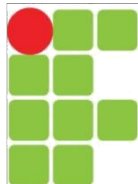


### 3.8.2 Ementas dos Componentes Curriculares

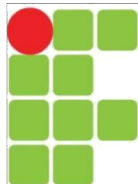
Câmpus Palmas do IFPR	
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa	
<b>Carga Horária</b> (h o r a a u l a ): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<p><b>Ementa:</b></p> <p>A compreensão da linguagem como manifestação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

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



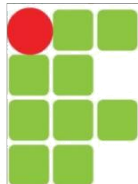
### Câmpus Palmas do IFPR

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



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Matemática	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> Conjuntos; Relações e funções; Função: afim, quadrática, exponencial, logarítmica; Módulo: equação modular e função modular	
<b>Bibliografia Básica:</b> SIGNORELLI, Carlos Francisco <b>Matemática: 2º grau</b> , São Paulo, Ática 1992 . vol.1 PAIVA, Manoel Rodrigues <b>Matemática</b> , São Paulo, Moderna, 2002. vol. Único SOUZA, Joamir. <b>Novo Olhar Matemática</b> . São Paulo, FTD, 2011. Vol. 1 DANTE, Luiz Roberto. <b>Matemática: Contexto &amp; Aplicações</b> . São Paulo, Ática, 2003 vol. 1 DANTE, Luiz Roberto. <b>Matemática</b> . São Paulo, Ática, 2005 .vol. único	
<b>Bibliografia Complementar:</b> LOPES, Luiz Fernando. CALLIARI, Luiz Roberto. <b>Matemática Aplicada na Educação Profissional</b> . Curitiba, Base, 2010 IEZZI, Gelson, Hazzan, Samuel. <b>Fundamentos da Matemática Elementar</b> .São Paulo, Atual, 1998(vol.1 e vol. 2) PAIVA, Manoel Rodrigues. <b>Matemática</b> . São Paulo, Moderna, 1995 vol.1 BIANCHINI, Edwaldo. PACCOLA, Herval. <b>Curso de matemática</b> . São Paulo, Moderna, 1998. Vol. único	



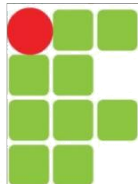
INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ



Ministério da Educação  
Instituto Federal do Paraná

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Matemática	
<b>Carga Horária</b> (h or a a ul a): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b> Matrizes; Determinantes; Sistemas Lineares; Análise Combinatória; Probabilidades; Geometria Plana; Trigonometria no triângulo retângulo; ângulos; Arcos e Ciclo Trigonométrico.	
<b>Bibliografia Básica:</b> SIGNORELLI, Carlos Francisco <b>Matemática: 2º grau</b> , São Paulo, Ática 1992 . vol.2 PAIVA, Manoel Rodrigues <b>Matemática</b> , São Paulo, Moderna, 2002. vol. Único SOUZA, Joamir. <b>Novo Olhar Matemática</b> . São Paulo, FTD, 2011. Vol. 2 DANTE, Luiz Roberto. <b>Matemática: Contexto &amp; Aplicações</b> . São Paulo, Ática, 2003 vol. 2 DANTE, Luiz Roberto. <b>Matemática</b> . São Paulo, Ática, 2005 .vol. único	
<b>Bibliografia Complementar:</b> LOPES, Luiz Fernando. CALLIARI, Luiz Roberto. <b>Matemática Aplicada na Educação Profissional</b> . Curitiba, Base, 2010 IEZZI, Gelson, Hazzan, Samuel. <b>Fundamentos da Matemática Elementar</b> . São Paulo, Atual, 1998(vol.5 e vol. 9) PAIVA, Manoel Rodrigues. <b>Matemática</b> . São Paulo, Moderna, 1995 vol.2 BIANCHINI, Edwaldo. PACCOLA, Herval. <b>Curso de matemática</b> . São Paulo, Moderna, 1998. Vol. único	



**Câmpus Palmas do IFPR**

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

### Câmpus Palmas do IFPR

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

### Câmpus Palmas do IFPR

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



### Câmpus Palmas do IFPR

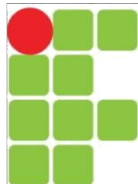
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Física	
<b>Carga Horária</b> (horas/aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> Carga Elétrica e Lei de Coulomb; Campo Elétrico e Potencial Elétrico; Corrente Elétrica;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

**Câmpus Palmas do IFPR**

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Biologia	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b>	
<p><b>1º Bimestre:</b> Introdução ao estudo de Biologia. Teorias da origem da vida na Terra. Composição química das células: Água e sais minerais; Glicídios; Lipídios; Proteínas; Vitaminas; Ácidos nucleicos. Introdução a Biologia Celular: descoberta e organização básica.</p> <p><b>2º Bimestre:</b> Biologia celular: Membrana celular: organização e fisiologia. Citoplasma. Núcleo e cromossomos. Divisão celular. Metabolismo energético: Respiração e Fermentação; Fotossíntese e quimiossíntese. Biologia Molecular: DNA e RNA (Composição e função); Replicação, Transcrição e Tradução (Código genético; Síntese de proteínas).</p> <p><b>3º Bimestre:</b> Sistemática, classificação e biodiversidade. Vírus (Características gerais, Reprodução e Doenças). Seres vivos: Bactérias (Características gerais, classificação, nutrição, reprodução, doenças bacterianas); Protozoários (Protozoários: características gerais, classificação, reprodução e doenças; Algas: características gerais, classificação, reprodução, importância ecológica e econômica).</p> <p><b>4º Bimestre:</b> Seres vivos: Fungos (Características gerais, classificação, reprodução, importância ecológica e econômica); Plantas (Características gerais, classificação, histologia vegetal, organologia vegetal e fisiologia vegetal).</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LINHARES, S. de V.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia:</b> ensino médio. São Paulo: Ática, 2003.</li> <li>2. PAULINO, Wilson Roberto. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Ática, 2006.</li> <li>3. AMABIS, José M.; MARTHO, Gilberto R. <b>Biologia:</b> Biologia das Células. V.1. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2013.</li> </ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SOARES, José Luis. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 1999.</li> <li>2. CÉSAR &amp; SEZAR. <b>Biologia.</b> Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2006.</li> <li>3. MACHADO, Sídio. <b>Biologia para ensino médio.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 2003.</li> </ol>	

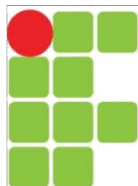
### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Biologia	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b>	
<p><b>1º Bimestre:</b> Reprodução e Desenvolvimento (Tipos de reprodução, tipos de ciclo de vida e reprodução humana). Embriologia (Fases do desenvolvimento embrionário animal e humano). Histologia (Tecidos epiteliais, tecidos conjuntivos, tecido sanguíneo)</p> <p><b>2º Bimestre:</b> Histologia (Tecidos musculares e tecido nervoso). Reino Animal: Características gerais; Poríferos e Cnidários (características gerais, anatomia e fisiologia geral, relações evolutivas). Platelintos e Nematelmintos (características gerais, anatomia e fisiologia geral, relações evolutivas, doenças); Moluscos e Anelídeos (características gerais, classificação, anatomia e fisiologia geral, relações evolutivas); Artrópodes (características gerais, classificação, anatomia e fisiologia geral, relações evolutivas).</p> <p><b>3º Bimestre:</b> Equinodermos (características gerais, classificação, anatomia e fisiologia geral, relações evolutivas); Protocordados (características gerais e classificação); Cordados (características gerais, classificação, anatomia e fisiologia geral, relações evolutivas).</p> <p><b>4º Bimestre:</b> Anatomia e fisiologia humana (sistemas: digestivo, cardiorrespiratório, urinário, esquelético, nervoso e endócrino).</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LINHARES, S. de V.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia:</b> ensino médio. São Paulo: Ática, 2003.</li> <li>2. PAULINO, Wilson Roberto. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Ática, 2006.</li> <li>3. AMABIS, José M.; MARTHO, Gilberto R. <b>Biologia:</b> Biologia das Células. V.1. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2013.</li> </ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SOARES, José Luis. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 1999.</li> <li>2. CÉSAR &amp; SEZAR. <b>Biologia.</b> Volume 2. São Paulo: Saraiva, 2006.</li> <li>3. MACHADO, Sídio. <b>Biologia para ensino médio.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 2003.</li> </ol>	



