ideologias e aspectos culturais. Interpretação das artes plásticas.				
Língua Portuguesa e Literatura	2º	3	60	Bas
EMENTA: Texto. Práticas e procedimentos de leituras. Textos ficcionais e não ficcionais. Linguagem língua e fala. Preconceito linguístico. Conotação e denotação. Funções da linguagem.				
Língua Portuguesa e Literatura	3º	3	60	Bas
EMENTA: Construção da escrita. Configurações do discurso. Estruturas linguísticas e sentido. Leitura como processo de significação do eu e do mundo. Gêneros textuais.				
Língua Portuguesa e Literatura	4º	2	40	Bas
EMENTA: Construção da escrita. Configurações do discurso. Estruturas linguísticas e sentido. Leitura como processo de significação do eu e do mundo. Gêneros textuais.				
Língua Portuguesa e Literatura	5º	2	40	Bas
EMENTA: Leitura e interpretação de textos. Gramática de nível básico. Vocabulário técnico. Entendimento de textos literários e suas características de acordo com épocas em que foram produzidos.				
Língua Portuguesa e Literatura	6º	2	40	Bas
EMENTA: História e movimentações ideológicas na elaboração do pensamento pela língua e pela imagem. Relações entre realidade e ficção. Construção da escrita. Configurações do discurso.				

Arte	1º	2	40	Bas
EMENTA: Comunicação e expressão humana; História da Arte; Artes Visuais; História da Música; História do Teatro, Folclore. Arte indígena				
Língua Estrangeira Moderna - Inglês	5º	2	40	Bas
EMENTA: Funções sociocomunicativas. Vocabulário básico. Introdução à produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando também as demandas da formação profissional; reflexão acerca da influência da língua-alvo na construção da identidade do aluno e de sua comunidade. Uso dos tópicos gramaticais que o docente achar adequado para a aplicabilidade dentro do contexto da aula.				
Língua Estrangeira Moderna - Inglês	6º	2	40	Bas
EMENTA: Funções sociocomunicativas. Vocabulário básico. Introdução à produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando também as demandas da formação profissional; reflexão acerca da influência da língua-alvo na construção da identidade do aluno e de sua comunidade. Uso dos tópicos gramaticais que o docente achar adequado para a aplicabilidade dentro do contexto da aula.				
Matemática	1º	3	60	Bas
EMENTA: Conjunto dos números reais; equações e funções de 1º e 2º graus; sistemas lineares; funções – linear, quadrática, exponencial, logarítmica e trigonométrica.				
Matemática	2º	3	60	Bas
EMENTA: Matemática financeira.				
Matemática	3º	3	60	Bas
EMENTA: Matrizes, determinantes, sistemas lineares, geometria espacial.				
Matemática	4º	2	40	Bas
EMENTA: Probabilidades e Estatística.				
Matemática	5º	2	40	Bas
EMENTA: Geometria analítica e cônicas.				
Matemática	6º	2	40	Bas
EMENTA: Números complexos; polinômios e equações polinomiais.				
Biologia	1º	2	40	Bas
EMENTA: Introdução à Biologia e seus níveis de organização. Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Características gerais dos tecidos. Tipos de reprodução. Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia).				
Biologia	2º	1	20	Bas
EMENTA: Aspectos gerais da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia). Aspectos gerais das				

teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista. Conceitos fundamentais de Ecologia.				
Biologia	3º	1	20	Bas
EMENTA: Noções de sistemática filogenética e história da classificação dos organismos. Características gerais dos Vírus, Reino Monera, Protozoários e dos Fungi. Evolução e classificação das plantas e Conquista do ambiente terrestre. Briófitas, pteridófitas, Gimnospermas e Angiospermas.				
Física	5º	2	40	Bas
EMENTA: Óptica geométrica, eletricidade e eletromagnetismo.				
Física	6º	2	40	Bas
EMENTA: Estudo das grandezas físicas. Unidades de medida e o sistema internacional de unidades. Fundamentos de cinemática. Leis de Newton. Estática do ponto material. Trabalho. Energia mecânica. Conservação da energia. Temperatura e calor. Ondas, fenômenos luminosos.				
Química	3º	1	20	Bas
EMENTA: Estudo da matéria. Substâncias simples e compostas. Técnicas básicas de separação de misturas. Estudo do átomo. Tabela periódica.				
Química	4º	1	20	Bas
EMENTA: Licenciatura em química; engenheiro químico; bacharel em química com formação pedagógica complementar em química; bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de química.				
Química	5º	1	20	Bas
EMENTA: Estequiometria e soluções. Cinética química. Termoquímica. Equilíbrio químico.				
Química	6º	1	20	Bas
EMENTA: Química orgânica, estudo do átomo de carbono, hidrocarbonetos e suas propriedades, funções orgânicas oxigenadas e nitrogenadas.				
História	1º	1	20	Bas
EMENTA: O Nascimento do mundo ocidental: Grécia e Roma; O mundo medieval.				
História	3º	1	20	Bas
EMENTA: Escravidão no Brasil; Movimento Republicano e a Consolidação da República; Brasil na Era Vargas; Regime Militar.				
História	5º	1	20	Bas
EMENTA: A Primeira Guerra Mundial e o declínio da Europa. Revolução Russa; O entre guerras; A Crise de 1929. A Segunda Guerra Mundial; O Mundo Pós-Guerra;				
Geografia	1º	1	20	Bas
EMENTA: Espaço Geográfico. Coordenadas Geográficas. Fuso horário. Movimentos da Terra. Estações do ano. Representação do espaço geográfico. Tipos e principais elementos de um mapa. Linguagem cartográfica. Problemas ambientais globais. Exploração dos recursos naturais e impactos ambientais.				
Geografia	2º	1	20	Bas
EMENTA: Origens e dinâmicas da população mundial. Ocupação do continente americano.				

Circulação de migrantes no mundo. Diversidade e territorialidade. Características e estrutura da população mundial e do Brasil. Cidade. Cidadania. Urbanização. Rede e hierarquia urbanas. O problemas sociais urbanos.				
Geografia	3º	1	20	Bas
EMENTA: Produção industrial. Revolução informacional. Classificação, importância e distribuição das indústrias. Industrialização no Brasil. Globalização. Avanço das técnicas e da tecnologia. Precarização das relações de trabalho. Mundo do trabalho no futuro. Fontes de energia renováveis e não renováveis. O potencial energético brasileiro. Agricultura moderna e impactos socioambientais.				
Filosofia	1º	1	20	Bas
EMENTA: A origem da Filosofia. Mito e Logos. A Filosofia na Antiguidade e na Idade Média.				
Filosofia	2º	1	20	Bas
EMENTA: A filosofia moderna. Racionalismo. Empirismo. Apriorismo. Realismo político. Contratualismo.				
Filosofia	3º	1	20	Bas
EMENTA: A filosofia Contemporânea. O Positivismo. Voluntarismo nietzschiano. O Existencialismo. A teoria marxista. A Epistemologia contemporânea.				
Sociologia	2º	1	20	Bas
EMENTA: Sociologia e Conhecimento Sociológico.				
Sociologia	4º	1	20	Bas
EMENTA: Trabalho, Política e Sociedade.				
Sociologia	6º	1	20	Bas
EMENTA: Relações Sociais Contemporâneas.				
Saúde e Segurança no Trabalho	1º	2	40	Pol
EMENTA: Conceitos básicos sobre Saúde e Segurança no Trabalho; Noções sobre Legislação Trabalhista e Previdenciária; Acidentes e doenças ocupacionais; Normas Regulamentadoras. Ergonomia e treinamentos. Estudo do ambiente de trabalho e aplicações específicas. Prevenção de combate a incêndios.				
Metodologia Científica	3º	2	40	Pol
EMENTA: Ciência e pesquisa. Tipos de pesquisa. Projeto e relatório. Desenho experimental. Citação e Referenciamento. Normas da ABNT. Ética. Defesa. Publicação e patente.				
Diálogos Integradores em EJA	1º	1	20	Pol
EMENTA: Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. O que é estar no IFAM? Caminhos até aqui... meu alicerce; Daqui pra frente... o que eu penso? Compartilhando histórias de vida... encorajando um ao outro; O que me move? Experiências do passado revividas no presente.				
Diálogos Integradores em EJA	2º	1	20	Pol
EMENTA: Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. O que o mundo do trabalho me oferece? Como estar em formação para o mundo do trabalho? Aprendendo a empreender; O empreendedorismo como válvula de escape da falta de emprego; Alinhando objetivos pessoais com objetivos profissionais; O papel de um técnico em agroindústria.				

Diálogos Integradores em EJA	3º	1	20	Pol
EMENTA: Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. A dimensão humana; A dimensão técnico-científica; A dimensão cultural; Identidade: aprendendo a ser; Aprendendo a conviver; Cidadania e ética; Educação e trabalho; Competências para o mundo do trabalho; Fazendo escolhas no mundo do trabalho.				
Diálogos Integradores em EJA	4º	1	20	Pol
EMENTA: Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. A dimensão social: influência da formação na vida social do estudante; Cidadania e ética II; As mudanças comportamentais do aluno antes e durante e perspectivas futuras do EJA-EPT.				
Diálogos Integradores em EJA	5º	1	20	Pol
EMENTA: Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. Conhecimento e prática; mundo contemporâneo do trabalho; voluntariado; direitos e deveres; contribuição cidadã no período de estudos.				
Diálogos Integradores em EJA	6º	1	20	Pol
EMENTA: Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. Principais obstáculos na trajetória; motivações em seguir em frente; adaptações no modo de vida ao longo da construção do conhecimento; seus mentores; mudanças no pensar, agir e estilo de vida ao final do curso.				
Informática Básica	1º	1	20	Tec
EMENTA: Introdução à Informática. Conceitos básicos de informática e tecnologia. Uso adequado do computador e periféricos. Ferramentas de Produtividade. Pacote Office. Formatação de documentos e apresentações. Organização e gerenciamento de arquivos e pastas. Internet. Comunicação Digital. Navegação segura na internet. Uso de e-mails e comunicação eletrônica.				
Informática Básica	2º	2	40	Tec
EMENTA: Ferramentas de Produtividade. Exploração avançada do pacote Office para tarefas específicas da agroindústria. Word. Excel. PowerPoint. Estudo aprofundado das funcionalidades e recursos dessas ferramentas. Integração da Informática com a Agroindústria. Aplicação da informática na cadeia produtiva agroindustrial. Uso de tecnologias para otimização de processos agroindustriais.				
Composição de Alimentos e Nutrição	2º	2	40	Tec
EMENTA: Conceitos básicos em alimentação e nutrição; Fundamentos da digestão, absorção, metabolismo e excreção; Tabelas de composição de alimentos.				
Microbiologia Aplicada à Tecnologia de Alimentos	2º	2	40	Tec
EMENTA: Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Micro-organismos deteriorantes e patógenos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Controle de micro-organismos em alimentos, ambientes, manipuladores e equipamentos.				
Higiene e Controle de Qualidade	3º	2	40	Tec
EMENTA: Conceito de higiene alimentar. Agentes e processos de limpeza e sanitização industrial. Boas Práticas de Fabricação. Procedimento Padrão de Higiene Operacional. Definição de qualidade. Sistemas de certificação e programas da qualidade. Organização e atribuições do Controle de qualidade nas agroindústrias. Padrões de identidade e qualidade.				

Conservação de Alimentos	4º	2	40	Tec
EMENTA: Importância da conservação dos alimentos; Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos; Conservação por secagem; Conservação pelo calor; Conservação pelo frio; Conservação por fermentação; Conservação por defumação; e Conservação pela adição de aditivos.				
Análise Sensorial	4º	2	40	Tec
EMENTA: Importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos do sentido. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Propriedades sensoriais de alimentos e bebidas. Métodos de avaliação sensorial. Ferramentas e técnicas em análise sensorial. Preparo de amostras. Montagem e organização de um programa de avaliação sensorial. Características não sensoriais e comportamento de consumo. Métodos estatísticos para análise de dados sensoriais.				
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças	3º	2	40	Tec
EMENTA: Conceitos e características gerais das frutas e hortaliças; Armazenamento e transporte, pós-colheita; Recepção da matéria-prima, higienização e seleção; Processamento; Equipamentos e especificações. Controle de Qualidade. Métodos de conservação. Embalagens utilizadas.				
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças	4º	2	40	Tec
EMENTA: Tecnologia de fabricação de doces, geléias, frutas em calda, frutas desidratadas, frutas cristalizadas, polpas, sucos, picles, conservas, minimamente processados.				
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais	4º	2	40	Tec
EMENTA: Introdução à química de cereais. Características. Tecnologia do processamento, conservação, secagem, armazenamento, moagem e aproveitamento de resíduos de grãos e cereais.				
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais	5º	2	40	Tec
EMENTA: Tecnologia do processamento, conservação, secagem, armazenamento, moagem e aproveitamento de resíduos de grãos e cereais.				
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados	3º	2	40	Tec
EMENTA: Carnes bovinas e seu papel na agroindústria. Classificações. Características. Cortes. Valor comercial. Técnicas de abate. Desossa. Armazenamento. Qualidade e segurança alimentar. Boas práticas de fabricação e manipulação.				
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados	4º	2	40	Tec
EMENTA: Processamento de carnes suínas. Técnicas de abate. Cortes. Embalagem. Características sensoriais e nutricionais. Aplicações na indústria alimentícia. Defumação, cura e outros métodos de conservação. Controle de qualidade e análise sensorial.				
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados	5º	2	40	Tec
EMENTA: Espécies avícolas de interesse para a agroindústria. Abate. Desossa. Cortes.				

Embutidos, empanados, defumados e outros produtos. Controle de qualidade e segurança alimentar. Boas práticas de fabricação e manipulação.				
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados	6º	2	40	Tec
EMENTA:				
Importância do pescado para a indústria alimentícia. Despesca. Abate. Transporte. Qualidade pós-abate. Beneficiamento, filetagem, defumação, farinha de peixe e outras técnicas de processamento e conservação. Qualidade pós-processamento. Segurança alimentar. Armazenamento. Logística. Comercialização de pescados. Estratégias de marketing.				
Tecnologia da Produção de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos	4º	2	40	Tec
EMENTA:				
Importância do beneficiamento de mel e ovos para a sociedade. Princípios legais para o processamento, características físico-química e biológicas das matérias primas, métodos de beneficiamento, embalagem e rotulagem. Utilização desses produtos na elaboração de outros alimentos da indústria da panificação, massas, doces e demais utilizações dentro da produção de alimentos				
Tecnologia da Produção de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos	5º	2	40	Tec
EMENTA:				
Importância do beneficiamento de mel e ovos para a sociedade. Princípios legais para o processamento, características físico-química e biológicas das matérias primas, métodos de beneficiamento, embalagem e rotulagem. Utilização desses produtos na elaboração de outros alimentos da indústria da panificação, massas, doces e demais utilizações dentro da produção de alimentos				
Tecnologia da Produção de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados	5º	2	40	Tec
EMENTA:				
Importância do beneficiamento do leite e derivados para a sociedade. Princípios legais para o processamento, características físico-química e biológicas das matérias primas, métodos de beneficiamento, embalagem e rotulagem. Utilização desses produtos na elaboração de outros alimentos da indústria da panificação, massas, doces e demais utilizações dentro da produção de alimentos.				
Tecnologia da Produção de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados	6º	2	40	Tec
EMENTA:				
Controle de Qualidade. Segurança alimentar. Boas práticas de fabricação. Legislação. Normas técnicas. Práticas sustentáveis. Impactos ambientais. Estratégias de mitigação. Responsabilidade social. Ações de responsabilidade corporativa. Empreendedorismo. Plano de negócios. Processamento de leite e derivados. Análises laboratoriais.				
Legislação Aplicada à Agroindústria de Alimentos	1º	2	40	Tec
EMENTA:				
Estudo das normas e regulamentações pertinentes à agroindústria de alimentos. Análise das legislações sanitárias, ambientais e de rotulagem aplicadas ao processamento, industrialização e comercialização de produtos alimentícios. Ênfase nos procedimentos para garantia da qualidade e segurança alimentar, visando formar profissionais éticos e responsáveis, capazes de atuar em conformidade com as exigências legais do setor agroindustrial.				
Legislação Aplicada à Agroindústria de Alimentos	2º	2	40	Tec
EMENTA:				
Auditoria. Inspeção. Conformidade legal. Tratamento de não conformidades. Ações corretivas. Ética. Responsabilidade social. Transparência e integridade. Impacto				

positivo das boas práticas na relação com os consumidores e a comunidade.				
Gestão e Produção Agropecuária	1º	2	40	Tec
EMENTA: Gestão. Registro de dados. Receitas. Custos. Despesas. Cálculo dos custos de produção. Valoração.				
Gestão e Produção Agropecuária	2º	2	40	Tec
EMENTA: Índices de produção. Controle de estoque. Análise da produção. Planejamento futuro.				
Gestão Ambiental	6º	3	60	Tec
EMENTA: Educação Ambiental. Gestão ambiental na indústria de alimentos e bebidas. Minimização de impactos ambientais. Normas e diretrizes para sistemas de gestão ambiental. Selo verde. Tratamento de resíduos. Classificação e características dos resíduos agroindustriais. Sistemas de tratamento de resíduos. Mensuração, minimização, aproveitamento e valorização de resíduos.				
Gestão Agroindustrial	4º	1	20	Tec
EMENTA: Introdução à Gestão Agroindustrial. Estratégia e Planejamento Estratégico. Gestão de Processos e Qualidade. Segurança do Alimento e Rastreabilidade. Especificidades da Gestão da Qualidade na Agroindústria. Importância da Agroindústria no Brasil e no Mundo. Noções de Bioeconomia.				
Associativismo e Cooperativismo	5º	1	20	Tec
EMENTA: Importância da organização dos agricultores. Cooperativa, associação e grupo informal. Associativismo. Elementos importantes para o funcionamento da associação. Cooperativismo. Políticas públicas para grupos de agricultores.				
Empreendedorismo	6º	1	20	Tec
EMENTA: Conceitos e definições de empreendedorismo. Comportamento empreendedor. Tipos de empreendedorismo. Empreendedorismo no Brasil e no mundo. Instituições e ambientes promotores de inovação. Oportunidades e ideias. Modelos e planos de negócios. Fontes de capital.				

6.6 PRÁTICA PROFISSIONAL

A Prática Profissional é compreendida como um elemento que compõe o currículo e se caracteriza como uma atividade de integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão, constituído por meio de ação articuladora de uma formação integral de sujeitos para atuarem em uma sociedade em constantes mudanças e desafios.

Conforme as DCNEPT, a prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilitam ao educando se preparar para enfrentar o desafio do desenvolvimento da

aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional.

A prática profissional, intrínseca ao currículo, é desenvolvida nos diversos ambientes de aprendizagens. Dentre os ambientes para realização da prática profissional, podemos citar laboratórios, oficinas, salas ambientes na própria instituição de ensino ou em entidade parceira, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

O IFAM em sua Resolução/CONSUP - Nº. 94/2015, define no artigo 168 que a Prática Profissional será desenvolvida nos cursos por meio das seguintes atividades, conforme determinarem os Planos e Projetos Pedagógicos de Cursos:

- I – Atividades Complementares.
- II - Estágio Profissional Supervisionado;
- III – Projeto de Conclusão de Curso Técnico (PCCT);

No Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada da Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), a Prática Profissional será desenvolvida por meio das seguintes atividades: Estágio Profissional Supervisionado ou Projeto de Conclusão de Curso Técnico (PCCT) com carga horária de 250 horas, e Atividades Complementares com carga horária de 100 horas.

A participação em atividades complementares e a apresentação do relatório final do Estágio Profissional Supervisionado e/ou PCCT é requisito indispensável para a conclusão do curso. Nas seções adiante, serão descritas com detalhes cada uma dessas práticas.

6.6.1 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O IFAM em sua Resolução Nº 94 de 2015 define, no artigo 180, que as atividades complementares se constituem de experiências educativas que visam à ampliação do universo cultural dos educandos e ao desenvolvimento

de sua capacidade de produzir significados e interpretações sobre as questões sociais, de modo a potencializar a qualidade da ação educativa, podendo ocorrer em espaços educacionais diversos, pelas diferentes tecnologias, no espaço da produção, no campo científico e no campo da vivência social.

Estas atividades integrarão o currículo do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada da Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, com foco na integração entre ensino, pesquisa e extensão. Todo aluno matriculado no Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada deverá realizar as Atividades Complementares, uma vez que estão previstas como sendo obrigatórias para a conclusão do curso, as quais deverão ser cumpridas e devidamente certificadas, necessariamente, concomitantemente aos períodos do curso.

A escolha do semestre em que as mesmas serão realizadas ficará a critério do educando, porém, vale destacar que se recomenda que essas sejam realizadas nos semestres iniciais, ficando o último semestre livre para a dedicação à prática de Estágio Profissional Supervisionado ou para o Projeto de Conclusão de Curso Técnico - PCCT.

As atividades complementares serão validadas com a apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas, descrição das atividades desenvolvidas e o nome da instituição promotora da referida atividade. A validação será realizada pela coordenação do curso e pela equipe pedagógica.

São consideradas como Atividades Complementares as experiências adquiridas pelos acadêmicos durante o curso, em espaços diversos, incluindo-se os meios de comunicação de massa, as diferentes tecnologias, o espaço da produção, o campo científico e o campo da vivência social. As Atividades Complementares deverão ocorrer, preferencialmente, no contraturno do discente, pois a participação nas Atividades Complementares não justifica faltas em outros componentes curriculares do curso.

As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados, atestados ou outros documentos comprobatórios, conforme Quadro 6 . A validação será realizada pela Coordenação do curso e equipe pedagógica ou pela Comissão de Avaliação das Atividades Complementares.

Para validar as atividades complementares, o discente deverá encaminhar, via protocolo, a documentação comprobatória do cumprimento das 100 horas mínimas obrigatórias de uma só vez, anexando-a ao Formulário de Solicitação de Aproveitamento e Avaliação de Atividades Complementares, acompanhada das cópias conferidas e validadas dos documentos comprobatórios.

Serão consideradas, para fins de cômputo de carga horária, as atividades apresentadas no Quadro 6. A fim de garantir a diversificação e a ampliação do universo cultural, bem como o enriquecimento plural da formação, o discente deverá obrigatoriamente realizar as atividades complementares em, pelo menos, 02 (duas) categorias diferentes.

Para os procedimentos relativos às Atividades Complementares não contemplados neste PPC, **enquanto não houver regulamentação específica para as Atividades Complementares nos Cursos da EPTNM**, deverá ser consultada a Resolução Nº 23 – CONSUP/IFAM de 09 de agosto de 2013, que trata das Atividades Complementares dos Cursos de Graduação do IFAM.

Na aprovação da Regulamentação específica para atividades complementares no âmbito dos Cursos Técnicos de Nível Médio, fica definida a adaptação do curso e de seus discentes às regras nela determinadas, inclusive no que tange às categorias, ao cômputo de carga horária e ao processo de validação.

Quadro 6 - Atividades Complementares

Categorias de Atividade	Documentos Comprobatórios	Carga horária a ser validada por evento
Monitorias em disciplinas pertencentes ao currículo do Curso.	Declaração assinada pelo Professor Orientador, constando o nome da disciplina, período de monitoria e carga horária. ou Certificado expedido pelo setor responsável no campus, com as mesmas informações supracitadas.	Máximo 60 horas

<p>Participação em Projeto de Pesquisa e/ou de Iniciação Científica como bolsista ou voluntário.</p>	<p>Atestado/ Declaração/ Certificado assinado pelo Coordenador do Projeto, constando o nome do Projeto, período de vigência, vínculo (bolsista ou voluntário) e carga horária.</p>	<p>Máximo 60 horas</p>
<p>Participação em Projeto de Extensão como bolsista ou voluntário.</p>	<p>Atestado/ Declaração/ Certificado assinado pelo Coordenador do Projeto e/ou Setor de Extensão, constando o nome do Projeto de Extensão, período de vigência, vínculo (bolsista ou voluntário) e carga horária.</p>	<p>Máximo 60 horas</p>
<p>Participação em Projeto de Ensino como bolsista ou voluntário.</p>	<p>Atestado/ Declaração/ Certificado assinado pelo Coordenador do Projeto, constando o nome do Projeto de ensino, período de vigência, vínculo (bolsista ou voluntário) e carga horária.</p>	<p>Máximo 60 horas</p>
<p>Publicações</p>	<p>Apresentação do trabalho publicado completo e/ou carta de aceite da revista/periódico/anais onde foi publicado.</p>	<p>40 (quarenta) horas por trabalho aceito em concurso de monografias; 20 (vinte) horas por publicação, como autor ou co-autor, em periódico vinculado a instituição científica ou acadêmica; 60 (sessenta) horas por capítulo de livro, como autor ou co-autor; 60 (sessenta) horas por obra completa, por autor ou co-autor. 30 (trinta) horas para artigos científicos publicados em revistas nacionais e internacionais.</p>

Participação como ouvinte em comunicações orais, palestras, oficinas, feiras, workshops, seminários, simpósios, conferências e congressos na área do curso ou afins.	Certificado de participação com assinatura e carimbo da Instituição/Empresa emissora, constando o período de participação e carga horária.	Máximo 60 horas
Participação como palestrante/ministrante em comunicações orais, palestras, oficinas, feiras, workshops, seminários, simpósios, apresentação de pôsteres, conferências e congressos na área do curso ou afins.	Certificado de participação com assinatura e carimbo da Instituição/Empresa emissora, constando o período de participação e carga horária.	2 (duas) horas por palestra, mesa-redonda, colóquio ou outro; 10 (dez) horas por trabalho apresentado 5 (cinco) horas por dia de participação em Congresso, Seminário, Workshop, Fórum, Encontro, Visita Técnica e demais eventos de natureza científica
Participação em cursos de extensão na área do curso ou afins	Certificado de participação com assinatura e carimbo da Instituição/Empresa emissora, constando o período de participação e carga horária.	Máximo 60 horas
Cursos livres e/ou de extensão (mesmo não estando diretamente relacionados ao Curso, servem à complementação da formação do acadêmico, compreendendo cursos tais como: de língua estrangeira, de informática, de aprendizagem da linguagem brasileira de sinais (Libras) e outros)	Declaração ou certificado emitido pela instituição promotora, com a respectiva carga horária.	Máximo 60 horas
Representação em colegiados acadêmicos ou administrativos do IFAM.	Lista de presenças, Portaria e/ou declaração de participação.	5 (cinco) horas por semestre

Participação em atividades práticas na área do curso ou afins (apenas a carga horária excedente daquela definida em PPC)	Atestado/ Declaração/ Certificado assinado pelo Professor Orientador da Atividade, constando o período de participação e carga horária.	Máximo de 60 horas
Assistência a atividades práticas na área do curso ou afins (apenas em caso de assistência às atividades práticas de outras turmas).	Atestado/ Declaração/ Certificado assinado pelo Professor Orientador da Atividade, constando o período de assistência, atividades realizadas e carga horária.	Máximo de 60 horas
Cursos de ensino a distância na área do Curso ou afins.	Certificado de aprovação no Curso com assinatura e carimbo da Instituição/Empresa emissora e Histórico Escolar, constando o período de participação e carga horária.	Máximo de 60 horas
Assistir a defesas de Projetos de Conclusão de Cursos Técnicos, de Trabalhos de Conclusão de Cursos, de Relatórios de Estágio Profissional ou de outro tipo na área do curso ou afins.	Lista de presenças e/ou declaração de participação.	1 (uma) hora por participação
Estágios Curriculares não obrigatórios na área de atuação do curso.	Contrato, declaração de atividades realizadas e de cumprimento de carga horária emitida pelo supervisor do estágio na Instituição concedente.	Máximo de 60 horas
Atividades filantrópicas ou do terceiro setor (ação voluntária em projetos sociais, caracterizada pelo trabalho solidário sem fins lucrativos)	Declaração em papel timbrado, com a carga horária cumprida assinada e carimbada pelo responsável na instituição.	Máximo de 60 horas

<p>Atividades culturais, esportivas e de entretenimento (para serem consideradas válidas essas atividades deverão ser recomendadas por um ou mais professores do Curso)</p>	<p>Declaração, certificado ou outro documento que comprove a participação.</p>	<p>4 (quatro) horas por participação ativa no evento esportivo (atleta, técnico, organizador). 3 (três) horas por leitura pública de livro. 3 (três) horas por leitura pública de peça de teatro. 3 (três) horas para filmes em DVD/ cinema</p>
<p>Participação em comissão organizadora de evento técnico-científico ou culturais previamente autorizado pela coordenação do curso (somente será considerada como Atividade Complementar se o evento for promovido por instituição acadêmica, órgão de pesquisa ou sociedade científica)</p>	<p>Declaração ou certificado emitido pela instituição promotora, ou coordenação do curso com a respectiva carga horária</p>	<p>Máximo de 60 horas</p>
<p>Participação como Representante de turma no IFAM</p>	<p>Ata da eleição de Representantes, com Assinatura do Coordenador de Curso</p>	<p>1 (uma) hora por semestre</p>
<p>Participação em assembleia e eventos tradicionais (para serem consideradas válidas, essas atividades deverão ter relação com a área do curso e/ou terem sido indicadas pela Coordenação de Curso para fins pedagógicos).</p>	<p>Declaração de lideranças das organizações e/ou comunidades</p>	<p>1 (uma) hora por participação</p>
<p>Participação como membro de Núcleos de Ensino, Pesquisa e Extensão, como NEABI, NUPA, dentre outros.</p>	<p>Atestado / Declaração / Certificado emitido pelo coordenador do Núcleo, contendo período de participação como membro.</p>	<p>1 (uma) hora por reunião</p>

Outras atividades relativas à área do Curso ou afins (validação a critério da Comissão de Avaliação).	Atestado / Declaração / Certificado da instituição responsável pela atividade.	Máximo de 60 horas
---	--	--------------------

6.6.2 ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO

O Estágio Profissional Supervisionado, conforme a Lei Nº 11.788/2008, é considerado uma atividade educativa, desenvolvida no ambiente de trabalho com o intuito de preparar os educandos do ensino regular em instituições de Educação Superior, de Educação Profissional, de Ensino Médio, da Educação Especial e dos anos finais do Ensino Fundamental, na modalidade profissional da Educação de Jovens e Adultos, para o trabalho produtivo.

De acordo com o parecer CNE/CEB Nº 11/20123, o Estágio Profissional Supervisionado previsto na formação do educando é uma estratégia de integração teórico-prática, representando uma grande oportunidade para consolidar e aprimorar conhecimentos adquiridos durante o desenvolvimento da formação dos educandos e possibilitando-os atuarem diretamente no ambiente profissional por meio da demonstração de suas competências laborais.

Os procedimentos de Estágio Profissional Supervisionado são regulamentados pela Resolução Nº. 96 - CONSUP/IFAM, de 30 de dezembro de 2015, criada para sistematizar o processo de realização do Estágio Profissional Supervisionado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, em consonância com as legislações pertinentes. O Setor de Estágio e Egresso ligado à Coordenação de Extensão do *Campus* Presidente Figueiredo fica responsável pela identificação das oportunidades de estágio, da facilitação e ajuste das condições de estágio oferecido, do encaminhamento dos educandos, da preparação da documentação legal e da formalização de convênios entre as concedentes de estágio e a Instituição de Ensino visando a integração entre as partes e o educando. A identificação de locais de estágio e a sua supervisão deverá ser realizada em conjunto com as

Coordenações de Eixo Tecnológico e com os Professores Orientadores de Estágio.

Tendo em vista a legislação vigente, o Estágio Profissional Supervisionado é obrigatório com carga horária curricular de 250 horas (25% sob o total da carga horária mínima da Formação Profissional estipulada) e ocorrerá no 6º semestre do Curso, onde os educandos deverão estar regularmente matriculados em curso compatível com a área e a modalidade do estágio. Na impossibilidade de realização do Estágio Profissional Supervisionado, o educando poderá, alternativamente, desenvolver um Projeto de Conclusão de Curso Técnico (PCCT) na sua área de formação e apresentá-lo em forma de relatório científico.

Ao cumprir a carga horária do Estágio Profissional Supervisionado obrigatório, o educando deverá elaborar um Relatório Final e apresentá-lo em banca examinadora de acordo com as normas estabelecidas pela instituição de ensino, reunindo elementos que comprovem o aproveitamento e a capacidade técnica durante o período da prática profissional supervisionada. O educando/estagiário será aprovado ao atingir nota igual ou superior a 6,0 (seis), onde 40% dessa nota será atribuída pelo supervisor de estágio na empresa e 60% pela banca examinadora. Portanto, mesmo após a defesa, faz-se necessária a entrega da versão final do Relatório com as adequações sugeridas pela banca, conforme o aceite do/a professor/a orientador/a.

Segundo a Resolução Nº 96/2015 – CONSUP/IFAM: “As Atividades de Extensão, Monitoria, Iniciação Científica e Práticas Profissionais Aplicadas na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e na Educação Superior, desenvolvidas pelo educando, correlatas com a área de formação do educando, realizadas no âmbito do IFAM, poderão ser aproveitadas como Estágio, desde que, devidamente, acompanhadas e avaliadas, utilizando-se dos mesmos procedimentos e critérios para validação do Estágio Profissional Supervisionado, inclusive no cumprimento da carga horária obrigatória”. Portanto, o educando que cumprir esses pré-requisitos deverá manifestar o interesse em aproveitar tal atividade como Estágio Profissional Supervisionado, ficando proibido, se for o caso, de aproveitá-la como horas para atividades complementares. Além disso, estará submetido aos mesmos procedimentos

avaliativos do Estágio Profissional Supervisionado, incluindo a redação e defesa de um relatório final.

Todo assunto relacionado ao Estágio Profissional Supervisionado, relatado ou não nesse plano de curso, deverá estar de acordo com a Lei Nº 11.788/2008, com as Resoluções Nº 94/2015 e 96/2015 - CONSUP/IFAM e/ou as legislações que venham substituí-las.

6.6.3 APROVEITAMENTO PROFISSIONAL

A atividade profissional registrada em carteira de trabalho ou outro documento oficial que comprove o vínculo, além de atividades de trabalho autônomo, poderão ser aproveitadas como Estágio Profissional Supervisionado obrigatório, desde que sejam comprovadas e estejam diretamente relacionadas à habilitação profissional do Curso Técnico de Nível Médio por meio da avaliação da Coordenação de Eixo Tecnológico. Além disso, estas atividades devem ter sido desempenhadas por um período mínimo de 06 (seis) meses anteriores à solicitação de aproveitamento.

Após aprovação, terá carga horária de 250 horas e será avaliado por meio do Relatório Final e apresentação em banca examinadora conforme as normas estabelecidas pela instituição. O educando/estagiário será aprovado ao atingir nota igual ou superior a 6,0 (seis), atribuída na totalidade, pela banca examinadora.

6.6.4 PROJETO DE CONCLUSÃO DE CURSO TÉCNICO - PCCT

A elaboração do Projeto de Conclusão de Curso Técnico - PCCT é uma alternativa para o educando substituir a atividade de Estágio Profissional Supervisionado obrigatório. Os projetos de natureza prática ou teórica serão desenvolvidos a partir de temas relacionados com a formação profissional do educando e de acordo com as normas estabelecidas pelo IFAM Campus Presidente Figueiredo. Poderão ser inovadores, em que pese a coleta e a aplicação de dados, bem como suas execuções ou, ainda, constituir-se de ampliações de trabalhos já existentes. Assim como o estágio, poderá ser realizado a partir do 6º semestre do curso e tem como finalidade complementar

o processo de ensino aprendizagem e habilitar legalmente o educando à conclusão do curso.

A regulamentação dessa atividade visa orientar a operacionalização dos Projetos de Conclusão de Curso de Nível Médio, considerando sua natureza, área de atuação, limites de participação, orientação, normas técnicas, recursos financeiros, defesa e publicação. Após a conclusão do Projeto, os dados deverão ser dispostos em Relatório Científico e apresentados em banca examinadora para atribuição da nota e aprovação desta atividade. Seguindo assim, o disposto no artigo 173 da Resolução Nº 94 - CONSUP/IFAM, onde o PCCT principia-se da construção de um projeto, do seu desenvolvimento e da sistematização dos resultados sob a forma de um relatório científico de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Serão aceitos até 03 (três) educandos como autores do projeto, com participação efetiva de todos, comprovadas por meio de verificação do professor orientador. Além disso, as atividades do projeto deverão cumprir carga horária de 250 horas, podendo ser desenvolvidas da seguinte forma: 190 horas presenciais e 60 horas dedicadas à livre pesquisa.

A avaliação do PCCT será realizada em uma apresentação pública do trabalho, perante banca examinadora composta por 03 (três) membros, sendo presidida pelo professor orientador. Os educandos terão 20 (vinte) minutos para apresentação. Os examinadores terão até 30 (trinta) minutos para realizarem suas observações. Após o pronunciamento de todos os membros da banca, serão concedidos mais 10 (dez) minutos para comentários e para a divulgação do resultado. Cada examinador atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) ao educando, considerando o trabalho escrito e a defesa oral, sendo aprovados os educandos que atingirem nota igual ou superior a 6,0 (seis), calculada pela média aritmética das notas atribuídas pelos examinadores, e cumprimento da carga horária exigida.