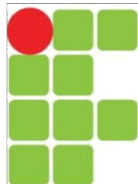
### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Biologia	
<b>Carga Horária</b> (horas/aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> <p><b>1º Bimestre:</b> Genética básica (Teorias da hereditariedade, bases da hereditariedade, lei da segregação genética, relação genótipo e fenótipo, lei da segregação independente dos genes).</p> <p><b>2º Bimestre:</b> Genética básica (Mapeamento genético, herança e sexo, expressão gênica, noções de Engenharia Genética); Evolução (Primeiras teorias evolucionistas, teoria moderna da evolução).</p> <p><b>3º Bimestre:</b> Evolução (origem das espécies e evolução humana); Ecologia (Fundamentos de ecologia, fluxo de energia, ciclos biogeoquímicos, dinâmica de populações biológicas).</p> <p><b>4º Bimestre:</b> Ecologia (Relações ecológicas entre seres vivos, sucessão ecológica, impactos ambientais).</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. LINHARES, S. de V.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia:</b> ensino médio. São Paulo: Ática, 2003.</li><li>2. PAULINO, Wilson Roberto. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Ática, 2006.</li><li>3. AMABIS, José M.; MARTHO, Gilberto R. <b>Biologia:</b> Biologia das Células. V.1. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2013.</li></ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. SOARES, José Luis. <b>Biologia.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 1999.</li><li>2. CÉSAR &amp; SEZAR. <b>Biologia.</b> Volume 3. São Paulo: Saraiva, 2006.</li><li>3. MACHADO, Sídio. <b>Biologia para ensino médio.</b> Volume único. São Paulo: Scipione, 2003.</li></ol>	



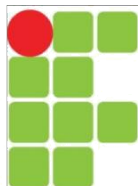
### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> Introdução à Química; Matéria, energia e suas transformações; Substâncias, misturas e métodos de separação; Modelos atômicos; Periodicidade Química; Ligações Químicas; Interações intermoleculares; Funções inorgânicas; Radioatividade.	
<b>Bibliografia Básica:</b> Ricardo Feltre. Química – Físico Química. 6ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, 2004. Eduardo F. Mortimer, A. H. Machado. Química, volume único. 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2005. Dalton Franco. Química 1. 1ª Edição. Editora FTD, São Paulo, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> Eduardo Leite do Canto, Tito Miragaia Peruzzo. Moderna Plus Química 1. 1ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, _____. Ricardo Feltre. Fundamentos da Química. 1ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, _____. Edgard Salvador e João Usberco. Química Essencial. 3ª Edição. Editora Saraiva, _____, _____. Antonio Sardella. Química. 5ª Edição. Editora Ática, _____, 2005.	



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b> Grandezas Químicas; Estequiometria; Soluções; Termoquímica; Cinética Química; Equilíbrio Químico; Eletroquímica.	
<b>Bibliografia Básica:</b> Ricardo Feltre. Química – Físico Química. 6ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, 2004. Eduardo F. Mortimer, A. H. Machado. Química, volume único. 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2005. Dalton Franco. Química 2. 1ª Edição. Editora FTD, São Paulo, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> Eduardo Leite do Canto, Tito Miragaia Peruzzo. Moderna Plus Química 2. 1ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, _____. Ricardo Feltre. Fundamentos da Química. 1ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, _____. Edgard Salvador e João Usberco. Química Essencial. 3ª Edição. Editora Saraiva, _____, _____. Antonio Sardella. Química. 5ª Edição. Editora Ática, _____, 2005.	



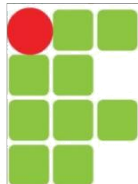
### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química	
<b>Carga Horária</b> (horas/aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> Introdução à Química orgânica; Classificação dos carbonos e das cadeias carbônicas; Nomenclatura das funções orgânicas; Métodos de obtenção de compostos orgânicos; Séries orgânicas; Isomeria plana e espacial; Mecanismos de reação; Principais compostos orgânicos e suas utilizações; Polímeros e açúcares.	
<b>Bibliografia Básica:</b> Ricardo Feltre. Química – Físico Química. 6ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, 2004. Eduardo F. Mortimer, A. H. Machado. Química, volume único. 1ª Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2005. Dalton Franco. Química 3. 1ª Edição. Editora FTD, São Paulo, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> Eduardo Leite do Canto, Tito Miragaia Peruzzo. Moderna Plus Química 3. 1ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, _____. Ricardo Feltre. Fundamentos da Química. 1ª Edição. Editora Moderna, São Paulo, _____. Edgard Salvador e João Usberco. Química Essencial. 3ª Edição. Editora Saraiva, _____, _____. Antonio Sardella. Química. 5ª Edição. Editora Ática, _____, 2005.	

### Câmpus Palmas do IFPR

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





### Câmpus Palmas do IFPR

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

**Câmpus Palmas do IFPR**

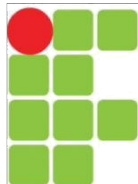
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Educação Física	
<b>Carga Horária</b> (horas/aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> Cultura Corporal e esportiva. Jogos, Esportes, Dança, Lutas e Ginástica. Conhecimento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

**Câmpus Palmas do IFPR**

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

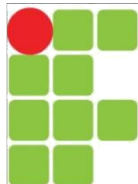
### Câmpus Palmas do IFPR

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



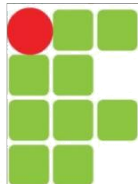
### Câmpus Palmas do IFPR

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



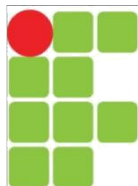
### Câmpus Palmas do IFPR

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



### Câmpus Palmas do IFPR

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



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> História	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano

**Ementa:**

Compreensão dos principais temas políticos, culturais e econômicos que ocorreram no século XX e ocorrem ainda no século XXI, influenciando a vida do cidadão aluno. Ênfase em temas contemporâneos que possibilitem ao educando uma larga compreensão dos processos históricos que influenciam diretamente em sua vida cotidiana. Cultura afro-brasileira: inclusão do negro nos diversos espaços da sociedade.

**Bibliografia Básica:**

Remarque, Eric Maria. Nada de Novo no Front. \_\_\_\_\_, Editora L&PM Pocket, Porto Alegre, 2004.  
George Orwell. A Revolução dos bichos. \_\_\_\_\_, Editora Companhia das Letras, São Paulo, 2007.  
Huxley, Aldous. Admirável Mundo Novo. \_\_\_\_\_, Editora Globo de Bolso. Rio de Janeiro, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

Ishmael. Muito longe de casa: histórias de um menino soldado. \_\_\_\_\_, Editora Ediouro. Rio de Janeiro, 2007.  
Morais, Fernando. Olga. \_\_\_\_\_, Editora Companhia das Letras, São Paulo, 2008.  
Joana Neves. História Geral: A Construção de um Mundo Globalizado. 1ª Edição, Editora Saraiva, \_\_\_\_\_, 2002.  
Pedro Santiago. Por dentro da História. \_\_\_\_\_, Editora Escala, \_\_\_\_\_, 2007.  
Francisco M. P. Teixeira. Brasil: História e Sociedade. \_\_\_\_\_. Editora Ática, \_\_\_\_\_, 2000.



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Sociologia	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b>	
<p>Contexto sociohistórico do surgimento da sociologia; processos de socialização (E. Durkheim e os fatos sociais; K. Marx e as classes sociais; M. Weber e a ação social; P. Bourdieu e o <i>habitus</i>); instituições sociais, de readaptação e totais; trabalho e sociedade; trabalho nas sociedades pré capitalistas; trabalho na sociedade capitalista; sociedade pós industrial; trabalho e questões contemporâneas; castas e estamentos; desigualdades de prestígio, riqueza e poder; pobreza: concepções naturalizantes e materialistas; hierarquia e mobilidade; formas de desigualdades sociais no Brasil; índices de pobreza; pobreza e meio ambiente; gênero e desigualdade.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>Livro didático (PNL - Plano Nacional do Livro - 2015)</p> <p>COSTA, M. C. C. <b>Sociologia</b>: Introdução a ciência da sociedade. São Paulo: Editora Moderna. 1987.</p> <p>DA MATTA, R. <b>Carnavais, Malandros e Heróis</b>: para uma sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1997</p> <p>QUINTANEIRO, T., et.al. <b>Um toque de clássicos</b>: Marx, Durkheim e Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>CHAUÍ, M. <b>Convite à Filosofia</b>. São Paulo: Ática, 1997</p> <p>DIMENSTEIN, G. <b>Cidadão de papel</b>. São Paulo: Ática, 2005</p> <p>_____ (Org.). <b>Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão</b>. São Paulo: FDT, 2008</p> <p>GIDDENS, Anthony. <b>Sociologia</b>. 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005.</p> <p>MARTINS, Carlos Benedicto. <b>O que é Sociologia</b>. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 2002.</p> <p>MILLS, W. <b>A Imaginação Sociológica</b>. Rio de Janeiro: Zahar, 1975</p>	

**Câmpus Palmas do IFPR**

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Sociologia	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 40	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b>	
<p>Definições de cultura; noção antropológica de cultura; etnocentrismo, pluralismo e diversidade socioculturais; cultura brasileira; cultura e história africana, afrobrasileira e indígena; trocas culturais e hibridismo; conceito de ideologia; ideologia e cotidiano; ideologia e cultura; culturas erudita e popular; sociedade de consumo; consumo e meio ambiente; Escola de Frankfurt; meios de comunicação, consumo e alienação; indústria cultural no Brasil; conceitos de globalização; tecnologias e globalização; desigualdades e globalização; consumo e globalização; meio ambiente e globalização; o Brasil nas tramas da globalização.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>Livro didático (PNL - Plano Nacional do Livro - 2015)</p> <p>COSTA, M. C. C. <b>Sociologia</b>: Introdução a ciência da sociedade. São Paulo: Editora Moderna. 1987.</p> <p>DA MATTA, R. <b>Carnavais, Malandros e Heróis</b>: para uma sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1997</p> <p>QUINTANEIRO, T., et.al. <b>Um toque de clássicos</b>: Marx, Durkheim e Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>CHAUÍ, M. <b>Convite à Filosofia</b>. São Paulo: Ática, 1997</p> <p>DIMENSTEIN, G. <b>Cidadão de papel</b>. São Paulo: Ática, 2005</p> <p>_____ (Org.). <b>Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão</b>. São Paulo: FDT, 2008</p> <p>GIDDENS, Anthony. <b>Sociologia</b>. 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005.</p> <p>MARTINS, Carlos Benedicto. <b>O que é Sociologia</b>. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 2002.</p> <p>MILLS, W. <b>A Imaginação Sociológica</b>. Rio de Janeiro: Zahar, 1975</p>	

**Câmpus Palmas do IFPR**

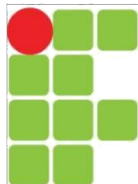
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Sociologia	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> Noções de poder, política e dominação; surgimento e desenvolvimento do Estado (teorias contratualistas); diferentes formas de Estado; ditaduras e regimes totalitários; teorias sociológicas clássicas sobre o Estado; democracia, representação e partidos políticos; democracia e conquista de direitos; Estado e democracia no Brasil; direitos civis, políticos e sociais; organizações não governamentais; movimentos sociais; novos movimentos sociais (gênero, negro, ambiental); direitos, cidadania e movimentos sociais no Brasil; dinâmica e mudança social; modernização conservadora; mudança e transformação social no Brasil.	
<b>Bibliografia Básica:</b> Livro didático (PNL - Plano Nacional do Livro - 2015) COSTA, M. C. C. <b>Sociologia:</b> Introdução a ciência da sociedade. São Paulo: Editora Moderna. 1987. DA MATTA, R. <b>Carnavais, Malandros e Heróis:</b> para uma sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1997 QUINTANEIRO, T., et.al. <b>Um toque de clássicos:</b> Marx, Durkheim e Weber. 2. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> CHAUÍ, M. <b>Convite à Filosofia.</b> São Paulo: Ática, 1997 DIMENSTEIN, G. <b>Cidadão de papel.</b> São Paulo: Ática, 2005 _____. (Org.). <b>Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão.</b> São Paulo: FDT, 2008 GIDDENS, Anthony. <b>Sociologia.</b> 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. MARTINS, Carlos Benedicto. <b>O que é Sociologia.</b> São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 2002. MILLS, W. <b>A Imaginação Sociológica.</b> Rio de Janeiro: Zahar, 1975	

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Filosofia	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b>	
<p>Introdução à filosofia. Para que filosofia? Origem, campos de investigação e principais períodos da filosofia. O objeto da filosofia e os métodos em filosofia. Mito e filosofia. Razão filosófica. Modalidades da razão filosófica. Razão inata e adquirida. Filosofia e verdade. Buscar a verdade? Ignorância e verdade. As concepções de verdade. Noções de metafísica e ontologia. Indagações da metafísica. Metafísica clássica e a filosofia pós-metafísica. A ontologia contemporânea. Lógica e filosofia. O nascimento e os elementos constitutivos da lógica.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CHAUÍ, Marilena. <b>Iniciação à filosofia</b>. São Paulo: Ática, 2013.</li> <li>2. ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando</b>: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.</li> <li>3. GALLO, Sílvio. <b>Filosofia</b>: experiência do pensamento. São Paulo: Scipione: 2013.</li> <li>4. MEIER, Celito. <b>Filosofia</b>: por uma inteligência da complexidade. Belo Horizonte: Pax Editora, 2013.</li> <li>5. COTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. <b>Fundamentos de filosofia</b>. São Paulo: Saraiva, 2013.</li> </ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. BOFF, L. <b>Saber cuidar</b>: ética do humano, compaixão pela terra. Rio de Janeiro: Vozes, 1999.</li> <li>2. DOWBOR, L. et al. (Org.). <b>Desafios da globalização</b>. Petrópolis/RJ: Vozes, 1997.</li> <li>3. SPONVILLE, André. <b>Pequeno tratado das grandes virtudes</b>. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</li> <li>4. GAARDER, J. <b>O mundo de Sofia</b>. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.</li> <li>5. SAVATER, F. <b>Política para meu filho</b>. São Paulo: Planeta, 2005.</li> <li>6. CORDI, Cassiano et al. <b>Para filosofar</b>. 3ed. São Paulo: Scipione, 1997.</li> <li>7. FÁVERO, Altair Alberto; RAUBER, Jaime José; KOHAN, Walter Omar (Org.). <b>Um olhar sobre o ensino de filosofia</b>. Ijuí: Unijuí, 2002.</li> </ol>	