A partir da nota, a banca examinadora atribuirá conceitos de Aprovado e/ou Recomendado para Ajustes, quando a nota for igual ou superior a 6,0 (seis), ou Reprovado, em caso de nota inferior a 6,0 (seis). Caso seja “Recomendado para Ajustes”, o educando deverá reapresentar o relatório de PCCT com as recomendações da banca examinadora, em um prazo de até 30

(trinta) dias após a data de defesa. Se considerado “Reprovado”, o educando deverá efetuar nova matrícula no componente curricular de PCCT ou Estágio Profissional Supervisionado. Em todos os casos os educandos aprovados deverão apresentar uma via do relatório final, pós-defesa, em um prazo máximo de 30 (trinta) dias para arquivo na pasta do educando e disponibilização para consulta na biblioteca do Campus.

O IFAM Campus Presidente Figueiredo não é obrigado a oferecer nenhuma contrapartida pecuniária aos educandos, orientadores ou co-orientadores, mas compromete-se a disponibilizar a estrutura existente, conforme a demanda, para o desenvolvimento das atividades do projeto. Do mesmo modo, quando houver necessidade de atividades externas, essas deverão ser apresentadas e justificadas no pré-projeto, cabendo ao IFAM *Campus* Presidente Figueiredo disponibilizar transporte para esse fim, conforme disponibilidade.

7. DIÁLOGOS INTEGRADORES

O Diálogo Integrador é um componente curricular obrigatório do Núcleo Politécnico na Matriz Curricular dos Cursos Técnicos de Nível Médio na Forma Integrada do IFAM na modalidade de Educação de Jovens e Adultos e tem como objetivo principal articular as diversas áreas de conhecimento do curso com o exercício profissional, por meio da articulação teoria e prática em uma perspectiva interdisciplinar, integrada e contextualizada para uma formação integral do discente.

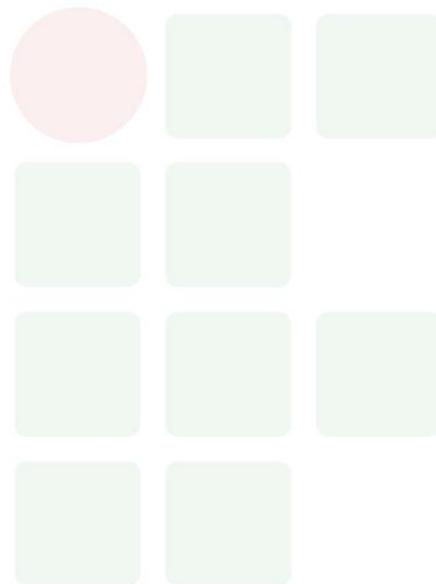
O Diálogo Integrador para os Cursos Técnicos de Nível Médio consiste em uma ação que tem como objetivo principal propiciar um embasamento prático dos conceitos teóricos adquiridos em sala de aula. Por meio de pesquisas de alguns temas, pretende-se estabelecer as relações teóricas dos componentes, previamente definidos pelo campus, de cada Série/Módulo/Eixo Tecnológico.

O Diálogo Integrador é uma atividade interdisciplinar que pretende traduzir as aprendizagens construídas pelos discentes ao longo do curso por meio de ações voltadas à formação acadêmico-profissional de qualidade, permitindo a estes(as) um itinerário formativo que compreenda a realidade na qual estão inseridos(as), em uma visão prospectiva de transformá-la. Em adição, ele é a oportunidade institucional de oferecer vivência prática-profissional mediante a aplicação dos conhecimentos em situações reais e propiciar aos discentes o contato com o universo acadêmico-científico.

A autonomia, a ação coletiva e a formação integral dos(as) discentes são o foco dos Diálogos Integradores no currículo da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, oportunizando o diálogo entre as áreas de conhecimento, a partir dos conteúdos trabalhados ao longo do percurso formativo.

É importante ressaltar que o Diálogo Integrador configura-se como eixo articulador dos demais componentes curriculares, da formação

teórico-prática e da formação profissional. Desta forma, a aproximação dos conhecimentos acadêmicos, a indissociabilidade entre teoria-prática, a aplicabilidade dos saberes construídos no curso, além do desenvolvimento da postura pesquisadora, extensionista e empreendedora são consequências esperadas no Projeto integrador.



8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.

Em conformidade com a Resolução Nº 94 CONSUP/IFAM, de 23 de dezembro de 2015, o aproveitamento de estudos é o processo de reconhecimento de componentes curriculares/disciplinas cursadas com aprovação. Entretanto, convém ressaltar que ainda de acordo com Resolução Nº 94 CONSUP/IFAM, de 23 de dezembro de 2015, em seu artigo 104, **é vedado o aproveitamento de estudos do Ensino Médio para os Cursos Técnicos de Nível Médio na Forma Integrada**, como também, o aproveitamento de estudos de componentes curriculares/disciplinas da Educação Superior para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

9. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Prevê a Resolução Nº 94 CONSUP/IFAM, de 23/12/2015, em seu artigo 133, que a avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico e a orientação e reorientação do processo ensino e aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos educandos e à ressignificação do trabalho pedagógico.

O procedimento de avaliação no Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada ofertado na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), segue o que preconiza a Resolução Nº 94 – CONSUP/IFAM de 23 de dezembro de 2015 - Regulamento da Organização Didático-Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM, procurando avaliar o educando de forma contínua e cumulativa, de maneira que os aspectos qualitativos se sobressaiam aos quantitativos.

A avaliação do rendimento acadêmico deve ser feita por componente curricular/disciplina, abrangendo simultaneamente os aspectos de frequência e de aproveitamento de conhecimentos.

No IFAM, há avaliações diagnósticas, formativas e somativas, estabelecidas previamente nos Planos e Projetos Pedagógicos de Cursos e nos Planos de Ensino, os quais devem contemplar os princípios e finalidades do Projeto Político Pedagógico Institucional.

O procedimento de avaliação no Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada ofertado na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) é feita por componente curricular/disciplina a cada semestre, considerando aspectos de frequência e aproveitamento de conhecimentos, conforme a LDBEN, Lei nº. 9.394/96. A frequência diz respeito à presença nas aulas e nas atividades previstas no Planejamento de Ensino da

disciplina. O aproveitamento escolar é avaliado por meio de acompanhamento contínuo dos educandos e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas.

As atividades avaliativas deverão ser diversificadas e serão de livre escolha do professor da disciplina, desde que as mesmas sejam inclusivas, diversificadas e flexíveis na maneira de avaliar o educando, para que não se torne um processo de exclusão, distante da realidade social e cultural destes, e que considere no processo de avaliação, as dimensões cognitivas, afetivas e psicomotoras do educando, respeitando os ritmos de aprendizagem individual.

A literatura da área apresenta uma diversidade de procedimentos utilizados para avaliar o educando, tais como: provas escritas ou práticas, trabalhos, exercícios orais/escritos/práticos, escrita de artigos técnico-científicos, produtos e processos, pesquisa de campo, elaboração e execução de projetos, oficinas pedagógicas, aulas práticas laboratoriais, seminários, portfólio, memorial, relatório, mapa conceitual e/ou mental, produção artística, cultural e/ou esportiva, entre outros que o professor considerar relevante. Convém ressaltar que esses não são os únicos procedimentos que poderão ser adotados no curso. Cada professor terá a liberdade de definir os procedimentos e quais os critérios que serão utilizados em seu componente/disciplina, bem como definir se a natureza da avaliação da aprendizagem será teórica, prática ou a combinação das duas formas, e se a avaliação será realizada de modo individual ou em grupo.

Todavia, os critérios, procedimentos e natureza deverão ser discutidos com os educandos no início do semestre letivo, e devem ser descritos nos Planos de Ensino. Recomenda-se ainda, que os Planos de Ensino possam ser disponibilizados on-line por meio do sistema acadêmico vigente, possibilitando assim, que os educandos conheçam os critérios e procedimentos de avaliação adotados em um determinado componente curricular/disciplina.

Também deve ser observado que, apesar de ser da livre escolha do professor a definição da quantidade de procedimentos a serem adotados, deve-se seguir a Organização Didático-Acadêmica do IFAM de modo a assegurar que o quantitativo mínimo seja cumprido. No presente momento de elaboração deste Projeto, a Resolução vigente é a de Nº 94 CONSUP/IFAM de

23/12/2015 que, em seu artigo 138, estabelece o mínimo de 03 (três) instrumentos avaliativos, sendo 01 (um) escrito por módulo letivo para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio na Forma Integrada à Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA. O docente deverá divulgar o resultado de cada avaliação aos educandos, antes da avaliação seguinte, bem como sua divulgação ocorrerá ao fim de cada bimestre com o registro no sistema acadêmico.

O registro da avaliação da aprendizagem deverá ser expresso em nota e obedecerá a uma escala de valores de 0 a 10 (zero a dez), cuja pontuação mínima para promoção seguirá os critérios estabelecidos na Organização Didático-Acadêmica do IFAM. Atualmente, conforme a Resolução Nº 94 CONSUP/IFAM de 23/12/2015 a pontuação mínima é de 6,0 (seis) por disciplina.

Ao educando que faltar a uma avaliação por motivo justo, será concedida uma nova oportunidade por meio de avaliação de segunda chamada. Para obter o direito de realizar a avaliação de segunda chamada o educando deverá protocolar sua solicitação e encaminhá-la à Coordenação do Curso. Critérios e prazos para solicitação de segunda chamada deverão seguir as recomendações da organização didática do IFAM vigente.

Ao educando que não atingir o objetivo proposto, ou seja, que tiver um baixo rendimento escolar, será proporcionado estudos de recuperação paralela no período letivo.

A recuperação paralela está prevista durante todo o itinerário formativo e tem como objetivo retomar (por meio de novos procedimentos de ensino) processos de formação relativos a determinados conteúdos. Esses estudos de recuperação da aprendizagem ocorrerão de acordo com o disposto na Resolução Nº 94 CONSUP/IFAM de 23/12/2015 e de acordo com as orientações normativas da PROEN.

Além disso, haverá o Conselho de Classe estabelecido de acordo com as diretrizes definidas, também, na Resolução Nº 94 CONSUP/IFAM de 23/12/2015, com poder deliberativo que, reunir-se-á sempre que necessário para a avaliação do processo ensino aprendizagem. Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação, exame final, recuperação da

aprendizagem, regime de dependência e revisão de avaliação são tratados pela Organização Didático-Acadêmica do IFAM (Resolução N° 94 CONSUP/IFAM de 23/12/2015).

9.1 CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

Conforme a Resolução N ° 94 CONSUP/IFAM de 23/12/2015, os critérios para avaliação da aprendizagem serão estabelecidos pelos docentes nos Planos de Ensino e deverão ser discutidos com os educandos no início do semestre letivo, destacando-se o desenvolvimento:

- I – do raciocínio;
- II – do senso crítico;
- III – da capacidade de relacionar conceitos e fatos;
- IV – de associar causa e efeito;
- V – de analisar e tomar decisões;
- VI – de inferir;
- VII – de síntese.

A Avaliação deverá ser diversificada, podendo ser realizada, dentre outros instrumentos, por meio de:

- I – provas escritas;
- II – trabalhos individuais ou em equipe;
- III – exercícios orais ou escritos;
- IV – artigos técnico-científicos;
- V – produtos e processos;
- VI – pesquisa de campo, elaboração e execução de projetos;
- VII – oficinas pedagógicas;
- VIII – aulas práticas laboratoriais;
- IX – seminários; e
- X – auto-avaliação.

Há de se atentar para que os critérios adotados para cada procedimento avaliativo sejam de conhecimento do educando e que, tais critérios, estejam de acordo com os objetivos elaborados para cada um dos procedimentos desenvolvidos. De acordo com João Barbosa e Vitor Alaiz (1994),

Por vezes os critérios de avaliação são conhecidos do educando, o que supõe que lhes seja disponibilizada informação, pelo professor. No entanto, as tarefas a desenvolver, ou seja, as situações de aprendizagem planejadas e estruturadas podem não ser adequadas nem ao desenvolvimento dos objectivos propostos nem à realização das aprendizagens desejadas. (BARBOSA; ALAIZ, 1994, p. 2).

É necessário que os critérios avaliativos sejam claros, tanto para os docentes quanto para os educandos, possibilitando uma posterior reflexão, desses dois sujeitos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem, sobre o que foi alcançado e o que faltou alcançar. Tal reflexão permite ao docente retomar conteúdos e propor novos procedimentos de ensino oportunizando, assim, nova possibilidade de aprendizagem aos educandos. Dessa maneira, o momento de avaliação atinge, de forma efetiva e exitosa, o seu fim.

A natureza da avaliação da aprendizagem poderá ser teórica, prática ou a combinação das duas formas, utilizando-se quantos instrumentos forem necessários ao processo ensino e aprendizagem, estabelecidos nos Planos de Ensino, respeitando-se, **por disciplina**, a aplicação mínima de:

- I. 02 (dois) instrumentos avaliativos, sendo 01 (um) escrito por etapa para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio na Forma Integrada;
- II. 03 (três) instrumentos avaliativos, sendo 01 (um) escrito por módulo letivo para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio nas Formas Subsequente e Concomitante, e na Forma Integrada à Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA/EPT;
- III. 02 (dois) instrumentos avaliativos, sendo 01 (um) escrito por período letivo, para os Cursos de Graduação.

Ainda segundo a Resolução, compete ao docente divulgar o resultado de cada avaliação aos discentes, antes da avaliação seguinte, podendo utilizar-se de listagem para a ciência dos mesmos.

9.2 NOTAS

O registro da avaliação da aprendizagem deverá ser expresso em notas e obedecerá a uma escala de valores de 0 a 10 (zero a dez), cuja pontuação mínima para promoção será 6,0 (seis) por disciplina, admitindo-se a fração de apenas 0,5 (cinco décimos). Os arredondamentos se darão de acordo com os critérios:

- I. as frações de 0,1 e 0,2 arredondam-se para o número natural mais próximo. Por exemplo, se a nota for 8,1 ou 8,2, o arredondamento será para 8,0.
- II. as frações de 0,3; 0,4; 0,6 e 0,7 arredondam-se para a fração 0,5. Por exemplo, se a nota for 8,3 ou 8,7, o arredondamento será para 8,5.
- III. as frações de 0,8 e 0,9 arredondam-se para o número natural mais próximo. Por exemplo, se a nota for 8,8 ou 8,9, o arredondamento será para 9,0.

A divulgação de notas ocorrerá por meio de Atas que deverão ser publicadas pela Direção de Ensino, ou equivalente do *campus*, considerando:

- I. Atas Parciais, apresentadas ao final de cada etapa dos Cursos Técnicos de Nível Médio na Forma Integrada;
- II. Atas Finais, apresentadas ao final do semestre/ano letivo dos cursos ofertados.

Deverá constar a data de publicação nas Atas, visto que os educandos terão um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas para solicitação de correção, via protocolo, devidamente justificado e comprovado.

9.3 AVALIAÇÃO EM SEGUNDA CHAMADA

A avaliação de segunda chamada configura-se como uma nova oportunidade ao educando que não se fez presente em um dado momento avaliativo, tendo assegurado o direito de solicitá-la, via protocolo, à Coordenação de Ensino/Curso/Área/Polo ou equivalente, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, por motivo devidamente justificado.

A solicitação de avaliação de segunda chamada será analisada com base nas seguintes situações:

- I – estado de gravidez, a partir do oitavo mês de gestação e durante a licença maternidade, comprovada por meio de atestado médico do Setor de Saúde do *campus*, quando houver, ou atestado médico do Sistema de Saúde Público ou Privado, endossado pelo Setor de Saúde do *campus*, quando houver;
- II – casos de doenças infectocontagiosas e outras, comprovadas por meio de atestado médico endossado pelo Setor de Saúde do *campus*, quando houver;
- III – doença comprovada por meio de atestado médico, fornecido ou endossado, pelo Setor de Saúde do *campus*, quando houver, ou pelos Sistemas de Saúde Públicos ou Privados;
- IV – inscrição e apresentação em serviço militar obrigatório;
- V – serviço à Justiça Eleitoral;
- VI – participação em atividades acadêmicas, esportivas, culturais, de ensino, pesquisa e extensão, representando o IFAM, emitida pela Diretoria de Ensino, ou equivalente do *campus*;
- VII – condição de militar nas Forças Armadas e Forças Auxiliares, como Policiais Militares, Bombeiros Militares, Guardas Municipais e de Trânsito, Policiais Federais, Policiais Cíveis, encontrar-se, comprovadamente no exercício da função, apresentando documento oficial oriundo do órgão ao qual esteja vinculado administrativamente;
- VIII – licença paternidade devidamente comprovada;
- IX – doação de sangue;
- X – prestação de serviço, emitida por meio de declaração oficial de empresa ou repartição;
- XI – convocação do Poder Judiciário ou da Justiça Eleitoral;
- XII – doença de familiares, em primeiro grau, para tratamento de saúde, comprovada por meio de atestado médico fornecido pelo Setor de Saúde do *campus*, quando houver, dos Sistemas de Saúde Público ou Privado endossado pelo Setor de Saúde;
- XIII – óbito de familiares, em primeiro grau; e
- XIV – casamento civil.

Os casos omissos deverão ser analisados pela Diretoria de Ensino, ou equivalente do *campus*, com o apoio da Equipe Pedagógica e demais profissionais de apoio ao educando.

De acordo com a Resolução N° 94 CONSUP/IFAM de 23/12/2015, compete à Coordenação de Ensino/Curso/Área/Polo ou equivalente, após a

análise, autorizar ou não, a avaliação de segunda chamada, devendo ser ouvido o docente da disciplina, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após a solicitação do educando.

Caso autorizada, caberá ao docente da disciplina agendar a data e o horário da avaliação de segunda chamada, de acordo com os conteúdos ministrados, a elaboração e a aplicação da avaliação da aprendizagem, no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis contados a partir do deferimento da solicitação.

9.4 PROMOÇÃO NOS CURSOS TÉCNICOS DE NÍVEL MÉDIO NA FORMA INTEGRADA À MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

Além do que já fora mencionado sobre avaliações no IFAM, há algumas especificidades nos Cursos Técnicos de Nível Médio na Forma Integrada à Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA). Entre elas,

- Ao educando que não comparecer à avaliação deverá ser registrada a nota 0,0 (zero).
- A nota final de cada componente curricular/disciplina será a média aritmética obtida na(s) etapa(s) /semestre(s).

Para efeito de promoção e retenção, serão aplicados os critérios abaixo especificados, por componente curricular/disciplina:

I – o educando que obtiver, no mínimo, Média da Disciplina (MD) igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular/disciplina, oferecido no semestre letivo, será considerado promovido.

II – o educando dos Cursos Técnicos de Nível Médio na Forma Integrada à Modalidade EJA que obtiver Média da Disciplina (MD) no intervalo $2,0 \leq MD < 6,0$ em no máximo 05 (cinco) componentes curriculares/disciplinas e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular/disciplina, oferecidos no semestre letivo, terá assegurado o direito de realizar o Exame Final nos mesmos.

III – o educando que obtiver Média Semestral (MS) < 2,0 e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular/disciplina, oferecido no semestre letivo, estará retido por nota nos mesmos.

IV– será submetido ao Conselho de Classe Final o educando que obtiver Média Final da Disciplina (MFD) no intervalo $4,0 \leq MFD < 5,0$ e com frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular/disciplina, oferecido no semestre letivo.

V – o educando que obtiver Média Final da Disciplina (MFD) $\geq 5,0$ nas disciplinas em que realizou o Exame Final e com frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular/disciplina, oferecido no semestre letivo, será considerado promovido.

VI – após o Conselho de Classe Final, o educando que permanecer com Média Final da Disciplina (MFD) < 5,0 e com frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular/disciplina oferecido em cada semestre letivo, será considerado retido por nota.

VII – o educando que obtiver Média da Disciplina (MD) $\geq 6,0$ e frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular/disciplina, oferecido no semestre letivo, será considerado retido por falta.

Parágrafo único. O Conselho de Classe Final atribuirá, se julgar pertinente, Média Final da Disciplina (MFD) igual a 5,0 (cinco) à componente curricular/disciplina, para a promoção do educando.

Para efeito de cálculo da Média da Disciplina (MD), bem como da Média Final da Disciplina (MFD) serão consideradas, respectivamente, as seguintes expressões:

$$MD = \frac{\sum NA}{N} \geq 6,0$$

Onde:

MD = Média da Disciplina;

NA = Notas das Avaliações;

N = Número de Avaliações.

$$MFD = \frac{MD + EF}{2} \geq 5,0$$

Onde:

MFD = Média Final da Disciplina;

MD = Média da Disciplina;

EF = Exame Final.

9.5 REVISÃO DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O educando que discordar dos resultados obtidos nos instrumentos de aferição da aprendizagem poderá requerer revisão dos procedimentos avaliativos do componente curricular/disciplina.

O pedido de revisão deverá ser realizado, via protocolo, à Diretoria de Ensino, ou equivalente do *campus*, especificando quais itens ou questões deverão ser submetidos à reavaliação, com suas respectivas justificativas, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após a divulgação do resultado da avaliação.

Cabe à Diretoria de Ensino, ou equivalente, do *campus*, com o apoio do Coordenador de Ensino/Curso/Área/Polo, quando houver, dar ciência ao docente da disciplina para emissão de parecer.

Caso o docente seja contrário à revisão do instrumento avaliativo, cabe à Diretoria de Ensino, ou equivalente do *campus*, designar uma comissão composta por 02 (dois) docentes do curso ou área e 01 (um/uma) Pedagogo (a), quando houver, para deliberação sobre o assunto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a partir da manifestação docente, considerando os dias úteis.

10. INFRAESTRUTURA: BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

10.1 BIBLIOTECA

A biblioteca Doroti Alice Muller Schwade do IFAM Campus Presidente Figueiredo tem como finalidade planejar, coordenar e controlar as atividades de informação vinculadas ao seu acervo bibliográfico, tornando-se um suporte ao Ensino, Pesquisa e Extensão e facilitando o acesso a materiais bibliográficos.

A biblioteca faz parte do Sistema Integrado de Bibliotecas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (SIBI-IFAM), da Resolução nº 31 CONSUP/IFAM de 23/06/2017 e tem por finalidade promover o desenvolvimento de diretrizes comuns para as bibliotecas dos campi do IFAM, proporcionando os meios de compartilhamento de serviços e produtos.

No âmbito local, a biblioteca está subordinada ao Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPE) sob coordenação a cargo de um bibliotecário e atualmente tem como apoio de um auxiliar de biblioteca e estagiários.

A Biblioteca oferece um salão de estudos, acesso à Internet, balcão de atendimento e guarda-volumes. O horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 08h às 17h, fechando para o almoço. Este horário ainda é temporário, podendo sofrer alterações.

Todas as bibliotecas seguem o regulamento interno, da Resolução n.46 CONSUP/IFAM de 13/07/2015, e tem o objetivo de estabelecer normas que regem e orientam as rotinas e os serviços prestados pelas Bibliotecas que compõem o SIBI-IFAM, garantindo aos seus usuários o funcionamento eficiente e eficaz de suas atividades.

Cada biblioteca pode elaborar seu próprio regimento seguindo as diretrizes do regimento geral definido pelo Sistema de Bibliotecas de acordo com sua realidade.

Na biblioteca do *Campus* Presidente Figueiredo, os usuários internos da biblioteca, como alunos e servidores, têm a opção de empréstimo domiciliar, diferenciados. Os materiais de referência, como por exemplo os dicionários são exemplares para consulta local e os periódicos ou revistas podem ser emprestados dois exemplares. Segue abaixo, as regras de empréstimo domiciliar da biblioteca:

Categoria		Quantidade de exemplares	Prazo	Renovação
Discentes	Nível médio (Integrado/Subsequente)	3	7	1
	Graduação	4	10	2
Servidores	Técnicos Administrativos	4	10	2
	Docentes	4	10	3

O empréstimo será permitido somente a discentes regularmente matriculados, docentes e técnicos administrativos da instituição, desde que respeitadas às regras de cada tipo de retirada. Os serviços de empréstimo e devolução de livros acontecem por meio do Sistema Gnuteca. Em caso de indisponibilidade do sistema poderá ser realizada a forma manual do empréstimo, preenchendo um formulário.

10.1.1 ACERVO

Atualmente conta com acervo de 3.932 títulos de livros nas diversas áreas e 9.404 exemplares. Além desses títulos, a biblioteca conta ainda com periódicos, revistas que estão em processo técnico e estarão à disposição dos

discentes. Constantemente novos títulos são adquiridos e tão logo catalogados ficam à disposição da comunidade acadêmica para consultas e empréstimos.

A Biblioteca conta com um acervo diversificado, que inclui obras de referência (enciclopédias, dicionários, atlas, etc.), obras gerais, obras técnicas, literatura, periódicos, teses, dissertações, trabalhos de conclusão de curso (monografias), folhetos, apostilas e multimeios (CDs, DVDs e mapas). Todo o acervo é organizado de acordo com a Classificação Decimal de Dewey (CDD) e catalogado seguindo o Código AACR. As estantes são de acesso livre, permitindo que os usuários tenham mais autonomia na escolha de materiais para suas pesquisas.

Dos últimos sete anos, a direção do *Campus* Presidente Figueiredo já fez a compra de aproximadamente mais de quatro mil exemplares para atualizar e compor o acervo da biblioteca, com previsão de aquisição de acervo bibliográfico para suprir as necessidades.

O IFAM *Campus* Presidente Figueiredo adota uma política de gestão participativa na aquisição de material bibliográfico para a biblioteca. Os professores indicam quais materiais devem ser adquiridos, e o acervo é constantemente enriquecido em termos de quantidade e variedade de títulos, para atender às necessidades do curso e buscar a excelência nas avaliações estabelecidas pela Portaria Normativa nº 40/2007, consolidada em 29 de dezembro de 2010. Contudo o IFAM realizou assinaturas com bibliotecas virtuais, plataformas de normas e periódicos para auxiliar e compor o acervo de todas as bibliotecas.

10.1.2 AUTOMAÇÃO DO ACERVO

No IFAM *Campus* Presidente Figueiredo, utilizamos o software Gnuteca (software livre) para automatizar o nosso acervo. Para acessá-lo, basta utilizar o link <http://gnuteca.ifam.edu.br/> e selecionar a Biblioteca Doroti Alice Müller Schwade como a opção correspondente ao IFAM Presidente Figueiredo. É um catálogo online de acesso público, para localização das obras existentes nas prateleiras da biblioteca.

No site do IFAM, na página da Pró-Reitoria de Ensino, é possível o acesso no link da Biblioteca, <http://www2.ifam.edu.br/pro-reitorias/ensino/proen/biblioteca>, de todas as informações relacionadas às bibliotecas e serviços oferecidos, incluindo links de acesso ao Portal Capes, repositórios científicos como o Scielo e bibliotecas digitais de acesso gratuito.

O acesso ao Portal de Periódicos, gerido pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), oferece acesso aos textos completos de artigos de mais de 9095 revistas internacionais, nacionais e estrangeiras, e a mais de 90 bases de dados com resumos de documentos em todas as áreas do conhecimento.

Por meio de assinatura realizada pelo IFAM, todas as unidades possuem acesso ao site Minha Biblioteca (<https://portal.dli.minhabiblioteca.com.br/Login.aspx?key=IFAM>), plataforma de e-books que possibilitará que alunos e servidores tenham acesso a conteúdo didático e pedagógico de diversas editoras e de diferentes selos. O conteúdo pode ser acessado através da plataforma digital Minha Biblioteca, formada por 15 editoras e 38 selos editoriais, com mais de 12 mil títulos.

Também possui acesso ao Target GEDWeb, sistema de gestão de normas e documentos regulatórios, foi desenvolvido para gerenciar grandes acervos de normas e informações técnicas.

Além disso, o IFAM também disponibiliza um Repositório Institucional http://repositorio.ifam.edu.br/jspui/?locale=pt_BR que está em processo de adequação e alimentação de dados. Está trabalhando para divulgar com as demais unidades, o Repositório Institucional do Instituto Federal do Amazonas que possui o objetivo de reunir, organizar e disponibilizar a produção técnica e científica, contribuindo assim para o livre acesso às informações produzidas no instituto e voltadas às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O espaço da biblioteca do *Campus* Presidente Figueiredo ainda dispõe de 8 computadores com acesso à internet para uso exclusivo dos discentes, docentes e demais servidores do *Campus* Presidente Figueiredo.

10.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Atividades realizadas em laboratórios têm como objetivo complementar o conhecimento por meio de diferentes contextos de aprendizagem. Para garantir o funcionamento dos laboratórios de ensino, o instituto disponibiliza um técnico laboratorista. Reconhecendo que a atividade técnica, científica e pedagógica em uma instituição de ensino deve proporcionar condições para a formação integral dos futuros profissionais, o curso Técnico em Agroindústria terá à sua disposição os seguintes espaços:

- 01 laboratório Multidisciplinar
- 01 laboratório de Microbiologia
- 01 laboratório de Alimentos
- 02 laboratórios de Informática
- 01 laboratório de Mecânica

10.3 EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

Nos laboratórios que exigem maior segurança devido às particularidades das atividades realizadas, são fornecidos extintores de incêndio e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

10.4 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS

10.4.1 QUANTIDADE

Com o objetivo de promover a conexão entre teoria e prática, o curso Técnico em Agroindústria oferece atividades técnico-científicas em sete laboratórios: Multidisciplinar, Microbiologia, Tecnologia de Alimentos, Tecnologia do Pescado, Informática, Eletrotécnica e Mecânica. Esses laboratórios desempenham um papel fundamental ao complementar os conhecimentos adquiridos em sala de aula e direcionar os alunos com base nos resultados obtidos durante as aulas práticas.

Atualmente, esses laboratórios são utilizados para atividades de pesquisa, ensino e extensão em áreas diversas e também em específicas do curso. Eles proporcionam a realização de experiências e demonstrações nas disciplinas de

biologia, química e física, por exemplo. É importante ressaltar que a maioria desses laboratórios é compartilhada com outros cursos da instituição.

O acesso dos alunos aos laboratórios ocorre durante a oferta das disciplinas específicas, conforme indicado no plano de ensino, ou quando os alunos estão envolvidos em projetos científicos. Em ambos os casos, é necessário agendar previamente o uso dos laboratórios por meio do professor responsável. O agendamento é essencial para a organização e otimização dos espaços, uma vez que eles são compartilhados com outros cursos da instituição. É importante destacar que os laboratórios de informática podem ser utilizados pelos alunos do curso, desde que solicitado e autorizado pela coordenação.

10.4.2 QUALIDADE

Os laboratórios didáticos do curso estão equipados para atender às demandas de praticamente todas as áreas de conhecimento relacionadas à agroindústria. Além disso, eles são acessíveis em termos de estrutura e facilidade de uso, bem como no fornecimento dos insumos. Para utilizar os laboratórios, é necessário apenas que o professor responsável faça o agendamento prévio e solicite os insumos à coordenação do curso ou diretamente ao setor responsável.

Quanto à aquisição e atualização de equipamentos, basta que o professor da disciplina faça a solicitação à coordenação do curso, que, por sua vez, se responsabilizará pelos procedimentos de aquisição e encaminhamento da demanda à Diretoria Geral do Campus. É importante destacar que, além das solicitações ao próprio IFAM, os professores também podem submeter projetos às agências de fomento, tais como a FAPEAM e CNPq, o que contribui para a aquisição de insumos e/ou atualização dos equipamentos.

10.4.3 SERVIÇOS

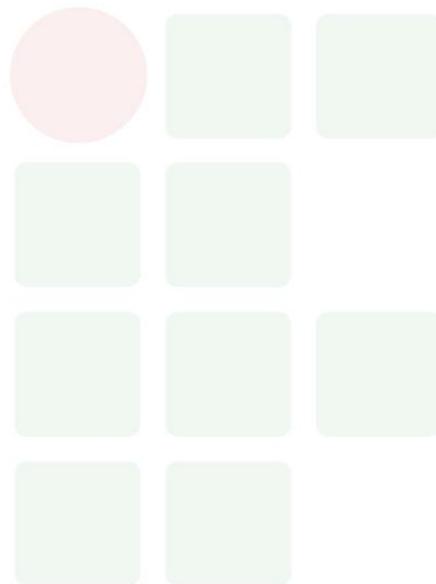
Além de equipados, os nossos laboratórios contam com uma equipe técnica especializada, além de ambientes adequados, que proporcionam um ambiente propício para o desenvolvimento das aulas práticas. A manutenção dos equipamentos é realizada de acordo com as necessidades da equipe técnica, conforme solicitado pela coordenação do curso.

Cada laboratório é designado para atender a um conjunto específico de disciplinas de forma direta, mas também pode ser utilizado indiretamente por outras

disciplinas. Além disso, dependendo das disciplinas ministradas, os laboratórios também prestam suporte à comunidade, quando há demanda ou projetos específicos, especialmente aqueles relacionados à extensão universitária e disciplinas específicas.

- **Laboratório Multidisciplinar:** é equipado com materiais, kits didáticos e outros recursos úteis para diversos cursos no Campus. Nele podem ser ministradas aulas práticas de Biologia, Química, Física e outras.
- **Laboratório de Microbiologia:** viabiliza aulas práticas sobre a análise dos microorganismos presentes em produtos agroindustriais, testes de controle de qualidade, processamento e conservação de alimentos, higiene e sanitização, servindo de apoio às disciplinas Microbiologia Aplicada à Tecnologia de Alimentos e Higiene e Controle de Qualidade.
- **Laboratório de Tecnologia de Alimentos:** oferece a oportunidade de aprender e aplicar técnicas relacionadas ao processamento e desenvolvimento de alimentos. No laboratório, os estudantes podem realizar testes e experimentos para avaliar a qualidade e segurança dos alimentos, além de estudar métodos de conservação, processamento e análise de ingredientes e produtos agroindustriais. Pode ser usada para as aulas práticas das disciplinas Composição de Alimentos e Nutrição, Higiene e Controle de Qualidade, Conservação de Alimentos e Tecnologias de Produtos de Origem Vegetal e Animal.
- **Laboratório de Informática:** oferece recursos para aprimorar as habilidades tecnológicas. Neste laboratório, os estudantes têm acesso a computadores, softwares e equipamentos relacionados à área da informática. Ferramentas básicas, como editor de texto e de planilhas eletrônicas, podem ser usadas posteriormente para gestão e controle da produção. Em um nível mais avançado, a navegação pela internet permite que os alunos pesquisem e aprendam ativamente como obter informações relevantes na agroindústria, facilitando estudos de mercado e outros planejamentos estratégicos. Atende à disciplina Informática Básica.
- **Laboratório de Mecânica:** possibilita o acesso a equipamentos, ferramentas e maquinários utilizados na indústria agroindustrial, permitindo que os alunos compreendam os princípios mecânicos envolvidos nos processos agroindustriais, capacitando-os para a operação e manutenção adequadas dos equipamentos utilizados na produção, garantindo a eficiência e segurança

desses sistemas. Pode ser útil para as disciplinas Gestão Agroindustrial e Gestão e Produção Agropecuária.



11 PERFIL DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

10.1 CORPO DOCENTE

O *Campus* possui profissionais docentes com formação em áreas variadas que possibilitam a implementação do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada. O Quadro 7 apresenta o corpo docente que compõe o curso:

Quadro 7 - Corpo Docente para Ministrar Disciplinas do Núcleo Básico

Professor de	Nome do Servidor	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Erismar Nunes de Oliveira	Licenciatura Plena em Letras	DE
	Terezinha de Jesus Reis Vilas Boas	Licenciatura Plena em Letras	DE
Arte	Francisco Herculano Carneiro de Souza	Licenciatura Plena em Educação Artística	DE
Língua Estrangeira Moderna (Inglês)	Bruno Mercês Ribeiro	Licenciatura Plena em Língua Inglesa	DE
	Andrezza Barbosa Carvalho	Especialização Nível Superior em Língua Inglesa	DE

Matemática	Elane Martha Barbosa dos Santos	Licenciatura em Matemática	40H
	Herminio Edson Maia	Mestrado em Matemática	DE
	José Edson Lima da Silva	Especialização em Matemática	40H
	Milton Carvalho de Sousa Junior	Mestrado em Matemática	DE
Biologia	Luisa Brasil Viana Matta	Mestrado em Ciência Biológicas	DE
	Aline Simões Aguiar	Especialização Nível Superior em Ciências Biológicas	DE
Física	Clarice de Souza	Doutorado em Física	DE
	Raffael Costa de Figueiredo Pinto	Doutorado em Física	DE
	Thiago Freire de Oliveira	Mestrado em Física Aplicada	DE
	Camila da Costa Pinto	Licenciatura em Física	DE
Química	Rodolfo Nascimento de Oliveira	Mestrado em Química	DE
	Sandro Aurelio de Souza Venter	Doutorado em Química	DE
História	Ygor Olinto Rocha Cavalcante	Mestrado em História Social	DE
	Richardson Adriano de Souza	Mestrado em História	DE
	Vanderson Luis Moro	Mestrado em História	DE

Geografia	Elias de Oliveira Moraes	Mestrado em Geografia	DE
	Diane Maria Oliveira Sacramenta	Mestrado em Geografia	DE
Filosofia	Bianca Rocha Machado	Mestrado em Ética e Filosofia Política	DE
Sociologia	Shayene Braga do Nascimento	Graduação em Ciências Sociais	DE
	Mariá de Nazaré Conceição Sena	Graduação em Sociologia	DE

Quadro 8 - Corpo Docente das Disciplinas do Núcleo Politécnico e Técnico

Professor de	Nome do Servidor	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho
Saúde e Segurança no Trabalho	Alzira Miranda de Oliveira	Engenharia de Pesca	DE
	Railma Pereira Moraes	Engenharia Florestal	DE
Metodologia Científica	Heitor Thury Barreiros Barbosa	Engenharia de Pesca	DE
	Railma Pereira Moraes	Engenharia Florestal	DE
	Rayza Lima Araujo	Engenharia de Pesca	DE
	Thyssia Bomfim Araújo da Silva	Engenharia de Pesca	DE
Diálogos Integradores em EJA	Israel Pereira dos Santos	Medicina Veterinária	DE
	Heitor Thury Barreiros Barbosa	Engenharia de Pesca	DE

Informática Básica	Daily Daleno de Oliveira Rodrigues	Mestrado em Informática	DE
	Henrique César Lopes	Mestrado em Informática	DE
	Rubens Cesar de Souza Aguiar	Especialização em Docência em Ciência e Tecnologia da Informação	DE
	Sionise Rocha Gomes	Mestrado em Ciências da Computação	DE
Composição de Alimentos e Nutrição	Rayza Lima Araujo	Engenharia de Pesca	DE
	Thyssia Bomfim Araújo da Silva	Engenharia de Pesca	DE
Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos	Rayza Lima Araujo	Engenharia de Pesca	DE
	Thyssia Bomfim Araújo da Silva	Engenharia de Pesca	DE
Higiene e Controle de Qualidade	Rayza Lima Araujo	Engenharia de Pesca	DE
	Thyssia Bomfim Araújo da Silva	Engenharia de Pesca	DE
Conservação de Alimentos	Giancarlo Francisco Pontes Monteiro	Engenharia Agrônômica	DE
	Rayza Lima Araujo	Engenharia de Pesca	DE
	Thyssia Bomfim Araújo da Silva	Engenharia de Pesca	DE
Análise Sensorial	Heitor Thury Barreiros Barbosa	Engenharia de Pesca	DE
	Rayza Lima Araujo	Engenharia de Pesca	DE
	Thyssia Bomfim Araújo da Silva	Engenharia de Pesca	DE
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças	Giancarlo Francisco Pontes Monteiro	Engenharia Agrônômica	DE

Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais	Giancarlo Francisco Pontes Monteiro	Engenharia Agrônômica	DE
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados	Heitor Thury Barreiros Barbosa	Engenharia de Pesca	DE
	Israel Pereira dos Santos	Medicina Veterinária	DE
	Rayza Lima Araujo	Engenharia de Pesca	DE
	Thyssia Bomfim Araújo da Silva	Engenharia de Pesca	DE
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos	Israel Pereira dos Santos	Medicina Veterinária	DE
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados	Israel Pereira dos Santos	Medicina Veterinária	DE
Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos	Israel Pereira dos Santos	Medicina Veterinária	DE
Gestão e Produção Agropecuária	Aginaldo Rodrigues da Silva	Graduação em Administração	DE
	Israel Pereira dos Santos	Medicina Veterinária	DE
	Jackson Pantoja Lima	Engenharia de Pesca	DE
	Heitor Thury Barreiros Barbosa	Engenharia de Pesca	DE
Gestão Ambiental	Heitor Thury Barreiros Barbosa	Engenharia de Pesca	DE

Gestão Agroindustrial	Agnaldo Rodrigues da Silva	Graduação em Administração	DE
	Erika Santos Gomes	Graduação em Administração	DE
	Jailson Raimundo Negreiros Guimarães	Graduação em Administração	DE
Associativismo e Cooperativismo	Erika Santos Gomes	Graduação em Administração	DE
	Jackson Pantoja Lima	Engenharia de Pesca	DE
	Israel Pereira dos Santos	Medicina Veterinária	DE
Empreendedorismo	Agnaldo Rodrigues da Silva	Graduação em Administração	DE
	Erika Santos Gomes	Graduação em Administração	DE
	Jailson Raimundo Negreiros Guimarães	Graduação em Administração	DE

Quadro 9 - Docentes de Outras Áreas do *Campus* Presidente Figueiredo

Professor de	Nome do Servidor	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho
Educação Física	Alex Victor Silva	Licenciatura em Educação Física	DE
Engenharia Mecânica	Camila da Costa Pinto	Mestrado em Ciências e Engenharia de Materiais	DE
	Efraim Menezes de Lima Costa	Engenharia Mecânica	DE
	Miécio de Oliveira Melquiades	Engenharia Mecânica	DE

Eletrotécnica	Jonatas Micael Vieira de Lima	Mestrado em Engenharia Elétrica	DE
Aquicultura	Renan Diego Amanajás Lima da Silva	Mestrado em Aquicultura	DE
Automação e Controle	Luiz Carlos Silva de Sales	Especialização em Engenharia Elétrica	DE
Agropecuária	Magno Savio Ferreira Valente	Engenheiro Agrônomo	DE
Espanhol	Meire Albuquerque de Siqueira	Graduação em Letras	DE
Administração	Jose Luiz Oliveira Vitor	Bacharelado em Administração	DE
	Luciane Andrade de Andrade	Graduação em Administração	DE

11.2 CORPO TÉCNICO - ADMINISTRATIVO

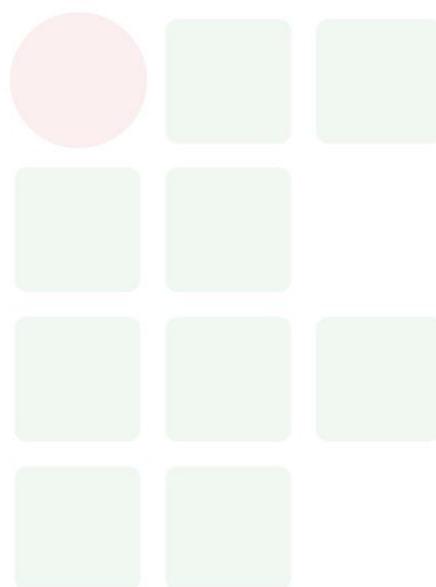
O *Campus* conta ainda com servidores técnico-administrativos em educação e pessoal terceirizado que colaboram nas rotinas administrativas, bem como de serviços gerais. O Quadro 10 apresenta o corpo técnico administrativo que compõe o curso:

Quadro 10 - Corpo Técnico Administrativo em Educação do *Campus* Presidente Figueiredo

Cargo/Função	Nome do Servidor	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho
Assistente de Educando	Eleana Ferreira Sarmiento	Graduação em Enfermagem	40H
	Adriana Costa Gil de Souza	Mestrado em Agronomia	DE
	Adriana de Melo Santos	Técnico em Recreação	DE
	Taiguã Correa Pereira	Mestrado em Ecologia e Conservação	DE
	Alessandra Alves de Carvalho dos Santos	Especialização em Gestão Pública	DE
Pedagogo	Gisele Alves Feitosa dos Santos	Especialização em Gestão Escolar	40H
	Debora Pereira da Silva	Especialização em Neuropsicopedagogia	DE
	Frankyelle Mykaelle Silva Pinheiro	Bacharel em Pedagogia	DE
Psicólogo	Peterson Medeiros Colares	Graduação em Psicologia	DE
Técnico em Assuntos Educacionais	Antônio Carlos de Oliveira Loureiro de Souza	Especialização em Matemática	40H
	Rodrigo de Carvalho Brito	Doutorado em Agronomia	DE
Bibliotecária	Luciana Duarte Ferreira da Silva	Especialização em Gestão de Bibliotecas Escolares	40H
	Carlos Darlon Guimarães Prado da Silva	Tecnólogo em Logística	40H
Auxiliar de Biblioteca	Jose Luiz Oliveira Vitor	Bacharelado em Administração	DE
	Lenilda Silva e Silva	Bacharelado em Administração	DE

Administrador	Fabrcio Roncalio	Especialização em Administração Pública	40H
Assistente em Administração	Karine Nunes Lima	Mestrado em Direito	40H
	Dayane Ferreira de Souza	Bacharel em Administração	DE
	Gabriel Farage de Lima	Nível Médio	DE
	Jefferson Augusto Dutra de Freitas	Nível Médio	DE
	Leonildo Mendes de Souza	Gestão em Educação Ambiental	DE
	Louise Vitoria Melo da Silva	Engenharia Química	DE
	Mamoud Amed Bisneto	Ensino Médio	DE
	Rosilda Garcia Costa	Técnico em Administração	DE
Contador	Marlena Raquel dos Santos Vasconcelos	Especialização em Controladoria e Finanças	DE
Técnico em Contabilidade	Oldeney Maricaua Campos	Técnico em Contabilidade	40H
Técnico em Informática	Thiago da Costa Leite	Graduação em Análise e Desenvolvimento de Sistemas	DE
Técnica em Enfermagem	Marinete Sarmiento Cardoso	Especialização em Saúde da Família	40H
Nutricionista	Adelaide de Souza Araújo	Especialização em Nutrição	DE
Assistente Social	Francicléia da Silva Medeiros	Graduação em Serviços Sociais	DE
Técnico em Mecânica	Leonidas Gama da Silva	Engenharia Mecânica	DE
Técnico em Secretariado	Jucy Barbosa de Oliveira	Bacharel em Administração	DE
Técnico em Agropecuária	Marco Antonio Manso da Silva	Técnico em Agropecuária	DE

Técnico em Eletrotécnica	Jefas Macêdo Rocha da Silva	Especialização em Engenharia Elétrica	DE
Técnico em Química	Cicero Ramon Nascimento da Silva	Graduação em Química	DE



12. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS

Conforme as DCNEPT, a certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional, de vida e **social** do estudante, **visando ao seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional**, de estudos não formais, e experiência no trabalho (saber informal), bem como de orientação para continuidade de estudos, segundos itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

Conforme as DCNEPT, a certificação compreende a emissão de certificados e diplomas de cursos da Educação Profissional, para fins de exercício profissional e de prosseguimento e conclusão de estudos.

O discente receberá o diploma de Técnico de Nível Médio em Agroindústria pelo IFAM, após a integralização de todos os componentes curriculares estabelecidos neste Projeto Pedagógico de Curso, integralização do Estágio Profissional Supervisionado ou Projeto de Conclusão de Curso Técnico - PCCT e a integralização das Atividades Complementares.

A solicitação de emissão do diploma deverá ser protocolada no *campus* pelo discente e/ou responsável legal, e todas as normativas para emissão do diploma seguirão a Organização Didático-Acadêmica do IFAM, e pela regulamentação própria a ser definida pela Pró-Reitoria de Ensino, apreciada pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão e aprovada pelo Conselho Superior do IFAM.

13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, João; ALAIZ Vitor. Explicitação de Critérios - exigência fundamental de uma avaliação ao serviço da aprendizagem In: **Pensar avaliação, melhorar a aprendizagem**/IIE Lisboa: IIE, 1994.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. **Brasília, df: senado, 1988. Disponível em** <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, dezembro de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em dezembro de 2015.

BRASIL. Parecer CNE/CEB nº 17/97. Estabelece as diretrizes operacionais para a educação profissional em nível nacional. Brasília-DF, 1997.

BRASIL. Resolução N° 04/99. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. CNE/CEB, 1999.

BRASIL. Parecer CNE/CEB nº 16/1999. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, 1999.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº01/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

BRASIL. CNE/CEB nº39/2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004

BRASIL. Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. Resolução N° 1. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. CNE/CEB. Brasília-DF, 2005

BRASIL. **Lei nº 11.788/2008**. Dispõe sobre o estágio de educandos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2008.

BRASIL. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

BRASIL. **CNE/CEB nº 05/2011 de 4/5/2011**. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, 2011.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 2/2012**. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília-DF, 2012

BRASIL. **CNE/CEB nº 02 de 30/01/2012**. Institui as Diretrizes e Bases Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília-DF, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Parecer de homologação das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Parecer nº 11 de 09 de maio de 2013.

BRASIL. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. MEC/SETEC/DPEPT. 3ª edição. Brasília-DF, 2014.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS. Resolução N° 94 -CONSUP/IFAM, de 23 de dezembro de 2015. Que altera o inteiro teor da Resolução nº 28-CONSUP/IFAM, de 22 de agosto de 2012, que trata do Regulamento da Organização Didático-Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM.

_____. Resolução N° 96 -CONSUP/IFAM, de 30 de dezembro de 2015. Que aprova o Regulamento do Estágio Profissional Supervisionado dos Cursos Técnicos de Nível Médio, Cursos Superiores de Tecnologia e Bacharelados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas.

_____. Resolução N° 63 -CONSUP/IFAM, de 24 de novembro de 2017. Que altera a Resolução nº 94-CONSUP/IFAM, de 23 de dezembro de 2015.

_____. Pró-Reitoria de Ensino. Portaria n. 18, de 1 de fevereiro de 2017. Diretrizes Curriculares para Avaliação, Elaboração e/ou Revisão dos Projetos Pedagógicos dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS. Conselho Superior. *Resolução nº 17/2013*. CONSUP/IFAM, 2013.

FISCHER, Maria Clara Bueno; FRANZOI, Naira Lisboa. **Formação humana e educação profissional: diálogos possíveis**. Educação, Sociedade & Culturas, nº 29, 2009, 35-51.

FISCHER, Maria Clara Bueno; GODINHO, Ana Cláudia Ferreira. **Trabalho, Educação e Emancipação Humana: a afirmação da EJA como direito**. Arquivos analíticos de políticas educativas Revista acadêmica, avaliada por pares, independente, de acesso aberto, e multilíngue. Volume 22 Número 65, 30 de Junho de 2014, 1-25.

FREIRE, Paulo (2006). **Pedagogia da autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.

KUENZER, Acacia Zeneida. **Conhecimento e competências no trabalho e na escola**. Disponível em:
http://servicos.educacao.rs.gov.br/dados/seminariointernacional/acacia_kuenzer_conhec_competchab_esc.pdf. Acessado em 18 de setembro de 2018.

MOURA, Dante; LIMA FILHO, Domingos Leite; SILVA, Mônica Ribeiro. **Politecnicidade e formação integrada: confrontos conceituais, projetos políticos e contradições históricas da educação brasileira**. Revista Brasileira de Educação, v. 20, n. 63 out.-dez., 2015, p. 1057- 1080.



APÊNDICES

APÊNDICE A – PROGRAMA DE DISCIPLINAS

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Língua Portuguesa e Literatura					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/1º Sem.	30	18	12	3	120	
EMENTA						
Formas de comunicação. Linguagem verbal e não-verbal. Mídia, ideologias e aspectos culturais. Interpretação das artes plásticas.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura Plena em Letras Língua Portuguesa.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Todas as áreas de conhecimento						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Desenvolver competências de leitura e de escrita a fim de que o educando possa compreender e produzir textos tanto orais como escritos coerentes, coesos, adequados aos destinatários, aos objetivos a que se propõem e aos assuntos tratados, por meio de uma atitude crítica e reflexiva em relação ao uso e domínio dos conhecimentos da língua portuguesa nos contextos de usos.						

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Interpretar diversos gêneros, atribuindo sentidos relacionados ao contexto social;
- Localizar informações explícitas em um texto; identificação do tema ou a proposta do autor, relacionar informações entre textos; inferir nas informações implícitas no texto, bem como no sentido das palavras, considerando o contexto e/ou tema;
- Avaliar o texto através de atividade de retextualização, considerando a articulação coerente e coesiva dos elementos linguísticos, dos parágrafos e demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor.
- Aprimorar a oralidade dos alunos capacitando-os para participar das várias situações comunicativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. As diferentes formas de comunicação
2. A linguagem como elemento formador do ser-humano
3. Linguagem corporal
4. A comunicação de si mesmo e do alheio
5. Estudos de imagens verbais e não-verbais (conversão de uma em outra).
6. A mídia como veículo produtivo de ideologias e aspectos culturais
7. Como interpretar as artes plásticas
8. As histórias dentro das imagens

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERTOLIN, Rafael; et al. **Língua Portuguesa**. Novo Ensino Médio. Volume único. São Paulo: Sistema de Ensino Ibep. 2005

SARGENTIM, Hermínio. Redação. **Novo Ensino Médio**. Volume Único. Sistema de Ensino Ibep. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
GRANATIC, Branca. Técnicas Básicas de redação . Scipio: São Paulo: 2000 PROENÇA, M.G. História da Arte . Editora Ática: São Paulo. 2005. FILHO, J.G. Gestalt do Objeto . Escrituras: São Paulo. 2004.
ELABORADO POR:
Erismar Nunes de Oliveira e Terezinha de Jesus Vilas Boas

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Língua Portuguesa e Literatura					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1º/2º Sem.	30	18	12	3	120	
EMENTA						
Texto. Práticas e procedimentos de leituras. Textos ficcionais e não ficcionais. Linguagem língua e fala. Preconceito linguístico. Conotação e denotação. Funções da linguagem.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura Plena em Letras Língua Portuguesa.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Todas as áreas de conhecimento						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						

Desenvolver competências de leitura e de escrita a fim de que o educando possa compreender e produzir textos tanto orais como escritos coerentes, coesos, adequados aos destinatários, aos objetivos a que se propõem e aos assuntos tratados, por meio de uma atitude crítica e reflexiva em relação ao uso e domínio dos conhecimentos da língua portuguesa nos contextos de usos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Interpretar diversos gêneros, atribuindo sentidos relacionados ao contexto social;
- Localizar informações explícitas em um texto; identificação do tema ou a proposta do autor, relacionar informações entre textos; inferir nas informações implícitas no texto, bem como no sentido das palavras, considerando o contexto e/ou tema;
- Avaliar o texto através de atividade de retextualização, considerando a articulação coerente e coesiva dos elementos linguísticos, dos parágrafos e demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor.
- Aprimorar a oralidade dos alunos capacitando-os para participar das várias situações comunicativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. O Texto

- 1.1. Práticas e procedimentos de leituras;
- 1.2. Reconstrução dos sentidos do texto a partir dos gêneros textuais;
- 1.3. Textos ficcionais e não ficcionais;
- 1.4. Inferências de informações implícitas no texto.

2. A linguagem

- 2.1. Diferença entre linguagem língua e fala; Variedades linguísticas;
- 2.2. Tipos e classificação; Modalidade oral e escrita; Preconceito linguístico;
- 2.3. Usos e concepções das variantes;
- 2.4. Níveis de significação da palavra: conotação e denotação;
- 2.5. Funções da linguagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BÁSICA AZEREDO, José Carlos. **Fundamentos de gramática do português**. Jorge Zahar Editor Ltda, 2000.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

SOLÉ, Isabel. **Estratégias de leitura**. 6. ed. Porto Alegre: Art Med, 1998.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALIENDE, FELIPE; CONDEMAIR, MABEL. **A leitura: teoria, avaliação e desenvolvimento**. Trad. José Claudio de Almeida. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987.

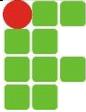
GUIMARÃES, ELISA. **Texto, discurso e ensino**. São Paulo: Contexto, 2009.

BAGNO, MARCOS. **Preconceito Linguístico: o que é como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2008.

COSSON, RILDO. **Letramento literário: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2006. DIONÍSIO, ÂNGELA P. ET AL.(orgs). **Gêneros textuais e ensino**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

ELABORADO POR:

Erismar Nunes de Oliveira e Terezinha de Jesus Vilas Boas

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS					
					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Língua Portuguesa e Literatura				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3ª Sem.	30	18	12	3	100

EMENTA
Construção da escrita. Configurações do discurso. Estruturas linguísticas e sentido. Leitura como processo de significação do eu e do mundo. Gêneros textuais.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Licenciatura Plena em Letras Língua Portuguesa.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Todas as áreas de conhecimento.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Desenvolver competências de leitura e de escrita a fim de que o educando possa compreender e produzir textos tanto orais como escritos coerentes, coesos, adequados aos destinatários, aos objetivos a que se propõem e aos assuntos tratados, por meio de uma atitude crítica e reflexiva em relação ao uso e domínio dos conhecimentos da língua portuguesa nos contextos de usos.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar diversos gêneros, atribuindo sentidos relacionados ao contexto social; • Localizar informações explícitas em um texto; identificação do tema ou a proposta do autor, relacionar informações entre textos; inferir nas informações implícitas no texto, bem como no sentido das palavras, considerando o contexto e/ou tema; • Avaliar o texto através de atividade de retextualização, considerando a articulação coerente e coesiva dos elementos linguísticos, dos parágrafos e demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor. • Aprimorar a oralidade dos alunos capacitando-os para participar das várias situações comunicativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Coerência textual
 - 1.1. Fatores e níveis, paródia e paráfrase e intertextualidade;
 - 1.2. Coesão textual (referencial e sequencial).
2. Gêneros textuais/discursivos e as sequências tipológicas
 - 2.1. Conceito e apresentação das seis sequências (dialogal, narrativa, descritiva, injuntiva, explicativa e argumentativa);
 - 2.2. Sequência narrativa - macroestrutura e gêneros através da narrativa não literária e da narrativa literária afrodescendente;
 - 2.3. Sequência dialogal: macroestrutura e gêneros (entrevista, debate, texto dramático, diálogos nas narrativas: novelas, contos e crônicas);
 - 2.4. Sequência descritiva: Macroestrutura e gêneros (Estudo da crônica descritiva).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BÁSICA AZEREDO, José Carlos. **Fundamentos de gramática do português**. Jorge Zahar Editor Ltda, 2000.

MARCUSCHI, LUIZ ANTÔNIO. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

SOLÉ, ISABEL. **Estratégias de leitura**. 6. ed. Porto Alegre: Art Med, 1998.

LAJOLO, MARISA. **Literatura: leitores e leitura**. São Paulo: Moderna, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALIENDE, FELIPE; CONDEMAIR, MABEL. **A leitura: teoria, avaliação e desenvolvimento**. Trad. José Claudio de Almeida. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987.

GUIMARÃES, ELISA. **Texto, discurso e ensino**. São Paulo: Contexto, 2009.

BAGNO, MARCOS. **Preconceito Linguístico: o que é como se faz**. 50. ed. São Paulo: Loyola, 2008.

COSSON, RILDO. **Letramento literário: teoria e prática**. São Paulo: Contexto,

2006.

DIONÍSIO, ÂNGELA P. ET AL.(orgs). **Gêneros textuais e ensino**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

ELABORADO POR:

Erismar Nunes de Oliveira e Terezinha de Jesus Vilas Boas

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Língua Portuguesa e Literatura					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
2º/4º Sem.	20	12	8	2	100	
EMENTA						
Construção da escrita. Configurações do discurso. Estruturas linguísticas e sentido. Leitura como processo de significação do eu e do mundo. Gêneros textuais.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura Plena em Letras Língua Portuguesa.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Todas as áreas de conhecimento						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Desenvolver competências de leitura e de escrita a fim de que o educando possa compreender e produzir textos tanto orais como escritos coerentes, coesos, adequados aos destinatários, aos objetivos a que se propõem e aos assuntos						

tratados, por meio de uma atitude crítica e reflexiva em relação ao uso e domínio dos conhecimentos da língua portuguesa nos contextos de usos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Interpretar diversos gêneros, atribuindo sentidos relacionados ao contexto social;
- Localizar informações explícitas em um texto; identificação do tema ou a proposta do autor, relacionar informações entre textos; inferir nas informações implícitas no texto, bem como no sentido das palavras, considerando o contexto e/ou tema;
- Avaliar o texto através de atividade de retextualização, considerando a articulação coerente e coesiva dos elementos linguísticos, dos parágrafos e demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor.
- Aprimorar a oralidade dos alunos capacitando-os para participar das várias situações comunicativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. As figuras de linguagem na construção do texto
 - 1.1. Recursos sintáticos: figuras e sintaxe; Recursos semânticos: figuras de pensamentos e figuras de palavras.
2. Literatura: Texto e Contexto
 - 2.1. Características do texto literário; Os gêneros literários; A lírica; O drama; A épica.
3. Estudo do gênero literário: conto
4. Conhecimentos linguísticos
 - 4.1. Aspectos descritivos e normativos da língua padrão,
 - 4.2. Observação, identificação, reflexão sobre as relações dos nomes e o funcionamento das estruturas linguísticas;
 - 4.3. A norma ortográfica vigente;
 - 4.4. Acentuação gráfica;
 - 4.5. Pontuação

5. O Gênero notícia Recursos expressivos fonológicos e morfológicos:
 - 5.1. O Trabalho com os sons das palavras;
 - 5.2. Fonema e letra
 - 5.3. Dígrafos
6. As origens da literatura brasileira: breve contextualização da periodização da literatura portuguesa como ponto de partida para o estudo da literatura do Brasil.
 - 6.1. Renascimento e classicismo;
 - 6.2. Primeiras manifestações literárias no Brasil;
 - 6.3. A literatura de informação; A literatura de catequese.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BÁSICA AZEREDO, José Carlos. **Fundamentos de gramática do português**. Jorge Zahar Editor Ltda, 2000.

MARCUSCHI, LUIZ ANTÔNIO. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

SOLÉ, ISABEL. **Estratégias de leitura**. 6. ed. Porto Alegre: Art Med, 1998.

LAJOLO, MARISA. **Literatura: leitores e leitura**. São Paulo: Moderna, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALIENDE, FELIPE; CONDEMAIR, MABEL. **A leitura: teoria, avaliação e desenvolvimento**. Trad. José Claudio de Almeida. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987.

GUIMARÃES, ELISA. **Texto, discurso e ensino**. São Paulo: Contexto, 2009.

BAGNO, MARCOS. **Preconceito Linguístico: o que é como se faz**. 50. ed. São Paulo: Loyola, 2008.

COSSON, RILDO. **Letramento literário: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2006. DIONÍSIO, ÂNGELA P. ET AL.(orgs). **Gêneros textuais e ensino**. 2 ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

ELABORADO POR:

Erismar Nunes de Oliveira e Terezinha de Jesus Vilas Boas

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Língua Portuguesa e Literatura					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/5º Sem.	20	12	8	2	80	
EMENTA						
<p>Leitura e interpretação de textos. Gramática de nível básico. Vocabulário técnico. Entendimento de textos literários e suas características de acordo com épocas em que foram produzidos.</p>						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura Plena em Letras Língua Portuguesa.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Todas as áreas de conhecimento						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
<p>Desenvolver competências de leitura e de escrita a fim de que o educando possa compreender e produzir textos tanto orais como escritos coerentes, coesos, adequados aos destinatários, aos objetivos a que se propõem e aos assuntos tratados, por meio de uma atitude crítica e reflexiva em relação ao uso e domínio dos conhecimentos da língua portuguesa nos contextos de usos.</p>						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:						
<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar diversos gêneros, atribuindo sentidos relacionados ao contexto 						

social;

- Localizar informações explícitas em um texto; identificação do tema ou a proposta do autor, relacionar informações entre textos; inferir nas informações implícitas no texto, bem como no sentido das palavras, considerando o contexto e/ou tema;
- Avaliar o texto através de atividade de retextualização, considerando a articulação coerente e coesiva dos elementos linguísticos, dos parágrafos e demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor.
- Aprimorar a oralidade dos alunos capacitando-os para participar das várias situações comunicativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Morfologia
 - 1.1. A construção das palavras e seus sentidos;
 - 1.2. Os elementos mórficos na construção do texto;
 - 1.3. Formação das palavras;
 - 1.4. Composição e outros processos.
2. Produção textual dos gêneros textuais/discursivos escritos em que predominem as sequências estudadas
 - 2.1. O Gênero Textual:
 - 2.2. Dissertação escolar;
 - 2.3. Gêneros textuais orais:
 - 2.4. O seminário.
3. O barroco
 - 3.1. A linguagem do barroco;
 - 3.2. Contexto histórico;
 - 3.3. Padre Antônio Vieira:
 - 3.4. A literatura como missão Gregório de Matos: adequação e irreverência.
4. O arcadismo no Brasil
 - 4.1. Conceitos básicos;

4.2. Contexto histórico; Autores e obras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BÁSICA AZEREDO, José Carlos. **Fundamentos de gramática do português.**

Jorge Zahar Editor Ltda, 2000.

MARCUSCHI, LUIZ ANTÔNIO. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão.** São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

SOLÉ, ISABEL. **Estratégias de leitura.** 6. ed. Porto Alegre: Art Med, 1998.

LAJOLO, MARISA. **Literatura: leitores e leitura.** São Paulo: Moderna, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALIENDE, FELIPE; CONDEMAIR, MABEL. **A leitura: teoria, avaliação e desenvolvimento.** Trad. José Claudio de Almeida. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987.

GUIMARÃES, ELISA. **Texto, discurso e ensino.** São Paulo: Contexto, 2009.

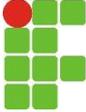
BAGNO, MARCOS. **Preconceito Linguístico: o que é como se faz.** 50. ed. São Paulo: Loyola, 2008.

COSSON, RILDO. **Letramento literário: teoria e prática.** São Paulo: Contexto, 2006.

DIONÍSIO, ÂNGELA P. ET AL.(orgs). **Gêneros textuais e ensino.** 2a. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

ELABORADO POR:

Erismar Nunes de Oliveira e Terezinha de Jesus Vilas Boas

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS				 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA			
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia	
Disciplina:	Língua Portuguesa e Literatura			

Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/6º Sem.	20	12	8	2	80
EMENTA					
História e movimentações ideológicas na elaboração do pensamento pela língua e pela imagem. Relações entre realidade e ficção. Construção da escrita. Configurações do discurso.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura Plena em Letras Língua Portuguesa.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Todas as áreas de conhecimento.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Desenvolver competências de leitura e de escrita a fim de que o educando possa compreender e produzir textos tanto orais como escritos coerentes, coesos, adequados aos destinatários, aos objetivos a que se propõem e aos assuntos tratados, por meio de uma atitude crítica e reflexiva em relação ao uso e domínio dos conhecimentos da língua portuguesa nos contextos de usos.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar diversos gêneros, atribuindo sentidos relacionados ao contexto social; • Localizar informações explícitas em um texto; identificação do tema ou a proposta do autor, relacionar informações entre textos; inferir nas informações implícitas no texto, bem como no sentido das palavras, considerando o contexto e/ou tema; • Avaliar o texto através de atividade de retextualização, considerando a articulação coerente e coesiva dos elementos linguísticos, dos parágrafos e demais partes do texto; a pertinência das informações e dos juízos de valor. 					

- Aprimorar a oralidade dos alunos capacitando-os para participar das várias situações comunicativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. METODOLOGIA DO TEXTO

- 1.1. Planejando o texto
- 1.2. A pesquisa e a construção do referente;
- 1.3. A necessidade de conhecer

2. CONSTRUÇÃO DE DEBATE

- 2.1. Divergências e confluências entre opinião e fato
- 2.2. Autoria e texto
- 2.3. Linguagem e política
- 2.4. A cidadania por meio da língua
- 2.5. Leitura e debates de textos de gêneros variados

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BÁSICA AZEREDO, José Carlos. **Fundamentos de gramática do português**. Jorge Zahar Editor Ltda, 2000.

MARCUSCHI, LUIZ ANTÔNIO. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

SOLÉ, ISABEL. **Estratégias de leitura**. 6. ed. Porto Alegre: Art Med, 1998.

LAJOLO, MARISA. **Literatura: leitores e leitura**. São Paulo: Moderna, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALIENDE, FELIPE; CONDEMAIR, MABEL. **A leitura: teoria, avaliação e desenvolvimento**. Trad. José Claudio de Almeida. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987.

GUIMARÃES, ELISA. **Texto, discurso e ensino**. São Paulo: Contexto, 2009.

BAGNO, MARCOS. **Preconceito Linguístico: o que é como se faz**. 50. ed. São Paulo: Loyola, 2008.

COSSON, Rildo. **Letramento literário**: teoria e prática. São Paulo: Contexto, 2006.

DIONÍSIO, Ângela P. et al.(orgs). **Gêneros textuais e ensino**. 2a. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

ELABORADO POR:

Erismar Nunes de Oliveira e Terezinha de Jesus Vilas Boas

<p style="text-align: center;">INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Arte				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/1º Sem.	20	8	12	2	40
EMENTA					
Comunicação e expressão humana; História da Arte; Artes Visuais; História da Música; História do Teatro, Folclore. Arte indígena					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura Plena em Educação Artística; Especialização em Gestão Escolar; Especialização em Mídias na Educação; Mestrado em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Matemática, Línguas, Geografia, História, Informática, Sociologia, Filosofia, Física e Marketing.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					

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

Compreender a arte como saber cultural e estético gerador de significação e integrador da organização do mundo e da própria identidade.

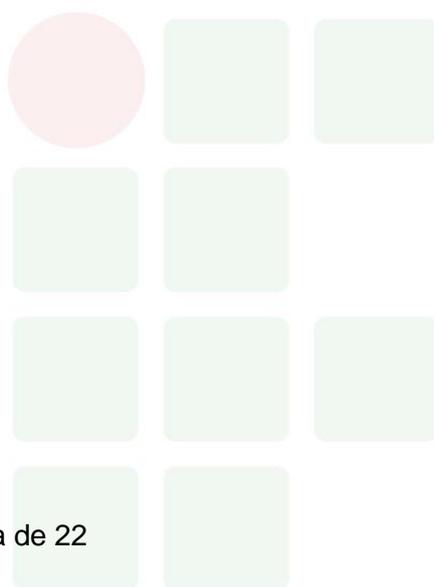
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar as diferentes linguagens e seus recursos expressivos como elementos de caracterização dos sistemas de comunicação.
- Reconhecer posições críticas aos usos sociais que são feitos das linguagens e do sistema de informação e comunicação.
- Relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, considerando a função social desses sistemas.
- Reconhecer diferentes funções da arte, do trabalho de produção dos artistas em seus meios culturais.
- Analisar as diversas produções artísticas como meio de explicar diferentes culturas, padrões de beleza e preconceitos.
- Reconhecer o valor da diversidade artística e das inter-relações de elementos que se apresentam nas manifestações de vários grupos sociais e étnicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceito de Arte.
2. Arte da Pré-história.
3. Arte da Pré-história brasileira.
4. Arte Indígena.
5. Arte no Egito.
6. Arte na Grécia.
7. Arte em Roma.
8. Arte Primitiva Cristã.
9. Arte Bizantina.

10. Arte Românica.
11. Arte Gótica.
12. Arte no Renascimento.
13. Arte Barroca europeia e brasileira.
14. Arte Neoclássica europeia e brasileira.
15. Romantismo
16. Realismo.
17. Impressionismo.
18. Expressionismo.
19. Teatro.
20. Fauvismo.
21. Cubismo
22. Abstracionismo.
23. Dadaísmo
24. Surrealismo.
25. Op. Arte.
26. Pop - Art.
27. Arte no Brasil: Semana de 22
28. Folclore brasileiro.
29. Música.



BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Arte de perto, volume único / Murilo Andrade Rocha...[et al.]. – 1. ed. São Paulo : Leya, 2016.

MESQUITA, Otoni. Manaus – **História e Arquitetura** (1852 – 1910). Editora da Universidade do Amazonas, 1997.

Pavón-Cuéllar, David. **Além da psicologia indígena: concepções mesoamericanas da subjetividade**. São Paulo: Perspectiva. 2022.

O livro da arte / colaboradores Carolina Burguer ...[et al.] ; tradução Flávia Souto Maior – 1. ed. - Rio de Janeiro : Globo livro, 2019, 352 p. (as grandes ideias de todos os tempos)

O sagrado na arte brasileira: modernistas e contemporâneos/ Maria Inês Lopes Coutinho, Fábio Magalhães (curadoria.);fotografia: Iran Monteiro, Henrique Luz. – São Paulo: Museu de Arte Sacra de São Paulo, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARGAN, Giulio Carlo. **A Arte e a Crítica da Arte**. 2. ed. Lisboa: Estampa, 1993.

AUMONT, J. A Imagem. São Paulo: Papirus, 1993.

BATTISTONI FILHO, Duílio.**Pequena História da Arte**. Campinas: Papirus, 1989.

BERTHOLD, M. **História Mundial do Teatro**. São Paulo: Perspectiva, 2000.

CANDÉ, R. **História Universal da Música**. Tradução de Eduardo Brandão. Revisão da Tradução Marina Appenzeller. 2 vols. São Paulo: Martins Fontes.1994.

DONDIS, D. A. **Sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes: 1997.

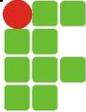
GOMES FILHO, João. **Gestalt do objeto:** Sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras (2.ed.). (2000).

PROENÇA, Graça. **História de Arte**. São Paulo: Editora Ática, 1994.

RIBEIRO, **Arte Indígena Linguagem Visual**. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo,1989.