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Filosofia	
<b>Carga Horária</b> (horas/aula): 40	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b>	
<p>O conhecimento. A preocupação com o conhecimento. Teoria do conhecimento e epistemologia. Percepção, memória, imaginação, linguagem, pensamento e consciência. A ciência. As ciências da natureza e as ciências humanas. A atitude científica. A ciência na história. O ideal científico e a razão instrumental. A cultura. Natureza e cultura. Cultura e história. Cultura e antropologia. Cultura de massa e a indústria cultural. A experiência do sagrado e a instituição da religião.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CHAUÍ, Marilena. <b>Iniciação à filosofia</b>. São Paulo: Ática, 2013.</li> <li>2. ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando</b>: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.</li> <li>3. GALLO, Sílvio. <b>Filosofia</b>: experiência do pensamento. São Paulo: Scipione: 2013.</li> <li>4. MEIER, Celito. <b>Filosofia</b>: por uma inteligência da complexidade. Belo Horizonte: Pax Editora, 2013.</li> <li>5. COTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. <b>Fundamentos de filosofia</b>. São Paulo: Saraiva, 2013.</li> </ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. BOFF, L. <b>Saber cuidar</b>: ética do humano, compaixão pela terra. Rio de Janeiro: Vozes, 1999.</li> <li>2. DOWBOR, L. et al. (Org.). <b>Desafios da globalização</b>. Petrópolis/RJ: Vozes, 1997.</li> <li>3. SPONVILLE, André. <b>Pequeno tratado das grandes virtudes</b>. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</li> <li>4. GAARDER, J. <b>O mundo de Sofia</b>. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.</li> <li>5. SAVATER, F. <b>Política para meu filho</b>. São Paulo: Planeta, 2005.</li> <li>6. CORDI, Cassiano et al. <b>Para filosofar</b>. 3ed. São Paulo: Scipione, 1997.</li> <li>7. FÁVERO, Altair Alberto; RAUBER, Jaime José; KOHAN, Walter Omar (Org.). <b>Um olhar sobre o ensino de filosofia</b>. Ijuí: Unijuí, 2002.</li> </ol>	



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Filosofia	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> Filosofia política. Ciência política. Paradoxos e conceitos da política. Regimes e formas de governo. A sociedade contra o Estado. Poder, soberania, violência e desobediência civil. Política e história. Política e teorias da liberdade. Política e teorias da igualdade e da justiça. Política e revolução. Experiências de totalitarismo político na história. Ideologia e questões políticas na contemporaneidade. Ética. Diferenças entre ética e moral. Juízo de fato e valor. Filosofia moral. Concepções éticas. Razão, desejo e vontade. Bioética. Estética. Arte como forma de pensamento. Arte e religião. Arte e técnica. Funções e significados da arte. Concepções estéticas. Arte e sociedade.	
<b>Bibliografia Básica:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. CHAUI, Marilena. <b>Iniciação à filosofia</b>. São Paulo: Ática, 2013.</li><li>2. ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando</b>: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.</li><li>3. GALLO, Sílvio. <b>Filosofia</b>: experiência do pensamento. São Paulo: Scipione: 2013.</li><li>4. MEIER, Celito. <b>Filosofia</b>: por uma inteligência da complexidade. Belo Horizonte: Pax Editora, 2013.</li><li>5. COTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. <b>Fundamentos de filosofia</b>. São Paulo: Saraiva, 2013.</li></ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. BOFF, L. <b>Saber cuidar</b>: ética do humano, compaixão pela terra. Rio de Janeiro: Vozes, 1999.</li><li>2. DOWBOR, L. et al. (Org.). <b>Desafios da globalização</b>. Petrópolis/RJ: Vozes, 1997.</li><li>3. SPONVILLE, André. <b>Pequeno tratado das grandes virtudes</b>. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</li><li>4. GAARDER, J. <b>O mundo de Sofia</b>. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.</li><li>5. SAVATER, F. <b>Política para meu filho</b>. São Paulo: Planeta, 2005.</li><li>6. CORDI, Cassiano et al. <b>Para filosofar</b>. 3ed. São Paulo: Scipione, 1997.</li><li>7. FÁVERO, Altair Alberto; RAUBER, Jaime José; KOHAN, Walter Omar (Org.). <b>Um olhar sobre o ensino de filosofia</b>. Ijuí: Unijuí, 2002.</li></ol>	

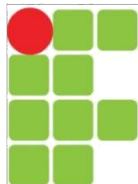
### Câmpus Palmas do IFPR

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

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Artes	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 40	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b> Realismo; Tendências Musicais; Movimento das artes e ofícios; Impressionismo, relação com a óptica; Expressionismo; Vanguardas européias; Vanguardas teatrais russas; A arte na sociedade industrial; Cinema (História e Contexto).	
<b>Bibliografia Básica:</b> BARBOSA, A. M. Arte Educação no Brasil: do modernismo ao pós-modernismo. Revista Digital Art & - Número 0 - Outubro de 2003. Disponível no site: <a href="http://www.revista.art.br">http://www.revista.art.br</a> . Acesso em 30/03/2012. PEIXOTO, Fernando. O que é teatro. São Paulo: brasiliense, 1998. SANTOS, Graça Proença. História da arte. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2008	
<b>Bibliografia Complementar:</b> ARGAN, Giulio Carlo. Arte moderna: do iluminismo aos movimentos contemporâneos. São Paulo: Cia. das Letras, 2006. BENJAMIN, Walter. "A obra de arte na era da sua reprodutibilidade técnica". In: Magia e técnica, arte e política. Ensaios sobre literatura e história da cultura. São Paulo: Brasiliense, 1994. Obras Escolhidas V. 1 BERNARDET, Jean-Claude. O que é cinema. 2.ed. São Paulo: Brasiliense, 1985. BERTHOLD, Margot. História mundial do teatro. São Paulo: Perspectiva, 2004. CARLSON, Marvin. Teorias do Teatro. São Paulo: Ed. Unesp, 1997. MERLEAU-PONTY, Maurice. O visível e o invisível. São Paulo: Perspectiva, 1984.	





### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Artes	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 40	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> Arte no Brasil: influências e memórias; Tendências Musicais; A Arte indígena brasileira; O barroco no Brasil; A arte e a cultura africana; Comparação entre o barroco europeu e o barroco brasileiro; Revisão do neoclassicismo europeu; A missão artística francesa; A arte brasileira no final do império e início da república; o teatro de revista.	
<b>Bibliografia Básica:</b> BARBOSA, A. M. Arte Educação no Brasil: do modernismo ao pós-modernismo. Revista Digital Art & - Número 0 - Outubro de 2003. Disponível no site: <a href="http://www.revista.art.br">http://www.revista.art.br</a> . Acesso em 30/03/2012. PEIXOTO, Fernando. O que é teatro. São Paulo: brasiliense, 1998. SANTOS, Graça Proença. História da arte. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2008	
<b>Bibliografia Complementar:</b> BORIE, M; ROUGEMONT, M. de; SCHERER, J. Estética teatral/textos de Platão a Brecht. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004. GOMBRICH, E. H. A História da Arte. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1978. GUINSBURG, J. ; FARIA, J. R.; LIMA, M. A. Dicionário do Teatro Brasileiro: temas, formas e conceitos. São Paulo: Perspectiva, 2006. MERLEAU-PONTY, Maurice. O visível e o invisível. São Paulo: Perspectiva, 1984. PEIXOTO, F. O que é teatro. São Paulo: brasiliense, 1998.	

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Espanhola	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> Compreensão da Língua Espanhola como manifestação cultural e promotora dos sujeitos sociais, agentes de diferentes culturas de Língua Espanhola. Introdução aos estudos da Língua Espanhola: fonética e fonologia; classes de palavras com as respectivas flexões e saudações. Leitura e compreensão de textos escritos, bem como a produção textual escrita e oral. Construção e ampliação de vocabulário em Língua Espanhola.	
<b>Bibliografia Básica:</b> BARROS, Cristiano Silva; Elzimar Goettner de Marins Costa, coordenação. Espanhol: Ensino Médio. Ministério da Educação, vol.16. Brasília, 2010. BON, Francisco Matte. Gramática Comunicativa del español. Tomo I. 4ª reimpressão. Madrid: Editora Edelsa, 2001. HERMOSO, A. González. Conjugar es fácil: de España y de América. 6ª reimpressão. Madrid: Editora Edelsa, 2002.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> LÓPEZ-REY, Natalia Fernández; MORENO, María Ruiz de Gauna. En otras palabras: vocabulario en contexto con actividades. Madrid: Editora Edinumen, 2000. FERNÁNDEZ DÍAZ, R.. Práticas de gramática española para hablantes de português. Madrid: Editora Arco/Libros SL, 2000. ROMANO, Henrique. Espanhol expansão: ensino médio. Volume único. São Paulo: FTD, 2004. SANTA-CECILIA, Álvaro García. Cómo se diseñó un curso de lengua extranjera. Madrid: Editora Arco/Libros SL, 2000.	