ELABORADO POR:

Francisco Herculano Carneiro de Souza

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS				 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA			
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia	
Disciplina:	Língua Estrangeira Moderna - Inglês			

Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/5º Sem.	20	12	8	2	80
EMENTA					
<p>Funções sociocomunicativas. Vocabulário básico. Introdução à produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando também as demandas da formação profissional; reflexão acerca da influência da língua-alvo na construção da identidade do aluno e de sua comunidade. Uso dos tópicos gramaticais que o docente achar adequado para a aplicabilidade dentro do contexto da aula.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura em Língua Inglesa; ou, Licenciatura em Letras Português/Inglês.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>A disciplina Língua Estrangeira Moderna - Inglês, contempla a possibilidade da interdisciplinaridade entre várias outras disciplinas; contudo, sua afinidade com as disciplinas das áreas de humanas é maior. Dito isso, as disciplinas: Língua Portuguesa e Literatura, Leitura e Produção de Texto, Arte, Educação Física, Matemática, Biologia, Química, Física, História, Geografia, Sociologia e Filosofia, são áreas de integração à disciplina de inglês.</p>					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
<p>Conhecer a LI, utilizando-a como base para a reflexão sobre sua língua materna e os aspectos culturais que elas compreendem, contribuindo para o resgate de identidade do aluno; definindo a si mesmo na língua-alvo; interagindo por meio de textos em língua estrangeira sobre temáticas relevantes, em práticas sociais das quais os alunos participam, apropriando-se de recursos linguístico-discursivos e culturais da língua em estudo.</p>					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					

- Adquirir vocabulário concernente a sua área de estudo;
- Reconhecer abreviações e expressões idiomáticas relacionadas;
- Compreender estruturas básicas das orações de língua inglesa;
- Ler e interpretar textos literários e de caráter técnico e científico, bem como identificar a ideia central de um texto em inglês;
- Construir frases, parágrafos e textos em inglês, utilizando as estruturas gramaticais adequadas e compreender textos variados em inglês.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 Gêneros Textuais

1.1 Reconhecimento E Aplicabilidade Dos Vários Gêneros Textuais.

2 Estratégias De Leitura

2.1 Palavras Cognatas E Falsos Cognatos;

2.2 Aplicabilidade Da Estratégia Através De Textos Específicos Da Área: Vocabulário Técnico;

2.3 Origem, E Formação Da Língua, Estrangeirismo;

2.4 Uso Do Dicionário E Contextualização;

2.5 Referência Pronominal;

2.6 Grupos Nominais;

2.7 Marcadores Discursivos;

2.8 Palavras Chaves.

3 Morfologia

3.1 Artigos: Definidos E Indefinidos;

3.2 Substantivos: Tipos E Plural;

3.3 Adjetivos: Cores, De Personalidade, De Características, Locuções E Grau Dos Adjetivos;

3.4 Preposições De Tempo, De Lugar, De Movimento;

3.5 Adverbios: Definição E Tipos;

3.6 Pronomes: Definição, Tipos E Uso;

3.7 Numerais: Cardinais, Ordinais;

3.8 Verbos: To Be, Infinitivo, Simple Present, Present Continuous, Simple Past, Past Continuous, Simple Future, Future With Going To Be, Future Continuous, Modal Verbs.

4 Sintaxe

4.1 Frase: Estrutura De Uma Frase;

4.2 Termos Essenciais;

4.3 Tipos De Frases;

4.4 Variações Linguísticas;

4.5 Phrasal Verbs And Expressions.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Diálogo: língua inglesa : manual do professor / organizadora Editora Moderna ; obra coletiva concebida, desenvolvida e produzida pela Editora Moderna ; editora responsável Karina Otsuka Nihonmatsu. – 1. Ed. – São Paulo : Moderna, 2020.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em língua inglesa:** uma abordagem instrumental /. – São Paulo : Disal, 2005.

English in the office / Enaura T. Kriek De Biaggi, Emeri De Biaggi Stavale – São Paulo: Disal, 2005.

BRAGA, Junia et al. **Way to go.** Editora Ática. 2ª edição. 2016.

MARQUES, Amadeu; CARDOSO, Ana Carolina. **Learn and share in English:** Língua estrangeira moderna: Inglês. 1. Ed. São Paulo. Ática, 2016.

MURPHY, Raymon. **Essential English Grammar in Use.** Cambridge University Press. 4th edition. Cambridge. 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

POSSAS, Sandra. **Inglês na sala de aula:** ação e reflexão. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2019.

SANTOS, Denise. **Ensino de língua inglesa:** foco em estratégias. Barueri: DISAL, 2012.

FERRO, Jeferson. **Around the world:** introdução à leitura em língua inglesa.

Curitiba: Ibpex, 2006.

ANDRADE, Adriana C. de; CORDEIRO, Jackeline; SIMÕES, Myrta L. **Exploring reading skills**. João Pessoa: Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba, 2002.

BROWN, Douglas H. **Teaching by principles**: 2009, second edition.

GUANDALINI, Eiter Otávio. **Técnicas de Leitura em Inglês**: English for specific purposes. São Paulo: Textonovo, 1V. 2005.

PEREIRA, Carolina; HODGSON, Elaine; LADEIA, Rita; KIRMELIENE, Viviane. **Circles**. Editora FDT. 1ª edição. 2016.

TÍLIO, Rogério. **Voices Plus**. Richmond. 1ª ed. 2016.

ELABORADO POR:

Paloma Maciel Alencar. Revisado por Laura Cristina Leal e Silva; e Bruno Mercês Ribeiro.

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Língua Estrangeira Moderna - Inglês				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/6º Sem.	20	12	8	2	80
EMENTA					
<p>Funções sociocomunicativas. Vocabulário básico. Introdução à produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando também as demandas da formação profissional; reflexão acerca da influência da língua-alvo na construção da identidade do aluno e de sua comunidade. Uso dos tópicos gramaticais que o docente achar adequado para a</p>					

aplicabilidade dentro do contexto da aula.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Licenciatura em Língua Inglesa; ou, Licenciatura em Letras Português/Inglês.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
A disciplina Língua Estrangeira Moderna - Inglês, contempla a possibilidade da interdisciplinaridade entre várias outras disciplinas; contudo, sua afinidade com as disciplinas das áreas de humanas é maior. Dito isso, as disciplinas: Língua Portuguesa e Literatura, Leitura e Produção de Texto, Arte, Educação Física, Matemática, Biologia, Química, Física, História, Geografia, Sociologia e Filosofia, são áreas de integração à disciplina de inglês.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Conhecer a LI, utilizando-a como base para a reflexão sobre sua língua materna e os aspectos culturais que elas compreendem, contribuindo para o resgate de identidade do aluno; definindo a si mesmo na língua-alvo; interagindo por meio de textos em língua estrangeira sobre temáticas relevantes, em práticas sociais das quais os alunos participam, apropriando-se de recursos linguístico-discursivos e culturais da língua em estudo.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir vocabulário concernente a sua área de estudo; • Reconhecer abreviações e expressões idiomáticas relacionadas; • Compreender estruturas básicas das orações de língua inglesa; • Ler e interpretar textos literários e de caráter técnico e científico, bem como identificar a ideia central de um texto em inglês; • Construir frases, parágrafos e textos em inglês, utilizando as estruturas gramaticais adequadas e compreender textos variados em inglês.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 Gêneros Textuais

1.1 Reconhecimento E Aplicabilidade Dos Vários Gêneros Textuais.

2 Estratégias De Leitura

2.1 Palavras Cognatas E Falsos Cognatos;

2.2 Aplicabilidade Da Estratégia Através De Textos Específicos Da Área: Vocabulário Técnico;

2.3 Origem, E Formação Da Língua, Estrangeirismo;

2.4 Uso Do Dicionário E Contextualização;

2.5 Referência Pronominal;

2.6 Grupos Nominais;

2.7 Marcadores Discursivos;

2.8 Palavras Chaves.

3 Morfologia

3.1 Artigos: Definidos E Indefinidos;

3.2 Substantivos: Tipos E Plural;

3.3 Adjetivos: Cores, De Personalidade, De Características, Locuções E Grau Dos Adjetivos;

3.4 Preposições De Tempo, De Lugar, De Movimento;

3.5 Adverbios: Definição E Tipos;

3.6 Pronomes: Definição, Tipos E Uso;

3.7 Numerais: Cardinais, Ordinais;

3.8 Verbos: To Be, Infinitivo, Simple Present, Present Continuous, Simple Past, Past Continuous, Simple Future, Future With Going To Be, Future Continuous, Modal Verbs.

4 Sintaxe

4.1 Frase: Estrutura De Uma Frase;

4.2 Termos Essenciais;

4.3 Tipos De Frases;

4.4 Variações Linguísticas;

4.5 Phrasal Verbs And Expressions.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Diálogo: língua inglesa : manual do professor / organizadora Editora Moderna ; obra coletiva concebida, desenvolvida e produzida pela Editora Moderna ; editora responsável Karina Otsuka Nihonmatsu. – 1. Ed. – São Paulo : Moderna, 2020.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em língua inglesa:** uma abordagem instrumental /. – São Paulo : Disal, 2005.

English in the office / Enaura T. Kriek De Biaggi, Emeri De Biaggi Stavale – São Paulo: Disal, 2005.

BRAGA, Junia et al. **Way to go.** Editora Ática. 2ª edição. 2016.

MARQUES, Amadeu; CARDOSO, Ana Carolina. **Learn and share in English:** Língua estrangeira moderna: Inglês. 1. Ed. São Paulo. Ática, 2016.

MURPHY, Raymon. **Essential English Grammar in Use.** Cambridge University Press. 4th edition. Cambridge. 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

POSSAS, Sandra. **Inglês na sala de aula:** ação e reflexão. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2019.

SANTOS, Denise. **Ensino de língua inglesa:** foco em estratégias. Barueri: DISAL, 2012.

FERRO, Jeferson. **Around the world:** introdução à leitura em língua inglesa. Curitiba: Ibpex, 2006.

ANDRADE, Adriana C. de; CORDEIRO, Jackeline; SIMÕES, Myrta L. **Exploring reading skills.** João Pessoa: Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba, 2002.

BROWN, Douglas H. **Teaching by principles:** 2009, second edition.

GUANDALINI, Eiter Otávio. **Técnicas de Leitura em Inglês:** English for specific purposes. São Paulo: Textonovo, 1V. 2005.

PEREIRA , Carolina; HODGSON, Elaine; LADEIA, Rita; KIRMELIENE, Viviane.

Circles. Editora FDT. 1ª edição.2016.

TÍLIO, Rogério. **Voices Plus.** Richmond. 1ª ed. 2016.

ELABORADO POR:

Paloma Maciel Alencar. Revisado por Laura Cristina Leal e Silva; e Bruno Mercês Ribeiro.

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Matemática				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/1º Sem	30	18	12	3	120
EMENTA					
Conjunto dos números reais; Equações e Funções de 10 e 20 Graus; Sistemas Lineares; Funções – Linear, Quadrática, Exponencial, Logarítmica e Trigonométrica.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Profissional em Licenciatura em Matemática e Pós Graduações					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Todas as áreas de conhecimento					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Aplicar os conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, nas atividades tecnológicas e nas atividades cotidianas.					

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Ler, interpretar e utilizar representações matemáticas (tabelas, gráficos, expressões, etc.); • Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1) Conjunto dos números Reais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conjuntos numéricos e suas propriedades; - Expressões numéricas; - Potenciação: expoente inteiro e racional, regras, propriedades, potências decimais. <p>2) Equações e Funções de 1º e 2º Graus: conceitos, gráficos e aplicações;</p> <p>3) Sistemas Lineares</p> <p>4) Funções – Linear, Quadrática</p> <p>5) Função Exponencial: definições, propriedades, gráficos e aplicações</p> <p>6) Função Logarítmica: conceitos, propriedades, gráficos, estudo do logaritmo.</p> <p>7) Função Trigonométrica: conceitos, círculo trigonométrico, propriedades operatórias, relações trigonométricas, leis do seno e cosseno, estudos do triângulo, áreas.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>Castrucci, Giovanni, Bonjorno – Matemática Fundamental, Vol. Único, Ed. FTD.</p> <p>Bianchini, Edvaldo – Matemática para o 2º Grau, Ed. Moderna.</p> <p>Gentil, Marcondes - Matemática para o 2º Grau, Ed. Ática</p> <p>Paiva, Manoel – Matemática, Vol. 1,2 e 3, Ed. Moderna</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Obras didáticas PNLD, Novo Ensino Médio.

ELABORADO POR:

Elane Martha Barbosa dos Santos

<p style="text-align: center;">INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Matemática				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/2ª Sem	30	18	12	3	120
EMENTA					
Matemática Financeira.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Profissional em Licenciatura em Matemática e Pós Graduações					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Todas as áreas de conhecimento					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Aplicar os conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, nas atividades tecnológicas e nas atividades cotidianas.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
- Desenvolver as capacidades de raciocínio e resolução de problemas, de comunicação, bem como o espírito crítico e criativo;					

<p>- Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral</p>	
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p>	
<p>1) Razão e Proporção 2) Grandezas Proporcionais 3) A divisão Proporcional; Regra de Sociedade 4) Regra de Três Simples e Composta 5) Porcentagem 6) Aumentos e Descontos 7) Juros Simples e Composto 8) Correção Monetária, Planos Econômicos, Câmbio 9) Aplicações</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p>	
<p>Morettin, Pedro Alberto, Estatística Básica, E. Saraiva Iezzi, Gelson, Matemática e suas Aplicações, Ensino Médio, Ed. Saraiva Farago, José Luiz, Colecão Rotas, Ens. Fundamental, Ed. Edebê</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p>	
<p>Obras didáticas PNLD, Novo Ensino Médio.</p>	
<p>ELABORADO POR:</p>	
<p>Elane Martha Barbosa dos Santos</p>	

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 	
<p>Curso:</p>	<p>Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA</p>

Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Matemática				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem	30	18	12	3	100
EMENTA					
Matrizes, Determinantes, Sistemas Lineares, Geometria Espacial					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Profissional em Licenciatura em Matemática e Pós Graduações					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Todas as áreas de conhecimento					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Aplicar os conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, nas atividades tecnológicas e nas atividades cotidianas.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e utilizar os conceitos e propriedades de Matrizes, Determinantes e sistemas Lineares para aplicações práticas do cotidiano; - Utilizar os conceitos e elementos da Geometria Espacial para situações práticas do cotidiano e científico; 					
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					
<ol style="list-style-type: none"> 1) Matrizes: definição, tipos, representação e operações; 2) Determinantes: definição, tipos e cálculos 3) Geometria Espacial: Noções Primitivas, Poliedros, Determinação de Planos, Estudos de Prismas, Pirâmides, Cone e Esfera – definições, áreas, 					

volumes e aplicações práticas;
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
lezzi, Gelson, Matemática e suas Aplicações , Ensino Médio, Ed. Saraiva Bianchini, Edvaldo – Matemática para o 2º Grau , Ed. Moderna. Gentil, Marcondes - Matemática para o 2º Grau , Ed. Ática Paiva, Manoel – Matemática , Vol. 1,2 e 3, Ed. Moderna
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Obras didáticas PNLD, Novo Ensino Médio.
ELABORADO POR:
Elane Martha Barbosa dos Santos

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Matemática					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
2ª/4º Sem	20	12	8	2	100	
EMENTA						
Probabilidades e Estatística.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Profissional em Licenciatura em Matemática e Pós Graduações						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						

Todas as áreas de conhecimento
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Aplicar os conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, nas atividades tecnológicas e nas atividades cotidianas.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver as capacidades de raciocínio e resolução de problemas, de comunicação, bem como o espírito crítico e criativo; - Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1) Probabilidades: Definições, Permutação, Arranjos e Combinações, elementos – Espaço Amostral e Evento, Frequências, Tipos de Probabilidades;</p> <p>2) Estatística: Aplicações – pesquisas em geral, Medidas – Média Aritmética, Mediana e Moda, Amplitude, Variância, Desvio Padrão e desvio Médio, Cálculos Científicos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>Morettin, Pedro Alberto, Estatística Básica, E. Saraiva</p> <p>Iezzi, Gelson, Matemática e suas Aplicações, Ensino Médio, Ed. Saraiva</p> <p>Farago, José Luiz, Colecão Rotas, Ens. Fundamental, Ed. Edebê</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Obras didáticas PNLD, Novo Ensino Médio.
ELABORADO POR:
Elane Martha Barbosa dos Santos

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Matemática					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/5º Sem	20	12	8	2	80	
EMENTA						
Geometria Analítica e Cônicas.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Profissional em Licenciatura em Matemática e Pós Graduações						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Todas as áreas de conhecimento						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Aplicar os conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, nas atividades tecnológicas e nas atividades cotidianas.						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:						
<ul style="list-style-type: none"> - Entender conceitos de Geometria Analítica para aplicações práticas, científicas e tecnológicas; - Conhecer as cônicas para aplicar nas diversas áreas do conhecimento. 						
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO						
1) Geometria Analítica: Estudo do Ponto e suas aplicações; Estudo da Reta e suas						

<p>aplicações;</p> <p>2) Cônicas: Circunferência, Elipse, Hipérbole e Parábola – definições, construções, resolução de problemas e aplicações.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>Iezzi, Gelson, Matemática e suas Aplicações, Ensino Médio, Ed. Saraiva</p> <p>Castrucci, Giovanni, Bonjorno – Matemática Fundamental, Vol. Único, Ed. FTD.</p> <p>Bianchini, Edvaldo – Matemática para o 2º Grau, Ed. Moderna.</p> <p>Gentil, Marcondes - Matemática para o 2º Grau, Ed. Ática</p> <p>Paiva, Manoel – Matemática, Vol. 1,2 e 3, Ed. Moderna</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Obras didáticas PNLD, Novo Ensino Médio.
ELABORADO POR:
Elane Martha Barbosa dos Santos

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Matemática				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/6º Sem	20	12	8	2	80
EMENTA					
Números Complexos; Polinômios e Equações Polinomiais.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					

Profissional em Licenciatura em Matemática e Pós Graduações
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Todas as áreas de conhecimento
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Aplicar os conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, nas atividades tecnológicas e nas atividades cotidianas.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1) Números Complexos: Conjunto dos Números Complexo, Forma Algébrica, Conjugado, Módulo, Argumento, Operações e Forma Trigonométrica ou Polar;
2) Polinômios: definição, operações e aplicações práticas;
3) Equações Polinomiais: definição, Equações Polinomiais Equivalentes, Estudo das raízes com suas aplicações.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
Iezzi, Gelson, Matemática e suas Aplicações , Ensino Médio, Ed. Saraiva Castrucci, Giovanni, Bonjorno – Matemática Fundamental , Vol. Único, Ed. FTD. Bianchini, Edvaldo – Matemática para o 2º Grau , Ed. Moderna. Gentil, Marcondes - Matemática para o 2º Grau , Ed. Ática Paiva, Manoel – Matemática , Vol. 1,2 e 3, Ed. Moderna
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Obras didáticas PNLD, Novo Ensino Médio.
ELABORADO POR:

Elane Martha Barbosa dos Santos

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Biologia					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/1º Sem.	20	12	8	2	60	
EMENTA						
<p>Introdução à Biologia e seus níveis de organização. Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Características gerais dos tecidos. Tipos de reprodução. Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia).</p>						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura ou Bacharelado em Ciências Biológicas ou Biologia.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
<p>Química; Geografia; Saúde e Segurança no Trabalho; Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de alimentos; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão Ambiental.</p>						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Compreender os fundamentos básicos da Biologia no que se refere às funções desempenhadas pelos seres vivos no meio ambiente. Sendo assim, capaz de inter-						

relacionar causa e efeito nos processos naturais e biológicos; compreender e interpretar impactos do desenvolvimento científico e biotecnológico na sociedade e no meio ambiente; interagir e comunicar-se adequadamente em equipes multiprofissionais e com a comunidade; diagnosticar (observar, sistematizar, analisar e avaliar) e problematizar questões inerentes às Ciências Naturais e buscar o conhecimento de forma autônoma.

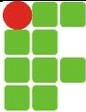
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conhecer os princípios da organização da vida, suas diferentes propostas de defini-las, compreendendo os modelos explicativos científicos que os sustentam e respeitando a importância da controvérsia para a construção desse conhecimento, proporcionando o reconhecimento da importância social e cultural dessas considerações que leva à diversidade de práticas investigativas.
- Reconhecer o caráter da célula como unidade fundamental da vida e sistema altamente ordenado, especialmente demarcado que interage com o ambiente externo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Introdução à Biologia e seus níveis de organização:
 - a) visão Geral da Biologia;
 - b) método científico; e
 - c) tipos de Células (eucariontes e procariontes)
- 2) Estrutura e função nas células vivas (Citologia):
 - a) estrutura celular (membrana plasmática, citoplasma e núcleo); e
 - b) organelas citoplasmáticas (mitocôndria, cloroplastos, lisossomo, vacúolo, Retículo Endoplasmático Rugoso, Retículo Endoplasmático Liso).
- 3) Características gerais dos tecidos:
 - a) Introdução aos tipos de tecidos (adiposo, sanguíneo, tecido muscular (liso, esquelético e cardíaco) e tecido nervoso).
- 4) Reprodução de reprodução:
 - a) Reprodução sexuada: singamia, conjugação; e

<p>b) Reprodução assexuada: divisão binária, a partenogênese, o brotamento, a fragmentação, a esporulação e a multiplicação vegetativa.</p> <p>5) Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário</p> <p>a) platelmintos;</p> <p>b) nematelmintos;</p> <p>c) artrópodes; e</p> <p>d) cordados.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia das células . Vol. 1, 2 e 3. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia hoje : volume I, II, III. São Paulo: Ática, 2010.
LOPES, Sônia; ROSSO, Sergio. Bio : volume I, II e III. São Paulo: Saraiva, 2010.
KhanAcademy. Biologia . Disponível em: https://pt.khanacademy.org/science/biologia-ensino-medio . Acesso em: 07 set. 2023.
ELABORADO POR:
Aline Simões Aguiar

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p>  <p>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</p>			
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA		
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia
Disciplina:	Biologia		

Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/2º Sem.	10	6	4	1	60
EMENTA					
Aspectos gerais da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia). Aspectos gerais das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista. Conceitos fundamentais de Ecologia.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura ou Bacharelado em Ciências Biológicas ou Biologia.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Química; Geografia; Saúde e Segurança no Trabalho; Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de alimentos; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão Ambiental.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Compreender os fundamentos básicos da Biologia no que se refere às funções desempenhadas pelos seres vivos no meio ambiente. Sendo assim, capaz de inter-relacionar causa e efeito nos processos naturais e biológicos; compreender e interpretar impactos do desenvolvimento científico e biotecnológico na sociedade e no meio ambiente; interagir e comunicar-se adequadamente em equipes multiprofissionais e com a comunidade; diagnosticar (observar, sistematizar, analisar e avaliar) e problematizar questões inerentes às Ciências Naturais e buscar o conhecimento de forma autônoma.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o conceito de genética, entendendo que a informação de um gene é a mesma em todas as células somáticas de um mesmo organismo, independente da função que essas células desempenham nos diferentes 					

tecidos.

- Analisar a extensão do tempo geológico e sua importância para entender a evolução, compreendendo os conceitos de ancestralidade comum, filogenia e homologia no contexto da interpretação de narrativas históricas, a respeito da origem de uma característica ou de um grupo taxonômico.
- Compreender o conceito amplo de biodiversidade, sua importância para o equilíbrio do meio ambiente, mostrando a relevância de todos os seres vivos e não vivos e como estes se relacionam com a vida cotidiana.
- Compreender que o papel de processos genéticos, produção de variabilidade fenotípica e processos ecológicos, as mudanças no ambiente, incluindo aquelas geradas pelas atividades dos próprios organismos, apresentam no mecanismo da seleção natural, no contexto de explicações de fenômenos relativos a mudanças adaptativas, a diversificação de espécies, reconhecendo que o funcionamento de um ecossistema é influenciado pelo tempo e pelo espaço;
- Compreender que os conceitos de ambiente, sustentabilidade e ecossistema possuem diversos significados associados a interesses políticos, econômicos e sociais, verificando como é o processo de produção de relatórios de impacto ambiental e suas consequências para políticas públicas de manejo e conservação do ambiente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Aspectos gerais da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia)
 - a) Introdução a hereditariedade;
 - b) 1ª Lei de Mendel; e
 - c) 2ª Lei de Mendel;
- 2) Aspectos gerais das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista
 - a) Introdução a Teoria da evolução;
 - b) Visão Geral da Evolução Humana; e
 - c) Biodiversidade.

<p>3) Conceitos fundamentais de Ecologia</p> <p>a) Introdução a Ecologia;</p> <p>b) Ecossistemas e Biomas; e</p> <p>c) Níveis ecológicos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia das células. Vol. 1, 2 e 3. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
<p>LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia hoje: volume I, II, III. São Paulo: Ática, 2010.</p> <p>LOPES, Sônia; ROSSO, Sergio. Bio: volume I, II e III. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>KhanAcademy. Biologia. Disponível em: https://pt.khanacademy.org/science/biologia-ensino-medio. Acesso em: 07 set. 2023.</p>
ELABORADO POR:
Aline Simões Aguiar

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Biologia				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem.	10	6	4	1	20
EMENTA					

<p>Noções de sistemática filogenética e história da classificação dos organismos. Características gerais dos Vírus, Reino Monera, Protozoários e dos Fungi. Evolução e classificação das plantas e Conquista do ambiente terrestre. Briófitas, pteridófitas, Gimnospermas e Angiospermas.</p>
<p>PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE</p>
<p>Licenciatura ou Bacharelado em Ciências Biológicas ou Biologia.</p>
<p>ÁREAS DE INTEGRAÇÃO</p>
<p>Química; Geografia; Saúde e Segurança no Trabalho; Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de alimentos; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão Ambiental.</p>
<p>PROGRAMA</p>
<p>OBJETIVO GERAL:</p>
<p>Compreender os fundamentos básicos da Biologia no que se refere às funções desempenhadas pelos seres vivos no meio ambiente. Sendo assim, capaz de inter-relacionar causa e efeito nos processos naturais e biológicos; compreender e interpretar impactos do desenvolvimento científico e biotecnológico na sociedade e no meio ambiente; interagir e comunicar-se adequadamente em equipes multiprofissionais e com a comunidade; diagnosticar (observar, sistematizar, analisar e avaliar) e problematizar questões inerentes às Ciências Naturais e buscar o conhecimento de forma autônoma.</p>
<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as formas de classificação dos seres vivos, detalhando as diferenças encontradas entre os organismos que estão subdivididos em cinco reinos e visualizar quais as bases da classificação dos organismos em três domínios. • Identificar as diferenças encontradas entre os organismos que estão subdivididos nos reinos monera, protoctista, fungi, plantae e animália. • Conhecer as principais características dos microrganismos, das plantas

avasculares e vasculares e dos principais filos e classes de animais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Noções de sistemática filogenética e história da classificação dos organismos:
 - a) Taxonomia e árvore da vida;
 - b) Árvores filogenéticas; e
 - c) Variação genética e descoberta de novas espécies.
- 2) Características gerais dos Vírus, Reino Monera, Protozoários e Fungi:
 - a) Características gerais do vírus;
 - b) Bactérias e Arqueas;
 - c) Protoctistas e algas unicelulares; e
 - d) Fungos e Líquens.
- 3) Evolução e classificação das plantas e Conquista do ambiente terrestre. Briófitas, pteridófitas, Gimnospermas e Angiospermas:
 - a) a vida sexual das plantas vasculares;
 - b) plantas vasculares; e
 - c) reprodução das plantas; e
 - d) evolução das plantas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia das células**. Vol. 1, 2 e 3. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. **Biologia hoje**: volume I, II, III. São Paulo: Ática, 2010.

LOPES, Sônia; ROSSO, Sergio. **Bio**: volume I, II e III. São Paulo: Saraiva, 2010.

KhanAcademy. **Biologia**. Disponível em:

<https://pt.khanacademy.org/science/biologia-ensino-medio>. Acesso em: 07 set. 2023.

ELABORADO POR:
Aline Simões Aguiar

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Física					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/5º Sem.	20	12	8	2	80	
EMENTA						
Óptica Geométrica, Eletricidade e Eletromagnetismo.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciado em Física.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Matemática, Conservação de Alimentos, Análise Sensorial e tecnologias dos diversos produtos.						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Desenvolver a capacidade da emissão de juízos de valor em relação a situações sociais, envolvendo aspectos físicos e/ou tecnológicos relevantes relacionados com a óptica, eletricidade e eletromagnetismo.						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:						
<ul style="list-style-type: none"> Mostrar através de exemplos e/ou aplicações a importância do conhecimento 						

geral para o exercício da cidadania para que o educando possa se posicionar perante questões polêmicas, éticas e profissionais que exijam conhecimentos da Física estudada;

- Interligar as várias áreas de conhecimento que façam uso da Física estudada;
- Estimular o debate e a reflexão sobre fenômenos naturais cotidianos e industriais;
- Possibilitar ao aluno perceber como as ideias são produzidas e como a ciência evolui;
- Sintetizar os conceitos fundamentais da Física estudada através da aplicabilidade no dia-a-dia;
- Através da sua aplicação direta dos conhecimentos de Eletricidade, eletromagnetismo e óptica, reconhecer a interdisciplinaridade;
- Conhecer e aplicar as formas de economia de energia;
- Associar a ótica geométrica com fenômenos diários;
- Relacionar os fenômenos elétricos e magnéticos com o seu cotidiano;
- Organizar os dados frente a uma situação-problema;
- Aplicar a Teoria em situações práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Óptica geométrica: propagação retilínea da luz; cores de um corpo; refração da luz; reflexão total e dispersão da luz
2. Óptica geométrica - Espelhos planos, esféricos e lentes e problemas da visão.
3. Óptica geométrica: Lentes esféricas– Movimentos na vertical e gráficos.
4. Eletrostática – Eletrização, Lei de Coulomb, Campo elétrico, Potencial elétrico, condutores e capacitores.
5. Eletrodinâmica – Carga elétrica, corrente, resistores, circuitos elétricos, geradores, receptores e medidores elétricos.
6. Eletromagnetismo – Campo magnético, força e indução magnética.
7. Introdução à Física Moderna.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
HELOU, GUALTER e NEWTON. Tópicos de Física . 16a. Editora Saraiva. 2018
RAMALHO, NICOLAU E TOLEDO. Os Fundamentos da Física . 7a ed.. Editora Moderna. 2018
AMABIS, José M. et al. Moderna Plus: Ciências da natureza e suas tecnologias . 1. ed. – São Paulo: Moderna, 2020.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
MÁXIMO e ALVARENGA. Física (Ensino Médio) . 1a. Editora Scipione. 2018
YAMAMOTO, Kazuhito. Física para o ensino médio . Vol. 2, São Paulo: Saraiva, 2016.
ELABORADO POR:
Prof. Clarice de Souza

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Física					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/6º Sem.	20	12	8	2	80	
EMENTA						
Estudo das Grandezas Físicas. Unidades de medida e o Sistema Internacional de Unidades. Fundamentos de Cinemática. Leis de Newton. Estática do ponto material. Trabalho. Energia Mecânica. Conservação da Energia. Temperatura e calor. Ondas, Fenômenos luminosos.						

PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Licenciado em Física.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Matemática, Conservação de Alimentos, Análise Sensorial e tecnologias dos diversos produtos.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Desenvolver a capacidade da emissão de juízos de valor em relação a situações sociais, envolvendo aspectos físicos e/ou tecnológicos relevantes relacionados com a Mecânica, ondulatória e calor.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Mostrar através de exemplos e/ou aplicações a importância do conhecimento geral para o exercício da cidadania para que o educando possa se posicionar perante questões polêmicas, éticas e profissionais que exijam conhecimentos da Física estudada; • Interligar as várias áreas de conhecimento que façam uso da Física estudada; • Estimular o debate e a reflexão sobre fenômenos naturais cotidianos e industriais; • Possibilitar ao aluno perceber como as ideias são produzidas e como a ciência evolui; • Sintetizar os conceitos fundamentais da Física estudada através da aplicabilidade no dia-a-dia; • Através da sua aplicação direta dos conhecimentos de Mecânica, Ondulatória e Termofísica, reconhecer a interdisciplinaridade; • Conhecer e utilizar os sistemas de unidades; • Reconhecer as diversas forças atuantes em corpo e seus efeitos, em

situações estáticas e dinâmicas, utilizar a simbologia gráfica para interpretar e solucionar problemas de movimento;

- Organizar os dados frente a uma situação-problema;
- Construir e testar hipóteses científicas acerca dos fenômenos físicos envolvidos na Mecânica, ondulatória e termofísica;
- Aplicar a Teoria em situações práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à física – Unidades de medidas
2. Cinemática escalar I – Tipos de movimentos
3. Cinemática escalar II – Movimentos na vertical e gráficos.
4. Cinemática vetorial II – Estudo dos Vetores
5. Dinâmica – Leis de Newton, Força de atrito, Trabalho de uma força, Potência, Rendimento, Energia e a sua conservação, Impulso e Quantidade de movimento.
6. Ondulatória – Ondas mecânicas e eletromagnéticas e intensidade das ondas
7. Termometria - Termômetro e Escalas Celsius e dilatações
8. Calorimetria – Formas de propagação de calor e seu fluxo, calor sensível, latente, específico, Capacidade 4.2 Equação da propagação de calor por condução

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HELOU, GUALTER e NEWTON. **Tópicos de Física**. 16a. Editora Saraiva. 2018

RAMALHO, NICOLAU E TOLEDO. **Os Fundamentos da Física**. 7a ed.. Editora Moderna. 2018

AMABIS, José M. et al. **Moderna Plus: Ciências da natureza e suas tecnologias**. 1. ed. – São Paulo: Moderna, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MÁXIMO e ALVARENGA. **Física (Ensino Médio)**. 1a. Editora Scipione. 2018

YAMAMOTO, Kazuhito. **Física para o ensino médio**. Vol. 2, São Paulo: Saraiva, 2016.

ELABORADO POR:

Prof. Clarice de Souza

<p style="text-align: center;">INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Química				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem.	10	4	6	1	40
EMENTA					
Estudo da Matéria. Substâncias Simples e Compostas. Técnicas Básicas de Separação de Misturas. Estudo do Átomo. Tabela Periódica.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura em Química; Engenheiro Químico; Bacharel em Química com formação pedagógica complementar em Química; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de Química.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Física, Matemática e Biologia.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Desenvolver a competência o ensino da química em sala de aula visando contextualizar com o nosso dia-a-dia o estudo da matéria bem como as reações relacionadas a ela.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					

- Descrever o que é matéria e como ocorrem as transformações da energia na matéria;
- Diferencia e classifica as misturas homogêneas e heterogêneas de substâncias, a partir das propriedades físicas da matéria;
- Interpretar e compreender a simbologia a linguagem própria da Química estabelecendo correlação entre os símbolos com o sentido biológico e de humanização;
- Reconhecer o átomo como fundamental para composição da natureza e as partículas que o compõem;
- Distinguir modelos atômicos a partir de suas características;
- Identifica as características de um elemento químico na tabela periódica através de seu número atômico;
- Prevê o tipo de ligação formada a partir da distribuição eletrônica por meio da camada de valência dos átomos;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. A Constituição da matéria: Estudo da matéria
 - 1.1. Conceitos básicos da Química;
 - 1.2. Propriedades gerais e específicas da matéria;
 - 1.3. Substâncias Químicas Mudanças de estados físicos;
 - 1.4. Substâncias simples e compostas;
 - 1.5. Misturas: Homogênea e Heterogênea;
 - 1.6. Fases de um sistema;
 - 1.7. Substância pura;
 - 1.8. Processos de separação
2. Noção de Segurança em Laboratório
 - 2.1. Apresentação de EPIs
 - 2.2. Apresentação de Vidrarias e equipamentos
 - 2.3. Técnicas de separação de substâncias.

3. O Átomo
 - 3.1. Conceitos básicos do Átomo: Estudo do Átomo e da Tabela Periódica
 - 3.2. Modelos atômicos;
 - 3.3. Estrutura atômica;
 - 3.4. Níveis e Subníveis de energia.
 - 3.5. Características gerais do átomo:
 - 3.6. Elemento químico;
 - 3.7. Propriedades dos elementos;
 - 3.8. Organização da tabela periódica;
 - 3.9. Configuração e distribuição eletrônica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANTUNES, M. T. **Química Ensino Médio**. II Série. 2ª Ed. São Paulo: Edições SM, 2013. (Coleção ser protagonista).

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. **Química na abordagem do cotidiano: Físico-Química**. 3ª ed. São Paulo: Moderna 2003.

FELTRE, R. **Química: Físico-Química**. Vol.2: 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2008.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química geral**. 10ª edição. São Paulo: Editora Saraiva, Vol. 3, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LEMBO, A. **Química: Ensino Médio**. V1. São Paulo: Ática, 2007.

MÓL, G. S. SANTOS, W. L. P. **Química Cidadã (Ensino Médio)**. Vol. 1: 2ª ed. São Paulo: Editora AJS, 2013.

PERUZZO, T. M. **Química: na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 1996.

SARDELLA, A. **Química**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2002.

THOMPSON, M. et al. **Conexões: ciências da natureza e suas tecnologias**. São Paulo: Moderna, 2020.

ELABORADO POR:

Luiz Antônio Tavares de Oliveira

<p style="text-align: center;">INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Química				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/4º Sem.	10	4	6	1	40
EMENTA					
Ligações Químicas. Funções Inorgânicas. Reações Químicas.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura em Química; Engenheiro Químico; Bacharel em Química com formação pedagógica complementar em Química; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de Química.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Física, Matemática e Biologia.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Desenvolver a competência o ensino da química em sala de aula visando contextualizar com o nosso dia-a-dia, compreendendo os porquês dos átomos realizarem ligações químicas, identificando as substância inorgânicas, o seu papel na economia de um país, os fatores que influenciam para ocorrer as reações químicas e como isso impacta em nossas vidas.					

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender o conceito de estabilidade química, regra do octeto/dueto eletrônico.
- Conceituar e classificar as ligações químicas em: iônicas, covalentes e metálicas.
- Montar a fórmula química dos compostos iônicos e identificar suas principais propriedades.
- Montar a fórmula química dos compostos covalentes e moleculares, identificar suas principais propriedades e classificar os diferentes tipos de ligações covalentes.
- Avaliar os fatores que influem na polaridade das moléculas e em suas propriedades como pontos de ebulição e solubilidade.
- Entender a necessidade de agrupar as substâncias a partir de determinados critérios.
- Compreender os conceitos de ácido e base segundo Arrhenius.
- Identificar, formular e nomear ácidos, bases, sais e óxidos.
- Comparar e diferenciar as propriedades dos ácidos, bases, sais e óxidos.
- Interpretar o caráter ácido e básico mediante alterações de cores de alguns indicadores químicos e de escalas de pH.]
- Identificar e diferenciar uma reação de neutralização total.
- Compreender a importância de ácidos, bases, sais e óxidos no cotidiano.
- Compreender o conceito de reação química, reagentes, produtos e equações químicas.
- Compreender o conceito subjacente a lei de Lavoisier.
- Estabelecer o balanceamento estequiométrico pelo método das tentativas.
- Classificar as reações químicas em reações: de síntese, decomposição, simples troca e dupla troca.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução
 - 1.1. Ligações Químicas:
 - 1.2. Ligações Iônicas;
 - 1.3. Ligações covalentes;
 - 1.4. Ligações metálicas;
 - 1.5. Fórmulas químicas:
 - 1.6. Lewis
 - 1.7. Estrutural
 - 1.8. Molecular.
2. Funções químicas inorgânicas:
 - 2.1. Ácidos
 - 2.2. Bases
 - 2.3. Sais e óxidos.
 - 2.4. Classificações e nomenclatura
3. Reações Químicas:
 - 3.1. Estudo das reações químicas;
 - 3.2. Produtos;
 - 3.3. Reagentes;
 - 3.4. Equação química.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANTUNES, M. T. **Química Ensino Médio**. II Série. 2ª Ed. São Paulo: Edições SM, 2013. (Coleção ser protagonista).

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. **Química na abordagem do cotidiano: Físico-Química**. 3ª ed. São Paulo: Moderna 2003.

FELTRE, R. **Química: Físico-Química**. Vol.2: 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2008.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química geral**. 10ª edição. São Paulo: Editora Saraiva, Vol. 3, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LEMBO, A. **Química**: Ensino Médio. V1. São Paulo: Ática, 2007.

MÓL, G. S. SANTOS, W. L. P. **Química Cidadã** (Ensino Médio). Vol. 1: 2ª ed. São Paulo: Editora AJS, 2013.

PERUZZO, T. M. **Química**: na abordagem do cotidiano. São Paulo: Moderna, 1996.

SARDELLA, A. **Química**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2002.

THOMPSON, M. et al. **Conexões**: ciências da natureza e suas tecnologias. São Paulo: Moderna, 2020.

ELABORADO POR:

Luiz Antônio Tavares de Oliveira

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Química					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/5º Sem.	10	4	6	1	40	
EMENTA						
Estequiometria e Soluções. Cinética Química. Termoquímica. Equilíbrio Químico.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura em Química; Engenheiro Químico; Bacharel em Química com formação pedagógica complementar em Química; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de Química.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						

Física, Matemática e Biologia.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Propiciar a compreensão científica das transformações físico-químicas apropriando-se de ideias e procedimentos da linguagem científica (leis, teorias e modelos), relacionando aspectos microscópicos a uma visão macroscópica.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Descrever o uso de estequiometria de reações; • Classificar e diferenciar os tipos de soluções; • Interpretar e compreender a forma como as reações químicas se processam; • Reconhecer os fatores que influencia no equilíbrio de uma reação química. • Distinguir os tipos de reações químicas de acordo com a liberação de energia;
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Estequiometria e Soluções <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Cálculos teóricos; 1.2. Rendimento e pureza de reagentes; 1.3. Preparo e características das soluções; 1.4. Formas de se expressar as concentrações das soluções; 1.5. Misturas de soluções. 2. Cinética Química <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Estuda da cinética das reações; 2.2. Teoria das colisões; 2.3. Fatores que influenciam a velocidade das reações; 3. Termoquímica <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Termoquímica e calor;

- 3.2. Estudo da entalpia das reações;
- 3.3. Lei de Hess;
- 3.4. Estudo da entropia.
- 4. Equilíbrio Químico
 - 4.1. Constantes de equilíbrio Kc e Kp;
 - 4.2. Deslocamento do equilíbrio químico;
 - 4.3. Equilíbrio iônico;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANTUNES, M. T. **Química Ensino Médio**. II Série. 2ª Ed. São Paulo: Edições SM, 2013. (Coleção ser protagonista).

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. **Química na abordagem do cotidiano: Físico-Química**. 3ª ed. São Paulo: Moderna 2003.

FELTRE, R. **Química: Físico-Química**. Vol.2: 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2008.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química geral**. 10ª edição. São Paulo: Editora Saraiva, Vol. 3, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LEMBO, A. **Química: Ensino Médio**. V1. São Paulo: Ática, 2007.

MÓL, G. S. SANTOS, W. L. P. **Química Cidadã (Ensino Médio)**. Vol. 1: 2ª ed. São Paulo: Editora AJS, 2013.

PERUZZO, T. M. **Química: na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 1996.

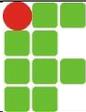
SARDELLA, A. **Química**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2002.

THOMPSON, M. et al. **Conexões: ciências da natureza e suas tecnologias**. São Paulo: Moderna, 2020.

ELABORADO POR:

Luiz Antônio Tavares de Oliveira

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Química				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/6º Sem.	10	4	6	1	40
EMENTA					
Química Orgânica, Estudo do átomo de carbono, Hidrocarbonetos e suas propriedades, Funções Orgânicas Oxigenadas e Nitrogenadas.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura em Química; Engenheiro Químico; Bacharel em Química com formação pedagógica complementar em Química; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de Química.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Física, Matemática e Biologia.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Compreender a química do carbono, seus derivados e associá-la ao mundo e ao cotidiano agroindustrial e ambiental.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer que a Química como uma construção antrópica e histórica, compreendendo as implicações políticas, sociais e econômicas do fazer • Identificar os diferentes tipos de funções orgânicas; • Compreender a Química Orgânica e saber transitar entre as linguagens 					

simbólicas e discursivas que as representam;

- Compreender e utilizar conceitos químicos dentro de uma visão macroscópica, microscópica e representativa;
- Reconhecer aspectos químicos relevantes na interação individual e coletiva do ser humano com a agroindústria e o meio ambiente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à química orgânica
 - 1.1. Síntese da ureia;
 - 1.2. Postulados de KeKulé
 - 1.3. Classificação das cadeias carbônicas.
2. Estudo dos Hidrocarbonetos
 - 2.1. Estudos do grupo dos alcanos;
 - 2.2. Estudos do grupo dos alcenos;
 - 2.3. Estudos do grupo dos alcinos;
 - 2.4. Hidrocarbonetos aromáticos.
3. Funções Oxigenadas e suas propriedades
 - 3.1. Estudos do grupo dos álcoois;
 - 3.2. Estudos do grupo dos fenóis;
 - 3.3. Estudos do grupo dos éteres;
 - 3.4. Estudos do grupo dos aldeídos;
 - 3.5. Estudos do grupo das cetonas;
 - 3.6. Estudos do grupo dos ácidos carboxílicos;
 - 3.7. Estudos do grupo dos ésteres;
4. Funções Nitrogenadas e suas propriedades
 - 4.1. Estudos do grupo das aminas;
 - 4.2. Estudos do grupo dos amidas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANTUNES, M. T. **Química Ensino Médio**. II Série. 2ª Ed. São Paulo: Edições SM, 2013. (Coleção ser protagonista).

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. **Química na abordagem do cotidiano: Físico-Química**. 3ª ed. São Paulo: Moderna 2003.

FELTRE, R. **Química: Físico-Química**. Vol.2: 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2008.

USBERCO, J. **Conecte Química**. Vol. 2. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2018.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química geral**. 10ª edição. São Paulo: Editora Saraiva, Vol. 3, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LEMBO, A. **Química: Ensino Médio**. V1. São Paulo: Ática, 2007.

MÓL, G. S. SANTOS, W. L. P. **Química Cidadã (Ensino Médio)**. Vol. 1: 2ª ed. São Paulo: Editora AJS, 2013.

PERUZZO, T. M. **Química: na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 1996.

SARDELLA, A. **Química**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2002.

THOMPSON, M. et al. **Conexões: ciências da natureza e suas tecnologias**. São Paulo: Moderna, 2020.

ELABORADO POR:

Luiz Antônio Tavares de Oliveira

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	História					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/1º Sem.	10	6	4	1	20	

EMENTA
O Nascimento do mundo ocidental: Grécia e Roma; O mundo medieval.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Licenciatura em História; Bacharel em História com formação pedagógica complementar no ensino de História.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Artes, Língua Estrangeira Moderna, Geografia, História, informática, Sociologia e Filosofia.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Compreender os contextos históricos, estimulando a reflexão crítica, atentando para os múltiplos fatores que promovam a descoberta a partir das diferentes interpretações que estabeleçam relação entre o passado e o presente, ampliando a consciência analítica que desmistifica a história apenas de vencedores, para que possamos narrar a história dos vencidos trazendo outras perspectivas históricas sobre o tema, despertando o senso crítico através do argumento e contra argumento uma das primícias da disciplina da História.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e analisar a história da humanidade no presente e no passado; • Conhecer e analisar criticamente os aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais que diferentes povos produziram no decorrer do tempo e que serviram de ferramenta reguladora da vida em sociedade; • Reconhecer a contribuição dos eventos históricos ocorridos em diversas épocas distintas e diferentes partes do mundo para a configuração da sociedade contemporânea, salientando sempre que a História está em constante movimento e jamais será um produto teleológico. • Entender e valorizar a diversidade étnica e cultural, a cosmovisão e

manifestações em diferentes épocas e contextos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1 O Nascimento do mundo ocidental: Mundo Grego
 - 1.2 As polis e a participação política na sociedade grega;
 - 1.3 Atenas x Esparta (Semelhanças e Diferenças)
 - 1.4 Democracia, tirania e aristocracia;
 - 1.5 A produção cultural grega: Mitologia, Ciência e Filosofia.
- 2 O Império Romano:
 - 2.1 Os Etruscos
 - 2.2 A Fundação Lendária e Histórica de Roma
 - 2.3 Patrícios, plebeus e escravos.
 - 2.4 As instituições políticas: da realeza à República.
 - 2.5 O mundo do trabalho na Roma antiga e A crise agrária.
 - 2.4 Aspectos culturais da sociedade romana.
 - 2.5 O nascimento do cristianismo.
 - 2.6 As Invasões Bárbaras e o Início da Idade Média
- 3 O mundo medieval:
 - 3.1 Os reinos germânicos e a formação do mundo medieval.
 - 3.2 As relações socioeconômicas dos feudos;
 - 3.3 O mundo cristão e as Cruzadas;
 - 3.4 Expansão árabe e a cultura mulçumana;
 - 3.5 O renascimento comercial e urbano;
 - 3.6 A cultura e as artes no mundo medieval ocidental.
- 4 O Mundo Colonial;
 - 4.1 A política do mercantilismo;
 - 4.2 A Colonização Espanhola na América do Sul
 - 4.3 A independência das Colônias Espanholas

4.3 A colonização na América Portuguesa;

4.4 África e o tráfico negreiro no atlântico

4.5 O sistema Colonial no Brasil

4.5 A crise no sistema Colonial;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COTRIM, Gilberto. **História Global**: Brasil e geral: volume 1 / Gilberto Cotrim. – 1. Ed. – São Paulo: Saraiva, 2010.

COTRIM, Gilberto. **História Global**: Brasil e geral: volume 1 / Gilberto Cotrim. – 3. Ed. – São Paulo: Saraiva, 2016.

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

VICENTINO, Cláudio. “**História geral**: ensino médio”/ Cláudio Vicentino. – São Paulo: Scipione, 2006.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARRUDA, José Jobson de A. Arruda e PILETTI, Nelson. **Toda a história, história geral e história do Brasil**. Volume único, Editora Atica, São Paulo. 2004.

BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo/Brasília, Hucitec/UnB, 1996.

BARROS, José D’assunção. **O campo da História**: Especialidades e Abordagens. Petrópolis, ed. Vozes, 2004.

BECKER, Bertha K. **Amazônia**. Ática, Série Princípios, São Paulo, 1990.

BUENO, Magali Franco. “**A imagem da Amazônia na mídia impressa brasileira**”. In: _____. O imaginário brasileiro sobre a Amazônia: uma leitura por meio dos discursos dos viajantes, do Estado, dos livros didáticos de Geografia e da mídia impressa. Dissertação (Mestrado). Departamento de Geografia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo,

SP, 2003, pp. 100-141.

<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-11052004-103058/pt-br.php>.

CATELLI JUNIOR, Roberto. **Conexão história**: volume 1 : ensino médio: 1a série / Roberto Catelli Junior. – 1. ed. – São Paulo: Editora AJS, 2013.

CATELLI JUNIOR, Roberto. **História**: texto e contexto: Ensino Médio, volume único/ Roberto Catelli Junior; com a colaboração de Maria Soledad Más Gandini, Renata Lima Aspis. – São Paulo: Scipione, 2006.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios da Antiguidade**” Vol. 3 - Editora Abril, 25 de outubro de 2004.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios Modernos**” Vol. 3 - Editora Abril, 24 de novembro de 2004.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios Pré-Colombianos**” Vol. 2 - Editora Abril, 10 de novembro 2004.

CUNHA, Euclides. **À margem da História**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

CUNHA, Manuela Carneiro da. (org.), **Legislação indigenista no século XIX**. Uma compilação (1808-1889). São Paulo, Edusp/Comissão Pró-Índio de São Paulo, 1992.

_____, Manuela Carneiro da. Cultura com aspas. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 12a ed. São Paulo. Edusp, 2004.

CHAUÍ, Marilena. “**Convite à Filosofia**” Editora Ática, São Paulo, 2003

FERREIRA, João Paulo Hidalgo. “**Nova história integrada**”: ensino médio: volume único: manual do professor / João Paulo Hidalgo Ferreira, Luiz Estavam de Oliveira Fernandes. – Campinas, SP: Companhia da Escola, 2005.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26a ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

MACHADO. Carlos Augusto Ribeiro. **Roma e seu império**. São Paulo. Saraiva, 2000.

MAQUIAVEL, Nicolau. **O Príncipe**. Nicolau Maquiavel. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

MELLO, Leonel Itaussu Almeida, 1945 – “**História moderna e contemporânea**”;

Leonel Itaussu A. Mello, Luís César Amad Costa. – São Paulo: Scipione, 1999.

PINTO, Renan Freitas Pinto. **A Viagem das idéias**. Revista eletrônica do Instituto de Estudos Avançados. Vol. 19. Nr. 53. São Paulo. 2005. Disponível em: www.scielo.br, acessado em 10 de janeiro de 2016.

REIS, Arthur César Ferreira. **A Amazônia e a Cobiça Internacional**. 3a ed. Rio de Janeiro: Gráfica Record Editora, 1968.

TOCANTINS, Leandro. **Amazônia: natureza, homem e tempo**. 2. Ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1982.

ELABORADO POR:

Richardson Adriano de Souza

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:		Produção Alimentícia		
Disciplina:	História					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
2ª/3º Sem.	10	6	4	1	20	
EMENTA						
Escravidão no Brasil; Movimento Republicano e a Consolidação da República; Brasil na Era Vargas; Regime Militar.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura em História; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de História.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Artes, Língua Estrangeira Moderna, Geografia, História, informática, Sociologia e						

Filosofia.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Compreender os contextos históricos, estimulando a reflexão crítica, atentando para os múltiplos fatores que promovam a descoberta a partir das diferentes interpretações que estabeleçam relação entre o passado e o presente, ampliando a consciência analítica, questionando a história narrada apenas pelos vencedores, para que possamos narrar a história dos vencidos trazendo outras perspectivas históricas sobre o tema, despertando o senso crítico através do argumento e contra argumento uma das primícias da disciplina da História.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e analisar a história da humanidade no presente e no passado; • Entender o papel do homem a partir das instituições criadas por ele; • Conhecer e analisar criticamente os aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais que diferentes povos produziram nesse trajeto e que serviram de ferramenta reguladora da vida em sociedade; • Reconhecer a contribuição dos eventos históricos para a configuração da sociedade contemporânea; • Entender e valorizar a diversidade étnica e cultural, a cosmovisão e manifestações em diferentes épocas e contextos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1 Escravismo no Brasil</p> <p>1.1 Organização social e política no Brasil Colonial e Monárquico</p> <p>1.2 Revoltas e resistências escravas;</p> <p>1.3 Fatores internos e externos do processo abolicionista.</p> <p>2 Movimento Republicano e a consolidação da República no Brasil:</p> <p>2.1 Crise no sistema monárquico</p> <p>2.2 A República e seus impasses;</p>

3 Era Vargas.

3.1 A crise republicana;

3.2 O populismo varguista;

3.3 O Ensaio do Totalitarismo no Brasil;

4. Regime Militar

4.1 Polarização pelo Mundo;

4.2 As políticas econômicas dos militares;

4.3 Autoritarismo e perseguição política;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COTRIM, Gilberto. **História Global**: Brasil e geral: volume 1 / Gilberto Cotrim. – 1. Ed. – São Paulo: Saraiva, 2010.

COTRIM, Gilberto. **História Global**: Brasil e geral: volume 1 / Gilberto Cotrim. – 3. Ed. – São Paulo: Saraiva, 2016.

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

VICENTINO, Cláudio. “**História geral**: ensino médio”/ Cláudio Vicentino. – São Paulo: Scipione, 2006.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARRUDA, José Jobson de A. Arruda e PILETTI, Nelson. **Toda a história, história geral e história do Brasil**. Volume único, Editora Atica, São Paulo. 2004.

BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo/Brasília, Hucitec/UnB, 1996.

BARROS, José D’assunção. **O campo da História**: Especialidades e Abordagens. Petrópolis, ed. Vozes, 2004.

BECKER, Bertha K. **Amazônia**. Ática, Série Princípios, São Paulo, 1990.

BUENO, Magali Franco. “**A imagem da Amazônia na mídia impressa brasileira**”.

In: _____. O imaginário brasileiro sobre a Amazônia: uma leitura por meio dos discursos dos viajantes, do Estado, dos livros didáticos de Geografia e da mídia impressa. Dissertação (Mestrado). Departamento de Geografia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, SP, 2003, pp. 100-141.

<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-11052004-103058/pt-br.php>.

CATELLI JUNIOR, Roberto. **Conexão história**: volume 1 : ensino médio: 1a série / Roberto Catelli Junior. – 1. ed. – São Paulo: Editora AJS, 2013.

CATELLI JUNIOR, Roberto. **História**: texto e contexto: Ensino Médio, volume único/ Roberto Catelli Junior; com a colaboração de Maria Soledad Más Gandini, Renata Lima Aspis. – São Paulo: Scipione, 2006.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios da Antiguidade**” Vol. 3 - Editora Abril, 25 de outubro de 2004.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios Modernos**” Vol. 3 - Editora Abril, 24 de novembro de 2004.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios Pré-Colombianos**” Vol. 2 - Editora Abril, 10 de novembro 2004.

CUNHA, Euclides. **À margem da História**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

CUNHA, Manuela Carneiro da. (org.), **Legislação indigenista no século XIX**. Uma compilação (1808-1889). São Paulo, Edusp/Comissão Pró-Índio de São Paulo, 1992.

_____, Manuela Carneiro da. Cultura com aspas. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 12a ed. São Paulo. Edusp, 2004.

CHAUÍ, Marilena. “**Convite à Filosofia**” Editora Ática, São Paulo, 2003

FERREIRA, João Paulo Hidalgo. “**Nova história integrada**”: ensino médio: volume único: manual do professor / João Paulo Hidalgo Ferreira, Luiz Estavam de Oliveira Fernandes. – Campinas, SP: Companhia da Escola, 2005.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26a ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

MACHADO. Carlos Augusto Ribeiro. **Roma e seu império**. São Paulo. Saraiva, 2000.

MAQUIAVEL, Nicolau. **O Príncipe**. Nicolau Maquiavel. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

MELLO, Leonel Itaussu Almeida, 1945 – “**História moderna e contemporânea**”; Leonel Itaussu A. Mello, Luís César Amad Costa. – São Paulo: Scipione, 1999.

PINTO, Renan Freitas Pinto. **A Viagem das idéias**. Revista eletrônica do Instituto de Estudos Avançados. Vol. 19. Nr. 53. São Paulo. 2005. Disponível em: www.scielo.br, acessado em 10 de janeiro de 2016.

REIS, Arthur César Ferreira. **A Amazônia e a Cobiça Internacional**. 3a ed. Rio de Janeiro: Gráfica Record Editora, 1968.

TOCANTINS, Leandro. **Amazônia: natureza, homem e tempo**. 2. Ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1982.

ELABORADO POR:

Richardson Adriano de Souza

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	História				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/5º Sem.	10	6	4	1	20
EMENTA					
A Primeira Guerra Mundial e o declínio da Europa. Revolução Russa; O entre guerras; A Crise de 1929. A Segunda Guerra Mundial; O Mundo Pós-Guerra;					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					

Licenciatura em História; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de História.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Artes, Língua Estrangeira Moderna, Geografia, História, informática, Sociologia e Filosofia.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Compreender os contextos históricos, estimulando a reflexão crítica, atentando para os múltiplos fatores que promovam a descoberta a partir das diferentes interpretações que estabeleçam relação entre o passado e o presente, ampliando a consciência analítica, questionando a história narrada apenas pelos vencedores, para que possamos narrar a história dos vencidos trazendo outras perspectivas históricas sobre o tema, despertando o senso crítico através do argumento e contra argumento uma das primícias da disciplina da História.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e analisar a história da humanidade no presente e no passado; • Entender o papel do homem a partir das instituições criadas por ele; • Conhecer e analisar criticamente os aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais que diferentes povos produziram nesse trajeto e que serviram de ferramenta reguladora da vida em sociedade; • Reconhecer a contribuição dos eventos históricos para a configuração da sociedade contemporânea; • Entender e valorizar a diversidade étnica e cultural, a cosmovisão e manifestações em diferentes épocas e contextos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1 A Primeira Guerra Mundial e o declínio da Europa.
1.1 O Imperialismo;

- 1.2 As Grandes Alianças;
- 1.3 A Partilha da África
- 2.0 Revolução Russa
- 2.1 Os ideais Marxistas
- 2.2 O Stalinismo.
- 3.0 O entre guerras:
- 3.1 A ascensão dos Estados Unidos da América.
- 3.2 A Crise de 1929
- 3.3 Nazismo
- 3.4 Fascismo.
- 4.0 A Segunda Guerra Mundial.
- 4.1 A Expansão Alemã
- 4.2 A formação das Aliança
- 5 O Mundo Pós-Guerra:
- 5.1 A Partilha da África
- 5.2 Descolonização e Guerra Fria;
- 5.3 A nova ordem mundial.
- 5.4 A revolução e o socialismo na China.
- 5.5 Os caminhos do Vietnã: a influência socialista (Norte) e a capitalista (Sul).
- 5.6 A Revolução Cubana e a Doutrina de Segurança Nacional

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COTRIM, Gilberto. **História Global**: Brasil e geral: volume 1 / Gilberto Cotrim. – 1. Ed. – São Paulo: Saraiva, 2010.

COTRIM, Gilberto. **História Global**: Brasil e geral: volume 1 / Gilberto Cotrim. – 3. Ed. – São Paulo: Saraiva, 2016.

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

VICENTINO, Cláudio. “**História geral: ensino médio**”/ Cláudio Vicentino. – São Paulo: Scipione, 2006.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARRUDA, José Jobson de A. Arruda e PILETTI, Nelson. **Toda a história, história geral e história do Brasil**. Volume único, Editora Atica, São Paulo. 2004.

BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. São Paulo/Brasília, Hucitec/UnB, 1996.

BARROS, José D’assunção. **O campo da História: Especialidades e Abordagens**. Petrópolis, ed. Vozes, 2004.

BECKER, Bertha K. **Amazônia**. Ática, Série Princípios, São Paulo, 1990.

BUENO, Magali Franco. “**A imagem da Amazônia na mídia impressa brasileira**”. In: _____. O imaginário brasileiro sobre a Amazônia: uma leitura por meio dos discursos dos viajantes, do Estado, dos livros didáticos de Geografia e da mídia impressa. Dissertação (Mestrado). Departamento de Geografia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, SP, 2003, pp. 100-141.

<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-11052004-103058/pt-br.php>.

CATELLI JUNIOR, Roberto. **Conexão história: volume 1 : ensino médio: 1a série / Roberto Catelli Junior**. – 1. ed. – São Paulo: Editora AJS, 2013.

CATELLI JUNIOR, Roberto. **História: texto e contexto: Ensino Médio, volume único/ Roberto Catelli Junior; com a colaboração de Maria Soledad Más Gandini, Renata Lima Aspis**. – São Paulo: Scipione, 2006.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios da Antiguidade**” Vol. 3 - Editora Abril, 25 de outubro de 2004.

COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios Modernos**” Vol. 3 - Editora Abril, 24 de novembro de 2004.

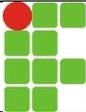
COLEÇÃO GRANDES IMPÉRIOS. “**Impérios Pré-Colombianos**” Vol. 2 - Editora Abril, 10 de novembro 2004.

- CUNHA, Euclides. **À margem da História**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- CUNHA, Manuela Carneiro da. (org.), **Legislação indigenista no século XIX**. Uma compilação (1808-1889). São Paulo, Edusp/Comissão Pró-Índio de São Paulo, 1992.
- _____, Manuela Carneiro da. Cultura com asas. **Cultura com asas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.
- FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 12a ed. São Paulo. Edusp, 2004.
- CHAUÍ, Marilena. **“Convite à Filosofia”** Editora Ática, São Paulo, 2003
- FERREIRA, João Paulo Hidalgo. **“Nova história integrada”**: ensino médio: volume único: manual do professor / João Paulo Hidalgo Ferreira, Luiz Estavam de Oliveira Fernandes. – Campinas, SP: Companhia da Escola, 2005.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26a ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.
- MACHADO. Carlos Augusto Ribeiro. **Roma e seu império**. São Paulo. Saraiva, 2000.
- MAQUIAVEL, Nicolau. **O Príncipe**. Nicolau Maquiavel. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.
- MELLO, Leonel Itaussu Almeida, 1945 – **“História moderna e contemporânea”**; Leonel Itaussu A. Mello, Luís César Amad Costa. – São Paulo: Scipione, 1999.
- PINTO, Renan Freitas Pinto. **A Viagem das idéias**. Revista eletrônica do Instituto de Estudos Avançados. Vol. 19. Nr. 53. São Paulo. 2005. Disponível em: www.scielo.br, acessado em 10 de janeiro de 2016.
- REIS, Arthur César Ferreira. **A Amazônia e a Cobiça Internacional**. 3a ed. Rio de Janeiro: Gráfica Record Editora, 1968.
- TOCANTINS, Leandro. **Amazônia: natureza, homem e tempo**. 2. Ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1982.

ELABORADO POR:

Richardson Adriano de Souza

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Geografia				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/1º Sem.	10	6	4	1	40
EMENTA					
Espaço Geográfico. Coordenadas Geográficas. Fuso horário. Movimentos da Terra. Estações do ano. Representação do espaço geográfico. Tipos e principais elementos de um mapa. Linguagem cartográfica. Problemas ambientais globais. Exploração dos recursos naturais e impactos ambientais.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciado em Geografia.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
História, Sociologia e Gestão.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Proporcionar ao aluno o conhecimento dos elementos naturais, culturais e artificiais que constituem as identidades espaciais, entendendo o espaço como produto das relações socioeconômicas, culturais e de poder, reconhecendo os diferentes contextos geohistóricos.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> Refletir sobre o principal objeto de estudo da Geografia e sua importância para compreensão do mundo. 					

- Compreender as principais consequências dos movimentos da Terra
- Interpretar geograficamente gráficos, tabelas e mapas e outras fontes documentais que caracterizam os espaços geográficos;
- Avaliar as relações entre preservação e degradação da vida no planeta nas diferentes escalas.
- Estimular a criticidade e o engajamento na luta por um mundo mais justo e democrático.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. O que é Geografia e por que estudar Geografia
2. O Espaço Geográfico, principal objeto de estudo da Geografia
3. Coordenadas Geográficas e fuso horário
4. Movimentos da Terra e as estações do ano
5. Representação do espaço Geográfico: construção de mapas
6. Tipos e principais elementos de um mapa
7. A linguagem cartográfica
8. Principais problemas ambientais globais
9. Exploração dos recursos naturais e impactos ambientais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de; RIGOLIN, Tércio Barbosa. **Fronteiras da globalização**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2013.

LUCCI, ElianAlabi, BRANCO, Anselmo Lázaro, MENDONÇA, Cláudio. **Território e sociedade no mundo globalizado**. 2ª. Saraiva. 2013. 3ª. Saraiva. 2020.

MOREIRA, João Carlos e SENE, Eustáquio de. **Geografia geral e do Brasil II: espaço geográfico e globalização**. 3ª. Scipione. 2020

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ADDA, J. **Os problemas da globalização da economia**. Barueri:Manole,2004.

BONIFACE, P. **Compreender o mundo**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo,2011.

CASTRO, Iná Elias, GOMES, Paulo César da Costa, CORRÊA, Roberto Lobato. **Olhares geográficos**: modos ver e viver o espaço. Rio e Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

SANTOS, M. **A natureza do espaço**. Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 2007.

SOUZA, Marcelo Lopes. **ABC do desenvolvimento urbano**. 6ª ed. – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

ELABORADO POR:

Elias de Oliveira Moraes

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:		Produção Alimentícia		
Disciplina:	Geografia					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/2º Sem.	10	6	4	1	40	
EMENTA						
Origens e dinâmicas da população mundial. Ocupação do continente americano. Circulação de migrantes no mundo. Diversidade e territorialidade. Características e estrutura da população mundial e do Brasil. Cidade. Cidadania. Urbanização. Rede e hierarquia urbanas. O problemas sociais urbanos.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciado em Geografia.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
História, Sociologia e Gestão.						

PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Proporcionar ao aluno o conhecimento dos elementos naturais, culturais e artificiais que constituem as identidades espaciais, entendendo o espaço como produto das relações socioeconômicas, culturais e de poder, reconhecendo os diferentes contextos geohistóricos.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as diversas formas de ocupação dos meios físicos e as relações da vida humana com a paisagem; • Perceber as cidades em diversos tempos como produto das relações sociais, suas permanências e mudanças ao longo do tempo, no espaço urbano. • Analisar de maneira crítica as interações da sociedade com o meio físico levando em consideração aspectos históricos e/ou geográficos; • Estimular o senso crítico e a vontade de contribuirmos na construção de um mundo mais justo e humano para todos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. População Mundial: origens e dinâmicas 2. A ocupação do continente americano 3. Circulação de migrantes no mundo 4. População Mundial: diversidade e territorialidades 5. Características e estrutura da população mundial e do Brasil 6. A cidade e a cidadania 7. O processo de urbanização 8. Rede e hierarquia urbanas 9. O problemas sociais urbanos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de; RIGOLIN, Tércio Barbosa. **Fronteiras da globalização**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2013.

LUCCI, ElianAlabi, BRANCO, Anselmo Lázaro, MENDONÇA, Cláudio. **Território e sociedade no mundo globalizado**. 2ª. Saraiva. 2013. 3ª. Saraiva. 2020.

MOREIRA, João Carlos e SENE, Eustáquio de. **Geografia geral e do Brasil II: espaço geográfico e globalização**. 3ª. Scipione. 2020

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ADDA, J. **Os problemas da globalização da economia**. Barueri:Manole,2004.

BONIFACE, P. **Compreender o mundo**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo,2011.

CASTRO, Iná Elias, GOMES, Paulo César da Costa, CORRÊA, Roberto Lobato. **Olhares geográficos: modos ver e viver o espaço**. Rio e Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

SANTOS, M. **A natureza do espaço**. Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 2007.

SOUZA, Marcelo Lopes. **ABC do desenvolvimento urbano**. 6ª ed. – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

ELABORADO POR:

Elias de Oliveira Moraes

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Geografia					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
2ª/3º Sem.	10	6	4	1	20	
EMENTA						

<p>Produção industrial. Revolução informacional. Classificação, importância e distribuição das indústrias. Industrialização no Brasil. Globalização. Avanço das técnicas e da tecnologia. Precarização das relações de trabalho. Mundo do trabalho no futuro. Fontes de energia renováveis e não renováveis. O potencial energético brasileiro. Agricultura moderna e impactos socioambientais.</p>
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Licenciado em Geografia.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
História, Sociologia e Gestão.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
<p>Proporcionar ao aluno o conhecimento dos elementos naturais, culturais e artificiais que constituem as identidades espaciais, entendendo o espaço como produto das relações socioeconômicas, culturais e de poder, reconhecendo os diferentes contextos geohistóricos.</p>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as principais características das etapas de desenvolvimento do capitalismo. • Analisar fatores que explicam o impacto das novas tecnologias no processo de territorialização da produção; • Analisar as transformações ocorridas no território brasileiro a partir do processo de industrialização. • Refletir sobre as transformações do mundo contemporâneo e a importância da educação como ferramenta de transformação social.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Produção industrial e revolução informacional 2. Classificação, importância e distribuição das indústrias

3. O processo de industrialização no Brasil: de país agrário a país urbano-industrial
4. A globalização e seus diversos fluxos
5. Avanço das técnicas e da tecnologia
6. Precarização das relações de trabalho
7. O mundo do trabalho no futuro
8. Fontes de energia renováveis e não renováveis
9. O potencial energético brasileiro
10. Agricultura moderna e impactos socioambientais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA, Lúcia Marina Alves de; RIGOLIN, Tércio Barbosa. Fronteiras da globalização. 2. ed. São Paulo: Ática, 2013.

LUCCI, ElianAlabi, BRANCO, Anselmo Lázaro, MENDONÇA, Cláudio. Território e sociedade no mundo globalizado. 2ª. Saraiva. 2013. 3ª. Saraiva. 2020.

MOREIRA, João Carlos e SENE, Eustáquio de. Geografia geral e do Brasil II: espaço geográfico e globalização. 3ª. Scipione. 2020

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ADDA, J. Os problemas da globalização da economia. Barueri:Manole,2004.

BONIFACE, P. Compreender o mundo. São Paulo: Ed. Senac São Paulo,2011.

CASTRO, Iná Elias, GOMES, Paulo César da Costa, CORRÊA, Roberto Lobato. Olhares geográficos: modos ver e viver o espaço. Rio e Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

SANTOS, M. A natureza do espaço. Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 2007.

SOUZA, Marcelo Lopes. ABC do desenvolvimento urbano. 6ª ed. – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

ELABORADO POR:

Elias de Oliveira Moraes

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Filosofia					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/1º Sem.	10	6	4	1	40	
EMENTA						
A origem da Filosofia. Mito e Logos. A Filosofia na Antiguidade e na Idade Média.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura em Filosofia; Bacharel em Filosofia; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de Filosofia.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Língua Portuguesa, Geografia, História, Artes, Sociologia, Matemática, Informática. Metodologia Científica. Gestão agropecuária, ambiental e agroindustrial.						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Conhecer as principais teorias da filosofia grega antiga e da filosofia cristã.						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:						
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o processo de surgimento do pensamento filosófico no ocidente; • Conhecer as principais questões da filosofia pré-socrática; • Compreender a finalidade do método socrático; • Conhecer os fundamentos da metafísica de Platão e Aristóteles; 						

- Conhecer as ideias éticas presentes na filosofia helenística;
- Conhecer os fundamentos da filosofia cristã: Patrística e Escolástica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. A passagem do mito ao logos;
2. A filosofia da natureza;
3. Sócrates e método dialético;
4. Platão e a teoria das formas;
5. A teleologia aristotélica;
6. As escolas Helenísticas: Cinismo, Estoicismo, Epicurismo e Ceticismo;
7. Patrística: Agostinho de Hipona;
8. Escolástica: Tomás de Aquino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
- ARANHA, Maria Lúcia de Arruda, MARTINS, Maria Helena Pires. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. São Paulo, Moderna; 2003.
- CHAUÍ, Marilena, **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ARISTÓTELES, **Metafísica e Ética a Nicômaco**. São Paulo, Nova Cultural, 1993 (Os Pensadores).
- BORNHEIM, G. **Os Filósofos Pré-socráticos**. Cultrix, 2000.
- NASCIMENTO, C. A. **O que é Filosofia Medieval**. São Paulo: Brasiliense, 2004
- PLATÃO. **A República**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012 (Saraiva de Bolso).
- REALE, Giovanni, ANTISERI, Dario. **História da Filosofia Vol. I e II – Antiguidade e Idade Média**. São Paulo: Paulus, 2000.

ELABORADO POR:

Daniel Sena

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Filosofia					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/2º Sem.	10	6	4	1	40	
EMENTA						
A filosofia moderna. Racionalismo. Empirismo. Apriorismo. Realismo político. Contratualismo.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Licenciatura em Filosofia; Bacharel em Filosofia; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de Filosofia.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Língua Portuguesa, Geografia, História, Artes, Sociologia, Matemática, Informática. Metodologia Científica. Gestão agropecuária, ambiental e agroindustrial.						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Conhecer as principais teorias da filosofia moderna: o problema do conhecimento e as teorias políticas da modernidade.						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:						
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as implicações da passagem do pensamento medieval para o moderno; • Conhecer a importância do método para a ciência e para a filosofia moderna; 						

- Conhecer os fundamentos do Racionalismo e do Empirismo;
- Conhecer principais elementos do apriorismo kantiano;
- Analisar o realismo político de Maquiavel;
- Conhecer as teorias contratualistas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Os métodos indutivo e dedutivo;
2. O pensamento cartesiano;
3. O empirismo de John Locke;
4. A Crítica Kantiana;
5. Maquiavel e o realismo político;
6. Hobbes e o absolutismo;
7. O liberalismo de John Locke;
8. Rousseau e o contrato social;
9. Montesquieu e a divisão de poderes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda, MARTINS, Maria Helena Pires. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. São Paulo, Moderna; 2013.