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Espanhola	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b> Compreender a Língua Espanhola como promotora dos sujeitos sociais nas diversas culturas de Língua Espanhola. Estudar a estruturação das frases e o emprego das formas verbais e nominais em funcionamento no texto técnico. Produção e interpretação de textos orais e escritos de diferentes gêneros textuais, bem como a ampliação do vocabulário da língua.	
<b>Bibliografia Básica:</b> BARROS, Cristiano Silva; Elzimar Goettner de Marins Costa, coordenação. Espanhol: Ensino Médio. Ministério da Educação, vol.16. Brasília, 2010. BON, Francisco Matte. Gramática Comunicativa del español. Tomo I. 4ª reimpressão. Madrid: Editora Edelsa, 2001. HERMOSO, A. González. Conjugar es fácil: de España y de América. 6ª reimpressão. Madrid: Editora Edelsa, 2002.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> LÓPEZ-REY, Natalia Fernández; MORENO, María Ruiz de Gauna. En otras palabras: vocabulario en contexto con actividades. Madrid: Editora Edinumen, 2000. FERNÁNDEZ DÍAZ, R.. Prácticas de gramática española para hablantes de portugués. Madrid: Editora Arco/Libros SL, 2000. ROMANO, Henrique. Espanhol expansión: ensino médio. Volume único. São Paulo: FTD, 2004. SANTA-CECILIA, Álvaro García. Cómo se diseña un curso de lengua extranjera. Madrid: Editora Arco/Libros SL, 2000.	

### Câmpus Palmas do IFPR

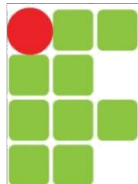
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Língua Espanhola	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> A língua espanhola como manifestação cultural e formadora do sujeito social. Introdução aos estudos gramaticais da Língua Espanhola. Estudo e compreensão da estrutura da frase bem como os componentes gramaticais constituintes das diversas possibilidades de estruturação do texto escrito e do oral, dando prioridade aos textos científicos e técnicos.	
<b>Bibliografia Básica:</b> BARROS, Cristiano Silva; Elzimar Goettner de Marins Costa, coordenação. Espanhol: Ensino Médio. Ministério da Educação, vol.16. Brasília, 2010. BON, Francisco Matte. Gramática Comunicativa del español. Tomo I. 4ª reimpressão. Madrid: Editora Edelsa, 2001. HERMOSO, A. González. Conjugación es fácil: de España y de América. 6ª reimpressão. Madrid: Editora Edelsa, 2002.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> LÓPEZ-REY, Natalia Fernández; MORENO, María Ruiz de Gauna. En otras palabras: vocabulario en contexto con actividades. Madrid: Editora Edinumen, 2000. FERNÁNDEZ DÍAZ, R.. Prácticas de gramática española para hablantes de portugués. Madrid: Editora Arco/Libros SL, 2000. ROMANO, Henrique. Espanhol expansión: ensino médio. Volume único. São Paulo: FTD, 2004. SANTA-CECILIA, Álvaro García. Cómo se diseña un curso de lengua extranjera. Madrid: Editora Arco/Libros SL, 2000.	

### Câmpus Palmas do IFPR

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

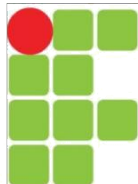
**Câmpus Palmas do IFPR**

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



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química Analítica	aplicada
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> Normas gerais de segurança no laboratório; Identificação e manuseio de equipamento de laboratório; Noções de propriedades físico-químicas das substâncias. Noções de preparo de soluções; Noções de volumetria. Determinação de pH.	
<b>Bibliografia Básica:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. BESSLER, K.E.; NEDER, A.F. <b>Química em tubos de ensaio: Uma abordagem para principiantes.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 2009. POSTMA, J. M.;</li><li>2. ROBERTS JR., J; HOLLENBERG, J. L. <b>Química no Laboratório.</b> Tradução da 5ª edição. 1ª ed. Berueri: Manole, 2009.</li><li>3. SKOOG, WEST, HOLLER, CROUCH. <b>Fundamentos de Química Analítica.</b> Tradução da 8ª Edição norte-americana, São Paulo: Cengage Learning, 2006.</li></ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. FONSECA, Martha Reis Marques da. <b>Química: meio ambiente, cidadania, tecnologia.</b> 1. ed. São Paulo: FTD, 2010. (coleção química, meio ambiente, cidadania, tecnologia) (vol. 1, 2, 3)</li><li>2. MATEUS, A.L. <b>Química na cabeça.</b> Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.</li><li>3. MORTIMER, Eduardo Fleury; MACHADO, Andréa Horta. <b>Química: Ensino médio.</b> São Paulo: Scipione, 2010. (vol. 1, 2, 3)</li><li>4. PERUZZO, Francisco Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química na abordagem do cotidiano.</b> 4.ed. São Paulo: Moderna, 2010. (vol. 1, 2 e 3).</li><li>5. SANTOS, Wildson Luiz Pereira dos; MÓL, Gerson de Souza (coords.). <b>Química cidadã.</b> 1. ed. São Paulo: Nova Geração, 2010. (coleção química para a nova geração) (vol. 1, 2, 3).</li></ol>	



### Câmpus Palmas do IFPR

**Curso:** Técnico Integrado em Alimentos

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Componente Curricular:** Matemática Aplicada

**Carga Horária** (h or a a ul a ): 120

**Período letivo:** 1º ano

**Ementa:**

Matemática Financeira; Razão e Proporção; Introdução à Estatística; Números Decimais e Fracionários; Sistema Internacional de Medidas e Sucessão e Sequências

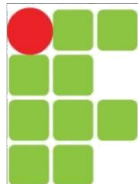
**Bibliografia Básica:**

SIGNORELLI, Carlos Francisco. **Matemática: 2º grau**, São Paulo, Ática 1992 .  
vol.1 PAIVA, Manoel Rodrigues **Matemática**, São Paulo, Moderna, 2002. vol. Único  
SOUZA, Joamir. **Novo Olhar Matemática**. São Paulo, FTD, 2011. Vol. 1  
DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto & Aplicações**. São Paulo, Ática, 2003 vol. 1  
DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**. São Paulo, Ática, 2005 .vol. único

**Bibliografia Complementar:**

LOPES, Luiz Fernando. CALLIARI, Luiz Roberto. **Matemática Aplicada na Educação Profissional**. Curitiba, Base, 2010  
IEZZI, Gelson, Hazzan, Samuel. **Fundamentos da Matemática Elementar** .São Paulo, Atual, 1998(vol.4 e vol. 11)  
PAIVA, Manoel Rodrigues. **Matemática**. São Paulo, Moderna, 1995 vol.1  
BIANCHINI, Edwaldo. PACCOLA, Herval. **Curso de matemática**. São Paulo, Moderna, 1998. Vol. único





### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Noções de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	
<b>Carga Horária</b> (h or a a u l a ): 80	<b>Período letivo:</b> 1º ano
<b>Ementa:</b> Conversão de unidades, Transferência de calor, separação mecânica, secagem, destilação, refrigeração, balanço de massa.	
<b>Bibliografia Básica:</b> LIVI, Celso Pohlmann. <b>Fundamentos de fenômenos de transporte: um texto para cursos básicos</b> . Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2004. xv, 206 p. CRUZ, Guilherme Armênio. <b>Desidratação de alimentos</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Globo, 1990, c1989. 207 p. GAVA, Altanir Jaime. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p	
<b>Bibliografia Complementar:</b> BOBBIO, F., BOBBIO, P. <b>Manual de Laboratório de Química de Alimentos</b> . São Paulo, SP; Livraria Varela, 2003. EVANGELISTA, José. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 652 p. SILVA, João Andrade. <b>Tópicos da tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2000. 227 p POMBEIRO, Armando J. Latourrette O. <b>Técnicas e operações unitárias em química laboratorial</b> . 3. ed. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1998. 1069 p. COSTA, Ênnio Cruz da. <b>Física industrial: refrigeração</b> . 2 ed. Porto Alegre: EMMA, 1975. v. 1	