CHAUÍ, Marilena, **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDERY, M. A. P. A., et. Al. **Para compreender a ciência: uma perspectiva histórica**. 4. Ed., Rio de Janeiro: Garamond, 2014.

DESCARTES, **Meditações**, Abril Cultural, 2000.

ROUSSEAU, J. J. **O Contrato Social**. São Paulo: Abril Cultural, 2002 (Os Pensadores).

KANT, **Crítica da Razão Pura**. Nova Cultural, 1993.

REALE, Giovanni, ANTISERI, Dario. História da Filosofia Vol. II – Do Renascimento a Kant. São Paulo: Paulus, 1990.
ELABORADO POR:
Daniel Sena

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Filosofia				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem.	10	6	4	1	40
EMENTA					
A filosofia Contemporânea. O Positivismo. Voluntarismo nietzschiano. O Existencialismo. A teoria marxista. A Epistemologia contemporânea.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Licenciatura em Filosofia; Bacharel em Filosofia; Bacharel com formação pedagógica complementar no ensino de Filosofia.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Língua Portuguesa, Geografia, História, Artes, Sociologia, Matemática, Informática. Metodologia Científica. Gestão agropecuária, ambiental e agroindustrial.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Conhecer as principais correntes da Filosofia Contemporânea.					

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender o contexto histórico da filosofia contemporânea e sua multiplicidade de correntes;
- Conhecer os fundamentos do positivismo e sua divisão da história;
- Compreender a crítica de Nietzsche à moral e aos valores da cultura ocidental.
- Compreender os elementos básicos da dialética marxista e sua contribuição à filosofia política e à economia;
- Conhecer os fundamentos do existencialismo de Jean-Paul Sartre;
- Refletir sobre as orientações epistemológicas da Ciência na contemporaneidade: o paradigma científico e a refutabilidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. O Positivismo de Auguste Comte;
2. Nietzsche e a transvaloração dos valores;
3. A dialética marxista;
4. Conceitos da filosofia marxista: Ideologia, Infraestrutura, superestrutura, mais valia, fetichização da mercadoria e reificação;
5. Os estágios da história segundo Marx;
6. Sartre: existência e liberdade;
7. Thomas Kuhn e o paradigma científico;
8. Karl Popper e a teoria da falseabilidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda, MARTINS, Maria Helena Pires. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. São Paulo, Moderna; 2013.

CHAUÍ, Marilena, **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
<p>MONDIN, B. Curso de Filosofia. Volume 3. 9ª Ed. São Paulo: Paullus, 2005.</p> <p>NIETZSCHE, F. W. Genealogia da Moral: uma polêmica. São Paulo, Companhia das Letras, 2016.</p> <p>REALE, Giovanni, ANTISERI, Dario. História da Filosofia Vol. III. São Paulo: Paulus, 1990.</p> <p>SARTRE, Jean-Paul. O Existencialismo é um Humanismo. Petrópolis: Vozes, 2015.</p> <p>SELL, C. E. Sociologia Clássica. Petrópolis: Vozes, 2013.</p>
ELABORADO POR:
Daniel Sena

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Sociologia				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/2º Sem.	10	6	4	1	20
EMENTA					
Sociologia e Conhecimento Sociológico.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Profissional com graduação e pós-graduação em Sociologia.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Todas as áreas de conhecimento.					

PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Apresentar a importância da Sociologia como ciência que se propõe a teorizar e debater, de forma crítica, determinadas características presentes na construção da própria ciência em qualquer campo do conhecimento humano.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Debater com os alunos a questão da ética e da neutralidade científica, tanto em relação às ciências humanas, quanto no que concerne a outras áreas do conhecimento humano, como a Química, a Física, a Biologia e demais áreas afins. • Fazer com que os alunos se reconheçam como atores que têm vez e voz; Desenvolver uma análise sobre a importância das regras em nossa vida cotidiana; • Permitir ao aluno tomar conhecimento de informações sociais e perceber que alguns trabalhos de artes feitos nas ruas, não somente grafites podem interferir e modificar paisagem urbana;
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. O que é a sociedade: a vida em sociedade; as ciências sociais – Antropologia, Sociologia e Ciência Política;</p> <p>2. Cultura: Evolucionismo e diferença – a construção do pensamento antropológico; Parentesco e propriedade com modos de organização social; sociedades indígenas e o mundo contemporâneo; mitos, narrativas e o estruturalismo; Populações indígenas no Brasil;</p> <p>3. Padrões, Normas e Cultura: civilização e cultura; cultura, etnocentrismo e relativismo; padrões culturais; conceito de cultura nos séculos XX e XXI;</p> <p>4. Outras formas de pensar a diferença: A perspectiva inglesa e francesa; Sociedades simples e complexas; conceito de etnicidade e identidade;</p> <p>5. Antropologia brasileira: os 1os tempos; Antropologia e cultura popular; a consolidação da Antropologia brasileira; Antropologia e relações raciais;</p>

Antropologia urbana.
6. Temas contemporâneos da Antropologia: questões contemporâneas; gênero e parentesco; Antropologia – e História, como invenção e com as grandes rupturas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
MACHADO, I. J. R.; AMORIM, H.; BARROS, C. R. Sociologia Hoje . Ed. Ática.
OLIVEIRA, L. F.; COSTA, R. C. R. Sociologia para o século XXI . Ed. Imperial Novo Milênio.
Acerta + ENEM, 3a Série, Ciências Humanas, Ed. MWC.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Obras Didáticas PNLD 2021, FNDE, Ministério da Educação do Novo Ensino Médio.
ELABORADO POR:
Profª. Mariá Sena

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Sociologia				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/4º Sem.	10	6	4	1	20
EMENTA					
Trabalho, Política e Sociedade.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Profissional com graduação e pós-graduação em Sociologia.					

ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Todas as áreas de conhecimento.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Apresentar a importância da Sociologia como ciência que se propõe a teorizar e debater, de forma crítica, determinadas características presentes na construção da própria ciência em qualquer campo do conhecimento humano.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar vários objetos (antigos ou novos) que tenham algum tipo de valor/importância no nosso cotidiano; • Refletir sobre os interesses econômicos e políticos das principais nações que possuem energia atômica, envolvendo a produção e extração do urânio; • Estimular a percepção de que os acontecimentos e os processos históricos do que chamamos reestruturação produtiva apresentam semelhanças e diferenças históricas de uma localidade para a outra; • Discutir a crise ambiental através de uma crítica ao consumo na sociedade capitalista; • Analisar a ideia de sustentabilidade na sociedade moderna; • Estimular o aluno a pesquisar sobre o surgimento da Modernidade e seus impactos na concepção do homem moderno; • Aprofundar o caráter da democracia e das eleições, desvelando as questões que justificam determinadas leis e regras de funcionamento e de escolhas, que nem sempre podem ou devem seguir uma lógica matemática; • Ampliar os conhecimentos das novas gerações sobre os acontecimentos ocorridos na época das ditaduras até os dias de hoje.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1. “Tudo que é sólido se desmancha no ar”: Capitalismo e Barbárie; A

humanidade inventa o capitalismo; Acumulando capital e revolucionando a indústria; Concorrência e monopólio; A crise; O que é o Socialismo; Interdisciplinares; Interatividade; Aprendendo com jogos.

2. Globalização e Neoliberalismo: o que é e como funciona cada um no século XXI.
3. O Mundo do Trabalho e a Educação: Seremos todos flexíveis, terceirizados e produtivos?; A crise econômica da década de 1970; A nova moda econômica – acumular capital de forma flexível; Enfim, a moda pega – e o futuro como fica?; Um novo fast food para você.
4. Capital, Desenvolvimento Econômico e a Questão Ambiental: as causas ambientais; O surgimento da Sociologia ambiental; Novas políticas ambientais.
5. Cidadania e direitos no mundo e no Brasil Contemporâneo: O que é cidadania; Direitos civis, políticos e sociais; Cidadania, socialismo e minorias; Capitalismo e desigualdades sociais; Direitos e cidadania no Brasil de hoje.
6. Estado e Democracia: o que é democracia; A ascensão da democracia liberal e a participativa; O que é a democracia representativa no mundo neoliberal? A história política recente do Brasil como exemplo.
7. Movimentos Sociais Ontem e Hoje: Definindo e caracterizando os movimentos sociais; Movimentos sociais – e revolução socialista e no Brasil Contemporâneo; O surgimento dos novos movimentos sociais.
8. O Papel da Mídia no Capitalismo Globalizado: uma revolução que não para; a opinião de especialistas; mudanças de hábitos e de relações sociais; e o “Big Brother

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MACHADO, I. J. R.; AMORIM, H.; BARROS, C. R. **Sociologia Hoje**. Ed. Ática.
 OLIVEIRA, L. F.; COSTA, R. C. R. **Sociologia para o século XXI**. Ed. Imperial Novo Milênio.
 Acerta + ENEM, 3a Série, Ciências Humanas, Ed. MWC.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Obras Didáticas PNLD 2021, FNDE, Ministério da Educação do Novo Ensino Médio.

ELABORADO POR:
Profª. Mariá Sena

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Sociologia					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/6º Sem.	10	6	4	1	20	
EMENTA						
Relações Sociais Contemporâneas.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Profissional com graduação e pós-graduação em Sociologia.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Todas as áreas de conhecimento.						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Apresentar a importância da Sociologia como ciência que se propõe a teorizar e debater, de forma crítica, determinadas características presentes na construção da própria ciência em qualquer campo do conhecimento humano.						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:						
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar o território como espaço de relações de poder, definido de acordo com os interesses políticos presentes na sociedade; 						

- Refletir sobre os impactos ambientais e sociais da produção dos biocombustíveis, articulando conhecimentos da Química e da Biologia;
- Discutir, do ponto de vista da Química e da Sociologia, o uso de drogas nas sociedades atuais;
- Refletir sobre as relações entre os efeitos das substâncias químicas e os conflitos sociais geradores de violências;
- Analisar a diversidade biológica encontrada nas sociedades;
- Refletir sobre as questões relacionadas ao determinismo biológico, características inatas, instinto materno, dom, amor incondicional;
- Produzir uma autoreflexão sobre práticas trans/homofóbicas desenvolvidas atualmente;
- Desenvolver análise histórica e sociológica sobre a conquista de direitos e as mudanças nos modos de vida da sociedade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. A questão urbana: origem e desenvolvimento das cidades e da urbanização; A cidade contemporânea como espaço de segregação socioespacial; reflexão sobre favelas; as cidades grandes; e as cidades do futuro?
2. A questão da terra no Brasil: é questão de terra ou de gente?; e os trabalhadores do campo?; trabalhadores sem-terra; A sociedade e a questão de terra no Brasil.
3. Violência e desigualdades sociais: a sociologia da violência; uso de drogas na sociedade;
4. Religiosidade e juventude no século XXI: Entre o crer e o saber; O que tem a ver a sociologia e a religião?; as religiões no Brasil; a sociedade, seus problemas e a religiosidade; religiosidade na juventude e o novo milênio;
5. Desnaturalizando as desigualdades raciais: o que é o racismo?; Qual é a cor do Brasil?;
6. Relações de gênero e dominação masculina no mundo de hoje: sexo, gênero e pode; gêneros e transgêneros; Violência de gênero e legislação brasileira.
7. Debatendo a diversidade sexual e de gênero: sexo e identidade de gênero;

orientação sexual; transfobia e homofobia; identidade de gênero e orientação sexual através dos tempos e das culturas; movimento social.

8. Nossos ancestrais, 1os habitantes do Brasil: estudo sobre os índios; linguagem indígena e seus conhecimentos medicinais; suas vivências no mundo atual.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MACHADO, I. J. R.; AMORIM, H.; BARROS, C. R. **Sociologia Hoje**. Ed. Ática.

OLIVEIRA, L. F.; COSTA, R. C. R. **Sociologia para o século XXI**. Ed. Imperial Novo Milênio.

Acerta + ENEM, 3a Série, Ciências Humanas, Ed. MWC.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Obras Didáticas PNLD 2021, FNDE, Ministério da Educação do Novo Ensino Médio.

ELABORADO POR:

Prof^a. Mariá Sena

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Saúde e Segurança no Trabalho				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1 ^a /1 ^o Sem.	20	4	16	2	40
EMENTA					
<p>Conceitos básicos sobre Saúde e Segurança no Trabalho; Noções sobre Legislação Trabalhista e Previdenciária; Acidentes e doenças ocupacionais; Normas Regulamentadoras. Ergonomia e treinamentos. Estudo do ambiente de trabalho e aplicações específicas. Prevenção de combate a incêndios.</p>					

PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Engenheiro em Segurança do Trabalho; Engenheiro Florestal; Engenheiro Ambiental Agrárias ou áreas afins.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Possibilitar o conhecimento que garanta a segurança do operador e dos equipamentos utilizados no setor agroindustrial.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Entender os principais conceitos de ambiente, saúde e segurança com ênfase no setor primário; • Reconhecer a importância da adoção de medidas de segurança do trabalho para a redução dos impactos ambientais, sociais e econômicos; • Identificar os riscos ambientais relacionados ao efetivo desenvolvimento das atividades laborais; • Desenvolver ações de controle sobre possíveis acidentes e doenças do trabalho.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos básicos sobre Saúde e Segurança no Trabalho <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Relação da saúde com a segurança do trabalho 1.2. Acidentes e doenças ocupacionais 1.3. Perigos e Riscos 1.4. Riscos Ambientais

- 1.5. Mapa de risco
2. Noções sobre Legislação Trabalhista e Previdenciária
3. Normas Regulamentadoras
 - 3.1. NR 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes
 - 3.2. NR 06 - Equipamentos de Proteção Individual - EPI
 - 3.3. NR 17 - Ergonomia
 - 3.4. NR 23 - Proteção Contra Incêndios
 - 3.5. NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho
 - 3.6. NR 31 - Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMISASSA, M. Q. **Segurança e Saúde no Trabalho: NRs 1 a 36 Comentadas e Descomplicadas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014.

FILHO, Barbosa, Antonio Nunes. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MORAES, G. A. **Legislação de Segurança e Saúde Ocupacional**. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde Editora e Livraria Virtual, 2007.

MORAES, G. A.; OLIVEIRA, G.; LIMA, C. A. **Normas Regulamentadoras Comentadas**. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde Editora e Livraria Virtual, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. **Administração da Produção**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

ELABORADO POR:

Railma Pereira Moraes

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO AMAZONAS



Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Metodologia Científica				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem.	20	4	16	2	40
EMENTA					
Ciência e pesquisa. Tipos de pesquisa. Projeto e relatório. Desenho experimental. Citação e Referenciamento. Normas da ABNT. Ética. Defesa. Publicação e patente.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Pós-graduado em qualquer área do conhecimento.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Todas as áreas do conhecimento.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Desenvolver pesquisas científicas de maneira ética e eficiente, visando o avanço dos conhecimentos agroindustriais.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar projetos de pesquisa relevantes e viáveis. • Conduzir experimentos de maneira ética e eficiente. • Defender resultados e conclusões de maneira coerente e lógica. 					
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Diferença entre ciência e pesquisa 2. Tipos de pesquisa: quantitativa e qualitativa; experimental, descritiva, 					

exploratória, entre outros.

3. Elaboração de projetos de pesquisa: Problema, objetivos e perguntas de pesquisa; Redação científica e argumentação lógica; Revisão bibliográfica e estado da arte; Citação e referenciamento; Metodologia de pesquisa e plano de trabalho.
4. Desenho experimental: Variáveis dependentes e independentes; Grupos de controle e tratamento; Amostragem e tamanho de amostra.
5. Coleta e análise de dados: Métodos de coleta de dados; Tratamento estatístico dos dados e softwares.
6. Elaboração de relatórios: Resultados, discussões e conclusões.
7. Normas técnicas do trabalho acadêmico: Elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais; Formatação de trabalhos acadêmicos; Referências bibliográficas e citações em conformidade com a ABNT.
8. Ética na pesquisa científica: Plágio e integridade acadêmica; Princípios éticos na condução de pesquisas; Consentimento informado e confidencialidade; Questões éticas relacionadas à coleta e uso de dados.
9. Defesa e apresentação de resultados: Preparação e estruturação de apresentações orais; Técnicas de comunicação eficaz.
10. Publicação e patente: Importância e processo da publicação científica; Proteção de resultados por meio de patentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PÁDUA, E. M. M. **Metodologia da Pesquisa**: uma abordagem teórico-prática. Campinas: Papyrus, 2016.

PEREIRA, J. M. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. **NBR 14724**: Informação e Documentação – Trabalhos Acadêmicos – Apresentação. 2011.

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. **NBR 6023**: Informação e

Documentação – Referências – Elaboração. Agosto, 2002.

KRUGER, J. M. **Metodologia da pesquisa em Administração**: em linguagem descomplicada. Curitiba: Bagai, 2023.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

VOLPATO, G. L. **Método lógico para redação científica**. 2. ed. [S.l.]: Best Writing, 2017.

ELABORADO POR:

Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Diálogos Integradores em EJA					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/1º Sem.	10	2	8	1	40	
EMENTA						
Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. O que é estar no IFAM? Caminhos até aqui... meu alicerce; Daqui pra frente... o que eu penso? Compartilhando histórias de vida... encorajando um ao outro; O que me move? Experiências do passado revividas no presente.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Deverão participar da disciplina o máximo de docentes possível e de acordo com o projeto de cada semestre, sempre auxiliados pela equipe técnico-pedagógica do campus.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						

Essas áreas serão definidas a cada semestre de acordo com a proposta do projeto.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					
Definidos a partir do projeto semestral.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
ELABORADO POR:					
Heitor Thury Barreiros Barbosa					

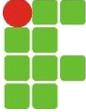
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Diálogos Integradores em EJA					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/2º Sem.	10	2	8	1	40	

EMENTA
Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. O que o mundo do trabalho me oferece? Como estar em formação para o mundo do trabalho? Aprendendo a empreender; O empreendedorismo como válvula de escape da falta de emprego; Alinhando objetivos pessoais com objetivos profissionais; O papel de um técnico em agroindústria.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Deverão participar da disciplina o máximo de docentes possível e de acordo com o projeto de cada semestre, sempre auxiliados pela equipe técnico-pedagógica do campus.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Essas áreas serão definidas a cada semestre de acordo com a proposta do projeto.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Definidos a partir do projeto semestral.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
Definidos a partir do projeto semestral.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Definidos a partir do projeto semestral.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
Definidos a partir do projeto semestral.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Definidos a partir do projeto semestral.
ELABORADO POR:

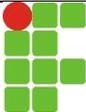
Heitor Thury Barreiros Barbosa

<p style="text-align: center;">INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Diálogos Integradores em EJA				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem.	10	2	8	1	40
EMENTA					
<p>Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. A dimensão humana; A dimensão técnico-científica; A dimensão cultural; Identidade: aprendendo a ser; Aprendendo a conviver; Cidadania e ética; Educação e trabalho; Competências para o mundo do trabalho; Fazendo escolhas no mundo do trabalho.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
<p>Deverão participar da disciplina o máximo de docentes possível e de acordo com o projeto de cada semestre, sempre auxiliados pela equipe técnico-pedagógica do campus.</p>					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Essas áreas serão definidas a cada semestre de acordo com a proposta do projeto.</p>					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					

Definidos a partir do projeto semestral.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Definidos a partir do projeto semestral.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
Definidos a partir do projeto semestral.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Definidos a partir do projeto semestral.
ELABORADO POR:
Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Diálogos Integradores em EJA					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
2ª/4º Sem.	10	2	8	1	40	
EMENTA						
<p>Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. A dimensão social: influência da formação na vida social do estudante; Cidadania e ética II; As mudanças comportamentais do aluno antes e durante e perspectivas futuras do EJA-EPT.</p>						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						

Deverão participar da disciplina o máximo de docentes possível e de acordo com o projeto de cada semestre, sempre auxiliados pela equipe técnico-pedagógica do campus.			
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO			
Essas áreas serão definidas a cada semestre de acordo com a proposta do projeto.			
PROGRAMA			
OBJETIVO GERAL:			
Definidos a partir do projeto semestral.			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:			
Definidos a partir do projeto semestral.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
Definidos a partir do projeto semestral.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Definidos a partir do projeto semestral.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Definidos a partir do projeto semestral.			
ELABORADO POR:			
Heitor Thury Barreiros Barbosa			

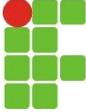
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS			
 INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS			
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA		
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia

Disciplina:	Diálogos Integradores em EJA				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/5º Sem.	10	2	8	1	40
EMENTA					
Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. Conhecimento e prática; mundo contemporâneo do trabalho; voluntariado; direitos e deveres; contribuição cidadã no período de estudos.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Deverão participar da disciplina o máximo de docentes possível e de acordo com o projeto de cada semestre, sempre auxiliados pela equipe técnico-pedagógica do campus.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Essas áreas serão definidas a cada semestre de acordo com a proposta do projeto.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					
Definidos a partir do projeto semestral.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:					
Definidos a partir do projeto semestral.					
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:					
Definidos a partir do projeto semestral.					

ELABORADO POR:
Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Diálogos Integradores em EJA					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/6º Sem.	10	2	8	1	40	
EMENTA						
<p>Essa disciplina integra uma proposta semestral de Projeto Integrador. Principais obstáculos na trajetória; motivações em seguir em frente; adaptações no modo de vida ao longo da construção do conhecimento; seus mentores; mudanças no pensar, agir e estilo de vida ao final do curso.</p>						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
<p>Deverão participar da disciplina o máximo de docentes possível e de acordo com o projeto de cada semestre, sempre auxiliados pela equipe técnico-pedagógica do campus.</p>						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
<p>Essas áreas serão definidas a cada semestre de acordo com a proposta do projeto.</p>						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Definidos a partir do projeto semestral.						

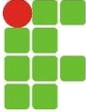
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
Definidos a partir do projeto semestral.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Definidos a partir do projeto semestral.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
Definidos a partir do projeto semestral.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
Definidos a partir do projeto semestral.
ELABORADO POR:
Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Informática Básica					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/1º Sem.	10	2	8	1	60	
EMENTA						
<p>Introdução à Informática. Conceitos básicos de informática e tecnologia. Uso adequado do computador e periféricos. Ferramentas de Produtividade. Pacote Office. Formatação de documentos e apresentações. Organização e gerenciamento de arquivos e pastas. Internet. Comunicação Digital. Navegação segura na internet. Uso de e-mails e comunicação eletrônica.</p>						

PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Bacharelado, Licenciado ou Tecnólogo em: Ciência da Computação, Informática, Sistemas para Internet, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Desenvolvimento de Sistemas, Engenharia da Computação ou Engenharia de Software.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Língua Portuguesa e Literatura, Arte, Matemática, Biologia, História, Geografia Filosofia, Saúde e Segurança no Trabalho, Diálogos Integradores em EJA Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos, Gestão e Produção Agropecuária.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Promover o desenvolvimento de habilidades e conhecimentos básicos em informática, visando capacitar os alunos para o uso adequado e eficiente de recursos tecnológicos no contexto da agroindústria.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Familiarizar os alunos com os conceitos fundamentais da informática e suas aplicações práticas. • Capacitar os alunos no uso básico do sistema operacional e na navegação na internet. • Introduzir os alunos ao pacote Office, com ênfase nas ferramentas mais utilizadas, como processador de texto, planilhas eletrônicas e apresentações. • Desenvolver habilidades de pesquisa e comunicação utilizando recursos online. • Promover a conscientização sobre a importância da segurança digital e boas práticas de uso da tecnologia.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. 1.Introdução à Informática <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Conceitos básicos de informática

- 1.2. Evolução da computação e seu impacto na sociedade
- 1.3. Componentes de um computador
2. Sistema Operacional
 - 2.1. Funções e características de um sistema operacional
 - 2.2. Navegação e gerenciamento de arquivos no sistema operacional
 - 2.3. Configurações básicas do sistema
3. Navegação na Internet
 - 3.1. Conceitos básicos de internet
 - 3.2. Navegadores web e suas funcionalidades
 - 3.3. Pesquisa e avaliação de informações online
4. Pacote Office - Processador de Texto
 - 4.1. Introdução ao processador de texto
 - 4.2. Formatação de texto e parágrafos
 - 4.3. Inserção de imagens e objetos
 - 4.4. Criação e formatação de tabelas
5. Pacote Office - Apresentações
 - 5.1. Introdução às apresentações de slides
 - 5.2. Criação e formatação de slides
 - 5.3. Inserção de elementos gráficos e multimídia
 - 5.4. Transições e animações
 - 5.5. Gravar intervalos
6. Comunicação e Colaboração Online
 - 6.1. Uso de e-mails e serviços de mensagens
 - 6.2. Ferramentas de colaboração online
 - 6.3. Compartilhamento de documentos e trabalho em equipe
7. Segurança e Ética na Informática
 - 7.1. Noções básicas de segurança digital

<p>7.2. Proteção de dados e privacidade</p> <p>7.3. Boas práticas na utilização da tecnologia</p> <p>7.4. Responsabilidade ética no uso da informática</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>NORTON, Peter. Introdução à Informática. São Paulo: Pearson, 2017.</p> <p>LAUDON, Kenneth C.; LAUDON, Jane P. Sistemas de Informação Gerenciais. São Paulo: Pearson, 2017.</p> <p>STAIR, Ralph M.; REYNOLDS, George W. Princípios de Sistemas de Informação. São Paulo: Cengage Learning, 2016.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
<p>MORAES, Anilton. Informática Básica. São Paulo: Érica, 2019.</p> <p>CAMARGO, Ana Paula et al. Informática Básica e Aplicada. São Paulo: Atlas, 2018.</p> <p>MARTINS, Leonardo. Informática e Comunicação na Era Digital. São Paulo: Érica, 2017.</p> <p>CASTRO, Thiago. Informática Básica: Conceitos e Aplicações. Rio de Janeiro: Brasport, 2016.</p> <p>FERREIRA, Aurélio B. Informática Básica: Uma Abordagem Didática. São Paulo: Novatec, 2015.</p>
ELABORADO POR:
Rubens Cesar de Souza Aguiar

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p>  <p>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</p>	
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA
Forma:	Integrada
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia

Disciplina:	Informática Básica				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/2º Sem.	20	4	16	2	60
EMENTA					
Ferramentas de Produtividade. Exploração avançada do pacote Office para tarefas específicas da agroindústria. Word. Excel. PowerPoint. Estudo aprofundado das funcionalidades e recursos dessas ferramentas. Integração da Informática com a Agroindústria. Aplicação da informática na cadeia produtiva agroindustrial. Uso de tecnologias para otimização de processos agroindustriais.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Bacharelado, Licenciado ou Tecnólogo em: Ciência da Computação, Informática, Sistemas para Internet, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Desenvolvimento de Sistemas, Engenharia da Computação ou Engenharia de Software.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Língua Portuguesa e Literatura, Matemática, Biologia, Geografia, Filosofia, Sociologia, Diálogos Integradores em EJA, Composição de Alimentos e Nutrição, Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos, Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos, Gestão e Produção Agropecuária					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Aprofundar os conhecimentos em informática, focando no uso avançado do pacote Office e na integração da informática com a agroindústria, visando capacitar os alunos para atividades mais específicas e produtivas no contexto do setor agroindustrial.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Explorar as funcionalidades avançadas do pacote Office, como recursos avançados em processador de texto, fórmulas e gráficos em planilhas 					

eletrônicas.

- Aprofundar o conhecimento sobre a integração da informática com a agroindústria, abordando tecnologias e ferramentas específicas utilizadas no setor.
- Estudar as regras da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) para formatação de documentos, com foco em relatórios e trabalhos técnicos relacionados à agroindústria.
- Promover a reflexão sobre a importância da informática na otimização de processos e na melhoria da produtividade no contexto da agroindústria.
- Incentivar o uso ético e responsável da informática, considerando questões de privacidade, segurança e propriedade intelectual.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Pacote Office - Processador de Texto e Normas da ABNT
 - 1.1. Uso de estilos
 - 1.2. Regras e formatação de documentos segundo as normas da ABNT
 - 1.3. Estruturação de relatórios e trabalhos técnicos
 - 1.4. Citações, referências, bibliografia e listas conforme as normas
2. Pacote Office - Planilhas Eletrônicas
 - 2.1. Introdução à planilha eletrônica
 - 2.2. Criação e formatação de planilhas
 - 2.3. Fórmulas e funções básicas
 - 2.4. Gráficos e análise de dados
 - 2.5. Fórmulas e funções avançadas para cálculos complexos
 - 2.6. Uso de gráficos avançados para visualização de dados
 - 2.7. Tabelas dinâmicas e segmentação de dados
 - 2.8. Validação de dados e proteção de células
3. Integração da Informática com a Agroindústria
 - 3.1. Softwares específicos utilizados na gestão agroindustrial

3.2. Uso de planilhas eletrônicas para controle de estoque e produção

3.3. Análise de dados agrícolas e agroindustriais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

NORTON, Peter. **Introdução à Informática**. São Paulo: Pearson, 2017.

LAUDON, Kenneth C.; LAUDON, Jane P. **Sistemas de Informação Gerenciais**. São Paulo: Pearson, 2017.

STAIR, Ralph M.; REYNOLDS, George W. **Princípios de Sistemas de Informação**. São Paulo: Cengage Learning, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Informática: conceitos básicos, Fernando de Castro Velloso. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Informática Aplicada ao Desenho Técnico, D. Junghans. Curitiba: Base Editorial, 2010.

Informática Básica: Conceitos Básicos, F. C. Velloso. São Paulo, 7ª ed. Campus, 2004.

Norma NBR 6023: Informação e documentação - Referências - Elaboração - UFPE.

Manual ABNT: Regras gerais de estilo e formatação de trabalhos acadêmicos / Centro Universitário Álvares Pente - FECAP.

ELABORADO POR:

Rubens Cesar de Souza Aguiar

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 			
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA		
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia
Disciplina:	Composição de Alimentos e Nutrição		

Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/2º Sem.	20	4	16	2	40
EMENTA					
Conceitos básicos em alimentação e nutrição; Fundamentos da digestão, absorção, metabolismo e excreção; Tabelas de composição de alimentos.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Engenheiro de alimentos, tecnólogo em alimentos, nutricionista ou áreas afins					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Química, Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos, Higiene e Controle de Qualidade, Conservação de Alimentos, Análise Sensorial, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Proporcionar conhecimentos sobre a dinâmica da alimentação e da nutrição, bem como a utilização de alimentos e seus componentes, considerando a dinâmica nutricional.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos os básicos, a importância, os objetivos e as aplicações da disciplina; • Conhecer as principais funções e fontes alimentares dos nutrientes. • Conhecer as diferentes tabelas de composição química dos alimentos. • Conhecer a composição química e nutricional dos alimentos de origem vegetal e animal. 					

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos básicos em alimentação e nutrição
 - 1.1. Alimentação
 - 1.2. Nutrição
 - 1.3. Função dos nutrientes
2. Fundamentos da digestão, absorção, metabolismo e excreção
 - 2.1. Sistema digestivo
 - 2.2. Saliva
 - 2.3. Deglutição
 - 2.4. Digestão no estômago
 - 2.5. Hormônios gastrintestinais
 - 2.6. Regulação da secreção e motilidade gástrica
 - 2.7. Mecanismos absorptivos
 - 2.8. Excreção
3. Tabela de composição de alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Editora: Unicamp, 2003. 212 p.

GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. **Nutrição**: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008. 280 p

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos**: suporte para decisão nutricional. 2a ed. São Paulo: Coronário, 2002, 135p.

WHITNEY, E; ROLFES, S.R. **Nutrição 1** – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 448 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NÓBREGA, F. J. **O que você quer saber sobre Nutrição**: Perguntas e respostas comentadas - 2ª edição ampliada e atualizada. São Paulo: Editora Manole, 2014.

912p

ORDÓÑEZ, J.A. & COLS. **Tecnologia de Alimentos**: alimentos de origem animal - Vol. 2. São Paulo: ArtMed, 2005. 280 p.

ELABORADO POR:

Thyssia Bomfim Araújo da Silva

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/2º Sem.	20	4	16	2	40	
EMENTA						
<p>Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Micro-organismos deteriorantes e patógenos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Controle de micro-organismos em alimentos, ambientes, manipuladores e equipamentos.</p>						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Engenheiro de alimentos, tecnólogo em alimentos, nutricionista ou áreas afins.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
<p>Química, Composição de Alimentos e Nutrição, Higiene e Controle de Qualidade, Conservação de Alimentos, Análise Sensorial, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados.</p>						

PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Contribuir na formação de um profissional capaz de exercer controle de qualidade microbiológica dos alimentos, garantindo a segurança dos alimentos.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os fatores que podem interferir no crescimento microbiano e na segurança dos alimentos; • Conhecer os principais micro-organismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos (DTAs); • Conhecer os princípios micro-organismos deteriorantes de alimentos; • Capacitar o aluno para a realização de análise crítica e tomada de decisão sobre o controle de microorganismos em ambientes, manipuladores e equipamentos envolvidos em processos produtivos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos da microbiologia de alimentos: micro-organismos deteriorantes, patogênicos e indicadores. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Importância dos microrganismos nos alimentos. 1.2. Grupos de bactérias importantes em bacteriologia de alimentos. 1.3. Microrganismos indicadores e patogênicos. 2. Metabolismo microbiano e fatores que controlam o crescimento microbiano. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos 2.2. Padrões microbiológicos 3. Micro-organismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Transmissão de Doenças por Alimentos 3.2. Mecanismos de Intoxicações e Infecções Alimentares 3.3. Surtos de Doenças transmitidas por Alimentos

4. Microbiota natural e deteriorante dos alimentos.
5. Controle de micro-organismos em alimentos, métodos de conservação.
 - 5.1. Métodos gerais de conservação dos alimentos
 - 5.2. Embalagens na indústria de alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. (tradução Maria Carolina Minardi Guimarães e Cristina Teonhardt), Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia de los alimentos**. Editora Ateneu, 1996. 187p.

PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S. & KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books do Brasil, v. 1. 2a ed. 1996. 524p.

PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S. & KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books do Brasil, v. 2. 2a ed. 1996. 517p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BASTOS, Maria S. R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa, 2008.

FORSYTHE, Stephen. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

MASSAGUER, Pilar R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2006.

SILVA, Neusely; JUNQUEIRA, Valéria; SILVEIRA, Neliane. **Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2007.

ELABORADO POR:

Thyssia Bomfim Araújo da Silva

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO AMAZONAS



Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Higiene e Controle de Qualidade				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem.	20	4	16	2	40
EMENTA					
<p>Conceito de higiene alimentar. Agentes e processos de limpeza e sanitização industrial. Boas Práticas de Fabricação. Procedimento Padrão de Higiene Operacional. Definição de qualidade. Sistemas de certificação e programas da qualidade. Organização e atribuições do Controle de qualidade nas agroindústrias. Padrões de identidade e qualidade.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Engenheiro de alimentos, tecnólogo em alimentos, nutricionista ou áreas afins.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Química, Composição de Alimentos e Nutrição, Microbiologia aplicada à tecnologia de alimentos, Conservação de Alimentos, Análise Sensorial, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos, Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados.</p>					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Adotar e aplicar programas e métodos na indústria de alimentos para obter e manter os produtos com padrões de qualidade.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> Identificar as contaminações de alimentos e focos de contaminação durante 					

o processamento de alimentos.

- Fazer o processo de higienização e sanitização de instalações de uma agroindústria. - Desenvolver manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO).
- Desenvolver o sistema APPCC na indústria alimentícia.
- Reconhecer a importância das normas da qualidade.
- Identificar os requisitos necessários para a implantação de um sistema da qualidade. - Compreender as características de cada etapa componente de um sistema da qualidade.
- Identificar as principais ferramentas da qualidade de utilização na gestão de uma agroindústria.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Higiene na agroindústria

- 1.1. Conceitos básicos de higienização; alimento seguro; contaminação de alimentos;
- 1.2. Agentes e processos de limpeza e sanitização da indústria de alimentos; controle e qualidade da água.
- 1.3. Aplicação das Boas Práticas de Fabricação,
- 1.4. Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional e Sistema APPCC.

2. Controle de qualidade

- 2.1. Introdução a controle de qualidade; Implementação de programas de qualidade na agroindústria;
- 2.2. Controle analítico de qualidade de alimentos: Amostragem; Preparo de amostra; Padronização; Análises de qualidade dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FARIAS, Roberto Maia. **Manual de segurança na higiene e limpeza**. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri: Manole, 2011.