### Câmpus Palmas do IFPR

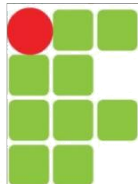
<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de	Bebidas e Produtos de Origem Vegetal
<b>Carga Horária</b> (h or a a ul a ): 160	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b>	
<p>Noções de fisiologia pós-colheita de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

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Redação Técnica	
<b>Carga Horária</b> (h or a u l a ): 80	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b>	
<p>A compreensão das condições de textualidade e discurso, o planejamento e a produção de textos ficcionais e não ficcionais, com base nos parâmetros da linguagem artística e técnico-científica. Os conhecimentos relativos aos elementos organizacionais do gênero e a organização do texto de forma lógica e produtiva, demonstrando conhecimento dos mecanismos linguísticos e textuais necessários para sua construção textual. Prática de elaboração de textos narrativos, descritivos, opinativos e técnicos, considerando suas implicações nos diversos gêneros textuais e suas tecnologias. A formação profissional do educando em nível de linguagem e produção textual como o apoio teórico e prático às disciplinas específicas da área profissional de Alimentos.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>CEREJA, Willian Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: Linguagens. Editora Atual, São Paulo, 2006.</p> <p>FARACO &amp; MOURA. Língua Portuguesa e Literatura. Editora Ática, São Paulo, 1997.</p> <p>GRANATIC, Branca. Redação, Humor e Criatividade. Editora Scipione, São Paulo, 1997.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>ABREU, Antônio Suárez. Curso de redação. _____. Editora Ática. São Paulo, 2004.</p> <p>KOCH, Ingedore G. Villaça. A coesão textual. _____. Editora Contexto. São Paulo, 2000.</p> <p>Emília Amaral, Mauro Ferreira, Ricardo Silva Leite, Severino Antônio. Novas Palavras 2. 1º Edição. Editora FTD, São Paulo, 2010.</p> <p>José De Nicola. Língua, Literatura e Produção de Textos 2. 1º Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2009.</p>	

### Câmpus Palmas do IFPR

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



### Câmpus Palmas do IFPR

**Curso:** Técnico Integrado em Alimentos

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Componente Curricular:** Gestão e Educação Ambiental

**Carga Horária** (horas aula): 40

**Período letivo:** 2º ano

**Ementa:**

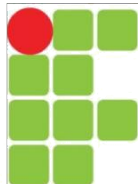
Importância da gestão ambiental nas indústrias alimentícias. Efeitos da degradação do meio ambiente. Impacto ambiental ocasionado pelo lançamento de resíduos industriais. Tratamentos de resíduos sólidos, e efluentes. Legislação Ambiental.

**Bibliografia Básica:**

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ISO 14.001:2004 – Sistemas de gestão ambiental – Requisitos com orientações para uso**. São Paulo: ABNT, 2004.
2. DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: Responsabilidade social e sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2006.
3. MACEDO, Ricardo K. **Gestão ambiental**. Rio de Janeiro: ABES, 1994.
4. MOREIRA, Maria S. **Pequeno manual de treinamento em sistema de gestão ambiental**. Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005.

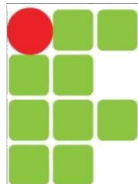
**Bibliografia Complementar:**

1. ALMEIDA, Josimar R. **Normalização, Certificação e Auditoria Ambiental**. Rio de Janeiro: Thex, 2008.
2. BRAGA, Benedito et al. **Introdução à engenharia ambiental. O desafio do desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Prentice Hall, 2005.
3. CMMAD – Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, **Nosso Futuro Comum**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1988.
4. MACHADO, Paulo A. L. **Direito ambiental brasileiro**. 18ª ed. São Paulo: Malheiros, 2010.



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia de	Alimentos
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 160	<b>Período letivo:</b> 2º ano
<b>Ementa:</b> Características gerais dos bolores, leveduras, bactérias e vírus. Doenças humanas veiculadas por alimentos. Microrganismos na produção de alimentos. Normas de trabalho no laboratório de análises microbiológicas. Análises microbiológicas de alimentos: Coliformes totais e termotolerantes, Contagem bacteriana total, Contagem de Bolores e leveduras, Contagem de Psicotróficos.	
<b>Bibliografia Básica:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</li><li>2. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</li><li>3. PELCZAR, M. &amp; CHAN, E. S. Microbiologia: conceitos e aplicações. Vol. 1 e 2. 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1997.</li></ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. BASTOS, M.S.R. Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa, 2008.</li><li>2. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.</li><li>3. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A. e SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997.</li></ol>	



### Câmpus Palmas do IFPR

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

### Câmpus Palmas do IFPR

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



### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Redação Técnica	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 80	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> <p>A compreensão das condições de textualidade e discurso, o planejamento e a produção de textos ficcionais e não ficcionais, com base nos parâmetros da linguagem artística e técnico-científica. Os conhecimentos relativos aos elementos organizacionais do gênero e a organização do texto de forma lógica e produtiva, demonstrando conhecimento dos mecanismos linguísticos e textuais necessários para sua construção textual. Prática de elaboração de textos dissertativos-argumentativos e técnicos, considerando suas implicações nos diversos gêneros textuais e suas tecnologias. A formação profissional do educando em nível de linguagem e produção textual como o apoio teórico e prático às disciplinas específicas da área profissional de Alimentos.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b> <p>GRANATIC, Branca. Redação, Humor e Criatividade. Editora Scipione, São Paulo, 1997.</p> <p>CEREJA, MAGALHÃES. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. 2ª Edição. Editora Atual, São Paulo, 2005.</p> <p>CEREJA, MAGALHÃES. Português: linguagens: Leitura, Produção de Texto e Gramática – Vol 3. 6ª Edição. Editora Atual, São Paulo, 2008.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <p>ABREU, Antônio Suárez. Curso de redação. _____. Editora Ática. São Paulo, 2004.</p> <p>KOCH, Ingedore G. Villaça. A coesão textual. _____. Editora Contexto. São Paulo, 2000.</p> <p>Emília Amaral, Mauro Ferreira, Ricardo Silva Leite, Severino Antônio. Novas Palavras 1. 1º Edição. Editora FTD, São Paulo, 2010.</p> <p>José De Nicola. Língua, Literatura e Produção de Textos 1. 1º Edição. Editora Scipione, São Paulo, 2009.</p>	

### Câmpus Palmas do IFPR

<b>Curso:</b> Técnico Integrado em Alimentos	<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Componente Curricular:</b> Química e Análise de Alimentos	
<b>Carga Horária</b> (horas aula): 160	<b>Período letivo:</b> 3º ano
<b>Ementa:</b> <p>Composição básica dos alimentos: Água. Carboidratos. Transformações químicas e físicas e seu efeito sobre cor, textura e aroma dos alimentos. Proteínas, Lipídeos. Vitaminas e Pigmentos. Práticas laboratoriais. Métodos de determinação de umidade, cinzas, proteínas, carboidratos e lipídeos em alimentos. Elementos teóricos da espectroscopia. Noções de microscopia para a análise de alimentos.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. O. R. Química de alimentos de Fennema São Paulo: Ed Art med, 4ed 2010.</li><li>2. BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 478p.</li><li>3. BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 1. ed. São Paulo: Varela, 1989. 225p.</li><li>4. BRASIL, Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: métodos físicos e químicos. Brasília, 1981.</li><li>5. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas; métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3. ed. São Paulo, 2004.</li><li>6. CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos Em Análise de Alimentos. Campinas: Editora UNICAMP, 1999.</li></ol>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. CALIL, R.; AGUIAR, J. Aditivos nos alimentos: tudo que você precisa saber sobre aditivos químicos adicionados nos alimentos. São Paulo: Editora do autor, 1999.</li><li>2. COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</li><li>3. COULTATE, T.P. Manual de química y bioquímica de los alimentos. Espanha: Acribia, 1979.</li><li>4. MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R.M.V. Manual de Soluções, Reagentes e Solventes. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 1972.</li><li>5. PEARSON, D. Técnicas de laboratório para el analisis de alimentos. Zaragoza: Acribia, 1976.</li></ol>	

### Câmpus Palmas do IFPR

**Curso:** Técnico Integrado em Alimentos

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Componente Curricular:** Estágio na Indústria de Alimentos

**Carga Horária** (h or a a u l a ): 80

**Período letivo:** 3º ano

**Ementa:**

Estágio na Indústria de alimentos, observação e participação das atividades cotidianas da indústria, escrita e apresentação de relatório ou desenvolvimento de um trabalho de conclusão de curso relacionado a área técnica a partir da produção e análise de qualidade do produto final. Formas de trabalhos científicos. Planejamento, execução e apresentação de uma pesquisa. Elementos normativos de acordo com a ABNT.

**Bibliografia Básica:**

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Apresentação de relatórios técnico-científicos. NBR-14724. Rio de Janeiro: 2003.
2. BARROS, A J. & LEHFELD, N. A. de S. Fundamentos de metodologia. São Paulo: Mc Grawhill do Brasil, 2003. 2 ex. (2007)
3. GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

**Bibliografia Complementar:**

1. LAKATOS, E; MARCONI, M. Metodologia científica. 4. Ed., São Paulo: Atlas, 2004.
2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Informação e documentação – Referências – Elaboração: NBR-6023. São Paulo, 2002.
3. \_\_\_\_\_. Informação e documentação – apresentação de citação em documentos: NBR-10520. São Paulo, 2002.
4. \_\_\_\_\_. Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos - Apresentação: NBR-14724. São Paulo, 2005.
5. \_\_\_\_\_. Informação e documentação – Artigo em publicação periódica científica impressa - Apresentação: NBR-6022. São Paulo, 2003.
6. OLIVEIRA, S. P. L. de. Tratado de metodologia científica. São Paulo: Pioneira, 2004.

### **3.9 Prática Profissional**

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

A prática profissional é de caráter obrigatório e será realizado a partir do 3<sup>a</sup> ano. O estudante será orientado e avaliado em sua prática profissional pelo professor do componente curricular Estágio Supervisionado e pelo supervisor no local do local de estágio. O regulamento do Estágio Supervisionado encontra-se em anexo.

#### **3.9.1 Estágio Não Obrigatório**

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

#### 4. DOCUMENTOS ANEXOS:

### REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

#### CAPÍTULO I DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

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

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

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

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

#### CAPÍTULO II OBJETIVOS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

##### **Art. 4º** - OBJETIVO GERAL

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

##### **Art. 5º** - OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

Disciplina: **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**

Ano Letivo: 3º Ano

Carga Horária: 67 horas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2º **COMPETÊNCIAS DO COORDENADOR DE ESTÁGIO DO CURSO**

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

§ 3º **COMPETÊNCIAS DO(A) ORIENTADOR(A) DE ESTÁGIOS**

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

§ 4º **COMPETÊNCIAS DO(A) SUPERVISOR(A) DE ESTÁGIOS**

Trata-se de profissional, com conhecimento na área que atua, que tenha vínculo formal com o local de estágio, podendo ser o proprietário ou responsável técnico pela empresa ou setor

onde o estagiário irá desenvolver suas atividades. Cabe ao supervisor acompanhar o aluno durante a realização do estágio realizando orientações e instruções sobre as atividades desenvolvidas no local. É responsável ainda pelo preenchimento de relatório de atividades, bem como assinar declaração de realização de estágio, bem como a carga horária realizada.

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

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

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

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

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

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

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

- Desistir do Estágio durante a sua realização;
- For impedido, pela Unidade Concedente, de dar continuidade as atividades de estágio por descumprimento de um ou mais itens da Clausula Sétima do Termo de Compromisso de Estágios;
- Deixar de desenvolver as atividades relativas ao estágio por duas semanas consecutivas, sem comunicação, devidamente justificada e documentada, a Unidade Concedente e a Coordenação de Estágios;
- Tiver frequência total inferior a mínima exigida (75%);
- Tiver frequência inferior a 100% da carga horária das etapas de observação e intervenção;
- Obtiver Nota Final inferior a **7,0** (sete);
- Não participar do Seminário de Estágios;

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

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

### **CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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



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

### **CAPÍTULO I DO ESTÁGIO**

#### **SEÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **SEÇÃO I DO CAMPO DE ESTÁGIO**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

### **CAPÍTULO III DOS PARTICIPES**

#### **SEÇÃO I DO ALUNO ESTAGIÁRIO**

Art. 6º - Compete ao estudante:

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

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

#### **SEÇÃO II DA ORIENTAÇÃO DO ESTÁGIO**

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

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

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

#### **SEÇÃO III DA COMISSÃO ORIENTADORA DE ESTÁGIO**

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

## **CAPÍTULO IV DA INTERRUÇÃO E VALIDAÇÃO DO ESTÁGIO**

### **SEÇÃO I DA INTERRUÇÃO DE ESTÁGIO**

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

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

### **SEÇÃO II DA VALIDAÇÃO**

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

Observar as formalidades para validação do estágio;

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

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

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

## **CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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

A \_\_\_\_\_, sediada à Rua \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, Fone \_\_\_\_\_, doravante denominada Parte Concedente por seu representante \_\_\_\_\_ e de outro lado, \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, estudante do \_\_\_\_\_ ano do Curso de \_\_\_\_\_, Matrícula n° \_\_\_\_\_, residente à Rua \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_ na Cidade de \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, Fone \_\_\_\_\_, Data de Nascimento \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, doravante denominado Estudante, com interveniência da Instituição de Ensino, celebram o presente Termo de Compromisso em consonância com o Art. 82 da Lei n° 9394/96 – LDB, da Lei n° 11.788/08 e mediante as seguintes cláusulas e condições:

- CLÁUSULA PRIMEIRA** As atividades a serem desenvolvidas durante o Estágio ( ) OBRIGATÓRIO ou ( ) NÃO OBRIGATÓRIO constam de programação acordada entre as partes - Plano de Estágio - no verso - e terão por finalidade propiciar ao Estudante uma experiência acadêmico-profissional em um campo de trabalho determinado, visando:a) o aprimoramento técnico-científico em sua formação;b) a maior proximidade do aluno, com as condições reais de trabalho, por intermédio de práticas afins com a natureza e especificidade da área definida nos projetos políticos pedagógicos de cada curso;
- CLÁUSULA SEGUNDA** O presente estágio somente poderá ser iniciado após assinatura das partes envolvidas, não sendo reconhecido ou validada com data retroativa;
- CLÁUSULA TERCEIRA** O estágio será desenvolvido no período de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, no horário das \_\_\_\_ às \_\_\_\_ e \_\_\_\_ às \_\_\_\_ hs, intervalo de \_\_\_\_ (caso houver), num total de \_\_\_\_ hs semanais, (não podendo ultrapassar 30 horas), compatíveis com o horário escolar podendo ser denunciado a qualquer tempo, unilateralmente e mediante comunicação escrita, ou ser prorrogado, através de emissão de Termo Aditivo;
- Parágrafo Primeiro** Em caso do presente estágio ser prorrogado, o preenchimento e a assinatura do Termo Aditivo deverão ser providenciados antes da data de encerramento, contida na Cláusula Terceira neste Termo de Compromisso;
- Parágrafo Segundo** Em período de recesso escolar, o estágio poderá ser realizado com carga horária de até 40 horas semanais, mediante assinatura de Termo Aditivo, específico para o período;
- Parágrafo Terceiro** Nos períodos de avaliação ou verificações de aprendizagem pela Instituição de Ensino, o estudante poderá solicitar à Parte Concedente, redução de carga horária, mediante apresentação de declaração, emitida pelo Coordenador(a) do Curso ou Professor(a) Supervisor(a), com antecedência mínima de 05(cinco) dias úteis;
- CLÁUSULA QUARTA** Na vigência deste Termo de Compromisso o Estudante será protegido contra Acidentes Pessoais, providenciado pelo IFPR e representado pela Apólice n° 0101.82.00.00000194 da Companhia FEDERAL SEGUROS S.A.
- CLÁUSULA QUINTA** Durante o período de **Estágio Não Obrigatório**, o estudante receberá uma Bolsa Auxílio, no valor de \_\_\_\_\_, bem como auxílio transporte paga mensalmente pela Parte Concedente;
- Parágrafo Único** Durante o período de **Estágio Obrigatório** o estudante ( ) **receberá** ou **não receberá** ( ) bolsa auxílio no valor de \_\_\_\_\_;
- CLÁUSULA SEXTA** Caberá ao Estudante cumprir a programação estabelecida, observando as normas internas da Parte Concedente, bem como, elaborar relatório referente ao Estágio quando solicitado pela Parte Concedente ou pela Instituição de Ensino conforme inciso VII do Art.9ºd lei11.788;
- CLÁUSULA SÉTIMA** O Estudante responderá pelas perdas e danos decorrentes da inobservância das normas internas ou das constantes no presente contrato;
- CLÁUSULA OITAVA** Nos termos do Artigo 3º da Lei n° 11.788/08, o Estudante não terá, para quaisquer efeitos, vínculo empregatício com a Parte Concedente;
- CLÁUSULA NONA** Constituem motivo para interrupção automática da vigência do presente Termo de Compromisso de Estágio:
- conclusão ou abandono do curso e o trancamento de matrícula;
  - não cumprimento do convencionado neste Termo de Compromisso.
  - solicitação do estudante;
  - solicitação da parte concedente;
  - solicitação da instituição de ensino.