BALLESTERO-ALVAREZ, María Esmeralda. **Gestão de qualidade, produção e operações**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

CARVALHO, Marly Monteiro de; PALADINI, Edson Pacheco. (coord.) **Gestão da Qualidade: teoria e casos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GERMANO, Maria Izabel Simões. **Treinamento de manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros**. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

PALADINI, Edson Pacheco. **Avaliação estratégica da qualidade**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

ELABORADO POR:

Thyssia Bomfim Araújo da Silva

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Conservação de Alimentos				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/4º Sem.	20	4	16	2	40
EMENTA					
<p>Importância da conservação dos alimentos; Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos; Conservação por secagem; Conservação pelo calor; Conservação pelo frio; Conservação por fermentação; Conservação por defumação; e Conservação pela adição de aditivos.</p>					

PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Ciência dos Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, afins.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Produção de conservas e molhos vegetais. Produção de geleias, doces, frutas em calda e frutas desidratadas. Processamento de frutas e hortaliças.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Fornecer conhecimentos teóricos e práticos necessários para compreender os princípios, métodos e tecnologias empregados na conservação de alimentos, visando a preservação da qualidade, segurança e vida útil dos alimentos. Ao final do curso, os alunos devem ser capazes de analisar e aplicar os diferentes métodos de conservação.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a importância dos processos de conservação de alimentos e os princípios básicos dos diferentes métodos de conservação de alimentos. • Capacitar os estudantes em técnicas de manipulação e de conservação de alimentos de origem vegetal; • Identificar os métodos mais apropriados para a obtenção dos diferentes produtos alimentícios industrializados.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Conservação de Alimentos <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Definição, histórico de conservação de alimentos 1.2. Importância da conservação de alimentos 1.3. Princípios básicos da conservação de alimentos 2. Noções de construção, layout, área limpa e área suja, e de instalações

<p>agroindustriais.</p> <ol style="list-style-type: none">3. Operações de pré-processamento de alimentos<ol style="list-style-type: none">3.1. Recepção, limpeza, seleção, classificação e descascamento.3.2. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, mistura, moldagem, extrusão, forneamento e fritura.4. Conservação pelo calor<ol style="list-style-type: none">4.1. Fundamentos da conservação pelo emprego do calor e métodos utilizados: pasteurização, esterilização e branqueamento. Método de secagem natural e artificial.5. Conservação pelo frio<ol style="list-style-type: none">5.1. Fundamentos da conservação pelo emprego do frio e métodos utilizados: refrigeração e congelamento);6. Conservação por fermentação<ol style="list-style-type: none">6.1. Controle e utilização da fermentação em alimentos e benefícios dos microrganismos utilizados na produção de alimentos fermentados.7. Conservação por defumação<ol style="list-style-type: none">7.1. Composição e processo de produção da fumaça, tipos de fumaça e defumação8. Conservação pela adição de aditivos<ol style="list-style-type: none">8.1. Aditivos alimentares suas categorias e funções na conservação de alimentos.9. Embalagens para os Alimentos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>CAMPBELL-PLATT, Geoffrey (editor). Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>EVANGELISTA, . Tecnologia de alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2015.</p> <p>OETTERER, lia. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, cia Lopes. **Tecnologia de tratamento de carnes e derivados**. Rio de Janeiro: NT Editora, 2016.

CALIL, R.; AGUIAR, J. **Aditivos nos alimentos**: tudo que você precisa saber sobre aditivos químicos adicionados nos alimentos. Editora: Cone, 1999.

FELLOWS, P. J.. **Tecnologia do processamento de Alimentos**: princípios e prática. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284p.

PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.) et al. **Tecnologia de alimentos v.1**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005.

ELABORADO POR:

Giancarlo Francisco Pontes Monteiro

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Análise Sensorial					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
2ª/4º Sem.	20	4	16	2	40	
EMENTA						
<p>Importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos do sentido. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Propriedades sensoriais de alimentos e bebidas. Métodos de avaliação sensorial. Ferramentas e técnicas em análise sensorial. Preparo de amostras. Montagem e organização de um programa de avaliação sensorial. Características não sensoriais e comportamento de consumo. Métodos estatísticos para análise de dados sensoriais.</p>						

PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Graduado em Ciência dos Alimentos ou áreas afins.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Biologia; Química; Sociologia; Informática Básica; Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortalças; Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais; Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados; Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos; Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Realizar avaliações sensoriais precisas e confiáveis de alimentos e bebidas, utilizando métodos eficientes e robustos, a fim de fornecer informações relevantes para a agroindústria e contribuir para a melhoria da qualidade dos produtos.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e aplicar ferramentas de análise sensorial para avaliar a qualidade de alimentos e bebidas. • Selecionar e capacitar equipes para a realização de avaliações sensoriais de alimentos e bebidas. • Planejar e executar de forma adequada avaliações sensoriais para obtenção de resultados confiáveis. • Interpretar corretamente os resultados dos testes estatísticos aplicados nas avaliações sensoriais, visando embasar a tomada de decisões relacionadas à qualidade dos alimentos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1. Introdução à análise sensorial de alimentos: Importância da análise sensorial;

<p>Campos de aplicação.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Fundamentos da análise sensorial: Fisiologia dos órgãos do sentido; Fatores que afetam o julgamento sensorial; Propriedades sensoriais de alimentos e bebidas. 3. Métodos de avaliação sensorial: Ferramentas e técnicas em análise sensorial; Preparo de amostras; Montagem e organização de um programa de avaliação sensorial. 4. Análise e interpretação dos resultados: Características não sensoriais e comportamento de consumo; Métodos estatísticos para análise de dados sensoriais
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5. ed. Curitiba: PUCPRESS, 2019.</p> <p>ELLENDERSEN, L.S.N.; WOSIACKI, G. Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 2014.</p> <p>MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 4. ed. Viçosa: UFV, 2018.</p> <p>PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12995: Teste triangular em análises sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1993.</p> <p>_____. NBR 12806: Análise sensorial dos alimentos e bebidas – Terminologia. São Paulo: ABNT, 1993.</p> <p>QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.</p>
ELABORADO POR:
Heitor Thury Barreiros Barbosa

<p style="text-align: center;">INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/3º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
<p>Conceitos e características gerais das frutas e hortaliças; Armazenamento e transporte, pós-colheita; Recepção da matéria-prima, higienização e seleção; Processamento; Equipamentos e especificações. Controle de Qualidade. Métodos de conservação. Embalagens utilizadas.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
<p>Graduado em Ciência dos Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Agrárias ou áreas afins.</p>					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Engenharia de Alimentos e Processamento Industrial, Microbiologia; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Empreendedorismo; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental; Gestão Agroindustrial.</p>					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
<p>Compreender, aplicar e desenvolver tecnologias de processamento e conservação de frutas e hortaliças na região amazônica, considerando suas características nutricionais, culturais e socioeconômicas, promovendo a valorização e a sustentabilidade dos recursos regionais.</p>					

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender os conceitos e características gerais das frutas e hortaliças, identificando suas principais propriedades físicas, nutricionais e organolépticas.
- Analisar de forma crítica os processos de armazenamento e transporte na pós-colheita, buscando otimizar a qualidade e reduzir perdas dos produtos.
- Desenvolver habilidades para recepcionar adequadamente a matéria-prima, aplicando técnicas de higienização e seleção que garantam a segurança alimentar e a excelência dos produtos processados.
- Compreender a relevância do processamento na conservação dos produtos e no aproveitamento integral da matéria-prima, e conhecer os principais equipamentos utilizados na indústria de processamento de frutas e hortaliças.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à Tecnologia de Frutas e Hortaliças
 - 1.1. Importância econômica e nutricional das frutas e hortaliças
 - 1.2. Tendências e desafios na indústria de processamento de frutas e hortaliças
 - 1.3. Legislação e regulamentação aplicáveis à tecnologia de frutas e hortaliças
2. Características e Propriedades das Frutas e Hortaliças
 - 2.1. Composição química e estrutura das frutas e hortaliças
 - 2.2. Fatores que afetam a qualidade e a maturação
3. Processamento de Frutas e Hortaliças
 - 3.1. Lavagem, seleção e classificação de frutas e hortaliças
 - 3.2. Tecnologias de processamento mínimo
 - 3.3. Tecnologias de processamento térmico (pasteurização, esterilização, congelamento)
 - 3.4. Desidratação e liofilização de frutas e hortaliças
4. Embalagem e Armazenamento de Frutas e Hortaliças

- 4.1. Tipos de embalagens para frutas e hortaliças
- 4.2. Tecnologias de embalagem ativa e inteligente
- 4.3. Controle de umidade, temperatura e atmosfera durante o armazenamento
- 4.4. Pós-colheita e manuseio adequado das frutas e hortaliças

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CHITARRA, M.I.F. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Viçosa: CPT, 2007.
- SANTOS, Ricardo Henrique Silva. **Hortaliças orgânicas**: produção orgânica de hortaliças-fruto. Brasília: SENAR, 2011.
- PEREIRA, Igor Souza. **Olericultura**. Brasília: NT Editora, 2016.
- PESSOA, Taciano. **Tecnologia de tratamento de frutas e hortaliças**. Brasília, DF: NT Editora, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotechnologia Industrial**: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4
- FELLOWS, P.I. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- LIMA, U. de A. (Coord.). **Agroindustrialização de frutas**. Piracicaba: FEALQ, 1998. 151p.
- ROSENTHAL, A. et al. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial**: polpa e suco de frutas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, SEBRAE, 2003. 123 p.
- OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

ELABORADO POR:

Giancarlo Francisco Pontes Monteiro

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Frutas e Hortaliças				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/4º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
Tecnologia de fabricação de doces, geléias, frutas em calda, frutas desidratadas, frutas cristalizadas, polpas, sucos, picles, conservas, minimamente processados.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Graduado em Ciência dos Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Agrárias ou áreas afins.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Engenharia de Alimentos e Processamento Industrial, Microbiologia; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Empreendedorismo; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental; Gestão Agroindustrial.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Compreender, aplicar e desenvolver tecnologias de processamento e conservação de frutas e hortaliças na região amazônica, considerando suas características nutricionais, culturais e socioeconômicas, promovendo a valorização e a sustentabilidade dos recursos regionais.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de fabricação de produtos como doces, geléias, polpas, sucos e conservas. 					

- Conhecer e seguir regulamentações legais na elaboração e comercialização destes produtos.
- Valorizar e incentivar o uso de frutas e hortaliças nativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Tecnologias de Extração de Sucos, Polpas e Concentrados
 - 1.1. Extração de sucos e néctares
 - 1.2. Elaboração de polpas e purês de frutas e hortaliças
 - 1.3. Tecnologias de concentração de sucos e polpas
2. Produtos Derivados de Frutas e Hortaliças
 - 2.1. Elaboração de compotas, geleias e marmeladas
 - 2.2. Tecnologias de produção de doces e geleias em massa
 - 2.3. Fabricação de conservas de frutas e hortaliças
 - 2.4. Produção de sucos concentrados e néctares
3. Inovações e Tendências em Tecnologia de Frutas e Hortaliças
 - 3.1. Novas tecnologias de processamento e embalagem
 - 3.2. Ingredientes funcionais e alimentos saudáveis
4. Visita Técnica e Estudos de Caso
 - 4.1. Visitas a indústrias/locais de processamento de frutas e hortaliças
 - 4.2. Análise de casos de sucesso e desafios enfrentados pelo setor

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CHITARRA, M.I.F. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Viçosa: CPT, 2007.
- SANTOS, Ricardo Henrique Silva. **Hortaliças orgânicas**: produção orgânica de hortaliças-fruto. Brasília: SENAR, 2011.
- PEREIRA, Igor Souza. **Olericultura**. Brasília: NT Editora, 2016.
- PESSOA, Taciano. **Tecnologia de tratamento de frutas e hortaliças**. Brasília, DF: NT Editora, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4
- FELLOWS, P.I. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- LIMA, U. de A. (Coord.). **Agroindustrialização de frutas**. Piracicaba: FEALQ, 1998. 151p.
- ROSENTHAL, A. et al. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, SEBRAE, 2003. 123 p.
- OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

ELABORADO POR:

Giancarlo Francisco Pontes Monteiro

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO AMAZONAS



Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/4º Sem.	20	4	16	2	40

EMENTA

Introdução à química de cereais. Características. Tecnologia do processamento, conservação, secagem, armazenamento, moagem e aproveitamento de resíduos de

grãos e cereais.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Graduação em Agronomia, Ciência dos Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou disciplinas afins.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Engenharia de Alimentos e Processamento Industrial, Microbiologia; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Empreendedorismo; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental; Gestão Agroindustrial.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Conhecer os processos de beneficiamento de grãos e cereais. Conhecer as tecnologias de fabricação de diferentes produtos a base de cereais.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular debates relacionados às técnicas de produção vegetal das culturas do milho, arroz e feijão, entre outros. • Conhecer as principais diferenças na composição química dos diversos cereais.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Tecnologia de Grãos e Cereais <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Importância econômica e nutricional dos grãos e cereais 1.2. Principais grãos e cereais utilizados na indústria de alimentos 1.3. Tendências e desafios na tecnologia de grãos e cereais 2. Características e Propriedades dos Grãos e Cereais <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Composição química e estrutura dos grãos e cereais 2.2. Fatores que afetam a qualidade e a estabilidade dos grãos 3. Embalagem e Armazenamento de Grãos e Cereais

<p>3.1. Tipos de embalagens para grãos e cereais</p> <p>3.2. Tecnologias de embalagem para prolongar a vida útil dos produtos</p> <p>3.3. Armazenamento adequado para evitar perdas e garantir a qualidade</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>Borém, F. M., & Carvalho, F. I. F. Tecnologia de grãos e cereais. UFV. (2017).</p> <p>Lannes, S. C. D. S. Tecnologia de Cereais e Leguminosas. Varela. (2016).</p> <p>Steel, C. J., & Funck, G. R. Ciência e Tecnologia de Cereais. ABEAS. (2017).</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
<p>Ferreira, E. G., & Arêas, J. A. G. Cereais: química e tecnologia. Rubio. (2016).</p> <p>Camargo, C. J. Cereais e leguminosas: qualidade de grãos. Apta. (2016).</p> <p>Arêas, J. A. G., & Lannes, S. C. D. S. Alimentos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais. Varela. (2019)</p> <p>Oliveira, F. A. R., & Baracat, M. M. Processamento de Grãos e Cereais: Nutrição, Saúde e Sabor. Difusão Editora. (2016).</p> <p>Grisi, M. C., & Villar, A. J. F. Análise de grãos e cereais. UNESP. (2013).</p>
ELABORADO POR:
Giancarlo Francisco Pontes Monteiro

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/5º Sem.	20	4	16	2	40

EMENTA
Tecnologia do processamento, conservação, secagem, armazenamento, moagem e aproveitamento de resíduos de grãos e cereais.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Graduação em Agronomia, Ciência dos Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou disciplinas afins.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Engenharia de Alimentos e Processamento Industrial, Microbiologia; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Empreendedorismo; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental; Gestão Agroindustrial.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Conhecer os processos de beneficiamento de grãos e cereais. Conhecer as tecnologias de fabricação de diferentes produtos a base de cereais.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar produtos a base de grãos e cereais • Aplicar métodos e técnicas de conservação de grãos e cereais, enfatizando a importância da prevenção de perdas e da qualidade final dos produtos • Desenvolver habilidades práticas na manipulação de equipamentos e máquinas utilizados no processamento de grãos e cereais.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecnologias de Produção de Derivados de Grãos e Cereais <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Produção de pães, massas e produtos de panificação 1.2. Elaboração de cereais matinais, barras de cereais e snacks 1.3. Produção de alimentos à base de arroz, milho, trigo e outros grãos

<p>1.4. Tecnologias de fortificação e enriquecimento de alimentos</p> <p>2. Embalagem e Armazenamento de Grãos e Cereais</p> <p>2.1. Tipos de embalagens para grãos e cereais</p> <p>2.2. Tecnologias de embalagem para prolongar a vida útil dos produtos</p> <p>2.3. Armazenamento adequado para evitar perdas e garantir a qualidade</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<p>Borém, F. M., & Carvalho, F. I. F. Tecnologia de grãos e cereais. UFV. (2017).</p> <p>Lannes, S. C. D. S. Tecnologia de Cereais e Leguminosas. Varela. (2016).</p> <p>Steel, C. J., & Funck, G. R. Ciência e Tecnologia de Cereais. ABEAS. (2017).</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
<p>Ferreira, E. G., & Arêas, J. A. G. Cereais: química e tecnologia. Rubio. (2016).</p> <p>Camargo, C. J. Cereais e leguminosas: qualidade de grãos. Apta. (2016).</p> <p>Arêas, J. A. G., & Lannes, S. C. D. S. Alimentos de Origem Vegetal: Grãos e Cereais. Varela. (2019)</p> <p>Oliveira, F. A. R., & Baracat, M. M. Processamento de Grãos e Cereais: Nutrição, Saúde e Sabor. Difusão Editora. (2016).</p> <p>Grisi, M. C., & Villar, A. J. F. Análise de grãos e cereais. UNESP. (2013).</p>
ELABORADO POR:
Giancarlo Francisco Pontes Monteiro

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 	
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA
Forma:	Integrada
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados
Série:	CH Teórica: CH Prática: CH EAD: CH Semanal: CH Anual:

2ª/3º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
Carnes bovinas e seu papel na agroindústria. Classificações. Características. Cortes. Valor comercial. Técnicas de abate. Desossa. Armazenamento. Qualidade e segurança alimentar. Boas práticas de fabricação e manipulação.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Graduado em Ciências dos Alimentos, Agrárias ou áreas afins.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Análise Sensorial; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos; Gestão Agroindustrial: Empreendedorismo, Associativismo e Cooperativismo					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Processar, armazenar e comercializar produtos de origem animal, com ênfase em carnes bovina, suína, aves e pescados, a fim de formar profissionais qualificados e conscientes das boas práticas e regulamentações do setor agroindustrial.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios e técnicas de processamento de carnes bovinas. • Conhecer as características físicas, sensoriais e nutricionais das carnes bovinas e sua influência na qualidade do produto final. • Efetuar diferentes cortes de carne bovina, compreendendo suas aplicações culinárias e valor comercial. • Aplicar as técnicas adequadas de armazenamento de carnes bovinas. 					
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO					

1. Introdução à tecnologia de produtos de origem animal: Carnes bovinas na agroindústria.
2. Princípios e técnicas de processamento.
3. Características físicas, sensoriais e nutricionais da carne bovina e sua influência na qualidade do produto final.
4. Identificação e aplicação culinária dos diferentes cortes de carne bovina.
5. Técnicas de armazenamento.
6. Boas práticas de manipulação e armazenamento.
7. Práticas laboratoriais: desossa e preparo de cortes de carne bovina.
8. Regulamentações e normas sanitárias aplicadas ao processamento de carnes bovinas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, L. **Tecnologia de tratamento de carnes e derivados**. Rio de Janeiro: NT, 2016.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. **Industrialização de carnes e derivados (Alimentos e Bebidas)**. São Paulo: SENAI, 2017.

PICCHI, V. **História, Ciência e Tecnologia da Carne Bovina**. [S.l.]: Paco Editorial, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBOSA, F. A. **Administração de fazendas de bovinos: leite e corte**. Viçosa: CPT, 2011.

CAMARGO, I. **Coleção dos cortes de carne bovina: Carnes com prazer 1, 2, 3 e 4**. [S.l.]: DASH, 2013.

CARVALHO, T. B. **Estratégias de crescimento e reestruturação da indústria de carne bovina no Brasil**. [S.l.]: Dialética, 2022.

FEIJÓ, G. L. D.; MADUREIRA, L. D. **Qualidade da carne bovina**. Campo Grande: Embrapa Gado de Corte, 2000.

MAURICIO, R. A. **Avaliação sensorial de carne bovina e ovina com**

revestimento comestível. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2020.

REZENDE, C. A. P. **Bovinocultura de corte.** Lavras: UFLA, 2000.

ELABORADO POR:

Heitor Thury Barreiros Barbosa

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/4º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
Processamento de carnes suínas. Técnicas de abate. Cortes. Embalagem. Características sensoriais e nutricionais. Aplicações na indústria alimentícia. Defumação, cura e outros métodos de conservação. Controle de qualidade e análise sensorial.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Graduado em Ciências dos Alimentos, Agrárias ou áreas afins.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Análise Sensorial; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos; Gestão Agroindustrial: Empreendedorismo, Associativismo e Cooperativismo					

PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Processar, armazenar e comercializar produtos de origem animal, com ênfase em carnes bovina, suína, aves e pescados, a fim de formar profissionais qualificados e conscientes das boas práticas e regulamentações do setor agroindustrial.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios e técnicas de processamento de carnes suínas. • Identificar e conhecer as características sensoriais e nutricionais das carnes suínas e sua influência na qualidade do produto final. • Explorar as aplicações de carnes suínas na agroindústria através de diferentes preparações e produtos derivados. • Aplicar métodos de conservação de carnes suínas, como defumação, cura e outros métodos tradicionais. • Controlar a qualidade da produção de carnes suínas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao processamento de carnes suínas. 2. Técnicas de abate de suínos. 3. Cortes e aplicações culinárias. 4. Embalagem. 5. Características sensoriais e nutricionais. 6. Aplicações das carnes suínas na indústria alimentícia. 7. Métodos de conservação de carnes suínas: defumação, cura e outros. 8. Controle de qualidade e análise sensorial em carnes suínas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
ANDRADE, L. Tecnologia de tratamento de carnes e derivados . Rio de Janeiro: NT, 2016.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS. **Manual brasileiro de cortes de suínos**. Brasília: ABCS, 2010.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. **Industrialização de carnes e derivados (Alimentos e Bebidas)**. São Paulo: SENAI, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BERTOL, T. M. **Estratégias nutricionais para melhoria da qualidade da carne suína**. Brasília: Embrapa Suínos e Aves, 2019.

CODEAGRO. **Manual de receitas com carne suína**. São Paulo: Codeagro, 2016.

LEAL, M. C. **Porco + Feijão + Couve = Feijoada!?: a bioquímica e seu ensino na educação básica**. Belo Horizonte: Dimensão, 2012.

LUDTKE, C. B. et al. **Abate humanitário de suínos**. Rio de Janeiro: WSPA, 2010.

MOUNTAIN, J. **O livro da carne de porco**. São Paulo: Publifolha, 2012.

MURAD, B. **Suinocultura**. Brasília: NT, 2017.

ELABORADO POR:

Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO AMAZONAS



Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/5º Sem.	20	4	16	2	80

EMENTA

Espécies avícolas de interesse para a agroindústria. Abate. Desossa. Cortes. Embutidos, empanados, defumados e outros produtos. Controle de qualidade e

segurança alimentar. Boas práticas de fabricação e manipulação.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Graduado em Ciências dos Alimentos, Agrárias ou áreas afins.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Análise Sensorial; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos; Gestão Agroindustrial: Empreendedorismo, Associativismo e Cooperativismo
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Processar, armazenar e comercializar produtos de origem animal, com ênfase em carnes bovina, suína, aves e pescados, a fim de formar profissionais qualificados e conscientes das boas práticas e regulamentações do setor agroindustrial.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar o abate de aves de maneira ética e higiênica, bem como a desossa e os cortes adequados. • Transformar a carne de aves em embutidos, empanados, defumados e outros produtos. • Garantir a qualidade e segurança alimentar dos produtos a base de carne de aves
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Abate de aves: ética e higiene. 2. Desossa e cortes. 3. Produção de embutidos, empanados, defumados e outros produtos. 4. Qualidade e segurança alimentar.

5. Boas práticas de fabricação.
6. Análise sensorial e avaliação de qualidade.
7. Regulamentações e normas sanitárias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, L. **Tecnologia de tratamento de carnes e derivados**. Rio de Janeiro: NT, 2016.

COTTA, T. **Produção de carne de frango**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1997.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. **Industrialização de carnes e derivados (Alimentos e Bebidas)**. São Paulo: SENAI, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALVES, G. S. **Receita com carne de frango**. Joinville: Clube de Autores, 2021.

GOMIDE, L. A. M. **Processamento de frango: corte, recorte e desossa**. [S.l.]: LK, 2012.

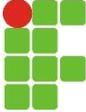
GOMIDE, L. A. M. **Processamento de frango: fabricação de embutidos e de reconstituídos**. [S.l.]: LK, 2012.

SANTOS, F. **Criação de frango caipira**. Brasília: NT, 2014.

MURAD, B. **Avicultura**. Brasília: NT, 2017.

ELABORADO POR:

Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS		 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>	
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA		
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Carnes e Pescados		
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD: CH Semanal: CH Anual:

3ª/6º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
<p>Importância do pescado para a indústria alimentícia. Despesca. Abate. Transporte. Qualidade pós-abate. Beneficiamento, filetagem, defumação, farinha de peixe e outras técnicas de processamento e conservação. Qualidade pós-processamento. Segurança alimentar. Armazenamento. Logística. Comercialização de pescados. Estratégias de marketing.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Graduado em Ciências dos Alimentos, Agrárias ou áreas afins.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Composição de Alimentos e Nutrição; Microbiologia aplicada à Tecnologia de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade; Conservação de Alimentos; Análise Sensorial; Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos; Gestão e Produção Agropecuária; Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos; Gestão Agroindustrial: Empreendedorismo, Associativismo e Cooperativismo</p>					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
<p>Processar, armazenar e comercializar produtos de origem animal, com ênfase em carnes bovina, suína, aves e pescados, a fim de formar profissionais qualificados e conscientes das boas práticas e regulamentações do setor agroindustrial.</p>					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as técnicas de despesca, abate e transporte adequados para preservar a qualidade do pescado. • Dominar técnicas de beneficiamento e processamento de pescado. • Avaliar a qualidade do pescado pós-abate e pós-processamento, considerando características sensoriais, frescor e segurança alimentar. • Garantir a qualidade dos produtos de pescado durante o armazenamento e o 					

transporte.

- Conhecer estratégias de comercialização específicas para os produtos de pescado.
- Conhecer as regulamentações e normas sanitárias aplicadas ao processamento, armazenamento e comercialização de pescados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Técnicas de despesca, abate e transporte adequados para preservar a qualidade do pescado.
2. Beneficiamento e processamento de pescado.
3. Avaliação da qualidade do pescado pós-abate e pós-processamento.
4. Armazenamento e transporte de produtos de pescado.
5. Estratégias de comercialização específicas para produtos de pescado.
6. Regulamentações e normas sanitárias aplicadas ao processamento, armazenamento e comercialização de pescados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, L. **Tecnologia de tratamento de carnes e derivados**. Rio de Janeiro: NT, 2016.

GALVÃO, J. A.; OETTERER, M. (Orgs.). **Qualidade e processamento de pescado**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. **Industrialização de carnes e derivados (Alimentos e Bebidas)**. São Paulo: SENAI, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHICRALA, P. C. M. S.; PRYTHON, A.; KATO, H. C. A.; SOBREIRA, C. B.; MUJICA, P. Y. C. **Boas práticas para abate e conservação a bordo na pesca artesanal, rio Araguaia, Tocantins**. Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2020.

GANDRA, L. **O mercado de pescado da região metropolitana de Manaus**. Montevideo: INFOPECA, 2010.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2021.

GONÇALVES, C. et al. **Produção artesanal de farinha de peixe "piracui"**.

Manaus: UFAM/PYRÁ, 2008.

OLIVEIRA, M. O. S. et al. **Influência do estado de conservação da matéria-prima no processamento de pescado: peixe fresco x resfriado**. Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2016.

ELABORADO POR:

Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS					
					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
2ª/4º Sem.	20	4	16	2	40
EMENTA					
<p>Importância do beneficiamento de mel e ovos para a sociedade. Princípios legais para o processamento, características físico-química e biológicas das matérias primas, métodos de beneficiamento, embalagem e rotulagem. Utilização desses produtos na elaboração de outros alimentos da indústria da panificação, massas, doces e demais utilizações dentro da produção de alimentos</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
<p>Devem ministrar essa disciplina os profissionais das áreas das áreas de agronomia, engenharia de alimentos e medicina veterinária.</p>					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Conservação dos alimentos, Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal; legislação da indústria de alimentos</p>					

PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Promover o exercício da cidadania de jovens e adultos, ao restaurar seu percurso formativo básico, proporcionar acesso à cultura, educação científica e tecnológica, e qualificação profissional na área da cadeia produtiva agroindustrial.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver o pensamento crítico, bem como promover a autonomia dos estudantes, visando ao exercício pleno da cidadania e à humanização. • Valorizar o conhecimento prévio dos sujeitos, estabelecendo um diálogo entre conhecimentos científicos e a realidade e experiência dos estudantes. • Possibilitar aos estudantes a aquisição de conhecimentos teóricos e práticos abrangentes nos componentes curriculares relacionados à cadeia produtiva agroindustrial. • Capacitar os estudantes em técnicas de manipulação e conservação de alimentos de origem vegetal e animal, promovendo a qualificação profissional específica para a área. • Apresentar oportunidades de inserção nos diversos estabelecimentos comerciais que manipulam matéria-prima de alimentos e seus derivados, dentro do contexto da cadeia produtiva agroindustrial. • Promover um comportamento ético e cidadão nos estudantes, baseado nos princípios da sustentabilidade, solidariedade e respeito à diversidade humana e à biodiversidade.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceito de mel segundo o RIISPOA; 2. Características do mel de apis e de melíponas in natura; 3. Análise do mel para constatação de fraudes; 4. Instalações e equipamentos para o processamento do mel; 5. Métodos de conservação e desidratação do mel;

6. Métodos de envase e rotulagem do mel;
7. Utilização do mel na indústria de doces, farmacêutica e cosmética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole, 2017.

OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole Ltda, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. In: Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 2005. p. 623-623.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VILLAS-BÔAS, Jerônimo. **Manual tecnológico: mel de abelhas sem ferrão**. 2012. Disponível em: http://www.berigan.com/ambiente/assets/Mel-de-abelhas-sem-ferrao-mel008_31.pdf

BARBOSA, A. de L. et al. **Criacao de abelhas (apicultura)**. 2007. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/126300/1/00081610.pdf>

ALVIM, Nivaldo César. **O mel e suas características**. Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária, Garça, SP, n. 3, 2004. Disponível em: http://www.faef.revista.inf.br/imagens_arquivos/arquivos_destaque/ktzYyE7wkOTdgp_k_2013-5-20-10-0-38.pdf

CAMARGO, R.C.R. **Boas praticas na colheita. extração e beneficiamento do mel** Teresina : Embrapa Meio Norte, 2003. <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/66838/1/Doc78.pdf#:~:text=Ser%C3%A3o%20abordadas%20a%20seguir%20informa%C3%A7%C3%B5es%20sobre%20a%20colheita,mel%20na%20%22casa%20do%20mel%22%20at%C3%A9%20o%20envase.>

CAMARGO, Ricardo Costa Rodrigues de; OLIVEIRA, Karen Linelle de; BERTO, Maria Isabel. **Mel de abelhas sem ferrão: proposta de regulamentação**. Brazilian Journal of Food Technology, v. 20, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/zbF939YW7rMVB8vfL6GWRPc/?lang=pt>

ELABORADO POR:

Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Mel e Ovos					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/5ª Sem.	20	4	16	2	40	
EMENTA						
<p>Importância do beneficiamento de mel e ovos para a sociedade. Princípios legais para o processamento, características físico-química e biológicas das matérias primas, métodos de beneficiamento, embalagem e rotulagem. Utilização desses produtos na elaboração de outros alimentos da indústria da panificação, massas, doces e demais utilizações dentro da produção de alimentos</p>						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
<p>Devem ministrar essa disciplina os profissionais das áreas das áreas de agronomia, engenharia de alimentos e medicina veterinária.</p>						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
<p>Conservação dos alimentos, Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal; legislação da indústria de alimentos</p>						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
<p>Promover o exercício da cidadania de jovens e adultos, ao restaurar seu percurso</p>						

formativo básico, proporcionar acesso à cultura, educação científica e tecnológica, e qualificação profissional na área da cadeia produtiva agroindustrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Desenvolver o pensamento crítico, bem como promover a autonomia dos estudantes, visando ao exercício pleno da cidadania e à humanização.
- Valorizar o conhecimento prévio dos sujeitos, estabelecendo um diálogo entre conhecimentos científicos e a realidade e experiência dos estudantes.
- Possibilitar aos estudantes a aquisição de conhecimentos teóricos e práticos abrangentes nos componentes curriculares relacionados à cadeia produtiva agroindustrial.
- Capacitar os estudantes em técnicas de manipulação e conservação de alimentos de origem vegetal e animal, promovendo a qualificação profissional específica para a área.
- Apresentar oportunidades de inserção nos diversos estabelecimentos comerciais que manipulam matéria-prima de alimentos e seus derivados, dentro do contexto da cadeia produtiva agroindustrial.
- Promover um comportamento ético e cidadão nos estudantes, baseado nos princípios da sustentabilidade, solidariedade e respeito à diversidade humana e à biodiversidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Ovos, segundo o RIISPOA;
2. Doenças transmissíveis por alimentos, especialmente pelos ovos;
3. Avicultura – cuidados com as galinhas poedeiras e coleta dos ovos;
4. Instalações e equipamentos para o beneficiamento dos ovos;
5. Portaria DAS Nº 612 DE 06/07/2022;
6. Processamento dos ovos: desidratação, pasteurização e resfriamento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole, 2017.

OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole Ltda, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. In: Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 2005. p. 623-623.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AMARAL, Gisele Ferreira et al. **Avicultura de postura**: estrutura da cadeia produtiva, panorama do setor no Brasil e no mundo e o apoio do BNDES. 2016. Disponível em: https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/9579/3/BS%2043%20Avicultura%20de%20postura_estrutura%20da%20cadeia%20produtiva_corrigido_P_BD.pdf

BRASIL. **Portaria DAS Nº 612 DE 06/07/2022**. Aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-sda-n-612-de-6-de-julho-de-2022-414067462>

CUNHA, F. **Processamento, pasteurização, desidratação e outros processos similares de conservação de ovos de consumo**. Pubvet, v. 6, p. Art. 1450-1454, 2012. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Flavia-Calixto/publication/315175944_Processamento_pasteurizacao_desidracao_e_outros_processos_similares_de_conservacao_de_ovos_de_consumo/links/5c54821a458515a4c7502333/Processamento-pasteurizacao-desidracao-e-outros-processos-similares-de-conservacao-de-ovos-de-consumo.pdf

OLIVEIRA, Ana Beatriz Almeida de et al. **Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais**: uma revisão. Revista HCPA. Porto Alegre. Vol. 30, n. 3 (Jul./set. 2010), p. 279-285, 2010. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/157808>

PENTEADO, CALL; MARTINS, F.; TEIXEIRA, EM. **Produção Agroindustrial**. Editora Érika. 2016.

ELABORADO POR:

Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

 <small>INSTITUTO FEDERAL AMAZONAS</small>					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/5º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
<p>Importância do beneficiamento do leite e derivados para a sociedade. Princípios legais para o processamento, características físico-química e biológicas das matérias primas, métodos de beneficiamento, embalagem e rotulagem. Utilização desses produtos na elaboração de outros alimentos da indústria da panificação, massas, doces e demais utilizações dentro da produção de alimentos.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
<p>Devem ministrar essa disciplina os profissionais das áreas das áreas de agronomia, engenharia de alimentos e medicina veterinária.</p>					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Conservação dos alimentos, Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal; legislação da indústria de alimentos</p>					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
<p>Esta disciplina visa formar profissionais capacitados e conscientes da importância dessa cadeia produtiva para a região e para o país, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a valorização da produção local de leite e derivados.</p>					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> Compreender a importância econômica e social da cadeia produtiva do leite no 					

estado do Amazonas e no cenário nacional, destacando a relevância para a geração de emprego e renda.

- Conhecer os principais conceitos teóricos e práticos relacionados ao processamento e conservação do leite e seus derivados, abordando técnicas modernas e tradicionais.
- Identificar e analisar as etapas de produção do leite, desde a ordenha até o processamento industrial, incluindo o controle de qualidade e higiene no manejo da matéria-prima.
- Conhecer as diferentes técnicas de pasteurização, homogeneização e padronização do leite, bem como os procedimentos para a fabricação de diversos produtos lácteos, como queijos, iogurtes, manteiga e outros.
- Compreender os fatores que influenciam na qualidade do leite e seus derivados, considerando aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais.
- Analisar as legislações e normas técnicas vigentes relacionadas à produção e comercialização de leite e derivados, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com os padrões estabelecidos.
- Estimular a adoção de práticas sustentáveis e responsáveis na cadeia produtiva do leite, promovendo o uso adequado dos recursos naturais e a redução do impacto ambiental.
- Desenvolver habilidades técnicas para o controle de qualidade, análise laboratorial e resolução de problemas comuns no processamento de leite e seus derivados.
- Promover a capacidade empreendedora dos alunos, estimulando-os a identificar oportunidades de negócio na área da tecnologia de leite e derivados, considerando as demandas regionais e nacionais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à Tecnologia de Leite e Derivados (4 horas)
 - 1.1. Importância econômica e social da cadeia produtiva do leite no estado do Amazonas.
 - 1.2. Panorama da produção de leite no Brasil.

- 1.3. Papel do técnico em laticínios na indústria e no setor agropecuário.
2. Processamento do Leite (16 horas)
 - 2.1. Etapas da produção de leite: ordenha, resfriamento e transporte.
 - 2.2. Tratamento e padronização do leite.
 - 2.3. Pasteurização e UHT (Ultra High Temperature).
 - 2.4. Homogeneização do leite.
 - 2.5. Embalagem e armazenamento adequado.
3. Tecnologia de Derivados Lácteos I (16 horas)
 - 3.1. Fabricação de queijos: queijo fresco, queijo minas, queijo prato, queijo muçarela.
 - 3.2. Processamento de iogurte e bebidas lácteas.
 - 3.3. Produção de leite fermentado.
 - 3.4. Técnicas de fabricação de manteiga e creme de leite.
4. Tecnologia de Derivados Lácteos II (16 horas)
 - 4.1. Elaboração de queijos especiais: queijos maturados e queijos regionais.
 - 4.2. Produção de doce de leite e cajuzinho.
 - 4.3. Fabricação de requeijão e ricota.
 - 4.4. Desenvolvimento de bebidas lácteas com adição de frutas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole, 2017.

OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole Ltda, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. In: Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 2005. p. 623-623.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BEZERRA, José Raniere Mazile Vidal. **Tecnologia da fabricação de derivados do leite**. Editora UNICENTRO, 2008.

CAVALCANTE, Antonio Belfort Dantas; DA COSTA, José Maria Correia.

Padronização da tecnologia de fabricação do queijo manteiga. Revista Ciência Agronômica, v. 36, n. 2, p. 215-220, 2005. Disponível em:
<https://www.redalyc.org/pdf/1953/195317396015.pdf>

DE REZENDE, Adriano Abreu; DOS SANTOS, Antônio Carlos; COSTA, Alfredo Maciel. **Custos de produção em laticínios**. CEP, v. 38900, p. 000. Disponível em:
<http://custoseagronegocioonline.com.br/numero1v2/Custos%20de%20producao%20em%20laticinios.pdf>

NASSU, Renata Tieko; MACEDO, Benemária Araújo; LIMA, Márcia Helena Portela. **Queijo de coalho**. 2006. Disponível em:
<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/117913/1/00077390.pdf>

SILVA, Fernando Teixeira. **Manual de produção de manteiga**. 1996. Disponível em:
<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/410326/1/manualdeproducaode manteiga.pdf>

ELABORADO POR:

Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO AMAZONAS



Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite e Derivados				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/6º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
Controle de Qualidade. Segurança alimentar. Boas práticas de fabricação. Legislação.					

Normas técnicas. Práticas sustentáveis. Impactos ambientais. Estratégias de mitigação. Responsabilidade social. Ações de responsabilidade corporativa. Empreendedorismo. Plano de negócios. Processamento de leite e derivados. Análises laboratoriais.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Devem ministrar essa disciplina os profissionais das áreas das áreas de agronomia, engenharia de alimentos e medicina veterinária.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Conservação dos alimentos, Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal; legislação da indústria de alimentos
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Esta disciplina visa formar profissionais capacitados e conscientes da importância dessa cadeia produtiva para a região e para o país, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a valorização da produção local de leite e derivados.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância econômica e social da cadeia produtiva do leite no estado do Amazonas e no cenário nacional, destacando a relevância para a geração de emprego e renda. • Conhecer os principais conceitos teóricos e práticos relacionados ao processamento e conservação do leite e seus derivados, abordando técnicas modernas e tradicionais. • Identificar e analisar as etapas de produção do leite, desde a ordenha até o processamento industrial, incluindo o controle de qualidade e higiene no manejo da matéria-prima. • Conhecer as diferentes técnicas de pasteurização, homogeneização e padronização do leite, bem como os procedimentos para a fabricação de diversos produtos lácteos, como queijos, iogurtes, manteiga e outros.

- Compreender os fatores que influenciam na qualidade do leite e seus derivados, considerando aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais.
- Analisar as legislações e normas técnicas vigentes relacionadas à produção e comercialização de leite e derivados, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com os padrões estabelecidos.
- Estimular a adoção de práticas sustentáveis e responsáveis na cadeia produtiva do leite, promovendo o uso adequado dos recursos naturais e a redução do impacto ambiental.
- Desenvolver habilidades técnicas para o controle de qualidade, análise laboratorial e resolução de problemas comuns no processamento de leite e seus derivados.
- Promover a capacidade empreendedora dos alunos, estimulando-os a identificar oportunidades de negócio na área da tecnologia de leite e derivados, considerando as demandas regionais e nacionais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar (12 horas)
 - 1.1. Análise sensorial de leite e derivados.
 - 1.2. Controle microbiológico e físico-químico dos produtos lácteos.
 - 1.3. Boas práticas de fabricação (BPF) na indústria de laticínios.
 - 1.4. Legislação e normas técnicas aplicadas à produção e comercialização de leite e derivados.
2. Sustentabilidade na Cadeia Produtiva do Leite (4 horas)
 - 2.1. Práticas sustentáveis na produção de leite.
 - 2.2. Impactos ambientais da indústria de laticínios e estratégias de mitigação.
 - 2.3. Responsabilidade social e ações de responsabilidade corporativa.
3. Empreendedorismo na Tecnologia de Leite e Derivados (4 horas)
 - 3.1. Identificação de oportunidades de negócio no setor lácteo.
 - 3.2. Plano de negócios para empreendimentos no ramo de laticínios.

4. Atividades Práticas em Laboratório (4 horas)

4.1. Experimentos e práticas de processamento de leite e derivados.

5. 4.2. Análises laboratoriais para controle de qualidade dos produtos lácteos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole, 2017.

OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole Ltda, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. In: Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 2005. p. 623-623.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AMARAL, Gisele Ferreira et al. **Avicultura de postura: estrutura da cadeia produtiva, panorama do setor no Brasil e no mundo e o apoio do BNDES**. 2016. Disponível em: https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/9579/3/BS%2043%20Avicultura%20de%20postura_estrutura%20da%20cadeia%20produtiva_corrigido_P_BD.pdf

BRASIL. **Portaria DAS Nº 612 DE 06/07/2022**. Aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-sda-n-612-de-6-de-julho-de-2022-414067462>

CUNHA, F. **Processamento, pasteurização, desidratação e outros processos similares de conservação de ovos de consumo**. Pubvet, v. 6, p. Art. 1450-1454, 2012. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Flavia-Calixto/publication/315175944_Processamento_pasteurizacao_desidracao_e_outros_processos_similares_de_conservacao_de_ovos_de_consumo/links/5c54821a458515a4c7502333/Processamento-pasteurizacao-desidracao-e-outros-processos-similares-de-conservacao-de-ovos-de-consumo.pdf

OLIVEIRA, Ana Beatriz Almeida de et al. **Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão**. Revista HCPA. Porto Alegre. Vol. 30, n. 3 (Jul./set. 2010), p. 279-285, 2010. Disponível em:

<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/157808>

PENTEADO, CALL; MARTINS, F.; TEIXEIRA, EM. **Produção Agroindustrial**. Editora Érika. 2016.

ELABORADO POR:

Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/1º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
<p>Estudo das normas e regulamentações pertinentes à agroindústria de alimentos. Análise das legislações sanitárias, ambientais e de rotulagem aplicadas ao processamento, industrialização e comercialização de produtos alimentícios. Ênfase nos procedimentos para garantia da qualidade e segurança alimentar, visando formar profissionais éticos e responsáveis, capazes de atuar em conformidade com as exigências legais do setor agroindustrial.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
<p>Devem ministrar essa disciplina os profissionais das áreas das áreas de agronomia, engenharia de alimentos e medicina veterinária.</p>					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Conservação dos alimentos, Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal; legislação da indústria de alimentos.</p>					

PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
<p>Proporcionar aos alunos do curso técnico em agroindústria, voltado para jovens e adultos, o conhecimento e compreensão das legislações e regulamentações aplicadas à indústria de alimentos. Capacitá-los a aplicar corretamente as normas sanitárias, ambientais e de rotulagem, visando assegurar a qualidade, segurança e conformidade dos produtos alimentícios, preparando-os para atuar de forma ética e responsável no mercado agroindustrial.</p>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as principais legislações sanitárias aplicadas à agroindústria de alimentos, identificando os requisitos e normas para o processamento e comercialização de produtos alimentícios. • Analisar as exigências legais relacionadas à rotulagem de alimentos, capacitando os alunos a interpretar e aplicar corretamente as informações obrigatórias nos rótulos dos produtos. • Estudar as normas ambientais pertinentes à agroindústria, enfatizando a importância da sustentabilidade e do manejo adequado de resíduos, visando minimizar o impacto ambiental das atividades agroindustriais. • Desenvolver a habilidade de realizar inspeções para verificar o cumprimento das normas sanitárias e ambientais, preparando os alunos para atuarem como agentes de fiscalização e garantia da qualidade. • Promover a conscientização sobre a importância do cumprimento das legislações na agroindústria de alimentos, estimulando a adoção de práticas responsáveis e éticas no setor, contribuindo para a melhoria contínua da segurança alimentar e da qualidade dos produtos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Introdução à Legislação Alimentar (4 horas)</p> <p>1.1. Conceitos fundamentais sobre legislação aplicada à agroindústria de alimentos.</p> <p>1.2. Órgãos reguladores e suas atribuições.</p>

- 1.3. Importância da conformidade legal para a indústria de alimentos.
2. Legislação Sanitária (20 horas)
 - 2.1. Boas Práticas de Fabricação (BPF) e normas de higiene na agroindústria.
 - 2.2. Controle de qualidade e segurança alimentar.
 - 2.3. Procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária.
 - 2.4. Responsabilidades do profissional técnico na conformidade legal.
3. Legislação de Rotulagem de Alimentos (16 horas)
 - 3.1. Requisitos obrigatórios para rotulagem de produtos alimentícios.
 - 3.2. Informações nutricionais e alegações de saúde.
 - 3.3. Rotulagem de alimentos alergênicos e ingredientes transgênicos.
 - 3.4. Análise de rótulos de alimentos comercializados no mercado.
4. Legislação Ambiental na Agroindústria (12 horas)
 - 4.1. Normas e regulamentos ambientais aplicados à indústria de alimentos.
 - 4.2. Gestão de resíduos sólidos e efluentes líquidos.
 - 4.3. Práticas sustentáveis e redução do impacto ambiental na agroindústria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole, 2017.

OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole Ltda, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. In: Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 2005. p. 623-623.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal–RIISPOA** (Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017). Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2017.

BRASIL. **Rotulagem Nutricional Obrigatória Manual de Orientação às Indústrias**

de Alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/rotulagem-nutricional-obrigatoria-manual-de-orientacao-as-industrias-de-alimentos.pdf/view>

DA SILVA, Laís Aparecida; CORREIA, Angela de Fátima Kanesaki. **Manual de boas práticas de fabricação para indústria fracionadora de alimentos.** Revista de Ciência & tecnologia, v. 16, n. 32, p. 39-57, 2009. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-unimep/index.php/cienciatecnologia/article/view/778>

FERNANDES, Denise Medianeira Mariotti; DA SILVA ENGEL, Bruna. **Agroindústrias familiares rurais: vantagens e desvantagens da legalização.** REDES: Revista do Desenvolvimento Regional, v. 21, n. 3, p. 183-214, 2016. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6547873>

SPADOTTO, Claudio A. et al. **Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria.** Botucatu: FEPAF, 2006., 2006. <https://www.bibliotecaagptea.org.br/administracao/agroindustria/livros/GESTAO%20DE%20RESIDUOS%20NA%20AGRICULTURA%20E%20AGROINDUSTRIA.pdf>

ELABORADO POR:

Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS 					
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA				
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Legislação aplicada à Agroindústria e Alimentos				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/2º Sem.	20	4	16	2	80
EMENTA					
Auditoria. Inspeção. Conformidade legal. Tratamento de não conformidades. Ações corretivas. Ética. Responsabilidade social. Transparência e integridade. Impacto					

positivo das boas práticas na relação com os consumidores e a comunidade.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Devem ministrar essa disciplina os profissionais das áreas das áreas de agronomia, engenharia de alimentos e medicina veterinária.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Conservação dos alimentos, Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal; legislação da indústria de alimentos
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Proporcionar aos alunos do curso técnico em agroindústria, voltado para jovens e adultos, o conhecimento e compreensão das legislações e regulamentações aplicadas à indústria de alimentos. Capacitá-los a aplicar corretamente as normas sanitárias, ambientais e de rotulagem, visando assegurar a qualidade, segurança e conformidade dos produtos alimentícios, preparando-os para atuar de forma ética e responsável no mercado agroindustrial.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as principais legislações sanitárias aplicadas à agroindústria de alimentos, identificando os requisitos e normas para o processamento e comercialização de produtos alimentícios. • Analisar as exigências legais relacionadas à rotulagem de alimentos, capacitando os alunos a interpretar e aplicar corretamente as informações obrigatórias nos rótulos dos produtos. • Estudar as normas ambientais pertinentes à agroindústria, enfatizando a importância da sustentabilidade e do manejo adequado de resíduos, visando minimizar o impacto ambiental das atividades agroindustriais. • Desenvolver a habilidade de realizar inspeções para verificar o cumprimento das normas sanitárias e ambientais, preparando os alunos para atuarem como agentes de fiscalização e garantia da qualidade.

- Promover a conscientização sobre a importância do cumprimento das legislações na agroindústria de alimentos, estimulando a adoção de práticas responsáveis e éticas no setor, contribuindo para a melhoria contínua da segurança alimentar e da qualidade dos produtos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Auditorias e Inspeções (12 horas)

- 1.1. Preparação para auditorias e inspeções regulatórias.
- 1.2. Realização de auditorias internas de conformidade legal.
- 1.3. Tratamento de não conformidades e ações corretivas.

2. Ética e Responsabilidade Social (4 horas)

- 2.1. Ética profissional e responsabilidade social na agroindústria.
- 2.2. Importância da transparência e integridade no cumprimento das legislações.
- 2.3. Impacto positivo das boas práticas na relação com os consumidores e a comunidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole, 2017.

OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Editora Manole Ltda, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. In: Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 2005. p. 623-623.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal–RIISPOA** (Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017). Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2017.

BRASIL. **Rotulagem Nutricional Obrigatória Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos**. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/rotulagem->

nutricional-obrigatoria-manual-de-orientacao-as-industrias-de-alimentos.pdf/view

DA SILVA, Laís Aparecida; CORREIA, Angela de Fátima Kanesaki. **Manual de boas práticas de fabricação para indústria fracionadora de alimentos**. Revista de Ciência & tecnologia, v. 16, n. 32, p. 39-57, 2009. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-unimep/index.php/cienciatecnologia/article/view/778>

FERNANDES, Denise Medianeira Mariotti; DA SILVA ENGEL, Bruna. **Agroindústrias familiares rurais: vantagens e desvantagens da legalização**. REDES: Revista do Desenvolvimento Regional, v. 21, n. 3, p. 183-214, 2016. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6547873>

SPADOTTO, Claudio A. et al. **Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria**. Botucatu: FEPAF, 2006., 2006. <https://www.bibliotecaagptea.org.br/administracao/agroindustria/livros/GESTAO%20DE%20RESIDUOS%20NA%20AGRICULTURA%20E%20AGROINDUSTRIA.pdf>

ELABORADO POR:

Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:		Produção Alimentícia		
Disciplina:	Gestão e Produção Agropecuária					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
1ª/1º Sem.	10	2	8	1	60	
EMENTA						
Gestão. Registro de dados. Receitas. Custos. Despesas. Calculo dos custos de produção. Valoração.						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						

Graduando nas áreas da administração, ciências contábeis, ciências agrárias, engenharia de produção e áreas afins.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Conservação dos alimentos, Matemática, e Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal.
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Promover o exercício da cidadania de jovens e adultos, ao restaurar seu percurso formativo básico, proporcionar acesso à cultura, educação científica e tecnológica, e qualificação profissional na área da cadeia produtiva agroindustrial.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver o pensamento crítico, bem como promover a autonomia dos estudantes, visando ao exercício pleno da cidadania e à humanização. • Valorizar o conhecimento prévio dos sujeitos, estabelecendo um diálogo entre conhecimentos científicos e a realidade e experiência dos estudantes. • Possibilitar aos estudantes a aquisição de conhecimentos teóricos e práticos abrangentes nos componentes curriculares relacionados à cadeia produtiva agroindustrial. • Capacitar os estudantes em técnicas de manipulação e conservação de alimentos de origem vegetal e animal, promovendo a qualificação profissional específica para a área. • Apresentar oportunidades de inserção nos diversos estabelecimentos comerciais que manipulam matéria-prima de alimentos e seus derivados, dentro do contexto da cadeia produtiva agroindustrial. • Promover um comportamento ético e cidadão nos estudantes, baseado nos princípios da sustentabilidade, solidariedade e respeito à diversidade humana e à biodiversidade.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à gestão;
2. Como registrar os dados da produção;
3. Definição de receitas, custos e despesas;
4. Cálculo dos custos de produção e valoração.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GUIMARÃES JÚNIOR, José Carlos. **Gestão Agropecuária**. 1. ed.

LIMA, Rodrigo Otávio das Chagas **Custeio e preços**.

MARTINS, Petrônio Garcia; LAUGENI, Fernando Piero. **Administração da produção**. 3ª ed., 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GEPAI : Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. **Gestão agroindustrial**. Vol. 1, 3. ed.

MARTIN, Nelson B. et al. **Custos**: sistema de custo de produção agrícola. Informações econômicas, v. 24, n. 9, p. 97-122, 1994.

MIGUEL, L.A.; SCHREINER, C.T. **Gestão e planejamento de unidades de produção agrícola**. SEAD/UFRGS. – 2. ed. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2022. 279 p. : pdf. Disponível em:

<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/235845/001138259.pdf>

OLIVARES, G.; FERREIRA, M.S. **Gestão da Produção**. Disponível em:

<https://canal.cecierj.edu.br/012016/9e0cc442f4a94a6eb25995afb8e1734d.pdf>

RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade básica fácil**. 27 ed.

ELABORADO POR:

Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO AMAZONAS



Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA
--------	--

Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia		
Disciplina:	Gestão e Produção Agropecuária				
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
1ª/2º Sem.	20	4	16	2	60
EMENTA					
Índices de produção. Controle de estoque. Análise da produção. Planejamento futuro.					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
Graduando nas áreas da administração, ciências contábeis, ciências agrárias, engenharia de produção e áreas afins.					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
Conservação dos alimentos, Matemática, e Tecnologias dos produtos de origem animal e vegetal.					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
Promover o exercício da cidadania de jovens e adultos, ao restaurar seu percurso formativo básico, proporcionar acesso à cultura, educação científica e tecnológica, e qualificação profissional na área da cadeia produtiva agroindustrial.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver o pensamento crítico, bem como promover a autonomia dos estudantes, visando ao exercício pleno da cidadania e à humanização. • Valorizar o conhecimento prévio dos sujeitos, estabelecendo um diálogo entre conhecimentos científicos e a realidade e experiência dos estudantes. • Possibilitar aos estudantes a aquisição de conhecimentos teóricos e práticos abrangentes nos componentes curriculares relacionados à cadeia produtiva agroindustrial. 					

- Capacitar os estudantes em técnicas de manipulação e conservação de alimentos de origem vegetal e animal, promovendo a qualificação profissional específica para a área.
- Apresentar oportunidades de inserção nos diversos estabelecimentos comerciais que manipulam matéria-prima de alimentos e seus derivados, dentro do contexto da cadeia produtiva agroindustrial.
- Promover um comportamento ético e cidadão nos estudantes, baseado nos princípios da sustentabilidade, solidariedade e respeito à diversidade humana e à biodiversidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Índices de produção esperados;
2. Controle de estoque;
3. Análise da situação da produção e planejamento futuro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GUIMARÃES JÚNIOR, José Carlos. **Gestão Agropecuária**. 1. ed.

LIMA, Rodrigo Otávio das Chagas **Custeio e preços**.

MARTINS, Petrônio Garcia; LAUGENI, Fernando Piero. **Administração da produção**. 3ª ed., 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GEPAI : Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. **Gestão agroindustrial**. Vol. 1, 3. ed.

MARTIN, Nelson B. et al. **Custos**: sistema de custo de produção agrícola. Informações econômicas, v. 24, n. 9, p. 97-122, 1994.

MIGUEL, L.A.; SCHREINER, C.T. **Gestão e planejamento de unidades de produção agrícola**. SEAD/UFRGS. – 2. ed. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2022. 279 p. : pdf. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/235845/001138259.pdf>

OLIVARES, G.; FERREIRA, M.S. **Gestão da Produção**. Disponível em: <https://canal.cecierj.edu.br/012016/9e0cc442f4a94a6eb25995afbbe1734d.pdf>

RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade básica fácil . 27 ed.
ELABORADO POR:
Israel Pereira dos Santos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia			
Disciplina:	Gestão Ambiental					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
3ª/6º Sem.	30	6	24	3	60	
EMENTA						
<p>Educação Ambiental. Gestão ambiental na indústria de alimentos e bebidas. Minimização de impactos ambientais. Normas e diretrizes para sistemas de gestão ambiental. Selo verde. Tratamento de resíduos. Classificação e características dos resíduos agroindustriais. Sistemas de tratamento de resíduos. Mensuração, minimização, aproveitamento e valorização de resíduos.</p>						
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE						
Graduado em Ciências dos Alimentos, Ciência Agrárias ou áreas afins.						
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO						
Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal, legislação aplicada, produção agropecuária e gestão agroindustrial.						
PROGRAMA						
OBJETIVO GERAL:						
Desenvolver soluções eficientes e sustentáveis para minimizar os impactos						

ambientais da agroindústria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender as causas e consequências dos impactos ambientais da agroindústria.
- Implementar boas práticas ambientais na agroindústria, considerando eficiência energética, conservação de recursos naturais e redução de resíduos.
- Propor medidas de minimização da geração de resíduos na agroindústria.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Educação Ambiental:
 - 1.1. Conceitos básicos de educação ambiental.
 - 1.2. Sensibilização para questões ambientais.
2. Gestão ambiental:
 - 2.1. Minimização de impactos ambientais na agroindústria.
 - 2.2. Normas e diretrizes para sistemas de gestão ambiental.
3. Gestão de resíduos:
 - 3.1. Classificação e características dos resíduos agroindustriais.
 - 3.2. Sistemas de tratamento de resíduos sólidos e líquidos.
 - 3.3. Mensuração da geração de resíduos.
 - 3.4. Minimização da geração de resíduos industriais.
 - 3.5. Técnicas de aproveitamento e valorização de resíduos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- GRANATO, E. **Desenvolvimento sustentável**: garantia de vida com qualidade. Araçatuba: Somos, 2007.
- NASCIMENTO, C. S. **Gestão integrada de resíduos**. Brasília: NT, 2015.
- PHILIPPI, A. **Curso de gestão ambiental**. São Paulo: Manole, 2004.
- SOUZA, F. H. C. **Educação ambiental escolar**: Espaço de (in)coerências na

formação das sociedades sustentáveis. Curitiba: Appris, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental**. São Paulo: Gaia, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS. **Avaliação de impacto ambiental**: agentes sociais, procedimentos e ferramentas. Brasília: IBAMA, 1995.

BEZERRA, Poliana Fernandes. **Gestão de Resíduos Sólidos Orgânico no IFAM Campus Presidente Figueiredo**. 2017. Projeto de Conclusão de Curso (Técnico em Administração) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Presidente Figueiredo, 2017.

SEIFFERT, M. E. B. ISO 14001 **Sistemas de gestão ambiental**: implantação objetiva e econômica. São Paulo: Atlas, 2017.

SETTI, A. A. **A necessidade do uso sustentável dos recursos hídricos**. Brasília: IBAMA, 1994.

SILVA, K. J. C. **A implantação de um sistema de gestão ambiental (SGA) no IFAM Campus Presidente Figueiredo**. 2019. Projeto de Conclusão de Curso (Técnico em Administração) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Presidente Figueiredo, 2019.

ELABORADO POR:

Heitor Thury Barreiros Barbosa

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS						
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA					
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:		Produção Alimentícia		
Disciplina:	Gestão Agroindustrial					
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:	
2ª/4º Sem.	10	2	8	1	20	

EMENTA
Introdução à Gestão Agroindustrial. Estratégia e Planejamento Estratégico. Gestão de Processos e Qualidade. Segurança do Alimento e Rastreabilidade. Especificidades da Gestão da Qualidade na Agroindústria. Importância da Agroindústria no Brasil e no Mundo. Noções de Bioeconomia.
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE
Engenheiro agrônomo; engenheiro de pesca; engenheiro florestal; licenciatura em ciências agrárias; Tecnólogo em agronegócio; administrador ou áreas correlatas.
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO
Higiene e controle de qualidade; Gestão e produção agropecuária; gestão ambiental e tratamento de resíduos
PROGRAMA
OBJETIVO GERAL:
Fornecer ao aluno conhecimento sobre noções gerais de gestão na agroindústria para desenvolver a capacidade de visão sistêmica do processo produtivo ao mercado, gerando valor e sustentabilidade ao negócio.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos fundamentais de gestão aplicados à agroindústria, incluindo estratégia, planejamento e organização. • Analisar o processo produtivo na agroindústria, desenvolvendo uma visão sistêmica para gerar valor e sustentabilidade ao negócio. • Explorar a gestão de processos, qualidade e padronização na agroindústria para aumentar a competitividade e eficiência. • Reconhecer a importância econômica e social da agroindústria, considerando suas especificidades, tendências e desafios no cenário mundial e nacional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**I – Por que estudar gestão?**

- Conceitos de gestão
- Finalidades e importância da administração para os empreendimentos humanos
- Conceitos fundamentais de estratégia.
- Processo de planejamento estratégico
- Gestão de processos na agroindústria

II - Gestão da qualidade na agroindústria

- Princípios e ferramentas da gestão da qualidade total
- Padronização, segurança do alimento e rastreabilidade;
- Especificidades da gestão da qualidade nas cadeias agroindustriais.

III – O Agroindústria no mundo e no Brasil

- Importância da agroindústria para economia brasileira
- Aumento da demanda por alimento e bebidas
- A bioeconomia e a agro: geração de valor e sustentabilidade

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AFFONSO, Lígia M F.; RUWER, Léia M E.; GIACOMELLI, Giancarlo.

Empreendedorismo. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595028326. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028326/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

AULILLO, Luiz Fernando; ALVES, Francisco. **Reestruturação Agroindustrial: políticas públicas e segurança alimentar regional.**2009

BATALHA, Mário O. **Gestão Agroindustrial.** Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788597028065. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597028065/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

BALEM, Tatiana Aparecida. **Associativismo e cooperativismo** / Santa Maria:

Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico, Rede e-Tec Brasil, 2016. ISBN 978-85-9450-011-3 Disponível em:

<https://portalidea.com.br/cursos/associativismo-e-cooperativismo-apostila02.pdf> -

Acesso em: jul. 2023

BLANCO, Thiago Henrique Martinez. **Planejamento estratégicos para Cooperativas**. Unidade V. Disponível em: <https://www.unicesumar.edu.br/wp-content/uploads/degustacao/ebook/ebook-material-didatico-gestao-de-cooperativas.pdf> - Acesso em: jul. 2023

BRAGA, Héberly Fernandes; PRADO, Heloiza Ferreira Alves. **A produção agroindustrial frente as expectativas bioeconomicas e de desenvolvimento sustentáveis atuais ENCICLOPÉDIA BIOSFERA**, Centro Científico Conhecer – Jandaia-GO, v.18 n.36; p. 55 2021. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2021B/a%20producao.pdf> Acesso em jul. 2023

SERRA, Fernando R.; SANTO, João C.; FERREIRA, Manuel P. **SER EMPREENDEDOR**. Editora Saraiva, 2012. E-book. ISBN 9788502121966. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502121966/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDIVA, Talita H. **Gestão da qualidade total**. Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786553560529. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560529/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo** - Transformando Ideias em Negócios. Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9786559774531. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559774531/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

LIMA, José Raimundo Oliveira; SILVA, Isabela Oliveira. **Associativismo e cooperativismo como elementos que compõem arranjos estratégicos para o desenvolvimento local**. Cadernos do Desenvolvimento, Rio de Janeiro, vol. 15, n. 27, p. 165-182, jul.-dez. 2020 |

FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; e outros **Agroindustrial** - Noções de Produção Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora

Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>. Acesso em: 19 jul.
 2023.

ELABORADO POR:

Prof^a. Erika Santos Gomes

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS							
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA						
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:			Produção Alimentícia		
Disciplina:	Associativismo e Cooperativismo						
Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:		
3 ^a /5 ^o Sem.	10	2	8	1	20		
EMENTA							
<p>Importância da organização dos agricultores. Cooperativa, associação e grupo informal. Associativismo. Elementos importantes para o funcionamento da associação. Cooperativismo. Políticas públicas para grupos de agricultores.</p>							
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE							
<p>Engenheiro agrônomo; engenheiro de pesca; engenheiro florestal; licenciatura em ciências agrárias; Tecnólogo em agronegócio; administrador ou áreas correlatas</p>							
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO							
<p>Higiene e controle de qualidade; Gestão e produção agropecuária; gestão ambiental e tratamento de resíduos.</p>							
PROGRAMA							
OBJETIVO GERAL:							

Analisar o cooperativismo, o associativismo, como elementos da economia social, no quadro da problemática do desenvolvimento local. Assessorar e coordenar processos associativos e cooperativos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender os princípios e fundamentos do cooperativismo e associativismo na economia social e seu impacto no desenvolvimento local.
- Analisar as diferentes formas de organização dos agricultores, incluindo cooperativas, associações e grupos informais, identificando suas características e vantagens.
- Avaliar o papel das políticas públicas no fortalecimento do cooperativismo e associativismo, incentivando o desenvolvimento sustentável da agroindústria.
- Desenvolver habilidades para assessorar e coordenar processos associativos e cooperativos, promovendo a eficiência e a participação dos membros

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I – A importância da organização dos agricultores

- A realidade do mundo do trabalho: por que cooperar?
- Por que é importante a organização dos agricultores?
- Cooperativa, associação e grupo informal

II – Associativismo

- Associação
- Passos para a organização de uma associação
- Alguns elementos importantes para o funcionamento da associação

III – Cooperativismo

- História e princípios do cooperativismo
- O que é uma sociedade cooperativa?
- O cooperativismo no Brasil
- Constituição de cooperativas

- Organização de uma cooperativa

IV - Políticas públicas para grupos de agricultores

- Agricultura familiar e as políticas públicas
- PAA e PNAE
- Plano Safra

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AFFONSO, Lígia M F.; RUWER, Léia M E.; GIACOMELLI, Giancarlo.

Empreendedorismo. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595028326. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028326/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

AULILLO, Luiz Fernando; ALVES, Francisco. **Reestruturação Agroindustrial: políticas públicas e segurança alimentar regional.**2009

BATALHA, Mário O. **Gestão Agroindustrial.** Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788597028065. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597028065/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

BALEM, Tatiana Aparecida. **Associativismo e cooperativismo** / Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico, Rede e-Tec Brasil, 2016. ISBN 978-85-9450-011-3 Disponível em:

<https://portalidea.com.br/cursos/associativismo-e-cooperativismo-apostila02.pdf> - Acesso em: jul. 2023

BLANCO, Thiago Henrique Martinez. **Planejamento estratégicos para Cooperativas.** Unidade V. Disponível em: <https://www.unicesumar.edu.br/wp-content/uploads/degustacao/ebook/ebook-material-didatico-gestao-de-cooperativas.pdf> - Acesso em: jul. 2023

BRAGA, Héberly Fernandes; PRADO, Heloiza Ferreira Alves. **A produção agroindustrial frente as expectativas bioeconomicas e de desenvolvimento sustentáveis atuais** **ENCICLOPÉDIA BIOSFERA**, Centro Científico Conhecer – Jandaia-GO, v.18 n.36; p. 55 2021. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2021B/a%20producao.pdf> Acesso em jul. 2023

SERRA, Fernando R.; SANTO, João C.; FERREIRA, Manuel P. **SER**

EMPREENDEDOR. Editora Saraiva, 2012. E-book. ISBN 9788502121966.
Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502121966/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDIVA, Talita H. **Gestão da qualidade total.** Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786553560529. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560529/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo** - Transformando Ideias em Negócios.

Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9786559774531. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559774531/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

LIMA, José Raimundo Oliveira; SILVA, Isabela Oliveira. **Associativismo e cooperativismo como elementos que compõem arranjos estratégicos para o desenvolvimento local.** Cadernos do Desenvolvimento, Rio de Janeiro, vol. 15, n. 27, p. 165-182, jul.-dez. 2020 |

FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; e outros **Agroindustrial** - Noções de Produção Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

ELABORADO POR:

Prof^a. Erika Santos Gomes

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS</p> 			
Curso:	Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Integrada na Modalidade EJA		
Forma:	Integrada	Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia
Disciplina:	Empreendedorismo		

Série:	CH Teórica:	CH Prática:	CH EAD:	CH Semanal:	CH Anual:
3ª/6º Sem.	20	4	16	2	40
EMENTA					
<p>Conceitos e definições de empreendedorismo. Comportamento empreendedor. Tipos de empreendedorismo. Empreendedorismo no Brasil e no mundo. Instituições e ambientes promotores de inovação. Oportunidades e ideias. Modelos e planos de negócios. Fontes de capital.</p>					
PERFIL PROFISSIONAL DO DOCENTE					
<p>Engenheiro agrônomo; engenheiro de pesca; engenheiro florestal; licenciatura em ciências agrárias; Tecnólogo em agronegócio; administrador ou áreas correlatas</p>					
ÁREAS DE INTEGRAÇÃO					
<p>Higiene e controle de qualidade; Gestão e produção agropecuária; gestão ambiental e tratamento de resíduos</p>					
PROGRAMA					
OBJETIVO GERAL:					
<p>Compreender os conceitos relativos ao empreendedorismo; identificar oportunidades de negócios; desenvolver modelo conceitual de um negócio; identificar fontes de capital.</p>					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos fundamentais de empreendedorismo na agroindústria e suas aplicações práticas. • Identificar oportunidades de negócios inovadores e viáveis dentro do setor agroindustrial. • Desenvolver modelos conceituais de negócios, incluindo planos de negócios, considerando a sustentabilidade e eficiência do empreendimento. • Explorar diferentes fontes de capital disponíveis para o financiamento de empreendimentos agroindustriais. 					

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I – Empreendedorismo: conceitos e definições
- II- Características do Comportamento Empreendedor
- III – Tipos de empreendedorismo
- IV - Empreendedorismo no Brasil e no mundo
- V- Instituições e ambientes promotores de inovação – Incubadores, pré-aceleradoras, parques tecnológicos, ICT, Startup.
- VI– Oportunidades e ideias: criar, moldar, reconhecer e Capturar
- VII - Análise de oportunidade de negócio
- VIII – Modelo de negócio
- IX – Noções do plano de negócio
- X – Fontes de capital

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- AFFONSO, Lígia M F.; RUWER, Léia M E.; GIACOMELLI, Giancarlo. **Empreendedorismo**. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595028326. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028326/>. Acesso em: 19 jul. 2023.
- AULILLO, Luiz Fernando; ALVES, Francisco. **Reestruturação Agroindustrial: políticas públicas e segurança alimentar regional**. 2009
- BATALHA, Mário O. **Gestão Agroindustrial**. Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788597028065. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597028065/>. Acesso em: 19 jul. 2023.
- BALEM, Tatiana Aparecida. **Associativismo e cooperativismo** / Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico, Rede e-Tec Brasil, 2016. ISBN 978-85-9450-011-3 Disponível em: <https://portalidea.com.br/cursos/associativismo-e-cooperativismo-apostila02.pdf> - Acesso em: jul. 2023
- BLANCO, Thiago Henrique Martinez. **Planejamento estratégicos para**

Cooperativas. Unidade V. Disponível em: <https://www.unicesumar.edu.br/wp-content/uploads/degustacao/ebook/ebook-material-didatico-gestao-de-cooperativas.pdf> - Acesso em: jul. 2023

BRAGA, Héberly Fernandes; PRADO, Heloiza Ferreira Alves. **A produção agroindustrial frente as expectativas bioeconomicas e de desenvolvimento sustentáveis atuais ENCICLOPÉDIA BIOSFERA**, Centro Científico Conhecer – Jandaia-GO, v.18 n.36; p. 55 2021. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2021B/a%20producao.pdf> Acesso em jul. 2023

SERRA, Fernando R.; SANTO, João C.; FERREIRA, Manuel P. **SER EMPREENDEDOR**. Editora Saraiva, 2012. E-book. ISBN 9788502121966. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502121966/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDIVA, Talita H. **Gestão da qualidade total**. Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786553560529. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560529/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

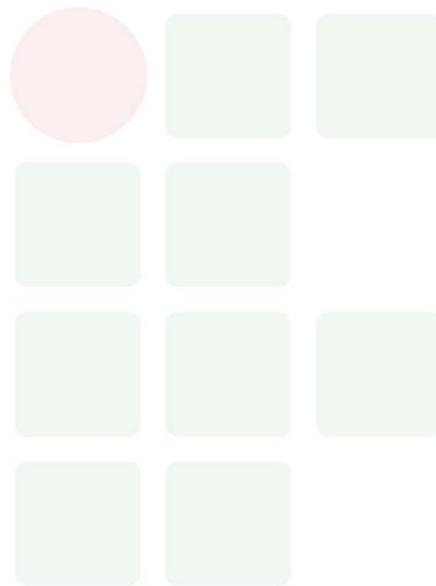
DORNELAS, José. **Empreendedorismo** - Transformando Ideias em Negócios. Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9786559774531. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559774531/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

LIMA, José Raimundo Oliveira; SILVA, Isabela Oliveira. **Associativismo e cooperativismo como elementos que compõem arranjos estratégicos para o desenvolvimento local**. Cadernos do Desenvolvimento, Rio de Janeiro, vol. 15, n. 27, p. 165-182, jul.-dez. 2020 |

FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; e outros **Agroindustrial** - Noções de Produção Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>. Acesso em: 19 jul. 2023.

ELABORADO POR:

Prof^a. Erika Santos Gomes





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

PROJETO DE CURSO Nº 30/2023 - DEPE/CPRF (11.01.06.01.06)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 18 de Setembro de 2023

12_-_PPC_EJA-EPT_em_Agroindustria.pdf

Total de páginas do documento original: 307

(Assinado digitalmente em 18/09/2023 11:34)

CLARICE DE SOUZA
CHEFE DE DEPARTAMENTO
2220263

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **30**, ano: **2023**, tipo: **PROJETO DE CURSO**, data de Assinatura: **18/09/2023**
e o código de verificação: **f038e8a12b**