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

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

\_\_\_\_\_  
PARTE CONCEDENTE  
(assinatura e carimbo)

\_\_\_\_\_  
ESTUDANTE  
(assinatura)

\_\_\_\_\_  
COORDENADOR DO CURSO – IFPR  
(assinatura e carimbo)

\_\_\_\_\_  
COORDENAÇÃO GERAL DE ESTÁGIOS  
(assinatura e carimbo)

## PLANO DE ESTÁGIO

( ) ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

( ) ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

1-Nome do aluno (a):

---

2- Nome do orientador de estágio na unidade concedente:

---

3-

Formação profissional do orientador concedente:

---

4-

Ramo de atividade da Unidade Concedente:

---

5-

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

---

6-

Objetivos:

---

---

---

---

7- Atividades a serem desenvolvidas:

---

---

---

---

---

---

8- Professor supervisor – IFPR: \_\_\_\_\_

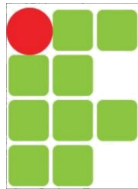
a) Modalidade da supervisão: [ ] Direta [ ] Semi-Direta [ ] Indireta

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

Assinatura do Professor Orientador IFPR

Assinatura do Coordenador do Curso

Assinatura da Coordenação Geral de  
Estágios- IFPR



## Construção do Laboratório de Tecnologia de Alimentos

Faz-se necessária edificação do laboratório de Tecnologia de Alimentos, voltado a produção dos gêneros alimentícios, projetado de modo a vivenciar o aluno com situações industriais, equipamentos de proteção individual, e as condutas das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

Além da edificação, a tabela abaixo traz uma previsão de alguns equipamentos que serão necessários durante o andamento do curso, juntamente com o valor médio unitário de cada item:

Quantidade	Equipamentos Necessários	valor unit.	Valor R\$
1	embutidera	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
1	câmara de defumação	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
1	balança de até 10kg	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
1	misturadeira	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
1	desnatadeira	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
1	tanque de pasteurização	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
1	batedeira	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
1	prensa para queijo	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
1	envasadora de garrafa	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
1	seladora à vácuo	R\$ 17.000,00	R\$ 17.000,00
1	liquidificador industrial	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
1	Moedor de carne	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00
1	geladeira duplex grande	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
1	recravadeira	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
1	tacho encamisado com agitação	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00
1	seladora com pedal	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
1	estufa com circulação de ar	R\$ 14.900,00	R\$ 14.900,00
1	batedeira industrial	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
1	forno industrial com injeção de vapor	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00
1	Divisora (cortadora de massa)	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
1	cilindro elétrico	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
1	carrinho para bandejas de confeitaria	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
1	extrusora elétrica de massas	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
1	processador	R\$ 900,00	R\$ 900,00
1	modeladora de pães	R\$ 500,00	R\$ 500,00
1	batedeira domestica	R\$ 100,00	R\$ 100,00
1	multiprocessador	R\$ 300,00	R\$ 300,00
1	liquidificador domestico	R\$ 100,00	R\$ 100,00
1	mixer	R\$ 100,00	R\$ 100,00
	<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 132.000,00</b>

## 5. REFERÊNCIAS

**BRASIL** Ministério da Educação. *Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos*. Brasília: MEC: 2008.

Eixo Tecnológico: Gestão e Negócios (site: <http://catalogonct.mec.gov.br/>).

**BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das ocupações profissionais (site: <http://www.mtecbo.gov.br/>).

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

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

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

\_\_\_\_\_. **Lei n. 10.793, de 1º de dezembro de 2003**. Altera a redação do art. 26, § 3º, e do art. 92 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que "estabelece as diretrizes e bases da educação nacional", e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.793.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.793.htm)> Acesso em: 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11.161, de 5 de agosto de 2005**. Dispõe sobre o ensino da língua espanhola. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm)>. Acesso em 13 de nov. 2014

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11.684 de 02 de junho de 2008**. Altera o art. 36 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm)>. Acesso em: 13 nov. 2014

\_\_\_\_\_. **Lei n. 12.287 de 13 de junho de 2010**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, no tocante ao ensino da arte. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Lei/L12287.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Lei/L12287.htm)>. Acesso em 13 nov. 2014

\_\_\_\_\_. **Lei n. 13.006 de 26 de junho de 2014**. Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2014/Lei/L13006.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13006.htm)>. Acesso em: 13 nov.

2014.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11.769 de 18 de agosto de 2008.** Altera a Lei n<sup>o</sup> 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/lei/L11769.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/lei/L11769.htm)>. Acesso em 13 nov. 2014.

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

\_\_\_\_\_. **Lei n. 9.503 de 23 de setembro de 2007.** Institui o Código Trânsito Nacional. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9503.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm)> . Acesso em: 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 9795 de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm)>. Acesso em: 13 nov. 2014

\_\_\_\_\_. **Lei n. 10.741 de 01 de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm)>. Acesso em 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11947 de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis n<sup>os</sup> 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n<sup>o</sup> 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n<sup>o</sup> 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)>. Acesso em: 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 4.281 de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei n<sup>o</sup> 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2002/d4281.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm)>. Acesso em: 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 7.037 de 21 de dezembro de 2009.** Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos-PNDH-3 e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm)>. Acesso em 13 nov. 2014.

\_\_\_\_\_. **Ministério da Educação.** Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior. Parecer CNE/CEB n. 06 de 20 de setembro de 2012. *Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio* Disponível em: <



<http://mobile.cnte.org.br:8080/legislacao-externo/rest/lei/51/pdf>>. Acesso em 13 nov. 2014.

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

\_\_\_\_\_. **Instituto Federal do Paraná**. Portaria n. 120 de 06 de agosto de 2009. Estabelece os processos de avaliação de ensino aprendizagem do IFPR. Disponível em: <<http://reitoria.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2009/08/Portaria-120-de-06.08.09.pdf>> Acesso em 13 nov. 2014.

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

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

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

PPC DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO SUBSEQUENTE EM ALIMENTOS – IFPR- *Câmpus* Paranaíba.

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

Este documento confere com o original, para ver a veracidade aqui descrita, acesse: <http://palmas.ifpr.edu.br/cursos/tecnico-em-alimentos/ementa-de-tecnico-em-alimentos/>



---

**Débora Raquel Mergen Lima Reis**  
Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão