

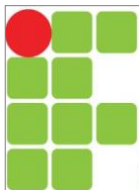


**INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO – PROENS
DIRETORIA DE ENSINO MÉDIO E TÉCNICO
COORDENAÇÃO DE ENSINO MÉDIO E TÉCNICO**



**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL
MÉDIO**

**PARANAVAÍ
2016**



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
CAMPUS PARANAÍ

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM
AGROINDÚSTRIA

Autorizado pela Resolução nº 34/2013 do Conselho Superior - IFPR

PARANAÍ
2016

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Reitor *Pro Tempore*

Odacir Antônio Zanatta

Pró-reitor de Ensino

Sérgio Garcia dos Martires

Diretor de Ensino Médio e Técnico

Amarildo Pinheiro Magalhães

Coordenador de Ensino Médio e Técnico

Marissoni do Rocio Hilgenberg

Diretor Geral do Câmpus

José Barbosa Dias Júnior

Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

Antão Rodrigo Valentim

Coordenação do Curso

Suellen Jensen Klososki

Comissão de Criação do PPC

Carlos Eduardo Barão

Dênis Fabrício Marchi

Keren Hapuque Pinheiro

Suellen Jensen Klososki

Vanessa Aparecida Marcolino

SUMÁRIO

SUMÁRIO	4
1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO	5
2 - CARACTERÍSTICAS DO CURSO	6
3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO	7
3.1 - Justificativa da oferta do Curso:	7
3.2 - Objetivos do Curso:	11
3.2.1 Objetivos Específicos do Curso.....	12
3.3 - Perfil profissional de Conclusão:	13
3.4 - Avaliação da aprendizagem:	17
3.4.1 Critérios de aproveitamento de estudos anteriores e procedimentos de avaliação de competências anteriormente desenvolvidas.....	20
3.4.2 Certificação de Conhecimentos Anteriores	21
3.6 - Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca:	23
3.7 - Pessoas envolvidas – docentes e técnicos:	38
3.8 - Descrição de diplomas e certificados a serem expedidos:	43
3.9 - Organização Curricular:	43
3.9.1. Complementação de estudos e Atividades Complementares	50
3.10. Estrutura Curricular	55
3.10.1 Ementas dos Componentes Curriculares	56
4. DOCUMENTOS ANEXOS:	122
ANEXO I – Resolução nº34/2013 que autoriza a criação do curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio no Campus Paranavaí.	122
ANEXO II – Portaria de Colegiado de curso.	122
ANEXO III – Regulamento de estágio não obrigatório do Campus Paranavaí	122
ANEXO IV – Regulamento de atividades complementares – Campus Paranavaí	122
ANEXO V – Ata de reunião de Colegiado de Curso que Aprova as alterações no PPC. .	122
ANEXO VI – Ata de reunião de CODIC que Aprova as alterações no PPC.	122
5. REFERÊNCIAS:	122

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

PROCESSO NÚMERO: 23405.000166/2013-00 (abertura do curso) /
23405.000264.2016-81 (alterações curriculares)

NOME DO CURSO: Técnico em Agroindústria

EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia

COORDENAÇÃO:

Coordenador: Suellen Jensen Klososki

E-mail: suellen.jensen@ifpr.edu.br

Telefone: 44 3482-0110

Vice-Coordenador: não há

Telefone:

E-mail:

LOCAL DE REALIZAÇÃO/CÂMPUS (endereço): Avenida José Felipe Tequinha, 1400.
Paranavaí – PR

TEL: 44 3482-0110

HOME-PAGE:

[http://paranavai.ifpr.edu.br/ensino-
-medio/tecnico-em-agroindustria-
integrado/](http://paranavai.ifpr.edu.br/ensino-
-medio/tecnico-em-agroindustria-
integrado/)

E-mail:

[ti.agro.paranavai@ifpr.edu.
br](mailto:ti.agro.paranavai@ifpr.edu.br)

RESOLUÇÃO DE CRIAÇÃO: Resolução CONSUP nº 34/2013 (ANEXO I)

APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO ()

AJUSTE CURRICULAR DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (X)

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PPC OU AJUSTE CURRICULAR:

Colegiado de curso (Portaria nº132/2016 – ANEXO II) composto pelos seguintes membros:

REPRESENTANTES DOCENTES:

Suellen Jensen Klososki (presidente e coordenadora), Arthur Garcia de Sales, Carlos Eduardo Barão, Esther Cristina Back Schulz, Felipe Augusto Moreira Bonifácio, Jucimara Rohling, Lucas de Melo Andrade, Renato Rodriguez dos Santos, Rosemeire Carvalho da Silva, Tatiana Colombo Pimentel, Vanessa Aparecida Marcolino Pitarelli, Vanessa Guimarães Alves Olher, Vanessa Monteiro.

REPRESENTANTE TÉCNICO ADMINISTRATIVO:

Amanda Costa Pinheiro

REPRESENTANTE DISCENTE

Laila Navarro de Lima

2 - CARACTERÍSTICAS DO CURSO

Nível: Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Modalidade: presencial

Forma de Oferta: Integrado

Tempo de duração do curso: 4 anos

Turno de oferta: matutino

Horário de oferta do curso: Início as 7h40min e término as 12h10min, de segunda a sexta-feira.

Carga horária Total: 3537 horas, sendo 3337 horas de componentes curriculares obrigatórios e 200 horas de atividades complementares obrigatórias.

Carga horária de estágio: não há a obrigatoriedade de estágio.

Número máximo de vagas do curso: 40

Número mínimo de vagas do curso: de acordo com o estabelecido no edital de abertura do processo seletivo do IFPR no respectivo ano de seleção.

Ano de criação do curso: 2013

Requisitos de acesso ao Curso: ter concluído o ensino fundamental e aprovação no processo seletivo regulamentado pela Pró-Reitoria de Ensino em parceria com o campus.

Tipo de Matrícula: serial.

Regime Escolar: serial.

Instituição Parceira: não há.

3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO

3.1 - Justificativa da oferta do Curso:

A agroindústria é o conjunto de atividades relacionadas à transformação de matérias-primas provenientes da produção vegetal e animal, sejam elas alimentares ou não-alimentares, desde o fornecimento de insumos agrícolas até os atendimentos ao consumidor final. Os principais segmentos que envolvem a agroindústria no Brasil e de grande relevância no cenário nacional e internacional são os setores de carnes e leite, cana-de-açúcar, massas, óleos vegetais e a indústria de sucos. Além da transformação de produtos de origem vegetal e animal, a agroindústria também se articula com a indústria de embalagens, de insumos (agroquímicos, rações, insumos veterinários) e de máquinas e equipamentos para a agricultura.

Atualmente, o setor agroindustrial é considerado um dos principais segmentos da economia brasileira, com importância tanto no mercado interno como externo. Na década de 70, chegou a contribuir com 70% das vendas externas brasileiras e atualmente, essa participação está em torno de 40%.

Segundo os dados do IBGE, em 2010, a agroindústria brasileira, um dos principais setores produtivos presentes no Brasil, obteve um avanço de 6,0%. O bom desempenho da agroindústria nesse período foi atribuído aos setores de insumos agrícolas, florestais, soja, carnes de aves e bovinas, couros e pele, além do aumento do volume e dos preços exportados de algumas commodities e da recuperação na fabricação de máquinas e equipamentos agrícolas.

O cenário positivo para a agroindústria e o aumento da renda agrícola estimularam os investimentos no setor, que se refletiram, sobretudo nos avanços observados em máquinas e equipamentos agrícolas (50,0%), em adubos e fertilizantes (3,1%) e em defensivos agropecuários (34,1%) (IBGE, 2010).

A região ao redor de Paranavaí, incluindo o próprio município, vem passando por mudanças significativas em seu perfil sócio econômico nos últimos anos, devido à diversificação de produção, como grandes grupos ligados à citricultura como Citrus, Louis Dreyfus Commodities, Citri Agroindustrial e ao ramo de carnes, como é o caso da empresa Mister Frango. Na área de amidos e féculas, de grande

importância para região, destacam-se a indústrias Yoki e Indemil. como outras de portes menores, mas que contribuem significativamente para a economia do município de Paranavaí e região (ABAM, 2011).

As atividades econômicas predominantes no município e região envolvem a agropecuária, a agroindústria e o comércio. Quanto à agroindústria, várias têm se estabelecido na região, principalmente nas áreas de citricultura, aves e amidos e derivados, produtos artesanais típicos da região, os quais são comercializados em feiras no município (Secretaria da Agricultura do Município de Paranavaí, 2012).

O Instituto Federal do Paraná (IFPR) - Campus Paranavaí ocupa uma posição geográfica estratégica na região. Esses municípios não dispõem de nenhuma instituição pública que ofereça o curso técnico em agroindústria. Dessa forma, pressupõe-se que o público alvo seja não apenas a cadeia agropecuária do município, mas também a dos municípios adjacentes, tais como, Alto do Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Diamante do Norte, Guairaçá, Inajá, Itaúna do Sul, Jardim Olinda, Loanda, Marilena, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Londrina, Paraíso do Norte, Paranapoema, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, São Pedro do Paraná, Tamboara e Terra Rica que, conjuntamente, necessitam da formação qualificada de profissionais para o setor agroindustrial.

Cabe enfatizar que a oferta do curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio para a região de Paranavaí tem o objetivo de fortalecer, de forma sistêmica, todos os segmentos do agronegócio regional, haja vista que o setor agroindustrial faz parte do agronegócio brasileiro, incluindo sua atividade turística intrínseca e os setores de comércio e serviços locais.

Além de um ensino profissionalizante, o Curso Técnico em Agroindústria ofertado Integrado ao Ensino Médio objetiva fornecer por meio do Ensino Médio, uma formação sólida e de qualidade na área básica.

Os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao ensino Médio deverão oferecer componentes curriculares que abarquem os

conhecimentos previstos nos Art. 26, 27, 28, 35 e 36 da LDB e nas diretrizes curriculares nacionais para o Ensino Médio, que são: Língua portuguesa, Matemática, mundo físico e natural e realidade social e política, especialmente do Brasil, ensino da Arte e Educação Física, esta última ajustando-se às faixas etárias e às condições da população escolar e sendo facultativa para os estudantes nos cursos noturnos.

Os conteúdos curriculares da educação básica observarão a difusão de valores fundamentais ao interesse social, aos direitos e deveres dos cidadãos, de respeito ao bem comum e à ordem democrática, à consideração das condições de escolaridade dos estudantes em cada estabelecimento, à orientação para o mundo do trabalho, à promoção do desporto educacional e apoio às práticas desportivas não-formais.

O Ensino Médio, etapa final da educação básica, terá como finalidades a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos, a preparação básica para o mundo do trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores, o aprimoramento do educando como pessoa, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico, a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada componente curricular.

O currículo do ensino destacará a educação tecnológica básica, a compreensão do significado da ciência, das letras e das artes; o processo histórico de transformação da sociedade e da cultura; a língua portuguesa como instrumento de comunicação, acesso ao conhecimento e exercício da cidadania, adotará metodologias de ensino e de avaliação que estimulem a iniciativa dos estudantes e poderá contar com uma segunda língua estrangeira moderna, em caráter optativo, dentro das disponibilidades da instituição.

Os conteúdos, as metodologias e as formas de avaliação serão organizados de tal forma que ao final do Ensino Médio o educando demonstre domínio dos princípios científicos e tecnológicos que presidem a produção moderna, conhecimento das formas contemporâneas de linguagem e o domínio dos conhecimentos de Filosofia e de Sociologia necessários ao exercício da cidadania.

Os cursos de Ensino Médio podem atender à dupla função de habilitação ao ensino superior e preparação para o mundo do trabalho, inclusive, ainda que esporadicamente, por meio de habilitação profissional, desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de Ensino Médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

Em vista do exposto, o IFPR - Câmpus Paranavaí, propõe a oferta do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio com intuito de formar jovens profissionais para atuarem nos diversos segmentos da agroindústria - sejam eles de pequeno, médio ou de grande porte – promovendo Ensino Médio de Qualidade.

Os membros que inicialmente produziram este documento realizaram um levantamento junto a agência do trabalhador, associação da indústria e comércio e, também, junto às empresas da região e alunos que cursavam o ensino médio para verificar qual profissional se fazia necessário para as empresas e o interesse demonstrado por estudantes para diversos cursos. Assim, foi decidida a construção do presente PPC, levando em conta a formação técnica dos professores que atuariam no mesmo. Após isto, a comissão responsável se reuniu periodicamente para divisão das tarefas e discussão do que havia sido feito até o momento. Professores das diversas áreas que envolvem o curso, tanto da parte técnica quanto da parte do núcleo base, participaram da definição dos componentes curriculares e dos conteúdos que seriam trabalhados.

Considerando a existência anterior do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao ensino médio, a estrutura existente permite a utilização integral de equipamentos, espaços e recursos humanos disponíveis no câmpus. Na época do início do curso, havia a necessidade de um Agrônomo como docente. Hoje este

profissional já foi contratado e atua no curso e, deste modo, os profissionais responsáveis pela formação técnica dos estudantes está completa.

O eixo de produção alimentícia presente no Câmpus Paranavaí é responsável pelo curso em questão, sendo o mesmo pertencente a este eixo. Considerando os demais cursos ofertados no câmpus, por se tratar de um curso integrado, os professores do núcleo base atuam em todos os cursos integrados de maneira associada aos componentes específicos dos outros cursos.

3.2 - Objetivos do Curso:

Por meio da indissociabilidade entre a formação geral (Base Nacional Comum) e a formação diversificada e específica (componentes curriculares técnicas) e entre a teoria e prática, oportunizar aos estudantes um ambiente para aquisição de conhecimentos da formação geral e dos saberes relativos à área profissionalizante, preparando-os para uma atuação crítica e eficiente, aprofundando seu conhecimento a respeito do contexto social e humano em que se inserem, para que no exercício da cidadania e na atuação no mundo do trabalho contribuam efetivamente para o desenvolvimento local e regional.

Tais objetivos serão alcançados por meio do esforço conjunto de toda a instituição, no qual cada profissional da educação, além da sua função, seja um agente comprometido com princípios morais recentemente tão desvalorizados. O trabalho docente deve em todo tempo ser contextualizado e regido pelas diretrizes pedagógicas que norteiam a instituição, deve implantar ações interdisciplinares e coletivas, a fim de ampliar as perspectivas, favorecer o respeito e a tolerância no ambiente escolar. A instituição, por sua vez, deve oferecer mecanismos que propiciem ao corpo docente e discente a participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão que constituem parte integrante e indissociável do processo educativo.

O Curso Técnico em Agroindústria é Integrado ao Ensino Médio e tem como objetivo principal formar jovens profissionais para o planejamento, monitoramento, avaliação e gerenciamento dos processos agroindustriais de uma forma abrangente,

desde a produção e obtenção de matérias-primas, o processamento e industrialização de produtos agropecuários até o armazenamento, transporte e comercialização, promovendo o desenvolvimento técnico e tecnológico da área, a partir da transferência de conhecimento, numa visão de desenvolvimento sustentável do empreendimento rural, envolvendo responsabilidade social e ambiental.

3.2.1 Objetivos Específicos do Curso

O Curso Técnico em Agroindústria do IFPR - Câmpus Paranavaí objetiva oportunizar ao estudante:

- o desenvolvimento de habilidades para o trabalho em equipe, com vistas ao desenvolvimento de ações colaborativas em situações de trabalho e no convívio social;
- a mobilização de ações criativas, éticas, empreendedoras, além da reflexão dos impactos ambientais, econômicos e socioculturais das mesmas;
- a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;
- o aprimoramento como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada componente curricular;
- o exercício de atividades de pesquisa, análise e seleção crítica de informações úteis;

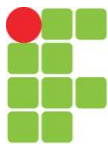


- Operacionalizar o processamento de produtos de origem animal e vegetal;
- Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial;
- Planejar e gerenciar processos de mitigação do impacto ambiental gerados pela atividade agroindustrial; por meio da aplicação de gestão ambiental no tratamento e reciclagem de resíduos e efluentes;
- Acompanhar programas de manutenção de equipamentos na agroindústria;
- Dominar e aplicar técnicas de gestão do empreendimento, por meio da implementação e gerenciamento dos sistemas de controle de qualidade;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização dos produtos.

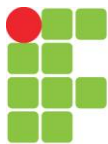
3.3 - Perfil profissional de Conclusão:

Segundo o Catálogo Nacional do Curso Técnicos do Ministério da Educação, o Técnico em Agroindústria é o profissional que planeja, monitora, e operacionaliza o processamento de alimentos na área de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, frutos e hortaliças; auxilia e atua na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial; atua em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial; implementa e gerencia sistemas de controle de qualidade e aplica técnicas mercadológicas competitivas, adequadas à distribuição e comercialização dos produtos.

O profissional formado no curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio do IFPR – Campus Paranavaí deverá possuir as seguintes competências:



- Apresentar aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- Ter preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores, sem dificuldades no desempenho da função;
- Aprimorar-se como pessoa humana e cidadã, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Compreender os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada componente curricular, permitindo a interligação dos mais diversos conteúdos estudados, tornando-se um profissional com visão global;
- Compreender a importância do processo agroindustrial na agregação de valores dos produtos agrícolas;
- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais da região, identificando as atividades peculiares da área a serem implementadas;
- Conhecer as características das matérias-primas de origem vegetal e animal, objetivando planejar, organizar e monitorar: a obtenção e preparo da matéria-prima de origem vegetal e animal; o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e de distribuição dos produtos agroindustriais; a colheita e pós colheita dos produtos de origem vegetal; os processos de montagem, monitoramento e gestão do empreendimento agroindustrial;
- Possuir teoria e prática sobre análises químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos, a fim de: Identificar famílias de organismos e microorganismos, diferenciando os benéficos dos maléficos, elaborar,



aplicar e monitorar programas profiláticos, processos de higienização e de sanitização alimentar na produção agroindustrial;

- Implantar, avaliar e monitorar procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial;
- Fomentar bases teóricas e técnicas sólidas acerca de sistemas associativistas e cooperativistas, com facilidade na construção de documentos e levantamento de índices necessários para tais bases;
- Identificar e aplicar técnicas de gestão e mercadológicas para a distribuição e a comercialização de produtos agroindustriais;
- Aplicar tecnologias voltadas ao envasamento e às embalagens agroindustriais;
- Aplicar técnicas de gestão ambiental, visando o enquadramento à legislação ambiental vigente;
- Motivar efetivamente e instituir tecnicamente o empreendedorismo voltado à agroindústria; e
- Comunicar-se e demonstrar competências pessoais requeridas para o desenvolvimento de suas funções relativas ao cumprimento das obrigações respeitando as normas estabelecidas.

Vale salientar que um profissional formado de forma integrada aprende a aplicar aspectos teóricos e práticos das diversas áreas de conhecimento estudadas e desenvolve uma visão que permite um raciocínio mais rápido e a aplicação dos conhecimentos nas mais diversas situações, tornando-se um profissional dinâmico, criativo e com facilidade de resolver problemas e dificuldades enfrentadas na vida profissional.

São atribuições e responsabilidades do profissional Técnico em Agroindústria:

- Prestar assistência técnica em agroindústria, cooperativas agroindustriais, indústrias alimentícias e não-alimentícias.
- Identificar oportunidades de mercado.



- Planejar, executar, monitorar e avaliar as atividades no processo agroindustrial.
- Organizar programas de controle sanitário, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Planejar e organizar ações de gestão agroindustrial.
- Realizar análises laboratoriais químicas, bioquímicas e microbiológicas de produtos agroindustriais.
- Fazer testes de qualidade em produtos agroindustriais.
- Orientar o produtor na adoção de medidas das "Boas Práticas de Fabricação" na produção agroindustrial: colheita e pós-colheita, abate e pós-abate, embalagem e transporte do produto.
- Executar e fiscalizar os procedimentos relativos à industrialização, embalagem, armazenamento e comercialização dos produtos agroindustriais.
- Aplicar técnicas de "Boas Práticas de Fabricação" nos processos agroindustriais.
- Executar o processamento de produtos alimentares e não alimentícios, avaliando previamente as características, propriedades, condições, origem, procedência da matéria-prima, obedecendo a legislação específica.
- Avaliar e monitorar rendimento de máquinas e equipamentos agroindustriais e adequá-los à realidade local.
- Participar de eventos relativos à área agroindustrial.

O mercado de trabalho em que o profissional Técnico em Agroindústria poderá frequentar e as atividades que este poderá exercer consiste em:

- Segmentos agroindustriais, desde indústrias de alimentos e bebidas, agroindústrias não-alimentares e outras empresas de pequeno, médio e grande porte do setor agroindustrial,
- Autônomo, prestador de serviços e consultorias em atividades internas intrínsecas do setor agroindustrial;
- Instituições de pesquisa que atuam na área de produtos agroindustriais;
- Laboratórios de análise de alimentos e de controle da qualidade;
- Empreendedor do próprio negócio agroindustrial.

3.4 - Avaliação da aprendizagem:

A avaliação da aprendizagem no Curso Técnico em Agroindústria do IFPR - Campus Paranavaí atende ao disposto na Lei no 9.394/96, Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional, que em seu artigo 24, inciso V, alínea “a” versa sobre a avaliação contínua e cumulativa do desempenho do estudante, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais.

Em consonância com estas orientações está a Portaria IFPR nº120/2009, que estabelece os critérios de avaliação do processo ensino e aprendizagem do IFPR, que em seu artigo 1º aponta estudantes e professores como sujeitos ativos que devem atuar de forma consciente, não apenas como parte do processo de conhecimento e aprendizagem, mas, sim, como seres humanos imersos numa cultura e que apresentam histórias particulares de vida. O processo de avaliação, de acordo com o artigo 4º, deve ser compreendido como julgamento de valor sobre as manifestações da realidade, tendo em vista uma tomada de decisão, considerando que:

I – Para avaliar deve-se considerar o que está sendo avaliado, como está sendo avaliado e por que e para que está sendo avaliado;

II – Para avaliar é preciso ter clareza que a avaliação do processo ensino aprendizagem envolve: os docentes, a instituição, o discente e a sociedade;

III – Na avaliação o discente deve ser considerado como um agente ativo do seu processo educativo e saber antecipadamente o que será avaliado, de maneira que as regras são estabelecidas de maneira clara e com a participação do estudante.

O Artigo 5º garante que os processos de avaliação por competência serão: diagnóstica, formativa e somativa. Como meios para avaliação, o Artigo 6º considera: a) Seminários; b) Trabalho individual e/ou em grupo; c) Teste escrito e/ou oral; d) Demonstração de técnicas em laboratório; e) Dramatização; f) Apresentação do trabalho final de iniciação científica; g) Artigo científico; h) Projeto Final de Curso; i) Portfólios; j) Resenhas; l) Autoavaliação, entre outros.

O Artigo 9º diz que os resultados obtidos no processo de avaliação serão emitidos por área curricular e divulgados em edital, devendo ser expressos por conceitos, sendo:

I. Conceito A – Quando a aprendizagem do aluno foi **PLENA** e atingiu os objetivos propostos no processo ensino aprendizagem;

II. Conceito B – A aprendizagem do aluno foi **PARCIALMENTE PLENA** e atingiu níveis desejáveis aos objetivos propostos no processo ensino aprendizagem;

III. Conceito C – A aprendizagem do aluno foi **SUFICIENTE** e atingiu níveis aceitáveis aos objetivos propostos, sem comprometimento à continuidade no processo ensino aprendizagem;

IV. Conceito D - A aprendizagem do aluno foi **INSUFICIENTE** e não atingiu os objetivos propostos, comprometendo e/ou inviabilizando o desenvolvimento do processo ensino aprendizagem.

Os conceitos deverão ter emissão parcial após cada término do bimestre letivo e emissão final após o término do semestre e/ou ano letivo.

São requisitos para aprovação nas aulas práticas e estágios:

I – Obtenção dos conceitos A (Aprendizagem Plena), B (Aprendizagem Parcialmente Plena) e C (Aprendizagem Suficiente), no conjunto das atividades definidas no Plano de Ensino;

II – Frequência igual ou superior a setenta e cinco por cento (75%);

O Curso Técnico em Agroindústria - Integrado ao Ensino Médio, em consonância com o inciso VI do 24º artigo da LDB e o 11º artigo da Portaria nº120/2009-IFPR, estabelece que o estudante será considerado APROVADO quando obtiver conceito igual ou superior a C em todos os componentes curriculares e frequência igual ou superior a 75% do total de horas letivas para aprovação.

O estudante será considerado REPROVADO quando não obtiver frequência superior a 75% do total de horas letivas para aprovação.

Terá direito a PROGRESSÃO PARCIAL, o estudante que não conseguir atingir conceito igual ou superior a C em até três componentes curriculares distintos e obtiver frequência superior a 75% do total de horas letivas. Caso o estudante tenha pendências em quatro ou mais componentes curriculares ficará retido na série em que se encontra e deverá matricular-se em todos os componentes curriculares dessa série.

Ainda no artigo 24 da Lei nº 9.394/96, o inciso V, alínea “e”, versa obrigatoriedade dos estudos de recuperação paralelos ao período letivo. No Curso Técnico em Agroindústria (Integrado ao Ensino Médio) do IFPR Campus Paranavaí, os estudantes que necessitarem e/ou desejarem participar do processo de recuperação paralela serão convidados e/ou convocados a participarem no horário de contraturno, além de receberem atendimento individualizado ao comparecerem durante o horário de apoio ao ensino. Na oportunidade também serão realizadas atividades que permitam a retomada de componentes curriculares como, por exemplo, exercícios práticos, correção individualizada de provas e trabalhos, além de listas de exercícios dirigidas aos conteúdos deficitários.

Além da apresentação dessa questão em Lei, segundo a Portaria IFPR nº 120/09 será oferecido ao estudante ao longo do ano letivo estudos de recuperação paralela ou retomada dos conteúdos a todos o estudantes, principalmente os que apresentarem dificuldades de aprendizagem. Também está disposto, nesta Portaria, que o planejamento do processo de recuperação paralela é de responsabilidade do professor da unidade/área curricular, bem como a identificação das dificuldades

apresentadas pelos estudantes e seleção dos objetivos e atividades que deverão ser realizadas para a promoção da aprendizagem.

Nesse processo de recuperação paralela, os professores oportunizarão atividades diversificadas, tais como roteiro de estudo, apoio ao ensino, participação nos projetos de reforço, entre outras atividades, entretanto, é responsabilidade do estudante procurar os professores, em seu horário de apoio ao ensino, para o desenvolvimento das atividades, porém, os professores terão autonomia para convocar o estudante em outros momentos, caso julgue necessário. Em caso de recuperação dos conteúdos trabalhados, o conceito do aluno poderá ser revisto e alterado.

3.4.1 Critérios de aproveitamento de estudos anteriores e procedimentos de avaliação de competências anteriormente desenvolvidas

Em relação ao aproveitamento de estudos anteriores que compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursadas com êxito em outro curso, o mesmo seguirá as seguintes orientações:

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser avaliado por Comissão de Análise composta de professores da área de conhecimento, seguindo os seguintes critérios:

I. Correspondência entre as ementas, os programas e a carga horária cursados na outra instituição e as do curso do IFPR. A carga horária cursada não deverá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) daquela indicada na disciplina do curso do IFPR;

II. Além da correspondência entre os componentes curriculares, o processo de aproveitamento de estudos poderá envolver avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado.

Como relação à elaboração das avaliações práticas, a Comissão de Análise deverá tomar como base o conteúdo estabelecido na ementa da disciplina, existente no PPC do Curso. Já os pré-requisitos para realização das atividades práticas, como

manuseio de equipamentos e procedimentos de segurança deverão ser apresentados pela Comissão de Análise ao estudante. Todo processo prático deverá ser apanhado pela Comissão, no intuito de garantir a segurança do estudante e o zelo do patrimônio público.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado na Secretaria Acadêmica do Campus, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da instituição de origem, da ementa e programa do componente curricular, vistados pela Instituição de ensino credenciada pelo MEC.

Para solicitação do aproveitamento de estudos anteriores o estudante deve estar matriculado no componente curricular ou etapa para o qual solicita o aproveitamento ou ainda não tê-lo cursado. Este deverá realizar o pedido, junto a Secretaria Acadêmica do Campus, no prazo estabelecido pelo Calendário Acadêmico.

Cabe a Secretaria Acadêmica do Campus

- Encaminhar os processos de aproveitamento de estudos à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus;
- Proceder ao cadastramento do aproveitamento de estudos no sistema de controle acadêmico, através do documento de aproveitamento de estudos enviado pela Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus devidamente assinado pelos membros da Comissão designada para a análise do pedido.
- Cadastrar no Sistema Acadêmico, o componente curricular com aproveitamento de estudos. Serão indicados a frequência e o desempenho atingidos pelo estudante no componente curricular realizado na instituição de origem e aproveitado para o currículo do curso do IFPR.

O trâmite do processo seguirá as orientações existentes no Manual da Secretaria Acadêmica do Campus de Paranavaí.

É vedado o aproveitamento de estudos entre níveis de ensino diferentes.

3.4.2 Certificação de Conhecimentos Anteriores

Como citado na Resolução CONSUP/IFPR nº 54/2011 e de acordo com a LDB nº 9394/96 e a Resolução CNE/CEB nº 06/2012, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Abaixo estão citados os artigos e parágrafos que envolvem da Resolução CONSUP/IFPR nº 54/2011IFPR, parâmetro para certificação de conhecimentos anteriores:

Art. 70 – Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso do IFPR em que o estudante comprove domínio de conhecimento através da aprovação em avaliação.

§ 1º – A avaliação será realizada sob a responsabilidade de Comissão composta por professores da área de conhecimento correspondente, designada pela Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus, a qual estabelecerá os procedimentos e os critérios para a avaliação, de acordo com o previsto no projeto do curso, e terá 15 (quinze) dias úteis para a expedição do resultado.

§ 2º – A avaliação para Certificação de Conhecimentos Anteriores poderá ocorrer por solicitação fundamentada do estudante, que justifique a excepcionalidade, ou por iniciativa de professores do curso.

§ 3º – Quando solicitado pelo estudante, o pedido de Certificação de Conhecimentos Anteriores deverá ser feito no prazo de até 10 (dez) dias a contar do início do período letivo, através de formulário próprio entregue à Secretaria Acadêmica do Campus.

§ 4º – Caberá à Comissão designada pela Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus estabelecer a programação e a supervisão das avaliações, bem como a homologação dos resultados finais.

§ 5º – Não se aplica a certificação de conhecimentos anteriores para o componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) ou Monografia, bem como para Estágio Supervisionado.

§ 6º – O estudante deverá estar matriculado ou ainda não ter cursado o (s) componente (s) curricular (es) para o (s) qual (is) solicita a certificação de conhecimentos, até que seja expedido o resultado do seu pedido de aproveitamento.

Art. 72 – Caberá à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus encaminhar o resultado à Secretaria Acadêmica do Campus através de processo individual por estudante, contendo os componentes curriculares aproveitados com os respectivos conceitos avaliativos, acompanhados de atas e/ou relatórios das avaliações assinado pelos membros da Comissão designada para tal.

Parágrafo Único – Os componentes curriculares com certificação de conhecimento serão cadastrados, pela Secretaria Acadêmica do Campus, no sistema de controle acadêmico com a frequência integral e o desempenho atingido pelo estudante na avaliação.

Com relação à elaboração das avaliações práticas, a Comissão de Análise deverá tomar como base o conteúdo estabelecido na ementa da disciplina, existente no PPC do Curso. Já os pré-requisitos para realização das atividades práticas, como manuseio de equipamentos e procedimentos de segurança deverão ser apresentados pela Comissão de Análise ao estudante. Todo processo prático deverá ser apanhado pela Comissão, no intuito de garantir a segurança do estudante e o zelo do patrimônio público.

O trâmite do processo seguirá as orientações existentes no Manual da Secretaria Acadêmica do Campus de Paranavaí.

3.6 - Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca:

O curso Técnico em Agroindústria proposto pelo Campus Paranavaí deverá contar com:

- Biblioteca com acervo específico e atualizado, conforme as obras listadas nas ementas dos componentes curriculares;
- Salas de aula com quadro branco;

- 04 laboratórios de informática com programas específicos utilizados pelos componentes curriculares e Projetos de Pesquisa, Ensino e Extensão;
- 01 laboratório de química;
- 01 laboratório de produção alimentícia;
- 01 laboratório de biologia/microbiologia;
- 01 laboratório de microscopia;
- 01 laboratório multifuncional (experimentoteca);
- Auditório para palestras e seminários;

Atualmente o Campus possui:

- 02 (dois) laboratórios de química;
- 01 (um) laboratório de produção alimentícia;
- 01 (um) laboratório de microbiologia;
- 01 (um) laboratório de biologia/microscopia.

Também, para atender alunos que porventura apresentem necessidades especiais, o campus dispõem de uma impressora Braille, Lupa e scanner que podem ser utilizados para deficientes visuais, uma interprete de libras, fones de ouvido específicos para deficientes auditivos e rampas de acesso ou elevadores nos prédios para alunos com dificuldades de locomoção.

As informações sobre equipamentos de laboratórios e acervo bibliográfico constam abaixo, de acordo com formulário próprio para abertura de cursos.

O laboratório de informática 01 apresenta as seguintes instalações:

Equipamento	Quantidade	Valor Médio	Situação
Computador HP Desktop 6005 pro	20	R\$ 26832,40	Já adquirido

Monitor HP L1910 LCD 19'	20	R\$ 5865,60	Já adquirido
Teclado HP PS2 standard	20	R\$ 259,00	Já adquirido
Mouse Optico HP PS2	20	R\$ 155,40	Já adquirido
Mesa para computador	20	R\$ 1822,00	Já adquirido
Cadeira Estofada	40	R\$ 4800,00	Já instalado
Mesa para professor	1	R\$ 91,10	Já instalado
Cadeira Estofada para professor	1	R\$ 120,00	Já instalado
Software: DEV-C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: ASTAH UML	20	Gratuito	Já instalado
Software: MS Windows XP	20	Gratuito (Pré instalado)	Já instalado
Software: MySQL	20	Gratuito	Já instalado
Software: Visual C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: Netbeans	20	Gratuito	Já instalado
Software: MySQL Workbench	20	Gratuito	Já instalado
Software: BrOffice.org	20	Gratuito	Já instalado
Software: OpenProject	20	Gratuito	Já instalado
Software: Java SDK	20	Gratuito	Já instalado
Software: EasyEclipse for PHP	20	Gratuito	Já instalado
Software: Deep Freeze	80	R\$ 3468,00	Já instalado
Software: NetOp	100	R\$ 7400,00	Já instalado
Software: Pacote MSDNAA Aliance	1	U\$ 499,00	Já instalado
Software: Embarcadero Delphi	20	R\$ 9950,00	Já instalado
Software: Adobe CS5.5 Web Premium	20	R\$ 50000,00	Já instalado
Adaptadores Wireless USB	20	R\$ 1600,00	Já instalado
Switch/Hub com 24 portas	1	R\$ 2000,00	Já instalado
VALOR TOTAL		R\$ 114.862,00	

O laboratório de informática 02 apresenta as seguintes instalações:

Equipamento	Quantidade	Valor Médio	Situação
-------------	------------	-------------	----------

Computador HP Desktop 6005 pro	20	R\$ 26832,40	Já adquirido
Monitor HP L1910 LCD 19'	20	R\$ 5865,60	Já adquirido
Teclado HP PS2 standard	20	R\$ 259,00	Já adquirido
Mouse Optico HP PS2	20	R\$ 155,40	Já adquirido
Mesa para computador	20	R\$ 1822,00	Já adquirido
Cadeira Estofada	40	R\$ 4800,00	Já instalado
Mesa para professor	1	R\$ 91,10	Já instalado
Cadeira Estofada para professor	1	R\$ 120,00	Já instalado
Software: DEV-C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: ASTAH UML	20	Gratuito	Já instalado
Software: MS Windows XP	20	Gratuito (Pré instalado)	Já instalado
Software: MySQL	20	Gratuito	Já instalado
Software: Visual C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: Netbeans	20	Gratuito	Já instalado
Software: MySQL Workbench	20	Gratuito	Já instalado
Software: BrOffice.org	20	Gratuito	Já instalado
Software: OpenProject	20	Gratuito	Já instalado
Software: Java SDK	20	Gratuito	Já instalado
Software: EasyEclipse for PHP	20	Gratuito	Já instalado
Switch/Hub com 24 portas	1	R\$ 2000,00	Já instalado
VALOR TOTAL		R\$ 43.767,50	

O laboratório de informática 03 apresenta as seguintes instalações:

Equipamento	Quantidade	Valor Médio	Situação
Computador HP Desktop 4000	20	R\$ 35700,00	Já adquirido
Monitor HP 18.5 L18	20	R\$ 10000,00	Já adquirido
Teclado HP PS2	20	R\$ 400,00	Já adquirido
Mouse HP PS2 Optical	20	R\$ 300,00	Já adquirido
Mesa para computador	20	R\$ 1822,00	Já adquirido

Cadeira Estofada	40	R\$ 4800,00	Já instalado
Mesa para professor	1	R\$ 91,10	Já instalado
Cadeira Estofada para professor	1	R\$ 120,00	Já instalado
Software: DEV-C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: ASTAH UML	20	Gratuito	Já instalado
Software: Microsoft Windows 7	20	Gratuito (Pré instalado)	Já instalado
Software: MySQL	20	Gratuito	Já instalado
Software: Visual C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: Netbeans	20	Gratuito	Já instalado
Software: MySQL Workbench	20	Gratuito	Já instalado
Software: BrOffice.org	20	Gratuito	Já instalado
Software: OpenProject	20	Gratuito	Já instalado
Software: Java SDK	20	Gratuito	Já instalado
Software: EasyEclipse for PHP	20	Gratuito	Já instalado
Software: MS Office Starter	20	Gratuito (Pré instalado)	Já instalado
VALOR TOTAL		61.233,10	

O laboratório de informática 04 apresenta as seguintes instalações:

Equipamento	Quantidade	Valor Médio	Situação
Computador HP Desktop Pro 4000	20	R\$ 35700,00	Já adquirido
Monitor HP 18.5 L18	20	R\$ 10000,00	Já adquirido
Teclado HP PS2	20	R\$ 400,00	Já adquirido
Mouse HP PS2 Optical	20	R\$ 300,00	Já adquirido
Mesa para computador	20	R\$ 1822,00	Já instalado
Cadeira Estofada	40	R\$ 4800,00	Já instalado
Mesa para professor	1	R\$ 91,10	Já instalado
Cadeira Estofada para professor	1	R\$ 120,00	Já instalado
Software: DEV-C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: ASTAH UML	20	Gratuito	Já instalado

Software: Microsoft Windows 7	20	Gratuito (Pré instalado)	Já instalado
Software: MySQL	20	Gratuito	Já instalado
Software: Visual C++	20	Gratuito	Já instalado
Software: Netbeans	20	Gratuito	Já instalado
Software: MySQL Workbench	20	Gratuito	Já instalado
Software: BrOffice.org	20	Gratuito	Já instalado
Software: OpenProject	20	Gratuito	Já instalado
Software: Java SDK	20	Gratuito	Já instalado
Software: EasyEclipse for PHP	20	Gratuito	Já instalado
Software: MS Office Starter	20	Gratuito (Pré instalado)	Já instalado
Hardware: Placa de Vídeo ATI 512MB	20	R\$ 6000,00	Já instalado
Switch/Hub com 24 portas	1	R\$ 2000,00	Já instalado
VALOR TOTAL		R\$ 61.233,10	

Os laboratórios de química e de produção alimentícia possui os seguintes equipamentos:

Equipamento	Quantidade	Valor médio	Situação
Destilador	2	2.681,59	Disponível
Sistema de purificação de água por osmose reversa	1	2.500,00	Disponível
Lavador de pipetas	1	2.000,00	Disponível
Bloco digestor	2	3.000,00	Disponível
Destilador de proteínas	1	2.000,00	Disponível
Soxhlet (determinação de lipídeos)	1	2.500,00	Disponível
Espectrofotometro	2	13.000,00	Disponível
HPLC	1	150.000,00	Disponível
Forno mufla	1	5.200,00	Disponível

Estufa de secagem de vidrarias	3	3.500,00	Disponível
Capela de exaustão de gases	1	2.500,00	Disponível
Balança analítica	2	2.800,00	Disponível
Balança semi-analítica	1	1.500,00	Disponível
pHmetro	4	900,00	Disponível
Refratometro	1	1.900,00	Disponível
Termometro de IV	1	900,00	Disponível
Sistema de lavagem de gases	1	1.200,00	Disponível
Analizador de fibra bruta	1	3.500,00	Disponível
Chapa de aquecimento com agitação	8	2.000,00	Disponível
Bomba de vácuo e ar comprimido	4	1.850,00	Disponível
Banho Maria com agitação	2	2.500,00	Disponível
Centrifuga	2	5.893,00	Disponível
Banho Maria	2	1.200,00	Disponível
Multiprocessador industrial	1	2.200,00	Disponível
Liquidificador industrial	5	3.000,00	Disponível
Moedor de carne e embutideira	1	3.000,00	Disponível
Cutter	1	2.000,00	Disponível
Moinho para pequenas amostras	1	1.300,00	Disponível
Homogeneizador de amostras líquidas	1	12.000,00	Disponível
Valor total			312.749,18

Além dos itens listados, os laboratórios possuem materiais de consumo (vidrarias e reagentes) suficientes para o andamento do curso.

Os laboratórios de biologia/microscopia e microbiologia possuem os seguintes equipamentos:

Equipamento	Quantidade	Valor médio	Situação
Homogeneizador de amostras	1	11.000,00	Disponível
Capela de fluxo laminar com luz UV	1	4.500,00	Disponível
Incubadora tipo <i>shaker</i>	1	12.000,00	Disponível

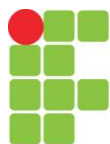
Estufa bacteriológica	2	4.500,00	Disponível
Bico de <i>bunsen</i>	20	32,69	Disponível
Autoclave de bancada	1	4.500,00	Disponível
Autoclave de piso	1	12.000,00	Disponível
Estufa de esterilização	1	4.500,00	Disponível
Balança semi analítica	1	1.500,00	Disponível
Forno micro-ondas	1	650,00	Disponível
Experimentoteca de ciências	1	16.000,00	Disponível
Freezer horizontal	1	4.000,00	Disponível
Microscópio óptico	22	4.500,00	Disponível
Refrigerador	2	2.000,00	Disponível
Valor total		183.303,80	

Diante do fato do Campus possuir um curso técnico integrado em Informática, esta adaptação já está prevista no orçamento do Campus e o projeto encontra-se em tramites entre o campus e as pró-reitorias envolvidas.

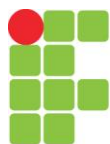
O Campus de Paranavaí possui um projeto de curso técnico subsequente em alimentos aprovado e toda a estrutura deste será aproveitada para o curso integrado em agroindústria.

Dentre as expectativas e planejamentos previstos, existe uma planta para a construção de uma edificação específica para o Eixo de Produção Alimentícia (inicialmente prevista para o ano de 2013) que é composta por cinco laboratórios, sendo: Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados, Laboratório de Tecnologia de Leite e Derivados, Laboratório de Tecnologia de Vegetais, Laboratório de Tecnologia de Cereais e Laboratório de Análise Sensorial. Toda esta estrutura será aproveitada e se faz necessária para o ideal andamento do curso técnico integrado em agroindústria. Parte dos equipamentos necessários à estes laboratórios já estão disponíveis no Campus e se encontram em uso em um espaço provisório. Abaixo, segue a planilha com os itens que comporão a edificação em questão.

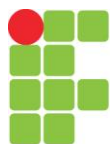
LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE CARNES				
Quantidade	Equipamentos Necessários	valor parcial	Valor R\$	Situação
1	Cutter	R\$ 60.000,00	R\$ 60.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	Tumbler	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	fogão industrial	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	Disponível
1	sistema de refrigeracao (camara fria)	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	Moinho	R\$ 13.000,00	R\$ 13.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	embutidera	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Disponível
1	camara de defumação	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	Disponível
1	tanque encamisado	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	sistema de geracao de água gelada	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	máquina de gelo	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00	Disponível
1	balança de até 50 kg	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	balança de até	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	



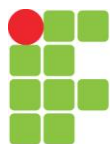
	10kg			
1	embaladeira	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	Inicialmente previsto para 2013
1	seladora	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00	Disponível
1	estante de corrediça para defumação e cozimento	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	reômetro	R\$ 190.000,00	R\$ 190.000,00	Previsto para 2014 (Equipamento comprado, mas a empresa não entregou).
1	misturadeira	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	moinho coloidal	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	injetor de salmoura	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	Previsto após a construção da edificação
Subtotal			R\$ 509.500,00	
LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE LEITES				
Quantidade	Equipamentos Necessários	valor parcial	Valor R\$	
1	desnatadeira	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	pasteurizador de placas	R\$ 100.000,00	R\$ 100.000,00	Previsto após a construção da



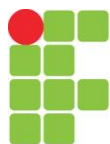
				edificação
2	tanque encamisado	R\$ 15.000,00	R\$ 30.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	homogeneizador de pistão (de bancada)	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	tanque de pasteurização	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	Previsto após a construção da edificação
2	queijomate	R\$ 20.000,00	R\$ 40.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	iogurteira	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	batedeira	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Disponível
2	prensa para queijo	R\$ 4.000,00	R\$ 8.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	sistema de refrigeracao de água	R\$ 80.000,00	R\$ 80.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	tanque de estocagem de leite	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	tanque de cozimento de requeijao (tipo <i>Stephan Geiger</i>)	R\$ 70.000,00	R\$ 70.000,00	Previsto após a construção da edificação
2	Camara de maturacao	R\$ 60.000,00	R\$ 120.000,00	Previsto após a construção da



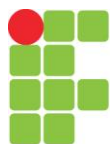
				edificação
1	balança de até 10kg	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	perfuradora de queijos com injetora	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	envasadora de leite (tipo <i>barriga mole</i>)	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	envasadora de garrafa	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	caldeira à óleo diesel 500 L	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	seladora à vacuo	R\$ 17.000,00	R\$ 17.000,00	Disponível
Subtotal			R\$ 595.000,00	
LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE VEGETAIS				
Quantidade	Equipamentos Necessários	valor parcial	Valor R\$	Situação
1	processador (picador)	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	Disponível
1	despolpadora	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00	Disponível
1	liquidificador industrial	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Disponível
1	moedor	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00	Disponível
2	geladeira duplex grande	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00	Disponível
1	recravadeira	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Previsto após a construção da



				edificação
1	enchedora à quente	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	tacho encamisado com agitacao	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	pasteurizador de bancada	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	seladora com pedal	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Inicialmente previsto para 2013
1	estufa com circulação de ar	R\$ 14.900,00	R\$ 14.900,00	Disponível
1	fogão industrial	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	Disponível
1	injetor de gás carbônico	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	tanque de fermentação com controle de microprocessado pH e temperatura	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00	Previsto após a construção da edificação
Subtotal			R\$ 163.400,00	
LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE CEREAIS				
Quantidade	Equipamentos Necessários	valor parcial	Valor R\$	Situação
1	alveógrafo	R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00	Previsto após a construção da edificação



1	farinógrafo	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	glutomatic	R\$ 60.000,00	R\$ 60.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	moinho martelo	R\$ 16.000,00	R\$ 16.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	panificadora automática	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	Inicialmente previsto para 2014
1	batedeira industrial	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	Disponível
1	forno industrial com injeção de vapor	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	Divisora (cortadora de massa)	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	cilindro elétrico	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	Previsto após a construção da edificação
1	carrinho para bandejas de confeitaria	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	extrusora elétrica de massas	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	processador	R\$ 900,00	R\$ 900,00	Disponível
1	modeladora de pães	R\$ 500,00	R\$ 500,00	Previsto após a construção da edificação



1	balança digital de até 10 kg	R\$ 900,00	R\$ 900,00	Previsto após a construção da edificação
1	câmara climática de fermentação	R\$ 60.000,00	R\$ 60.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	extrusora de expansão com controle de aquecimento	R\$ 90.000,00	R\$ 90.000,00	Previsto após a construção da edificação
1	extrusora de sopro	R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00	Previsto após a construção da edificação
Subtotal			R\$ 540.800,00	
LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL				
Quantidade	Equipamentos Necessários	valor parcial	Valor R\$	Situação
1	forno elétrico	R\$ 500,00	R\$ 500,00	Disponível
1	fogão doméstico de 6 bocas	R\$ 800,00	R\$ 800,00	Disponível
1	batedeira domestica	R\$ 100,00	R\$ 100,00	Disponível
2	geladeira duplex grande	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00	Disponível
1	multiprocessador	R\$ 300,00	R\$ 300,00	Disponível
1	liquidificador domestico	R\$ 100,00	R\$ 100,00	Disponível
1	forno micro-ondas de 30L	R\$ 300,00	R\$ 300,00	Disponível
1	mixer	R\$ 100,00	R\$ 100,00	Inicialmen

				te previsto para 2013
Subtotal			R\$ 6200,00	
82	TOTAL		R\$ 1.814.900,0 0	

3.7 - Pessoas envolvidas – docentes e técnicos:

A estrutura organizacional do IFRP - Campus Paranavaí que compõe o quadro gestor do eixo profissional de Produção Alimentícia deve ser formada por:

- Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- Coordenação de Ensino;
- Coordenação de Curso;
- Seção Pedagógica e de Assistência Estudantil;
- Seção de Registro Acadêmico e Biblioteca;
- Corpo Docente;
- Técnico em laboratório;

O Eixo Tecnológico Produção Alimentícia conta atualmente com 06 professores efetivos atuando no curso Técnico em Agroindústria e, destes, 05 sob o regime de dedicação exclusiva e um 20 horas. Para os componentes curriculares da formação geral atualmente o Campus possui 03 professores de Biologia, 05 professores de Matemática, 02 professores de Geografia, 04 professores de Língua Portuguesa/Inglês, 01 professor de Língua Portuguesa/Espanhol, 04 professores de Química, 02 professor de História, 01 professor de Filosofia, 01 professor de Sociologia, 01 professor de Educação Física, 02 professores de Física e 01 professor de Artes. O detalhamento dos professores atuantes no curso Técnico em

Alimentos segue a seguir:

Nome	Formação	Regime de Trabalho
Agrinaldo Jacinto do Nascimento Júnior*	Licenciatura em Química / Doutor	40 horas
Arthur Garcia de Sales*	Licenciatura em Educação Física / especialista	20 horas
Carlos Eduardo Barão	Engenharia de Alimentos / Doutor	DE****
Eduardo Augusto Castelli Astrath	Licenciatura em Física / Doutor	40 horas
Ester Cristina Back Schulz	Licenciatura em Artes / Mestre	20 horas
Felipe Augusto Moreira Bonifácio	Licenciatura em Geografia / Mestre	20 horas
Gabriela Fujimori da Silva	Licenciatura em Letras Português/Inglês / Mestranda	DE
Giovanna Caputo dos Anjos Almeida	Ciências Biológicas / Mestre	DE
Helio Toshio Kamakawa	Bacharel em Sistemas da Informação / Especialista	DE
Josimar Priori	Licenciatura em Ciências Sociais / Doutor	20 horas
Keren Hapuque Pinheiro	Engenharia de Alimentos / Doutoranda	DE
Lucas de Melo Andrade	Licenciatura em História / Mestre	20 horas
Marcelo Lopes Rosa	Licenciatura em Filosofia e Bacharelado em Administração / Especialista	DE
Renato Rodrigues dos Santos	Licenciatura em Matemática / Mestre	DE
Rosemeire Carvalho da Silva	Agronomia / Doutora	20 horas

Suellen Jensen Klososki	Farmácia Industrial/ Doutora	DE
Tatiana Colombo Pimentel	Engenharia de Alimentos / Doutora	DE
Taynara Alcantara Cangussú	Licenciatura em Letras Português/Inglês / Mestre	DE
Vanessa Aparecida Marcolino	Farmácia Industrial/ Doutora	DE
Vanessa Guimarães Alves Olher	Licenciatura em Química / Doutora	DE
Vanessa Monteiro	Licenciatura em ciências biológicas / Mestre	
Viviane Silva dos Santos	Licenciatura em Letras Português/Espanhol	DE

* Professor Substituto.

Os professores do Eixo de Produção apresentam formação condizente com a área de agroindústria, com mestrado e doutorado nas mais variadas áreas, o que proporcionará maior abrangência nas diversas subáreas agroindustriais.

Corpo técnico-administrativo

Nome	Função	Qualificação profissional	Regime trabalho
Aleson Marcos Piveta	Assistente em Administração	Graduado em Ciências Contábeis	40 horas
Alessandra Batista de Godoi Branco	Pedagoga	Graduada em Pedagogia Especialização em Psicopedagogia	40 horas
Allan Rafael Vassi de Souza	Assistente Administração	Cursando Ciências contábeis	40 horas
Amanda Costa Pinheiro	Assistente Social	Graduada em Serviço Social. Especialização em Trabalho Social com Famílias	40 horas
Amarildo Pinheiro Magalhães	Técnico em Assuntos Educacionais Coordenação de Ensino	Doutorando em Letras – Estudos Linguísticos	40 horas
Ana Paula Queiroz de Lima	Auxiliar em administração	Especialização em Educação Especial	40 horas
Cíntia Bonin da Silva	Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio	40 horas
Dayane de Oliveira Gomes	Diretora Administrativa e Financeira	Graduada em Ciências Contábeis	40 horas
Diogo Araújo de Andrade	Assistente em Administração	Graduação em Sistemas de Informações	40 horas
Douglas Pizólio Lucas	Assistente em Administração	Bacharel em Direito	40 horas
Edilson Bruno Romanini	Técnico de Laboratório	Tecnólogo em Alimentos	40 horas
Edmar da Silva	Assistente de Alunos	Graduado em História	40 horas
Elaine Maestre Polido	Assistente de Alunos	Graduada em Letras e Especialização em Educação Infantil	40 horas
Elizete Pinto Cruz	Tradutor/Interprete de Linguagem de Sinais	Graduada em Pedagogia – Letras Libras. Especialização em Educação Especial – Área da Surdez Libras	40 horas
Erika Ananine Paiva	Assistente em	Graduada em Administração –	40 horas

	administração	Especialização em Gestão de Pessoas	
Evandro Carlos Guinami	Assistente em Administração	Graduado em Ciências Contábeis	40 horas
Everton Ferreira Leite	Assistente em Administração	Especialização em gestão pública e financeira	40 horas
Fábio André Garaluz dos Santos	Técnico de Tecnologia da informação	Tecnólogo em Redes de Computadores	40 horas
Franciele Milani Coutinho Rodrigues	Assistente em Administração	Graduação em Administração e Especialização em Gestão Pública	40 horas
Jorge Luis Ferreira da Costa	Auxiliar em Administração	Graduado em Geografia	40 horas
Klessius Alexandre Guimarães	Administrador	Graduado em Administração	40 horas
Ludimila Machado Marques	Auxiliar em Administração	Graduação Secretariado Executivo Trilíngue e Letras Português Frances – Mestre em Letras	40 horas
Marcos Ayres Barbosa	Psicólogo/Chefe de Seção Pedagógica e Assuntos Estudantis	Mestre em Educação	40 horas
Marcos Higuti	Assistente de Alunos	Superior Incompleto	40 horas
Priscila Grazielle Flor	Assistente em Administração	Direito	40 horas
Priscila Ransolin	Assistente em Administração	Graduada em Administração	40 horas
Rosana Pereira de Carvalho	Assistente de Alunos	Graduada em Letras	40 horas
Simone Xavier de Oliveira	Assistente em Administração	Graduada em Matemática e Tecnólogo em Gestão Pública. Especialização em Educação matemática	40 horas
Thaís Watakabe	Pedagoga	Graduada e Mestre em Pedagogia	40 horas
Vanilza Valentim dos Santos	Pedagoga	Graduada em Pedagogia Especialização em Psicopedagogia	40 horas
Zineide Pereira dos Santos	Bibliotecária	Graduada em Biblioteconomia	40 horas

3.8 - Descrição de diplomas e certificados a serem expedidos:

Os estudantes que integralizarem todos os componentes curriculares do curso com aproveitamento igual ou superior a C e frequência igual ou superior a 75% em todas as séries, atingindo a condição de aprovado receberão o histórico escolar de conclusão de curso do Ensino Médio e Diploma de Técnico em Agroindústria, no Eixo Produção Alimentícia.

3.9 - Organização Curricular:

De acordo com o Art. 27º da Resolução CNE/CEB 06/2012:

Os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na forma articulada com o Ensino Médio, integrada ou concomitante em instituições de ensino distintas com projeto pedagógico unificado, têm as cargas horárias totais de, no mínimo, 3.000, 3.100 ou 3.200 horas, conforme o número de horas para as respectivas habilitações profissionais indicadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, seja de 800, 1.000 ou 1.200 horas.

Nos termos da Resolução CNE/CEB 06/2012 e do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, os cursos técnicos devem ter no mínimo 1.200 horas destinadas à parte profissionalizante. O Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio do Campus de Paranavaí possui 1240 horas aula referentes à parte técnica e 2760 horas aula referentes ao Ensino Médio, totalizando 4.000 horas aula distribuídas, de forma integrada, em quatro anos, com mais 200 horas de atividade complementar. A carga horária atribuída está, portanto, em consonância com a legislação vigente. Conforme a LDB 9394/96, o curso terá 200 dias letivos, previstos em calendário escolar. Quando esse total não puder ser atingido por meio das atividades regulares

no turno de funcionamento do Curso, será prevista complementação de dias letivos aos sábados.

O Decreto nº 5.154/2004, regulamentador da Educação Profissional, regulamenta que os cursos de formação técnica na forma de oferta integrada de nível médio devem ser oferecidos na mesma instituição, em única matrícula para cada estudante, com planejamento que o conduza à habilitação profissional técnica de nível médio. Desta forma, a estrutura curricular está elaborada de forma a contemplar em todo o curso componentes curriculares de formação geral e de formação diversificada e específica.

O curso é composto por componentes curriculares plenamente integrados, de formação geral e de habilitação profissional técnica, com a finalidade para formação geral e ao preparo ao exercício da profissão técnica, conforme está previsto no Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Para que tal integralização ocorra, os componentes curriculares da formação geral deverão trabalhar em conjunto com os componentes curriculares do núcleo específico, buscando demonstrar ao estudante, na prática, a aplicação dos conceitos aprendidos, da mesma forma que os conceitos científicos desenvolvidos nos componentes curriculares de formação geral, sustentarão discussões específicas da área técnica. Por exemplo, em determinados componentes curriculares de Agroindústria, quando houver conteúdos da parte básica que possam ser aplicados em sua aula, podem trabalhar atividades em conjunto, mostrando na prática a importância dos conhecimentos básicos e sua integração com a parte específica.

Outras formas de integração podem ocorrer, tais como: o componente curricular de Língua Portuguesa poderá utilizar alguns textos da área de Agroindústria para trabalhar determinados conteúdos; a Biologia poderá tratar da questão ambiental, da reciclagem, da poluição gerados pelos resíduos agroindustriais. A História poderá contextualizar o início da era agroindustrial até os dias atuais e os impactos na sociedade. Os componentes curriculares de Filosofia e Sociologia tratarão das questões éticas na era Agroindustrial, o consumismo diante

das novas tecnologias, entre outros. Este tratamento interdisciplinar será considerado na elaboração dos planos de ensino de cada componente curricular.

Com a finalidade de atender aos objetivos precípuos da Educação Profissional e Tecnológica os componentes curriculares de Filosofia e Sociologia incluem em suas discussões por entre os conteúdos estruturantes questões como: as relações étnico-raciais, o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e dos povos indígenas, conforme disposto nas leis 10.639/2003 e 11.645/2008, no intuito de favorecer o desenvolvimento da nação primando pela inclusão social, buscando combater o racismo que tanto prejuízo causou a nação agredindo direta ou indiretamente segmentos sociais e raciais. Além de abordarem questões relativas ao meio ambiente e a intervenção do homem, em conteúdos como globalização e bioética, e questões concernentes às minorias e o respeito ético, como as questões de gênero e diversidade sexual.

Os componentes curriculares serão (consta “alguns componentes” e “poderão”, porém a resolução traz como obrigatoriedade em todo o currículo) ser trabalhados com tratamentos transversais, como especificado na Resolução CNE/CEB nº 02/2012 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. De acordo com o artigo 10 dessa Resolução que, em decorrência de legislação específica, são obrigatórios os seguintes temas transversais:

II – Com tratamento transversal e integradamente, permeando todo o currículo, no âmbito dos demais componentes curriculares: educação alimentar e nutricional (Lei n 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica); processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei n. 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso); Educação Ambiental (Lei n.9.795/99 que dispõe sobre a Política Nacional de

Educação Ambiental); Educação para o Trânsito (Lei n. 9.503/97, que institui o Código de Trânsito Brasileiro); Educação em Direitos Humanos (Decreto n. 7037/2009, que institui o Programa Nacional de Direito Humanos – PNDH 3).

Além da Resolução CNE/CEB nº 02/2012 também encontram-se as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 02/2012), por isso, como exemplo, o tema transversal ambiente também está sempre presente nas aulas de Geografia. Há uma variedade de conteúdos geográficos que viabilizam a discussão, a reflexão e trabalhos envolvendo a temática ambiental, como por exemplo: a relação entre clima e vegetação e o caso do efeito estufa; os problemas advindos do desmatamento, das queimadas e da poluição em todas as suas instâncias; os conflitos humanos acerca da luta pela terra e por condições menos miseráveis de vida, muitas vezes ocasionados pela má distribuição de renda, consequência do capitalismo; enfim, são diversos os temas abordados nas aulas de Geografia que podem instigar maiores reflexões sobre o cuidado com o ambiente.

Além das Resoluções citadas anteriormente, que apresentam a necessidade transversal desses assuntos, também se tem as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme Resolução CNE/CP nº 01/2012, que estabelece no Artigo 7:

A inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior poderá ocorrer das seguintes formas:

- I – pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente;
- II – como um conteúdo específico de uma das disciplinas já existentes no currículo escolar;

III – de maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e disciplinaridade.

Parágrafo único. Outras formas de inserção da Educação em Direitos Humanos poderão ainda ser admitidas na organização curricular das instituições educativas desde que observadas as especificidades dos níveis e modalidades da Educação Nacional.

Para o atendimento dessas resoluções, temáticas como da consciência negra e dos povos indígenas deve perpassar por diversos componentes curriculares do ensino básico. Por exemplo, durante as aulas de Geografia há inúmeros conteúdos que oportunizam as discussões sobre a cultura dos povos africanos e indígenas, pois, estudar as relações entre etnias, o racismo, a diversidade, a cultura, e temas afins, faz parte das modificações e relações existentes no espaço geográfico. Os conteúdos que mais favorecem a abordagem dessa temática seriam, por exemplo, o caso da luta pela terra no Brasil; estudos de populações; a questão indígena no Brasil; os continentes e em especial, a África; os desdobramentos do capitalismo e da globalização.

No caso do componente curricular de Artes, há também muitas formas de discutir essa temática, pois a cultura, e por consequência, as suas mais variadas expressões humanas são conteúdos inseridos no currículo de Artes no ensino básico. Nesse sentido, essas aulas devem promover discussões acerca do racismo, da tolerância, do respeito mútuo, da compreensão e entendimento das diferentes expressões artísticas sem juízo de valor, mas sim, com admiração e respeito. Essas questões podem ser trabalhadas por meio de filmes, poemas, músicas, teatros, desenhos, leituras, etc. (uni os parágrafos, pois se tratavam da mesma disciplina) Também nas aulas de Artes, há muitas possibilidades de abordar a questão ambiental, seja por meio de atividades de desenho, gincanas, teatros, músicas e poemas trabalhados não somente em dias específicos como o Dia da Árvore, o Dia

do Meio Ambiente, a entrada da primavera e outros, mas também, em quaisquer períodos do ano letivo.

Nessa perspectiva, o componente curricular de História constitui-se em um rico manancial para se efetivar os anseios de uma formação crítica que discute o estudo da História da África e dos Africanos, a luta dos negros no Brasil, a cultura negra brasileira e o negro na formação da sociedade nacional, com ênfase na contribuição do povo negro nas áreas social, econômica e política pertinentes à História do Brasil, bem como a cultura indígena. Para realizar o ensino de história acerca destes conteúdos, filmes (“Vista minha pele”, “Kiriku”, “O pesadelo de Darwin”, “Caramuru”, dentre outros), textos (de escritores africanos e indígenas e de demais estudiosos), diálogo com a religiosidade (para desmistificar preconceitos sobre a Umbanda e o Candomblé, por exemplo), conhecimento sobre instituições como a FUNAI – Fundação Nacional do Índio - e movimentos como o Movimento Negro tornam-se essenciais para que as Leis que regulamentam o ensino de tais conteúdos se efetivem no chão da escola.

Já no que compete ao componente curricular de Língua Portuguesa, as temáticas da consciência negra e dos povos indígenas, serão abordadas através de diversos textos que tragam em seu âmago elementos para discussão de pontos pertinentes à cultura, língua, religiosidade e características de etnia. No que compete a cultura negra, a partir da Literatura, serão levantados elementos do estilo linguístico e estética da literatura afro-brasileira e suas implicações culturais, sem perder de vista que ela não deixa de ser Literatura Brasileira, mas possui suas especificidades. Nesse sentido, valorizar as produções que são ricas em características próprias desse povo. Sobre os povos indígenas, trabalhar com os textos literários que retratam o índio e pensá-los de forma crítica no que tange o retrato da cultura e do próprio ser indígena.

Alguns temas previstos nos componentes curriculares que fazem parte da formação diversificada e específica estarão presentes nos componentes curriculares de formação geral, como em Biologia que estuda os microrganismos e a questão ambiental (também enfatizado no componente curricular de Geografia); no

componente curricular de Química serão abordados os conceitos da química de alimentos e na Física que dará ênfase na parte dos equipamentos utilizados na agroindústria.

A fim de garantir o cumprimento da LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014, que torna obrigatória a exibição de filmes de produção nacional em escolas de educação básica por, no mínimo, duas horas mensais, as disciplinas de Artes, Geografia, Sociologia, Filosofia e História, serão organizadas para que em forma de revezamento cumpram tal carga horária. A comprovação do cumprimento de tais atividades e suas respectivas cargas horárias se fará pelo registro em diário de classe.

As práticas pedagógicas a serem desenvolvidas no processo de ensino dos componentes curriculares se baseiam em tendências pedagógicas progressistas, uma vez que alia prática-teoria-prática, ou seja, que o ensinar e aprender parte do que o estudante já sabe, aliando os saberes escolares, construindo um novo conhecimento de forma inter e transdisciplinar, valorizando os conhecimentos dos estudantes. Em meio aos componentes curriculares serão propostas atividades práticas complementares que impelem o estudante a buscar alternativas para solucionar problemas, a experimentar, a aprender e ensinar.

O contexto socioeconômico e cultural também é levado em conta para formação dos Técnicos em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio, estando incluído no conduzir das aulas por meio de conhecimentos transversais que não se incluem em apenas um ou dois componentes curriculares, mas durante todo o desenvolvimento do curso, assim como também são trabalhados os conteúdos informais, que visam a formação ética e humanizadora, tratando de assuntos como políticas afirmativas, gênero, meio ambiente e diversidade sexual, prevenção de todas as formas de violência contra a criança e o adolescente, além de temas da atualidade.

Dessa forma, as práticas pedagógicas do curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio do IFPR - Campus Paranavaí, por meio de suas organizações didático pedagógicas visa à formação do profissional cidadão. Em

relação ao estágio supervisionado o Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio não requer, em caráter obrigatório, a realização do estágio supervisionado, dada a 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. Embora não seja obrigatório, será incentivada a realização de estágios nas empresas da região. Os estágios representam atividades formativas e poderão ser certificados pelo curso. O anexo III apresenta a regulamentação do estágio no Campus Paranavaí.

Devido à obrigatoriedade de oferta de uma segunda língua estrangeira pela Instituição de Ensino, optou-se pela Língua Espanhola. Deste modo, o componente curricular “Língua Estrangeira Moderna - Espanhol” será oferecido de maneira optativa a todos os estudantes do curso por meio do centro de línguas que funcionará de maneira permanente e, deste modo, estará disponível para o aluno que tiver interesse em cursá-la ao longo dos 4 (quatro) anos previstos para conclusão do curso.

3.9.1. Complementação de estudos e Atividades Complementares

O IFPR - Campus Paranavaí tem como intuito oportunizar uma formação plena ao estudante, ou seja, uma formação profissional e humana, integrado aos conhecimentos elaborados socialmente. Isso será realizado por meio das aulas dos componentes curriculares, como também em momentos extraclases. Estes momentos consistem em eventos que abordem temas interdisciplinares, necessários para o desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, como Semana do Meio Ambiente, Dia da Inclusão, Dia da Consciência Negra, Semana da Pátria, Semana do Livro e da Biblioteca, Mostras de Cursos, Feira de Inovação Tecnológica e também palestras e cursos com temáticas sobre diversidade sexual, cultural e ética, momentos de motivação e autoestima. Esses eventos serão organizados pela equipe de professores dos cursos, os quais divididos em grupos serão responsáveis

pelas diferentes atividades propostas em calendário, como também das atividades que se fizerem necessárias no decorrer do processo. Para complementar a formação acadêmica do estudante serão ofertados projetos FICs – Formação Inicial Continuada - nas áreas dos componentes curriculares para que os mesmos sejam oportunizados a refletir sobre o próprio processo da aprendizagem, relembrar conceitos, construir novos conhecimentos, proporcionando um trabalho concomitante dos conhecimentos teóricos e práticos ensinados em sala de aula, como também com os conhecimentos teóricos e práticos aprendidos em momentos extracurriculares.

Esses momentos serão uma complementação dos componentes curriculares da grade curricular obrigatória no qual serão enfatizadas aulas práticas dos componentes curriculares de Química, Biologia, Física, Artes, além de oficinas de produção textual e Língua Estrangeira Moderna.

Durante as atividades práticas realizadas com os estudantes, serão utilizadas as estruturas dos laboratórios e seus materiais. Essas atividades realizadas extraclasse servirão como uma forma de oportunizar um “plus” na elaboração do conhecimento pelo estudante. Para que todas essas atividades sejam realmente uma ferramenta importante para o processo de construção do cidadão serão realizados trabalhos de conscientização com os estudantes e com os pais, para que os mesmos entendam que a ação de estudar deve ser constante, contínua e paralela as suas obrigações enquanto estudante. Isso será feito por meio de conversas com os estudantes, nos quais serão abordadas questões como desempenho acadêmico, plano de estudo, comparecimento ao atendimento acadêmico, monitoria, com o objetivo que o estudante seja responsável com sua aprendizagem. Isso se faz necessário uma vez que essas atividades não terão caráter obrigatório.

As Atividades Complementares são ações curriculares que possibilitam a formação complementar e interdisciplinar do estudante, estão classificadas em três grupos:

- I. Atividades de ensino;
- II. Atividades de pesquisa, extensão e inovação;
- III. Atividades de formação social, humana e cultural.

Para cada grupo serão computadas, no máximo, 80 horas de atividades complementares.

As atividades complementares correspondem a carga horária registrada nos documentos (certificados, declarações).

Para que os estudantes vivenciem, obrigatoriamente, atividades diversificadas, estas deverão ser cumpridas por eles ao longo do curso, em pelo menos dois grupos. As horas excedentes nesses dois grupos poderão ser direcionadas ao outro grupo ainda não contemplado.

Para os documentos que não possuem carga horária será utilizada a tabela de equivalência.

Serão considerados para efeito de equivalência as atividades listadas na tabela abaixo:

TABELA DE EQUIVALÊNCIA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

ATIVIDADES	CARGA HORÁRIA	
	HORAS	EQUIVALÊNCIA
Documento de Menção Honrosa ¹	Não se aplica	10 horas por menção
Documento de Destaque ²	Não se aplica	10 horas por menção
Certificação de participação em eventos sem carga horária	Contabilizado por dia de participação	Meio dia equivale a 4 horas
		Um dia equivale a 8 horas
Resumo simples publicado em eventos	Contabilizado por resumo	4 horas por resumo
Resumo completo publicado em eventos	Contabilizado por resumo	8 horas por resumo
Publicação de trabalho completo	Contabilizado por trabalho	20 horas por trabalho
Palestras	Contabilizado por participação	3h por participação
Participação em atividades beneficentes, voluntário e atividades comunitárias sem carga-horária pré-estabelecida.	Contabilizado por participação	3h por participação

***O aluno ainda deverá desempenhar durante o curso 200 horas de Atividades Acadêmicas Complementares dispostos de acordo com a IIP n° 02 de 30 de abril de 2015, constante no Anexo II.**

*Língua estrangeira moderna – Espanhol será oferecido aos estudantes por meio do centro de línguas de maneira permanente, sendo que a mesma estará disponível para os alunos durante os 4 (quatro) anos previstos para conclusão do curso, ficando a critério do mesmo em cursar ou não tal componente.

¹ Documento de menção honrosa: certificado emitido por autoridade (seja de instituição de ensino, evento ou concurso) que visa distinguir a participação do aluno (individualmente ou em grupo) no referido processo pelo mérito alcançado. Exemplo: Certificados de Menção Honrosa pelo desempenho acadêmico no ano ou bimestre letivo; Certificados de Menção Honrosa obtidos na participação de Olimpíadas ou eventos externos como OBMEP, OBA, FICiências.

² Documentos de Destaque: certificado emitido por autoridade (seja de instituição de ensino, evento ou concurso, que visa destacar a participação ativa do aluno. Também pode ser obtido individualmente ou em grupo. Exemplo: Certificados de Destaque pela participação em Jogos Estudantis.

3.10. Estrutura Curricular

FORMAÇÃO GERAL	PRIMEIRO ANO			SEGUNDO ANO			TERCEIRO ANO			QUARTO ANO		
	Carga Horária Semanal	Total Hora Aula	Total Hora Relógio	Carga Horária Semanal	Total Hora Aula	Total Hora Relógio	Carga Horária Semanal	Total Hora Aula	Total Hora Relógio	Carga Horária Semanal	Total Hora Aula	Total Hora Relógio
Língua Portuguesa e Liter. Brasileira I, II, III e IV	3	120	100	3	120	100	2	80	67	3	120	100
Matemática I, II, III e IV	3	120	100	3	120	100	2	80	67	3	120	100
Filosofia I, II, III e IV	1	40	33	1	40	33	1	40	33	1	40	33
Sociologia I, II, III e IV	1	40	33	1	40	33	1	40	33	1	40	33
Biologia I, II, III	2	80	67	2	80	67	2	80	67			
Química I, II, III	2	80	67	2	80	67	2	80	67			
Física I, II e III				2	80	67	2	80	67	2	80	67
Geografia I, II, III e IV	2	80	67	1	40	33	1	40	33	1	40	33
História I, II, III e IV	1	40	33	1	40	33	2	80	67	1	40	33
Artes I e II	2	80	67	1	40	33						
Educação Física I e II							2	80	67	2	80	67
Língua Estrangeira Moderna – Inglês – I, II e III				2	80	67	1	40	33	1	40	33
Princípios e Técnicas da Prática Profissional	2	80	67									
Gestão Agroindustrial	1	40	33									
Introdução a Processos Agroindustriais	2	80	67									
Agricultura e Produção Animal	2	80	67									
Extensão Rural	1	40	33									
Análises Agroindustriais				2	80	67						
Horticultura				2	80	67						
Microbiologia Geral e Aplicada				2	80	67						
Química de Alimentos							2	80	67			
Equipamentos e Instalações Agroindustriais							1	40	33			
Bioquímica de Alimentos							2	80	67			
Biotecnologia							2	80	67			
Tecnologia de Produtos de Origem Animal										2	80	67
Fisiologia P.-Colheita e Tec. de produtos de O. Veg.										2	80	67
Tecnologia de Produtos Não-Alimentícios										2	80	67
Segurança Alimentar e do Trabalho										2	80	67
Empreendedorismo e Inovação										2	80	67
Total Formação Geral e Diversificada – 4000 h/a- 3332 h/r	25	1000	833	25	1000	833	25	1000	833	25	1000	833
Atividades Complementares Obrigatórias – 200 h/r												
TOTAL GERAL C/ ATIVIDADE COMPLEMENTAR: 4200 h/a – 3532 h/r												
* Língua Estrangeira Moderna – Espanhol - 160h												

* A Língua Espanhola, de matrícula facultativa ao estudante, será ofertada no Centro de Ensino de Línguas Estrangeiras do Campus de Paranavaí, no contra turno do curso. O estudante poderá matricular-se, independente do período que esteja cursando.

3.10.1 Ementas dos Componentes Curriculares

IFPR – CAMPUS PARANAVÁÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	
Carga Horária (hora aula): 120	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
<p>Leitura: Conteúdo temático; Interlocutor; Finalidade do texto; Intencionalidade; Identificação e/ou inferência de Informações/Argumentos do texto; Contexto de produção; Intertextualidade e Interdiscursividade; Vozes sociais presentes no texto; Elementos composicionais do gênero; Marcas linguísticas de coesão, coerência; figuras de linguagem. Conceito de literatura; funções da literatura; estudo de textos literários do período colonial brasileiro e seu contexto de produção (Barroco e Arcadismo).</p> <p>Estudo e reflexão sobre a língua: conceitos de língua e linguagem; ortografia; fonologia; estudo dos processos de formação das palavras; figuras de linguagem; variação linguística; semântica: relação de sentido entre vocábulos - sinonímia; antonímia; homonímia; paronímia; hiponímia; hiperonímia etc.</p> <p>Produção de textos: estudo e produção de textos orais e escritos tendo em vista a diversidade de contextos de produção, sobretudo o contexto de formação técnica integrada – gêneros possíveis: relato pessoal; carta; e-mail; relatório técnico; resposta argumentativa; resumo; exposição/apresentação oral, etc.</p>	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; leituras dirigidas, pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>RAMOS, R. A. (Org.). Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 1º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>_____. Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 2º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>_____. Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 3º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>BECHARA, E. Gramática Escolar da Língua Portuguesa. 2. ed. Ampliada e atualizada pelo novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.</p> <p>PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2011.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BORTONE, M. E. Intertextualidade e Interdisciplinariedade. Brasília: UnB. Disponível em: <http://aprender.unb.br/mod/book/print.php?id=616878>. Acesso em: 09 fev. 2008.</p> <p>CAMPOS, M. I. B. ; ASSUMPÇÃO, N. Tantas Linguagens. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2007. Vols. 1 e 2.</p> <p>CEREJA, W. R. ; MAGALHÃES, T. C. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2000.</p> <p>_____. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>CHIAPINNI, L. (Coord.). Aprender e ensinar com textos de alunos. São Paulo: Cortez, 1997. Vol. 1.</p> <p>DERRIDA, J.A Farmácia de Platão. Trad. Rogério da Costa. 3. ed. São Paulo: Iluminuras, 2005.</p> <p>FARACO,C.A. & TEZZA,C. Prática de Texto:Língua Portuguesa para nossos estudantes.</p>	

Petrópolis:Vozes, 1992.

FARACO, Carlos Emílio; MOURA, F. M. **Gramática**. São Paulo: FTD, 1993.

FERREIRA, **Mauro**. **Aprender e Praticar Gramática**. ed.renov. São Paulo:FTD, 2010.

GERALDI, J. W. **Portos de Passagem**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

Vários autores. **Dialogismo, Polifonia, Intertextualidade**: em torno de Bakhtin.BARROS, D. L. P.; FIORIN, J. L. (Orgs.). 2 ed. 1 reimpr. São Paulo: EDUSP, 2003.

KURY, A. G. **Novas lições de análise sintática**. São Paulo: Ática, 1998.

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Matemática I

Carga Horária (hora aula): 120 **Período Letivo:** 1º ano

EMENTA

Conjuntos Numéricos. Intervalos. Sistema Cartesiano Ortogonal. Função. Função do 1º e 2º grau. Inequações de 1º e 2º grau. Domínio de funções reais. Função definida por várias sentenças. Sequências. Progressão Aritmética. Progressão Geométrica. Aplicação dos conteúdos de forma integrada as disciplinas técnicas voltados ao desempenho da profissão do técnico em agroindústria.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANTE, Luis Roberto. **Matemática:** Contexto e Aplicações. 4. ed. São Paulo: Ática, 2010. Vol. 1.
FACCHINI, W. **Matemática:** para a escola de hoje. São Paulo: FTD, 2006.
GIOVANNI & BONJORNO. **Matemática Completa.** São Paulo: FTD, 2005. Vol. 1.
PAIVA, M. **Matemática.** São Paulo: Editora Moderna, 2005. Vol. 1.
SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática.** 2. Ed. São Paulo: FTD, 2013. Vol.1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IEZZI, G. *et al.* **Fundamentos da Matemática Elementar.** São Paulo: Atual, 2003. Vols. 1 a 10.
IEZZI, DOLCE, DEGENSZAJN, PÉRIGO & ALMEIDA. **Matemática Ciência e Aplicações.** São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1.
LIMA, E. L. **A Matemática do Ensino Médio.** Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2003.
SMOLE, Kática Cristina Stocco & SMOLE, Maria Ignez Diniz. **Matemática Ensino Médio.** São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1.
MELLO, J. L. P.; BARROSO, J. M. **Matemática:** Construção e Significado. São Paulo, Moderna. 2005.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Biologia I

Carga Horária (hora aula): 80 **Período Letivo:** 1º ano

EMENTA

Introdução à Biologia, Método Científico, Origem da Vida: teorias de origem da vida, Citologia: célula procarionte e eucarionte, célula animal e vegetal, organelas celulares, núcleo e divisão celular, Histologia: Animal – tecidos epitelial, conjuntivo, muscular, adiposo, ósseo, nervoso. O conteúdo será trabalhado de modo integrado com as disciplinas técnicas para facilitar a aplicação dos conteúdos em aspectos práticos do profissional da agroindústria.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas, atividades em laboratório ou em sala.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Fundamentos da Biologia Moderna**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. Vol. Único.
 AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia das células**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2005. Vol. 1.
 AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia dos organismos**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004. Vol. 2.
 AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia das populações**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2005. Vol. 3.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: citologia, histologia e origem da vida**. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 1.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: os seres vivos**. São Paulo: Ática, 2000. Vol. 2.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: genética, evolução e ecologia**. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Conceitos de biologia**. São Paulo: Moderna, 2001.
 CHEIDA, L.M. **Biologia Moderna**. São Paulo: FTD, 2002.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. Vol. 2.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. Vol. 3.
 MARCZWSKI, M; VÉLEZ, E. **Ciências Biológicas**. São Paulo: FTD, 1999.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Química I	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
<p>Visão geral da Química. Estrutura atômica – modelos atômicos. Matéria e suas transformações – estados físicos da matéria. Classificação Periódica dos Elementos – estudo da tabela periódica. Ligações Químicas – iônicas, covalentes e metálicas. Geometria Molecular – polaridade das moléculas. Funções Inorgânicas – ácidos, bases, sais e óxidos, nomenclatura de compostos orgânicos. Reações Químicas – reação de oxido-redução, reação de substituição, reação de deslocamento simples e deslocamento entre ametais. Cálculos Químico e Estequiométrico. Estudo sucinto sobre os principais elementos químicos relacionados à agroindústria. Todos os conteúdos serão trabalhos voltados a formação técnica juntamente com a formação básica dos estudantes.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Ex: aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>COVRE, G.J. Química: o homem e a natureza. São Paulo: FTD, 2000. FELTRE, R. Química. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004. FONSECA, M. R. M. da. Completamente Química, Ciências, Tecnologia & Sociedade. São Paulo: FTD, 2001. PERUZZO, T.M.; CANTO, E. L. Química. 1. ed. São Paulo: Moderna, 1999. USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FELTRE, Ricardo. Fundamentos de Química: vol. único. 4ª.ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. JUNIOR, Paul M. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson, 2005. LEMBO, A. Química realidade e contexto. 3. ed. São Paulo: Ática, 2004 McMURRY, J., Química Orgânica vol. 1 e vol. 2. Editora CENGAGE Learning. Tradução da 6ª Edição Norte Americana, 2008 KOTZ, John C.; TREICHEL SANTOS, W.L.P.; MÓL, G. S. Química e Sociedade. 1. ed. São Paulo: Nova Geração, 2010. MORITA, T. Manual de Soluções, Reagentes e Solventes. 5. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972,1983.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Filosofia I

Carga Horária (hora aula): 40 **Período Letivo:** 1º ano

EMENTA

Mito e filosofia: Saber mítico: estrutura do pensamento mítico e características do mito. Saber filosófico: estrutura e características do pensamento filosófico pré-socrático. Relação entre mito e filosofia: diferenças e semelhanças entre o mito e a filosofia pré-socrática. Atualidade do mito: a presença do discurso mítico na cultura contemporânea. O que é a filosofia? Principais características da filosofia, ou seja, como se estruturam a racionalidade, o conceito e a explicitação filosófica. História da filosofia: as escolas cosmológica, sofista, socrática e o helenismo. Teoria do conhecimento: As formas de conhecimento e/ou correntes filosóficas: Ceticismo; Racionalismo; Empirismo; Criticismo. O problema da verdade: correspondência, revelação e convenção. A questão do método: dedução e indução. Conhecimento e lógica: silogismo, falácias e retórica. Importância do componente curricular e seus conteúdos para o técnico em agroindústria.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando:** Introdução à Filosofia. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009.
 ARAÚJO, S. M. de; BÓRIO, E. M. *et al.* **Para filosofar.** São Paulo: Scipione, 2000.
 CHAUI, M. **Iniciação à Filosofia:** ensino médio. São Paulo: Ática, 2010.
 MARCONDES, D. **Textos Básicos de Filosofia:** dos pré-socráticos a Wittgenstein. 6. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.
 MARCONDES, D. **Textos Básicos de Ética:** de Platão a Foucault. 4. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAUI, M. Convite à Filosofia. 6ª Edição. São Paulo: Editora Ática, 1997.
 COTRIM, G.; FERNANDES, M. **Fundamentos de Filosofia.** São Paulo: Saraiva, 2010.
 DELEUZE, G.; GUATTARI, F.. **O que é a Filosofia?** trad. Bento Prado Jr. e Alberto Alonso Muñoz. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1992.
 KENNY, A. **Uma nova história da Filosofia Ocidental.** São Paulo: Edições Loyola, 2009. Vols. I a IV.
 MARÇAL, J. (Org.). **Antologia de Textos Filosóficos.** Curitiba: SEED-PR, 2009.
 REALE, G.; ANTISERI, D. **História da Filosofia.** São Paulo: Paulus, 1990. Vols. 1 a 3.
 SÁTIRO, A.; WUENSCH, A. M. Pensando Melhor – Iniciação ao Filosofar. – São Paulo: Saraiva, 1997.

IFPR – CAMPUS PARANAVAI

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Sociologia I

Carga Horária (hora aula): 40 **Período Letivo:** 1º ano

EMENTA

O surgimento da sociologia e as teorias sociológicas: Contexto histórico de surgimento da sociologia; desenvolvimento do pensamento social; Teorias sociológicas clássicas: Comte, Durkheim, Engels e Marx, Weber; Indivíduo e sociedade; O desenvolvimento da Sociologia no Brasil. O processo de socialização e as instituições sociais: Instituições sociais: Familiares; Escolares; Religiosas; Instituições de Reinserção (prisões, manicômios, educandários, asilos etc.). Importância do profissional da agroindústria para a sociedade.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; leituras dirigidas, pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Sílvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. **Sociologia**. São Paulo: scipione, 2013.
BOBBIO, Norberto. **Dicionário de política**. Norberto Bobbio, Nicola Matteucci e Gianfranco Pasquino. Trad. Carmem C., Varriale et al. coord. trad. João Ferreira; rev. geral João Ferreira e Luis Guerreiro Pinto Cacais. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1998. 2 Vols.
OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha. **Sociologia Para Jovens do Século XXI**. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.
SCOTT, John. **50 sociólogos fundamentais**. São Paulo: Editora Contexto, 2007. TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o Ensino Médio**. São Paulo: Saraiva, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2001.
BOUDON, Raymond; BOURRICAUD, François. **Dicionário crítico de Sociologia**. Editora Ática, 2000.
FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. São Paulo: Editora Global, 2003.
GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.
OLIVEIRA, Armando Moura (et. all). **Primeira Filosofia. Tópicos de Filosofia Geral**. São Paulo: Brasiliense.
QUINTANEIRO, Tânia Et. Al. **Um Toque de Clássicos: Durkheim, Marx e Weber**. Belo Horizonte: Ed. da UFMG, 1996.
SANDRONI, Paulo. **Novo Dicionário de Economia**. São Paulo: Best Seller, 1994
SELL, Carlos Eduardo. **Sociologia Clássica**. Itajai: EdUnivali, 2002

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Geografia I	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
<p>Astronomia; Cartografia; Dinâmica da Litosfera; A Atmosfera e os tipos de climas; As mudanças climáticas contemporâneas; Dinâmica da Hidrosfera; A Biosfera e a relação da sociedade com os climas, o relevo, as vegetações e a hidrografia (discussões sobre a influencia sobre a produção de alimentos agrícolas).</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ALMEIDA, L. M.; RIGOLIN, T. B. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2009. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Atlas Geográfico Escolar. 3. ed. Rio de Janeiro, 2006. MAGNOLI, D.; ARAÚJO, R. Geografia: A construção do mundo. São Paulo: Moderna, 2005. MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. Geografia Geral e do Brasil: Espaço geográfico e globalização. São Paulo: Scipione, 2009. TERRA, L.; COELHO, M. de A. Geografia Geral e do Brasil: O espaço natural e socioeconômico. São Paulo: Moderna, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ADAS, M. Panorama Geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004. BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia: Espaço e Vivência. São Paulo: Atual, 2004. GARCIA, H. C.; GARAVELLO, T. M. Geografia: de olho no mundo de trabalho. São Paulo: Scipione, 2006. MOREIRA, I. O Espaço Geográfico: Geografia Geral e do Brasil. 47. ed. São Paulo: Ática, 2003. MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. São Paulo: Scipione, 2004. TAMDJIAN, J. O.; MENDES, I. L. Geografia Geral e do Brasil – Estudos para a compreensão do espaço. São Paulo: FTD, 2004. VESENTINI, J. W. Geografia: série Brasil. São Paulo: Ática, 2003.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: História I

Carga Horária (hora aula): 40

Período Letivo: 1º ano

EMENTA

O nascimento da humanidade. Teorias sobre o surgimento do homem no continente africano. Os primeiros nativos americanos. A formação da Grécia antiga. Roma: das origens à República. A América que Colombo encontrou. A colonização espanhola na América. A colonização portuguesa. O trabalho no Brasil Colônia. Apresentação das formas de produção agrícola no Brasil Colônia.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES, A.; OLIVEIRA, L. F. de. **Conexões com a história:** das origens do homem à conquista do novo mundo. São Paulo: Moderna, 2010. Vol. 1 a 3.
ARRUDA, J. J. **Toda a História.** São Paulo: Ática, 2004.
OJEDA, E. A. B.; PETTA, N. L. de. **História:** uma abordagem integrada. 2. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2000.
SERIACOPI, G. C. A.; SERIACOPI, R. **História.** 1. ed. São Paulo: Ática, 2005.
VICENTINO, C.; DORIGO, G. **História Geral e do Brasil.** São Paulo: Scipione, 2010. Vols. 1 a 3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARRUDA, José Jobson de A. e PILETTI, Nelson. **Toda a História.** 4 ed. São Paulo: Ática, 1996.
CAMPOS, F.; MIRANDA, R. G. **Oficina de História – História Integrada.** São Paulo: Moderna, 2000.
DIVALTE Garcia Figueira. **História** (volume único). São Paulo: Ática, 2002.
NADAI, Elza e NEVES, Joana. **História do Brasil, da Colônia à República.** 11 ed. São Paulo: Saraiva, 1988.
KOSHIBA, Luiz et al. **História Geral e do Brasil: trabalho, cultura, poder.** São Paulo: Atual, 2004.
TEIXEIRA, F. M. P. **Brasil, História e Sociedade.** São Paulo: Ática, 2001.
VICENTINO, Cláudio. **História Geral.** São Paulo: Scipione, 1991.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Artes I

Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 1º ano
--------------------------------------	-------------------------------

EMENTA

Dimensão conceitual de Arte. Função da Arte. Linguagens Artísticas: música, dança, teatro e Artes visuais. A Arte como forma de conhecimento. Manifestações artísticas por meio da história. Culturas ancestrais: Artes indígenas e dos povos africanos. Música. Arte na Pré-história. Arte Egípcia. Arte Grega. Arte Romana. Arte Românica. Arte Renascentista. Arte Gótica. O Renascimento e a Arte na Itália e na Alemanha. Arte Barroca na Europa e no Brasil. Artes do corpo: música corporal e *Body Art*. Criação de jardim sensorial, horta vertical e produção de mudas utilizando material recicláveis: jornais, garrafa pet, pneus e bambu.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, A. M.; COUTINHO, R. **Arte/educação como mediação cultural e social**. São Paulo: Unesp, 2009.

BARBOSA, Ana Mae Tavares Bastos. **A Imagem no ensino da arte: anos 1980 e novos tempos**. 9. ed. São Paulo: Perspectiva, 2014. 149 p. (Estudos; 126).

CALABRIA, C. P. **Arte Ocidental**. São Paulo: FTD, 2004.

COLL, C.; TEBEROSKY, A. **Aprendendo Arte**. São Paulo: Ática, 2000.

IVALBERG, Rosa. **Para Gostar de Aprender Arte: sala de aula e formação de professores**. Porto Alegre: Artmed, 2003.

PROENÇA, G. **História da Arte**. São Paulo: Ática, 2000.

PROENÇA, G. **Descobrimos a História da Arte**. São Paulo: Ática, 2005.

SCHAFER, R. Murray. **Educação sonora: 100 exercícios de escuta e criação de sons**. São Paulo, SP: Melhoramentos, 2010. 141 p.

SPOLIN, Viola. **Jogos teatrais: o fichário de Viola Spolin**. São Paulo: Perspectiva, 2012. 92 p.

SPOLIN, Viola. **Jogos teatrais para a sala de aula: um manual para o professor**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2015. 321 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GASSET, J. O. Y. **Ensaio de Estética: Monalisa**. São Paulo: Cortez, 2011.

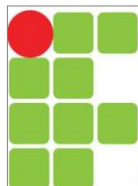
GOMBRICH, E. H. **A História da Arte**. 16. ed. São Paulo: LCT, 2000.

LIMA, R. **Tetos do Brasil**. São Paulo: Babel Editora, 2011.

SANTAELLA, Lucia. **Por que as comunicações e as artes estão convergindo?** São Paulo: Paulus, 2007.

SCHAFER, R. Murray. **O ouvido pensante**. 2. ed. atual. São Paulo: UNESP, 2011. 390p.

SCHAFER, R. Murray; FONTEERRADA, Marisa Trench de Oliveira (Tradutor). **A afinação do mundo: uma exploração pioneira pela história passada e pelo atual estado do mais negligenciado aspecto do nosso ambiente: a paisagem sonora**. 2. ed. São Paulo: Ed. UNESP, 2011. 381 p.



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná

SPOLIN, Viola. **Improvisação para o teatro**. 6.ed. São Paulo: Perspectiva, 2015. xxviii, 349 p. (Estudos ; 62).
SPOLIN, Viola. **O jogo teatral no livro do diretor**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2004. 154 p.

IFPR – CAMPUS PARANAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira II

Carga Horária (hora aula): 120	Período Letivo: 2º ano
---------------------------------------	-------------------------------

EMENTA

Leitura: Conteúdo temático; Interlocutor; Finalidade do texto; Intencionalidade; Identificação e/ou inferência de Argumentos/Informações do texto; Contexto de produção; Intertextualidade e Interdiscursividade; Vozes sociais presentes no texto; Discurso ideológico presente no texto; Elementos composicionais do gênero; Marcas linguísticas: função das classes gramaticais no texto e recursos gráficos. Estudo de textos literários e seu contexto de produção do período pós-colonial brasileiro (Romantismo; Realismo/Naturalismo; Simbolismo).

Estudo e reflexão sobre a língua: ortografia; variação linguística; classes morfológicas das palavras e sua funcionalidade na construção do texto; operadores argumentativos e modalizadores.

Produção de textos: estudo e produção de textos orais e escritos tendo em vista a diversidade de contextos de produção, sobretudo o contexto de formação técnica integrada – gêneros possíveis: notícia; carta de leitor e carta de reclamação/solicitação; resumo acadêmico; seminário; textos informativos; textos instrucionais; *banner*, etc.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; leituras dirigidas, pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BECHARA, E. **Gramática Escolar da Língua Portuguesa**. 2. ed. Ampliada e atualizada pelo novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.

CHIAPINNI, L. (Coord.). **Aprender e ensinar com textos de alunos**. São Paulo: Cortez, 1997. Vol. 1.

KURY, A. G. **Novas lições de análise sintática**. São Paulo: Ática, 1998.

RAMOS, R. A. (Org.). **Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 1º ano: ensino médio**. São Paulo: Edições SM, 2013.

_____. **Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 2º ano: ensino médio**. São Paulo: Edições SM, 2013.

_____. **Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 3º ano: ensino médio**. São Paulo: Edições SM, 2013.

PATROCÍNIO, Mauro F. **Aprender e Praticar Gramática**. São Paulo: FTD, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORTONE, M. E. **Intertextualidade e Interdisciplinariedade**. Brasília: UnB. Disponível em: <<http://aprender.unb.br/mod/book/print.php?id=616878>>. Acesso em: 09 fev. 2008.

CAMPOS, M. I. B. ; ASSUMPÇÃO, N. **Tantas Linguagens**. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2007. Vols. 1 e 2.

CEREJA, W. R. ; MAGALHÃES, T. C. **Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos**. São Paulo: Atual, 2000.

_____. **Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos**. São Paulo: Atual, 2005.

DERRIDA, J. **A Farmácia de Platão**. 3. ed. São Paulo: Iluminuras, 2005.

FARACO, C.A. & TEZZA, C. **Prática de Texto: Língua Portuguesa para nossos estudantes**.

Petrópolis:Vozes, 1992.

FARACO, Carlos Emílio; MOURA, F. M. **Gramática**. São Paulo: FTD, 1993.

FERREIRA, **Mauro**. **Aprender e Praticar Gramática**. ed. renov. São Paulo: FTD, 2010.

GERALDI, J. W. **Portos de Passagem**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

Vários autores. **Dialogismo, Polifonia, Intertextualidade**: em torno de Bakhtin. BARROS, D. L. P.; FIORIN, J. L. (Orgs.). 2 ed. 1 reimpr. São Paulo: EDUSP, 2003.

IFPR – CAMPUS PARANAVAI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.
--	--

Componente Curricular: Matemática II

Carga Horária (hora aula): 120	Período Letivo: 2º ano
---------------------------------------	-------------------------------

EMENTA

Função Modular. Função exponencial. Função logarítmica. Relações trigonométricas no triângulo retângulo. Triângulos quaisquer. Circunferência trigonométrica: seno e cosseno. Tangente e outras razões trigonométricas. Adição de arco e arco duplo. Funções trigonométricas. Matemática Financeira (Juros Simples e Compostos). Introdução à estatística (Medidas de tendência central). Aplicação dos conteúdos em disciplinas práticas.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANTE, Luis Roberto. **Matemática: Contexto e Aplicações**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2010. Vols. 1 e 2.
 FACCHINI, W. **Matemática: para a escola de hoje**. São Paulo: FTD, 2006.
 GIOVANNI & BONJORNO. **Matemática Completa**. São Paulo: FTD, 2005. Vol. 1 e 2.
 PAIVA, M. **Matemática**. São Paulo: Editora Moderna, 2005.
 Souza, J. **Novo Olhar Matemática**. 2. Ed. São Paulo: FTD, 2013. Vols.1 e 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IEZZI, G. *et al.* **Fundamentos da Matemática Elementar**. São Paulo: Atual, 2003. Vols. 1 a 10.
 IEZZI, DOLCE, DEGENSZAJN, PÉRIGO & ALMEIDA. **Matemática Ciência e Aplicações**. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1 e 2.
 LIMA, E. L. **A Matemática do Ensino Médio**. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2003.
 SMOLE, Kática Cristina Stocco & SMOLE, Maria Ignez Diniz. **Matemática Ensino Médio**. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1e 2.
 MELLO, J. L. P.; BARROSO, J. M. **Matemática: Construção e Significado**. São Paulo, Moderna. 2005.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.
--	--

Componente Curricular: Artes II

Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 2º ano
--------------------------------------	-------------------------------

EMENTA

Impressionismo. Dadaísmo. Expressionismo. Cubismo. Surrealismo. Abstracionismo. Futurismo. Fauvismo. Movimento Modernista no Brasil. Tropicália. Mangubeat. Arte contemporânea: música, teatro e Artes visuais. Cultura indígena e afro-brasileira. A Arte na América Latina. Horta vertical e produção de mudas utilizando material recicláveis: jornal, garrafa pet, pneu e bambu.

METODOLOGIA

Aulas expositivo-dialogadas com uso de projetor multimídia, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), Pesquisa individual ou em grupo, Leituras dirigidas e debates; Atividade interdisciplinar em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BENNETT, Roy. **Uma breve história da música**. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.
BOZZANO, H. B.; FRENDA, P.; GUSMÃO, T. C.. **Arte em interação**. Livro didático para o Ensino médio. IBEP, 1ª Edição, São Paulo, 2013
CALABRIA, C.P. **Arte Ocidental**. São Paulo: FTD, 2004.
IVALBERG, Rosa. **Para gostar de aprender arte: sala de aula e formação de professores**. Porto Alegre: ARTMED, 2003.
PROENÇA, Graça. **Descobrimo a História da Arte**. São Paulo: Ática, 2005.
SANTAELLA, Lucia. **Por que as comunicações e as artes estão convergindo?** São Paulo: Paulus, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, A. M.; COUTINHO, R. **Arte/educação como mediação cultural e social**. São Paulo: Unesp, 2009.
BENNETT, Roy. **Uma breve história da música**. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.
GASSET, Jorge Ortega Y. **Ensaio de Estética: Monalisa, Três quadros do Vinho e Velazquez**. São Paulo: Cortez, 2011.
LIMA, Renata. **Tetos do Brasil**. São Paulo: Babel Editora, 2011.
SANTAELLA, Lucia. **Por que as comunicações e as artes estão convergindo?** São Paulo: Paulus, 2007.
SPOLIN, Viola. **Jogos teatrais: o fichário de Viola Spolin**. São Paulo: Perspectiva, 2012. 92 p.

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.
--	--

Componente Curricular: Biologia II

Carga Horária (hora aula): 80

Período Letivo: 2º ano

EMENTA

Nomenclatura Científica dos Reinos Monera, Protista, Fungi (com ênfase na nomenclatura de micro-organismos de importância na agroindústria), Vegetal e Animal. Classificação taxonômica dos Seres Vivos. Vírus. Eubactérias, Arqueas, Protoctista, Fungi, Metaphyta, Metazoa.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos em laboratório, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia das células**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2005.
 AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia dos organismos**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: os seres vivos**. São Paulo: Ática, 2000.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1.
 MENDONÇA, V. L. **Biologia**. Editora AJS, ed. 2ª ed. São Paulo, 2013. Vol. 2.
 SANSSON, S.; CALDINIO JR, N. **Biologia**. Editora Saraiva, 9ª ed.: São Paulo. 2010. Vol. 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Fundamentos da Biologia Moderna**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011.
 AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia das populações**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2005
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: citologia, histologia e origem da vida**. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 1.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: genética, evolução e ecologia**. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 2.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. Vol. 2.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. Vol. 3.
 OSORIO, T. C. **Biologia**. 2ª ed. Editora SM, São Paulo, 2013. Vol. 2.
 UZUNIAN, A. e ERNESTO, B. (2002). **Biologia**. São Paulo: Harbra. Vol. 1, 2, 3.

IFPR – CAMPUS PARANAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Química II	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 2º ano
EMENTA	
<p>Estudo dos Gases: teoria cinética dos gases, equação geral dos gases, misturas gasosas. Soluções: expressões físicas de concentração, concentração em quantidade de matéria, mistura de soluções. Propriedades Coligativas. Termoquímica: reações exotérmicas e endotérmicas, cálculos da variação de entalpia, Lei de Hess. Cinética Química: condições para reação e fatores que influenciam no desenvolvimento das reações. Equilíbrio Químico: equilíbrio dinâmico, deslocamento de equilíbrios, equilíbrio iônico, produto iônico da água e produto de solubilidade. Eletroquímica: pilhas e baterias, pilha de Daniell, eletrólises, Leis de Faraday.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>REIS, M. Completamente Química – Química Geral. São Paulo: FTD, 2001. COVRE, G.J. Química: o homem e a natureza. São Paulo: FTD, 2000. FELTRE, R. Química. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004. FONSECA, M. R. M. da. Completamente Química, Ciências, Tecnologia & Sociedade. São Paulo: FTD, 2001. PERUZZO, T.M.; CANTO, E. L. Química. 1. ed. São Paulo: Moderna, 1999. USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FELTRE, Ricardo. Fundamentos de Química: vol. único. 4ª.ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. JUNIOR, Paul M. Química Geral e Reações Químicas. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson, 2005. LEMBO, A. Química realidade e contexto. 3. ed. São Paulo: Ática, 2004 McMURRY, J., Química Orgânica vol. 1 e vol. 2. Editora CENGAGE Learning. Tradução da 6ª Edição Norte Americana, 2008 KOTZ, John C.; TREICHEL SANTOS, W.L.P.; MÓL, G. S. Química e Sociedade. 1. ed. São Paulo: Nova Geração, 2010. MORITA, T. Manual de Soluções, Reagentes e Solventes. 5. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972,1983.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Física I	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 2º ano
EMENTA	
<p>Cinemática: Grandezas como espaço, tempo e suas respectivas unidades; referencial inercial e não-inercial; velocidade escalar média e movimento retilíneo uniforme; gráficos de movimento retilíneo uniforme; movimento retilíneo uniformemente variado e gráficos; grandezas vetoriais e vetores; lançamentos verticais, horizontais e oblíquos; movimento circular uniforme. Leis de Newton: aplicações das leis de Newton; lei da gravitação universal; leis de Kepler. Leis da conservação: Estudo de energia mecânica; energia cinética; energia potencial gravitacional; energia potencial elástica; conservação de energia mecânica e sistemas conservativos; quantidade de movimento (momento); torque; conservação da quantidade de movimento; equilíbrio de corpos; equilíbrio estático e equilíbrio rotacional. Aplicação da física na agroindústria.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ALVARENGA, B.; MÁXIMO, A. Curso de Física. São Paulo: Scipione, 2000. DOCA, R. H. <i>et al.</i> Universo da Física. 18. ed. São Paulo: Saraiva, 2001. GASPAR, A. Física. 1. ed. São Paulo: Ática, 2003. PARANÁ, D. Física. 5. ed. São Paulo: Ática, 2000. RAMALHO, F. <i>et al.</i> Física. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ÁLVARES, B. Alvarenga, Luz, A. Máximo R. (2002). Curso de Física. São Paulo: Scipione. Volumes 1, 2 e 3. BISCUOLA, G. <i>et al.</i> Tópicos de Física. São Paulo: Saraiva, 2007. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física (Ensino Médio). 1ª edição, volume 3. São Paulo, Scipione, 2003. HELOU, D.; GUALTER, J. B.; NEWTON, V. B. Tópicos de física. 1ª edição, volume 3, São Paulo, Editora Saraiva, 2010. RAMALHO, J. F., NICOLAU, G e. TOLEDO, P.A. (2003). Os Fundamentos da Física. São Paulo: Moderna.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Filosofia II

Carga Horária (hora aula): 40

Período Letivo: 2º ano

EMENTA

Ética e moral: contextualização histórica da construção da reflexão ética. Ética e moral: conceituações. Pluralidade ética: eudaemonista, hedonista, cristã, etc. Ética e violência: os problemas da alteridade e das virtudes. Razão, desejo e vontade: o conflito entre alma racional e alma irracional em Platão e a estrutura da ética aristotélica (“Ética a Nicômacos”). O problema da Liberdade: conceituações de sujeito e autonomia e a necessidade das normas para o convívio social. Filosofia política: O problema do poder: o estado e o enfrentamento da violência; Liberdade e igualdade política: liberdade e liberalidade; Política e ideologia: liberalismo (neoliberalismo), republicanismo, socialismo, marxismo, as relações políticas e econômicas no contexto do mundo globalizado. Esfera pública e privada: conceituações; concepções políticas: grega, medieval, renascentista, moderna e contemporânea.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: Introdução à Filosofia. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009.
 ARAÚJO, S. M. de; BÓRIO, E. M. *et al.* **Para Filosofar**. São Paulo: Scipione, 2000.
 CHAUI, M. **Iniciação à Filosofia**: ensino médio. São Paulo: Ática, 2010.
 KENNY, A. **Uma nova história da Filosofia Ocidental**. São Paulo: Edições Loyola, 2009. Vols. I a IV.
 MARCONDES, D. **Textos Básicos de Filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 6. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

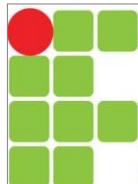
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COTRIM, G.; FERNANDES, M. **Fundamentos de Filosofia**. São Paulo: Saraiva, 2010.
 DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **O que é a Filosofia?** trad. Bento Prado Jr. e Alberto Alonso Muñoz. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1992.
 MARÇAL, J. (Org.). **Antologia de Textos Filosóficos**. Curitiba: SEED-PR, 2009.
 MARCONDES, D. **Textos Básicos de Ética**: de Platão a Foucault. 4. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.
 REALE, G.; ANTISERI, D. **História da Filosofia**. São Paulo: Paulus, 1990. Vols. 1 a 3.

IFPR – CAMPUS PARANAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Sociologia II	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 2º ano
EMENTA	
<p>Trabalho, produção e classes sociais: O conceito de trabalho e o trabalho nas diferentes sociedades; O processo de trabalho no capitalismo, alienação e ideologia; reestruturação produtiva, flexibilização e globalização; A questão do trabalho e do meio ambiente no Brasil. Desigualdades sociais: estamentos, castas, classes sociais; Poder, política e ideologia: Formação e desenvolvimento do Estado Moderno; Democracia, autoritarismo, totalitarismo; Estado no Brasil; Conceitos de Poder; Conceitos de Ideologia; Cidadania como um processo de construção coletiva; Diferentes maneiras de exercer a cidadania na sociedade brasileira; Cidadania, voto, e participação política: as possibilidades de mudança.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARAÚJO, Silvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. Sociologia. São Paulo: scipione, 2013.</p> <p>BOBBIO, Norberto. Dicionário de política. Norberto Bobbio, Nicola Matteucci e Gianfranco Pasquino. Trad. Carmem C., Varrialeet ai.coord. trad. João Ferreira; rev. geral João Ferreira e Luis Guerreiro Pinto Cacais. - Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1998. 2 Vols.</p> <p>OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha. Sociologia para Jovens do Século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.</p> <p>SCOTT, John. 50 sociólogos fundamentais. São Paulo: Editora Contexto, 2007</p> <p>TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BAUMAN, Zygmunt. Modernidade líquida. Editora Zahar, 2001.</p> <p>BOUDON, Raymond; BOURRICAUD, François. Dicionário crítico de Sociologia. Editora Ática, 2000.</p> <p>FREYRE, Gilberto. Casa-grande e Senzala. São Paulo: Editora Global, 2003.</p> <p>GIDDENS, Anthony. Sociologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.</p> <p>QUINTANEIRO, Tânia et. al. Um Toque de Clássicos: Durkheim, Marx e Weber. Belo Horizonte: Ed. da UFMG, 1996.</p> <p>.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Geografia II	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 2º ano
EMENTA	
<p>O Sistema Agrário, a produção agrícola, as relações no/do campo, a questão indígena, a extração de recursos naturais e o ambiente; Ocupação do Espaço e a Questão Ambiental no Brasil e nos continentes; A urbanização, teorias e conceitos demográficos e migrações; O Brasil, suas regiões e suas especificidades.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ALMEIDA, L. M.; RIGOLIN, T. B. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2009. MAGNOLI, D.; ARAÚJO, R. Geografia: A construção do mundo. São Paulo: Moderna, 2005. MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. Geografia Geral e do Brasil: Espaço geográfico e globalização. São Paulo: Scipione, 2009. MOREIRA, I. O Espaço Geográfico: Geografia Geral e do Brasil. 47. ed. São Paulo: Ática, 2003. TERRA, L.; COELHO, M. de A. Geografia Geral e do Brasil: O espaço natural e socioeconômico. São Paulo: Moderna, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ADAS, M. Panorama Geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004. BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia: Espaço e Vivência. São Paulo: Atual, 2004. GARCIA, H. C.; GARAVELLO, T. M. Geografia: De olho no mundo de trabalho. São Paulo: Scipione, 2006. TAMDJIAN, J. O.; MENDES, I. L. Geografia Geral e do Brasil – Estudos para a compreensão do espaço. São Paulo: FTD, 2004. VESENTINI, J. W. Geografia: série Brasil. São Paulo: Ática, 2003.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: História II	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 2º ano
EMENTA	
<p>A Ásia durante o período medieval. O mundo árabe e o Império Islâmico. Os reinos africanos. O Império Bizantino. A Europa medieval e o Império Carolíngio. O mundo feudal. Igreja e poder. O renascimento comercial e urbano. Cultura, sociedade e agricultura dos povos nativos americanos e africanos.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BLOCH, Marc. Apologia da História, ou O Ofício do Historiador. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.</p> <p>BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. História – Das Cavernas ao Terceiro Milênio. Vol. 1. 2.ed. – São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>OJEDA, E. A. B. & PETTA, N. L. de. História: uma abordagem integrada. 2. ed. São Paulo: Editora Moderna, s/d.</p> <p>SERIACOPI, G. C. A. & SERIACOPI, R. História. Volume único, 1. ed. São Paulo: Ática, 2005.</p> <p>VICENTINO, C. & DORIGO, G. História Geral e do Brasil. Volume 1. São Paulo: Scipione, 2010.</p> <p>_____. História geral e do Brasil. Volume 2. São Paulo: Scipione, 2010.</p> <p>_____. História Geral e do Brasil. Volume 3. São Paulo: Scipione, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALVES, A. & OLIVEIRA, L. F. de. Conexões com a história: das origens do homem à conquista do novo mundo. São Paulo: Editora Moderna, 2010. Vol. 1.</p> <p>_____. Conexões com a história: da colonização da América ao século XIX. São Paulo: Editora Moderna, 2010. Vol. 2.</p> <p>_____. Conexões com a história: da expansão imperialista aos dias atuais. São Paulo: Scipione, 2010. Vol. 3.</p> <p>ARRUDA, J. J. Toda a História. São Paulo: Ática, 2004.</p> <p>BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. História – Das Cavernas ao Terceiro Milênio. Vol. 2. 2.ed. – São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral. Vol. 1. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral. Vol. 2. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. Novo Olhar – História. Vol. 1. 2 ed. São Paulo: FTD, 2013.</p> <p>PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. Novo Olhar – História. Vol. 2. 2 ed. São Paulo: FTD, 2013.</p> <p>VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. História geral e do Brasil. Vol. 1. 2 ed. São Paulo: Scipione, 2013.</p>	



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná

VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. **História geral e do Brasil**. Vol. 2. 2 ed. São Paulo: Scipione, 2013.
TEIXEIRA, F M. P. **Brasil, História e Sociedade**. São Paulo, Ática, 2001.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna– Inglês I

Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 2º ano
--------------------------------------	-------------------------------

EMENTA

Interpretação e tradução de textos em inglês para a língua portuguesa e vice versa. Manuseamento de dicionário bilíngue inglês-português. Identificação da estrutura e os tempos verbais: presente, passado, futuro e imperativo. “Wh-questions”. Pronomes. Vocabulário a partir dos textos. Falso cognatos. Forma possessiva. Artigo indefinido. Grupos nominais. Leitura e interpretação de trabalhos científicos da área agroindustrial.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: MEC/SEF, 1997.
 AUN, E.; MORAES, M. C. P.; SANSANOVICZ, N. B. **English for all**. São Paulo: Saraiva, 2010. Vols. 1 e 2.
 MUNHOZ, R. **Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo I**. São Paulo: Textonovo, 2000.
 MURPHY, R. **English Grammar in Use**. 2. ed. Cambridge, 1994.
 MARQUES, A. **Dicionário inglês português – português-inglês**. São Paulo: Ática, 2009.
 OXFORD ADVANCED DICTIONARY. 6. ed. Oxford, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARMAGNANI, A.M. As escolas de línguas e o discurso publicitário: construindo o desejo da língua estrangeira. In: CARMAGNANI, A.M.; GRIGOLETTO, M. (orgs) Inglês como língua estrangeira: identidade, práticas e textualidade. São Paulo: Humanitas, FFLCH, USP, 2001.
 GALLO, L. **Inglês para Informática: módulo I**. 2. ed. São Paulo: Ícone, 2011.
 GIMENEZ, T. English language teaching and the challenges for citizenship and identity in the current century. Acta Scientiarum, Maringá, v.23, n.1, p.127-131, 2001.
 OLIVEIRA, E. Reflexões sobre o ensino de inglês como língua estrangeira. Professores de inglês em curso. Trabalhos em Lingüística Aplicada, Campinas, v.39, p.69-79, 2002.
 RICHARDS, J.C. **Interchange Intro**. 3.ed. Editora Cambridge.
 RICHARDS, J.C. **New interchange – English for International Communication**. 13. ed. Cambridge, 1997.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira III	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
<p>Leitura: Conteúdo temático; Interlocutor; Finalidade do texto; Intencionalidade; Identificação e/ou inferência de Argumentos/Informações do texto; Contexto de produção; Intertextualidade e Interdiscursividade; Vozes sociais presentes no texto; Discurso ideológico presente no texto; Elementos composicionais do gênero. Estudo de textos literários e seu contexto de produção do período pós-colonial brasileiro (Pré-Modernismo; Modernismo)</p> <p>Estudo e reflexão sobre a língua: ortografia; variação linguística; relações sintático-semânticas entre os termos da oração e sua funcionalidade no texto; operadores argumentativos e modalizadores. Revisão gramatical: concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal.</p> <p>Produção de textos: estudo e produção de textos orais e escritos tendo em vista a diversidade de contextos de produção, sobretudo o contexto de formação técnica integrada –gêneros possíveis: artigo de opinião; texto dissertativo-argumentativo; mesa-redonda; seminário; revisão de aspectos dos textos científicos (artigo, banner, projeto de pesquisa, etc).</p>	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BORTONE, M. E. Intertextualidade e Interdisciplinariedade. Brasília: UnB. Disponível em: <http://aprender.unb.br/mod/book/print.php?id=616878>. Acesso em: 09 fev. 2008.</p> <p>CAMPOS, M. I. B. ; ASSUMPCÃO, N. Tantas Linguagens. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2007. Vols. 1 e 2.</p> <p>RAMOS, R. A. (Org.). Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 1º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>_____. Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 2º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>_____. Ser Protagonista: Língua Portuguesa, 3º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.</p> <p>BECHARA, E. Gramática Escolar da Língua Portuguesa – 2ª ed. Ampliada e atualizada pelo novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.</p> <p>PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do. Aprender e Praticar Gramática: volume único. São Paulo: FTD, 2011.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CEREJA, W. R. ; MAGALHÃES, T. C. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2000.</p> <p>_____. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>CHIAPINNI, L. (Coord.). Aprender e ensinar com textos de alunos. São Paulo: Cortez, 1997. Vol. 1.</p> <p>DERRIDA, J.A Farmácia de Platão. Trad. Rogério da Costa. 3. ed. São Paulo: Iluminuras, 2005.</p>	

FARACO,C.A. & TEZZA,C. **Prática de Texto**: Língua Portuguesa para nossos estudantes. Petrópolis:Vozes, 1992.

FARACO, Carlos Emílio; MOURA, F. M. **Gramática**. São Paulo: FTD, 1993.

FERREIRA, **Mauro**. **Aprender e Praticar Gramática**. ed.renov. São Paulo:FTD, 2010.

GERALDI, J. W. **Portos de Passagem**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

Vários autores. **Dialogismo, Polifonia, Intertextualidade**: em torno de Bakhtin.BARROS, D. L. P.; FIORIN, J. L. (Orgs.). 2 ed. 1 reimpr. São Paulo: EDUSP, 2003.

KURY, A. G. **Novas lições de análise sintática**. São Paulo: Ática, 1998.

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Matemática III	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
Matrizes. Determinantes. Sistemas Lineares. Revisão de geometria plana. Geometria espacial (poliedros, prismas, cilindros, pirâmides, cones, tronco de cone, tronco de pirâmide, esfera). Importância dos conteúdos para agroindústria.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DANTE, Luis Roberto. Matemática: Contexto e Aplicações. 4. ed. São Paulo: Ática, 2010. Vols. 2 e 3. FACCHINI, W. Matemática: para a escola de hoje. São Paulo: FTD, 2006. GIOVANNI & BONJORNO. Matemática Completa. São Paulo: FTD, 2005. Vol. 2 e 3. PAIVA, M. Matemática. São Paulo: Editora Moderna, 2005. SOUZA, J. Novo Olhar Matemática. 2. Ed. São Paulo: FTD, 2013. Vols. 2 e 3.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
IEZZI, G. <i>et al.</i> Fundamentos da Matemática Elementar. São Paulo: Atual, 2003. Vols. 1 a 10. IEZZI, DOLCE, DEGENSZAJN, PÉRIGO & ALMEIDA. Matemática Ciência e Aplicações. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 2 e 3. LIMA, E. L. A Matemática do Ensino Médio. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2003. SMOLE, Kática Cristina Stocco & SMOLE, Maria Ignez Diniz. Matemática Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 2 e 3. MELLO, J. L. P.; BARROSO, J. M. Matemática: Construção e Significado. São Paulo, Moderna. 2005.	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Biologia III

Carga Horária (hora aula): 80

Período Letivo: 3º ano

EMENTA

Fisiologia comparada: sistema digestório, Sistema Respiratório, Sistema Cardiovascular, Sistema Imunológico, Sistema Urinário, Sistema Endócrino, Sistema Reprodutor, Sistema Nervoso, Órgãos do Sentido. Embriologia: desenvolvimento embrionário. Genética: Leis da Herança Genética, Polealelia e Grupos Sanguíneos, Interação Gênica, Ligação Gênica, Herança e Sexo, Alterações Cromossômicas. Ecologia: Teias e Cadeias Alimentares, ciclos Biogeoquímicos, Crescimento Populacional, Relações entre Seres Vivos, Poluição e Consequências. Evolução: Biotecnologia, Teorias da Evolução, Origem e evolução dos grandes grupos de seres vivos, Evolução Humana, Evidências de Evolução.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Fundamentos da Biologia Moderna**. 4. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2011. Vol. Único.
 AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia das células**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2005.
 AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia das populações**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2005.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: os seres vivos**. São Paulo: Ática, 2000. Vol. 2.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: genética, evolução e ecologia**. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 3.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 2.
 MENDONÇA, V. L. **Biologia**. Editora AJS, ed. 2ª ed. São Paulo, 2013. Vol. 2.
 SANSSON, S.; CALDINIO JR, N. **Biologia**. Editora Sariaiva, 9ª ed.: São Paulo. 2010. Vol. 2

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. **Biologia dos organismos**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.
 LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia hoje: citologia, histologia e origem da vida**. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 1.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1.
 LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. Vol. 3. OSORIO, T. C. **Biologia**. 2ª ed. Editora SM, São Paulo, 2013. Vol. 2.
 UZUNIAN, A. e ERNESTO, B. (2002). **Biologia**. São Paulo: Harbra. Vol. 1, 2, 3.

IFPR – CAMPUS PARANAVAI

Curso: Técnico em Agroindústria | **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Química III

Carga Horária (hora aula): 80 | **Período Letivo:** 3º ano

EMENTA

Introdução à química orgânica. Hidrocarbonetos. Funções Orgânicas. Classificação e nomenclatura de compostos orgânicos. Isomeria. Reações dos compostos orgânicos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELTRE, R. **Química**. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004. Vols. 1 a 3.
FONSECA, M. R. M. da. **Completamente Química, Ciências, Tecnologia & Sociedade**. São Paulo: FTD, 2001. Vols. 1 a 3.
PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química**. 1. ed. São Paulo: Moderna, 1999.
USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.
MORITA, T. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. 5. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COVRE, G. J. **Química: o homem e a natureza**. São Paulo: FTD, 2000. Vols. 1 a 3.
LEMBO, A. **Química Realidade e Contexto**. 3. ed. São Paulo: Ática, 2004. Vols. 1 a 3.
SANTOS, W. L. P.; MÓL, G. S. **Química e Sociedade**. 1. ed. São Paulo: Nova Geração, 2010.
JUNIOR, Paul M. **Química Geral e Reações Químicas**. vol. 1 e 2, São Paulo: Pioneira Thomson, 2005.
McMURRY, J., **Química Orgânica** vol. 1 e vol. 2. Editora CENGAGE Learning. Tradução da 6ª Edição Norte Americana, 2008
KOTZ, John C.; TREICHEL
SANTOS, W.L.P.; MÓL, G. S. **Química e Sociedade**. 1. ed. São Paulo: Nova Geração, 2010.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Física II

Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 3º ano
--------------------------------------	-------------------------------

EMENTA

Estática dos fluídos: pressão hidrostática, princípios de Arquimedes. Termologia: Termometria; escalas termométricas; dilatação térmica linear; dilatação térmica superficial; dilatação térmica volumétrica; dilatação de líquidos. Calorimetria; calor e a equação fundamental da calorimetria; troca de calor entre dois ou mais corpos; estado da matéria; calor Latente; troca de calor entre dois ou mais corpos com troca de fase. Ondulatória: pendulo simples, oscilador harmônico simples, difração, refração. Ótica geométrica: princípios da ótica geométrica, espelho plano, espelhos esféricos, refração, lentes esféricas, instrumentos óticos, olho humano. Aplicação na agroindústria.

METODOLOGIA

Ex: aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVARENGA, B.; MÁXIMO, A. **Curso de Física**. São Paulo: Scipione, 2000.
DOCA, R. H. *et al.* **Universo da Física**. 18. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.
GASPAR, A. **Física**. 1. ed. São Paulo: Ática, 2003.
PARANÁ, D. **Física**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2000.
RAMALHO, F. *et al.* **Física**. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ÁLVARES, B. Alvarenga, Luz, A. Máximo R. (2002). Curso de Física. São Paulo: Scipione. Volumes 1, 2 e 3.
BISCUOLA, G. *et al.* **Tópicos de Física**. São Paulo: Saraiva, 2007.
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física (Ensino Médio). 1ª edição, volume 3. São Paulo, Scipione, 2003.
HELOU, D.; GUALTER, J. B.; NEWTON, V. B. Tópicos de física. 1ª edição, volume 3, São Paulo, Editora Saraiva, 2010.
RAMALHO, J. F., NICOLAU, G e. TOLEDO, P.A. (2003). Os Fundamentos da Física. São Paulo: Moderna.

IFPR – CAMPUS PARANAVAI

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Filosofia III

Carga Horária (hora aula): 40 **Período Letivo:** 3º ano

EMENTA

Filosofia da ciência: Concepções de ciências: a ciência na antiguidade e a ciência da pós Revolução científica moderna até os dias de hoje. A questão do método científico: senso comum e ciência; empirismo e epistemologia, dedução e indução. A classificação atual dos campos científicos: da natureza, exatas, humanas. A relação entre ciência e ética: bioética e o problema das contribuições e limites da ciência. Ciências e ideologia: ciência e poder; ciência e as tecnologias atuais; ciência e mercado. *Estética:* Natureza da arte: a história e as concepções de arte. Categorias estéticas: feio, belo, sublime, trágico, cômico, grotesco, gosto, etc. Estética e a indústria cultural: a relação entre estética e ideologia. Filosofia e arte: as concepções de estética segundo Baumgarten e Kant. Teoria do conhecimento: Senso comum e bom-senso. O Positivismo. Epistemologia moderna e contemporânea. A Escola de Frankfurt. Fenomenologia. Existencialismo.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando:** Introdução à Filosofia. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009.
 ARAÚJO, S. M. de; BÓRIO, E. M. *et al.* **Para Filosofar.** São Paulo: Scipione, 2000.
 CHAUI, M. **Iniciação à Filosofia:** ensino médio. São Paulo: Ática, 2010.
 MARÇAL, J. (Org.). **Antologia de Textos Filosóficos.** Curitiba: SEED-PR, 2009.
 MARCONDES, D. **Textos Básicos de Filosofia:** dos pré-socráticos a Wittgenstein. 6. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COTRIM, G.; FERNANDES, M. **Fundamentos de Filosofia.** São Paulo: Saraiva, 2010.
 DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **O que é a Filosofia?** trad. Bento Prado Jr. e Alberto Alonso Muñoz. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1992.
 KENNY, A. **Uma nova história da Filosofia Ocidental.** São Paulo: Edições Loyola, 2009. Vols. I a IV.
 MARCONDES, D. **Textos Básicos de Ética:** de Platão a Foucault. 4. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.
 REALE, G.; ANTISERI, D. **História da Filosofia.** São Paulo: Paulus, 1990. Vols. 1 a 3.

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Geografia III	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
Os processos industriais e as fontes de energia; Os transportes e as telecomunicações no Brasil e no mundo; Globalização, blocos econômicos e as características básicas de cada continente e as especificidades agroindustriais destes.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas, leituras dirigidas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALMEIDA, L. M.; RIGOLIN, T. B. Geografia Geral e do Brasil . São Paulo: Ática, 2009. BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia: Espaço e Vivência . São Paulo: Atual, 2004. MAGNOLI, D.; ARAÚJO, R. Geografia: A construção do mundo . São Paulo: Moderna, 2005. MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. Geografia Geral e do Brasil: Espaço geográfico e globalização . São Paulo: Scipione, 2009. TERRA, L.; COELHO, M. de A. Geografia Geral e do Brasil: O espaço natural e socioeconômico . São Paulo: Moderna, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ADAS, M. Panorama Geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais . São Paulo: Moderna, 2004. GARCIA, H. C. e GARAVELLO, T. M. Geografia: De olho no mundo de trabalho . São Paulo: Scipione, 2006. MOREIRA, I. O Espaço Geográfico: Geografia Geral e do Brasil . 47. ed. São Paulo: Ática, 2003. TAMDJIAN, J. O.; MENDES, I. L. Geografia Geral e do Brasil: Estudos para a compreensão do espaço . São Paulo: FTD, 2004. VESENTINI, J. W. Geografia: série Brasil . São Paulo: Ática, 2003.	

IFPR – CAMPUS PARANAVAI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Sociologia III

Carga Horária (hora aula): 40

Período Letivo: 3º ano

EMENTA

Cultura e indústria cultural: Desenvolvimento antropológico do conceito de cultura e sua contribuição na análise das diferentes sociedades; Diversidade cultural; Identidade; conceito de alteridade; indústria cultural; Meios de comunicação de massa e cultura de massa; Sociedade de consumo; Indústria cultural no Brasil; Cultura afro-brasileira e africana; Culturas indígenas; novos meios de comunicação.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Sílvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. **Sociologia**. São Paulo: scipione, 2013.
 GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.
 OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha. **Sociologia para Jovens do Século XXI**. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.
 SCOTT, John. **50 sociólogos fundamentais**. São Paulo: Editora Contexto, 2007. TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o Ensino Médio**. São Paulo: Saraiva, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Editora Zahar, 2001.
 BOBBIO, Norberto. **Dicionário de política**. Norberto Bobbio, Nicola Matteucci e Gianfranco Pasquino. Trad. Carmem C., Varrialeet ai.coord. trad. João Ferreira; rev. geral João Ferreira e Luis Guerreiro Pinto Cacaís. - Brasília : Editora Universidade de Brasília, 1998. 2 Vols.
 BOUDON, Raymond; BOURRICAUD, François. **Dicionário crítico de Sociologia**. Editora Ática, 2000.
 FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala**. São Paulo: Editora Global, 2003.
 QUINTANEIRO, Tânia et al. **Um Toque de Clássicos: Durkheim, Marx e Weber**. Belo Horizonte: Ed. da UFMG , 1996.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: História III	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
<p>Soberania e Estado Nacional. As monarquias nacionais europeias. O Humanismo e o Renascimento. A Reforma Protestante. A expansão marítima europeia. Reinos e Impérios Africanos. A formação dos impérios coloniais. Os Estados Modernos e o absolutismo. A América que Colombo encontrou. A colonização espanhola na América. A colonização portuguesa na América. Trabalho e cultura indígena. O tráfico negreiro. A escravidão na colônia portuguesa. O Iluminismo. A Revolução Industrial e a agroindústria. A formação dos Estados Unidos. A Revolução Francesa. Napoleão. A independência do Brasil. Primeiro e Segundo Reinados. O fim da escravidão.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BLOCH, Marc. Apologia da História, ou O Ofício do Historiador. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.</p> <p>BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. História – Das Cavernas ao Terceiro Milênio. Vol. 2. 2.ed. – São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. História – Das Cavernas ao Terceiro Milênio. Vol. 3. 2.ed. – São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>OJEDA, E. A. B. & PETTA, N. L. de. História: uma abordagem integrada. 2. ed. São Paulo: Editora Moderna, s/d.</p> <p>SERIACOPI, G. C. A. & SERIACOPI, R. História. Volume único. 1. ed. São Paulo: Ática, 2005.</p> <p>VICENTINO, C. & DORIGO, G. História Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2010. Vols. 1 a 3.</p> <p>CAPELLARI, M. A. & NOGUEIRA, F. H. G (Orgs.). História. São Paulo: Edições SM, 2010</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALVES, A. & OLIVEIRA, L. F. de. Conexões com a história: das origens do homem à conquista do novo mundo. São Paulo: Editora Moderna, 2010. Vol. 1.</p> <p>_____. Conexões com a história: da colonização da América ao século XIX. São Paulo: Editora Moderna, 2010. Vol. 2.</p> <p>_____. Conexões com a história: da expansão imperialista aos dias atuais. São Paulo: Scipione, 2010. Vol. 3.</p> <p>ARRUDA, J. J. Toda a História. São Paulo. Editora Ática, 2004.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral. Vol. 2. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História Global: Brasil e Geral. Vol. 3. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. Novo Olhar – História. Vol. 2. 2 ed. São Paulo: FTD, 2013.</p>	

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. **Novo Olhar – História**. Vol. 3. 2 ed. São Paulo: FTD, 2013.

TEIXEIRA, F M. P. **Brasil, História e Sociedade**. São Paulo, Ática, 2001.

VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. **História geral e do Brasil**. Vol. 2. 2 ed. São Paulo: Scipione, 2013.

VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. **História geral e do Brasil**. Vol. 3. 2 ed. São Paulo: Scipione, 2013.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna – Inglês II

Carga Horária (hora aula): 40 **Período Letivo:** 3º ano

EMENTA

Interpretação e tradução de textos em inglês para a língua portuguesa e vice versa. Manuseamento de dicionário bilíngue inglês-português. Identificação da estrutura e os tempos verbais: condicional, presente perfeito, passado perfeito e “*continuous*”. Voz passiva. Uso de verbos modais. Vocabulário a partir dos textos. Grupos nominais. Conjunção. Leitura e interpretação de textos técnicos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MURPHY, R. **English Grammar in Use**. 2. ed. Cambridge, 1994.
MARQUES, A. **Dicionário Inglês Português – português-inglês**. São Paulo: Ática, 2009.
Oxford Advanced Dictionary. 6. ed. Oxford, 2003.
BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: MEC/SEF, 1997.
AUN, E.; MORAES, M. C. P.; SANSANOVICZ, N. B. **English for all**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. Vols. 1 e 2.
MUNHOZ, R. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura: módulo I**. São Paulo: Textonovo, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARMAGNANI, A.M. As escolas de línguas e o discurso publicitário: construindo o desejo da língua estrangeira. In: CARMAGNANI, A.M.; GRIGOLETTO, M. (orgs) Inglês como língua estrangeira: identidade, práticas e textualidade. São Paulo: Humanitas, FFLCH, USP, 2001.
GALLO, L. **Inglês para Informática: módulo I**. 2. ed. São Paulo: Ícone, 2011.
GIMENEZ, T. English language teaching and the challenges for citizenship and identity in the current century. Acta Scientiarum, Maringá, v.23, n.1, p.127-131, 2001.
OLIVEIRA, E. Reflexões sobre o ensino de inglês como língua estrangeira. Professores de inglês em curso. Trabalhos em Lingüística Aplicada, Campinas, v.39, p.69-79, 2002.
RICHARDS, J.C. **Interchange Intro**. 3.ed. Editora Cambridge.
RICHARDS, J.C. **New Interchange – English for International Communication**. 13. ed. Cambridge, 1997.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Educação Física I	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
Esportes individuais: lutas, jogos de oposição e atletismo. Esportes coletivos: vôlei e futsal. Recreação e lazer. Aptidão física. Orientações gerais para a prática da atividade física.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDERSON, B. Alongue-se no Trabalho. São Paulo: Summus, 1998.</p> <p>BARBANTI, V. J. Aptidão física: um convite à saúde. São Paulo: Manole Dois, 1990.</p> <p>BARROS NETO, T. L. de. Exercício, Saúde e Desempenho Físico. São Paulo: Atheneu, 1997.</p> <p>COSTA, R. F. da. Composição Corporal: teoria e prática da avaliação. 1. ed. São Paulo: Editora Manole Ltda, 2001.</p> <p>DANTAS, E. A. M. Flexibilidade: alongamento e flexionamento. 4. ed. Rio de Janeiro: Shape Editora Ltda, 1999.</p> <p>FOX, E. L. <i>et al.</i> Bases Fisiológicas do Exercício e do Esporte. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. Controle de Peso Corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. Londrina: Editora Midiograf, 1998.</p> <p>MCARDLE, W. D. Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S. A., 1998.</p> <p>MORENO, G. Recreação 1000 com acessórios. Rio de Janeiro: Sprint, 1999.</p> <p>SHARKEY, B. J. Condicionamento Físico e Saúde. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.</p> <p>WEINECK, Jürgen. Biologia do Esporte. São Paulo: Manole, 2000.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVAI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira IV

Carga Horária (hora aula): 120

Período Letivo: 4º ano

EMENTA

Leitura: Conteúdo temático; Interlocutor; Finalidade do texto; Intencionalidade; Identificação e/ou inferência de Argumentos/Informações do texto; Contexto de produção; Intertextualidade e Interdiscursividade; Vozes sociais presentes no texto; Discurso ideológico presente no texto; Elementos composicionais do gênero. Estudo do contexto de produção e de textos literários da literatura contemporânea no Brasil e textos de autores africanos em língua portuguesa.

Estudo e reflexão sobre a língua: ortografia; variação linguística; relações sintático-semânticas entre as orações que constituem o período composto e sua funcionalidade no texto; operadores argumentativos e modalizadores. Revisão gramatical: concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal.

Produção de textos: estudo e produção de textos orais e escritos tendo em vista a diversidade de contextos de produção, sobretudo o contexto de formação técnica integrada – gêneros possíveis: artigo de opinião; texto dissertativo-argumentativo; resposta argumentativa; resumo; resenha; seminário; debate regrado; mesa redonda; artigos de divulgação científica, etc.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RAMOS, R. A. (org.) **Ser Protagonista:** Língua Portuguesa, 1º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.

_____. **Ser Protagonista:** Língua Portuguesa, 2º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.

_____. **Ser Protagonista:** Língua Portuguesa, 3º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.

BECHARA, E. **Gramática Escolar da Língua Portuguesa – 2ª ed.** Ampliada e atualizada pelo novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.

CEREJA, W. R. ; MAGALHÃES, T. C. **Texto e interação:** uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2000.

DERRIDA, J.A **Farmácia de Platão.** Trad. Rogério da Costa. 3. ed. São Paulo: Iluminuras, 2005.

PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do. **Aprender e Praticar Gramática:** volume único. São Paulo: FTD, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORTONE, M. E. **Intertextualidade e Interdisciplinariedade.** Brasília: UnB. Disponível em: <<http://aprender.unb.br/mod/book/print.php?id=616878>>. Acesso em: 09 fev. 2008.

CAMPOS, M. I. B. ; ASSUMPÇÃO, N. **Tantas Linguagens.** 1. ed. São Paulo: Scipione, 2007. Vols. 1 e 2.

CEREJA, W. R. ; MAGALHÃES, T. C. **Texto e interação**: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2005.

CHIAPINNI, L. (Coord.). **Aprender e ensinar com textos de alunos**. São Paulo: Cortez, 1997. Vol. 1.

FARACO, C.A. & TEZZA, C. **Prática de Texto**: Língua Portuguesa para nossos estudantes. Petrópolis: Vozes, 1992.

FARACO, Carlos Emílio; MOURA, F. M. **Gramática**. São Paulo: FTD, 1993.

FERREIRA, Mauro. **Aprender e Praticar Gramática**. ed. renov. São Paulo: FTD, 2010.

GERALDI, J. W. **Portos de Passagem**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

Vários autores. **Dialogismo, Polifonia, Intertextualidade**: em torno de Bakhtin. BARROS, D. L. P.; FIORIN, J. L. (Orgs.). 2 ed. 1 reimpr. São Paulo: EDUSP, 2003.

KURY, A. G. **Novas lições de análise sintática**. São Paulo: Ática, 1998.

IFPR – CAMPUS PARANAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Geografia IV	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 4º ano
EMENTA	
<p>Os sistemas políticos e econômicos (Capitalismo e Socialismo); Guerra Fria e as Revoluções na Coréia, na China, no Vietnã e em Cuba; Geopolítica e a disputa de territórios pelas minorias étnicas; Geopolítica do Brasil e Geografia do Brasil e do Paraná. Influência da geografia do Paraná na agricultura.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ALMEIDA, L. M.; RIGOLIN, T. B. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2009. MAGNOLI, D.; ARAÚJO, R. Geografia: A construção do mundo. São Paulo: Moderna, 2005. MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. Geografia Geral e do Brasil: Espaço geográfico e globalização. São Paulo: Scipione, 2009. MOREIRA, I. O Espaço Geográfico: Geografia Geral e do Brasil. 47. ed. São Paulo: Ática, 2003. TERRA, L.; COELHO, M. de A. Geografia Geral e do Brasil: O espaço natural e socioeconômico. São Paulo: Moderna, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ADAS, M. Panorama Geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004. BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia: Espaço e Vivência. São Paulo: Atual, 2004. GARCIA, H. C. e GARAVELLO, T. M. Geografia: De olho no mundo de trabalho. São Paulo: Scipione, 2006. MOREIRA, I. O Espaço Geográfico: Geografia Geral e do Brasil. 47. ed. São Paulo: Ática, 2003. TAMDJIAN, J. O.; MENDES, I. L. Geografia Geral e do Brasil: Estudos para a compreensão do espaço. São Paulo: FTD, 2004. VESENTINI, J. W. Geografia: série Brasil. São Paulo: Ática, 2003.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Matemática IV	
Carga Horária (hora aula): 120	Período Letivo: 4º ano
EMENTA	
Geometria analítica (estudo do ponto, reta, circunferência e plano). Análise Combinatória. Binômio de Newton. Probabilidade. Conjunto dos números complexos. Polinômios. Equações polinomiais.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DANTE, Luis Roberto. Matemática: Contexto e Aplicações. 4. ed. São Paulo: Ática, 2010. Vols. 2 a 3. FACCHINI, W. Matemática: para a escola de hoje. São Paulo: FTD, 2006. GIOVANNI & BONJORNO. Matemática Completa. São Paulo: FTD, 2005. Vol. 2 e 3. PAIVA, M. Matemática. São Paulo: Editora Moderna, 2005. SOUZA, J. Novo Olhar Matemática. 2. Ed. São Paulo: FTD, 2013. Vols. 2 e 3.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
IEZZI, G. <i>et al.</i> Fundamentos da Matemática Elementar. São Paulo: Atual, 2003. Vols. 1 a 10. IEZZI, DOLCE, DEGENSZAJN, PÉRIGO & ALMEIDA. Matemática Ciência e Aplicações. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 2 e 3. LIMA, E. L. A Matemática do Ensino Médio. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2003. SMOLE, Kática Cristina Stocco & SMOLE, Maria Ignez Diniz. Matemática Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 2 e 3. MELLO, J. L. P.; BARROSO, J. M. Matemática: Construção e Significado. São Paulo, Moderna. 2005.	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Física III	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 4º ano
EMENTA	
<p>Eletrostática: força elétrica, campo elétrico, potencial elétrico, capacitores. Eletrodinâmica: corrente elétrica, potência elétrica, energia elétrica, circuitos elétricos (série, paralelo, misto). Leis de Kirchhoff. Magnetismo e Eletromagnetismo: ímã, campo magnético em: espira, bobina, solenoide e toróide, força magnética para uma carga e para um fio, indução eletromagnética. Tópicos de Física Moderna aplicada à indústria de alimentos: relatividade restrita, efeito fotoelétrico, efeito compton.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ALVARENGA, B.; MÁXIMO, A. Curso de Física. São Paulo: Scipione, 2000. DOCA, R. H. <i>et al.</i> Universo da Física. 18. ed. São Paulo: Saraiva, 2001. GASPAR, A. Física. 1. ed. São Paulo: Ática, 2003. PARANÁ, D. Física. 5. ed. São Paulo: Ática, 2000. RAMALHO, F. <i>et al.</i> Física. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BISCUOLA, G. <i>et al.</i> Tópicos de Física. São Paulo: Saraiva, 2007. GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. Controle de Peso Corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. Londrina: Editora Midiograf, 1998. MCARDLE, W. D. Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S. A., 1998. MORENO, G. Recreação 1000 com acessórios. Rio de Janeiro: Sprint, 1999. SHARKEY, B. J. Condicionamento Físico e Saúde. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998. WEINECK, J. Biologia do Esporte. São Paulo: Manole, 2000.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Filosofia IV

Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 4º ano
--------------------------------------	-------------------------------

EMENTA

O problema da liberdade: ética e liberdade, sujeito, autonomia e as normas; o existencialismo de Sartre; ética e virtude em Aristóteles. A ética profissional; o problema da verdade: conhecimento e ideologia; o materialismo histórico. Filosofia política: poder, Estado, cidadania e direitos; conceitos de esfera pública e privada. Estética: arte e indústria cultural; estética e ética; a arte como forma de pensamento.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), Áudios; Pesquisa individual ou em grupo; Resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: Introdução à Filosofia. 4. ed. São Paulo: Scipione, 2000.

ARAÚJO, S. M. de; BÓRIO, E. M. *et al.* **Para Filosofar**. São Paulo: Moderna, 2009.

CHAUÍ, M. **Iniciação à Filosofia**: ensino médio. São Paulo: Ática, 2010.

MARCONDES, D. **Textos Básicos de Filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 6. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

REALE, G.; ANTISERI, D. **História da Filosofia**. São Paulo: Paulus, 1990. Vols. 1 a 3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COTRIM, G.; FERNANDES, M. **Fundamentos de Filosofia**. São Paulo: Saraiva, 2010.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **O que é a Filosofia?** Trad. Bento Prado Jr. e Alberto Alonso Muñoz. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1992.

KENNY, A. **Uma nova história da Filosofia Ocidental**. São Paulo: Edições Loyola, 2009. Vols. I a IV.

MARÇAL, J. (Org.). **Antologia de Textos Filosóficos**. Curitiba: SEED-PR, 2009.

MARCONDES, D. **Textos Básicos de Ética**: de Platão a Foucault. 4. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
--	---

Componente Curricular: Sociologia IV

Carga Horária (hora aula): 40

Período Letivo: 4º ano

EMENTA

Sociologia contemporânea: conceitos de urbano, cidade, pólis, cidade na idade média, formação da cidade moderna, cidade contemporânea; Crime, violência, periferias, segregação social e margens sociais; Feminismo, gênero, sexualidade e teoria queer; movimento feminista; movimento LGBT; Pós-colonialismo; pós-modernidade e pós-modernismo; Juventude; questões raciais; movimento negro; política racial no Brasil.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Sílvia Maria de; BRIDI, Maria Aparecida; MOTIM, Benilde Lenzi. Sociologia. São Paulo: scipione, 2013.
BOUDON, Raymond; BOURRICAUD, François. Dicionário crítico de Sociologia. Editora Ática, 2000.
OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha. Sociologia Para Jovens do Século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.
SCOTT, John. 50 sociólogos fundamentais. Contexto Editora Contexto, 2007.
TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUMAN, Zygmunt. Modernidade líquida. Editora Zahar, 2001.
BOBBIO, Norberto. Dicionário de política. Norberto Bobbio, Nicola Matteucci e Gianfranco Pasquino. Trad. Carmem C., Varriale et al. coord. trad. João Ferreira; rev. geral João Ferreira e Luis Guerreiro Pinto Cacais. - Brasília : Editora Universidade de Brasília, 1998. Vários Colaboradores. Obra em 2v.
FREYRE, Gilberto. Casa-grande e Senzala. São Paulo: Editora Global, 2003.
GIDDENS, Anthony. Sociologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.
QUINTANEIRO, Tânia Et. Al. UM TOQUE DE CLASSICOS: DURKHEIM, MARX E WEBER. BELO HORIZONTE : Ed. da UFMG , 1996.

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: História IV

Carga Horária (hora aula): 40 **Período Letivo:** 4º ano

EMENTA

O imperialismo e o neocolonialismo. A partilha africana. A Primeira guerra Mundial. A Revolução Russa. O Brasil do início do século XX. A República dos cafeicultores e a produção de café. As revoltas tenentistas e a Revolução de 1930. A ascensão do totalitarismo. A Primeira Guerra Mundial. A Segunda Guerra Mundial. O governo de Getúlio Vargas. A Guerra Fria. As revoluções socialistas. Independência da África e da Ásia. Ditadura e violência na América Latina e o caso brasileiro. Brasil: anos de democracia. Movimento negro e movimento indígena. Identidades afro-brasileira e indígena. O fim do bloco comunista. O conflito árabe-israelense.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos (objetivando o cumprimento do disposto na LEI Nº 13.006, DE 26 DE JUNHO DE 2014), áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BLOCH, Marc. **Apologia da História**, ou O Ofício do Historiador. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. **História – Das Cavernas ao Terceiro Milênio**. Vol. 2. 2.ed. – São Paulo: Moderna, 2010.

BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. **História – Das Cavernas ao Terceiro Milênio**. Vol. 3. 2.ed. – São Paulo: Moderna, 2010.

OJEDA, E. A. B. & PETTA, N. L. de. **História: uma abordagem integrada**. 2. ed. São Paulo: Editora Moderna, s/d.

SERACIOPPI, G. C. A. & SERACIOPPI, R. **História**. 1. ed. São Paulo: Ática, 2005.

VICENTINO, C. & DORIGO, G. **História Geral e do Brasil**. São Paulo: Scipione, 2010. 3 Vols.

CAPELLARI, M. A. & NOGUEIRA, F. H. G. (Orgs.). **História**. São Paulo: Edições SM, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, A. & OLIVEIRA, L. F. de. **Conexões com a história: das origens do homem à conquista do novo mundo**. Volume 1. São Paulo: Editora Moderna, 2010.

_____. **Conexões com a história: da colonização da América ao século XIX**. Volume 2. São Paulo: Editora Moderna, 2010.

_____. **Conexões com a história: da expansão imperialista aos dias atuais**. Volume 3. São Paulo: Scipione, 2010.

ARRUDA, J. J. **Toda a História**. São Paulo. Editora Ática, 2004.

COTRIM, Gilberto. **História Global: Brasil e Geral**. Vol. 2. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

COTRIM, Gilberto. **História Global: Brasil e Geral**. Vol. 3. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. **Novo Olhar – História**. Vol. 2. 2 ed. São Paulo: FTD, 2013.

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. **Novo Olhar –**

História. Vol. 3. 2 ed. São Paulo: FTD, 2013.

TEIXEIRA, F M. P. **Brasil, História e Sociedade.** São Paulo, Ática, 2001.

VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. **História geral e do Brasil.** Vol. 2. 2 ed. São Paulo: Scipione, 2013.

VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. **História geral e do Brasil.** Vol. 3. 2 ed. São Paulo: Scipione, 2013.

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ

Curso: Técnico em Agroindústria | **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna - Inglês III

Carga Horária (hora aula): 40 | **Período Letivo:** 4º ano

EMENTA

Interpretação e tradução de textos em inglês para a língua portuguesa e vice-versa. Manuseamento de dicionário bilíngue inglês-português. Voz passiva. Uso de verbos modais. Questions tag. *Phrasal verbs*. *Adjectives*. Advérbios. Discursos indiretos. Vocabulário a partir dos textos. Grupos nominais. Conjunção. Aplicação de aspectos teóricos em textos técnicos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: MEC/SEF, 1997.
AUN, E.; MORAES, M. C. P.; SANSANOVICZ, N. B. **English for all**. São Paulo: Saraiva, 2010. Vols. 1 e 2.
MUNHOZ, R. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura: módulo I. São Paulo: Textonovo, 2000.
MURPHY, R. **English Grammar in Use**. 2. ed. Cambridge, 1994.
MARQUES, A. **Dicionário inglês português** – português-inglês. São Paulo: Ática, 2009.
OXFORD ADVANCED DICTIONARY. 6. ed. Oxford, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARMAGNANI, A.M. As escolas de línguas e o discurso publicitário: construindo o desejo da língua estrangeira. In: CARMAGNANI, A.M.; GRIGOLETTO, M. (orgs) Inglês como língua estrangeira: identidade, práticas e textualidade. São Paulo: Humanitas, FFLCH, USP, 2001.
GALLO, L. **Inglês para Informática**: módulo I. 2. ed. São Paulo: Ícone, 2011.
GIMENEZ, T. English language teaching and the challenges for citizenship and identity in the current century. Acta Scientiarum, Maringá, v.23, n.1, p.127-131, 2001.
OLIVEIRA, E. Reflexões sobre o ensino de inglês como língua estrangeira. Professores de inglês em curso. Trabalhos em Lingüística Aplicada, Campinas, v.39, p.69-79, 2002.
RICHARDS, J.C. **Interchange Intro**. 3. ed. Editora Cambridge.
RICHARDS, J.C. **New interchange** – English for International Communication. 13. ed. Cambridge, 1997.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁÍ

Curso: Técnico em Agroindústria | **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Educação Física II

Carga Horária (hora aula): 80 | **Período Letivo:** 4º ano

EMENTA

Esportes individuais: tênis de mesa, badminton. Esportes coletivos: handebol. Recreação e lazer: dança. Benefícios da atividade física. Hábitos alimentares e atividade física. Estilo de vida ativo, longevidade e saúde.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDERSON, B. **Alongue-se no Trabalho**. São Paulo: Summus, 1998.
BARBANTI, V. J. **Aptidão Física: um convite à saúde**. São Paulo: Manole Dois, 1990.
BARROS NETO, T. L. de. **Exercício, Saúde e Desempenho Físico**. São Paulo: Atheneu, 1997.
COSTA, R. F. da. **Composição Corporal: teoria e prática da avaliação**. 1. ed. São Paulo: Editora Manole Ltda, 2001.
Dantas, E. A. M. **Flexibilidade: alongamento e flexionamento**. 4. ed. Rio de Janeiro: Shape Editora Ltda, 1999.
FOX, E. L. *et. al.* **Bases Fisiológicas do Exercício e do Esporte**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. **Controle de Peso Corporal: composição corporal, atividade física e nutrição**. Londrina: Editora Midiograf, 1998.
MCARDLE, W. D. **Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S. A., 1998.
MORENO, G. **Recreação 1000 com acessórios**. Rio de Janeiro: Sprint, 1999.
SHARKEY, B. J. **Condicionamento Físico e Saúde**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.
WEINECK, J. **Biologia do Esporte**. São Paulo: Manole, 2000.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Princípios e técnicas da prática profissional	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
Tratamento científico de dados; Instrumentos de laboratório; Calibrações; Propriedades físicas das espécies químicas; Métodos físico-químicos de separação; Soluções; Reações químicas; Estequiometria; Noções de tratamento de resíduos e impactos no meio ambiente, redação de relatórios técnicos.	
METODOLOGIA	
Aulas teóricas e práticas, com a utilização de experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2. ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2003.</p> <p>CONSTANTINO, M. G.; SILVA, G. V. J.; DONATE, P. M., Fundamentos de Química Experimental. 1ª Ed., Edusp, 2005.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>LENZI, E.; FAVERO, L. O. B; TANAKA, A. S. <i>Química Geral Experimental</i>. 1ª ed., 2003.</p> <p>MORAES, R. <i>Roteiros para planejar Projetos e para confeccionar relatórios</i>. Porto Alegre: PROCIRS, 1982.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MASTERTON, W. L. SLOWINSK, J. STANISTSK, C. L. <i>Princípios de Química</i>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.</p> <p>ROZENBERG, I. M.: <i>Elementos de química geral e inorganica</i> /I. M. Rozemberg. -. São Paulo: Nacional, 1973. 351p.</p> <p>RUDIO, F. V.. <i>Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica</i>. Petrópolis: Vozes, 1991. Resolução nº 19/90 da UFPR.</p> <p>ANDRADE, M. Z. <i>Segurança em laboratórios químicos e biotecnológicos</i>, 1ª ed., EDUCS, 2008.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V.. <i>Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização - preparação - purificação</i>. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. xiii 629p.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Gestão Agroindustrial	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
<p>Qualidade: definição, gestão. Sistema de gestão da Qualidade. Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade. Atributos de qualidade. Gestão empresarial. Logística, visando o planejamento e transporte para distribuição.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. São Paulo: Atlas, 2001. Vol.2. CARPINETI, L. C. R. Gestão da Qualidade: conceitos e técnicas. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012. GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007. NBR ISSO 2200 Sistemas de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. São Paulo: ABNT, 2006. TRINDADE, C. et al. Ferramentas da qualidade: aplicação na atividade florestal. Viçosa: UFV, 2000.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BULGACOV, S. (org.) et al. Manual de gestão empresarial. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2006. CAIXETA-FILHO, J.V.; GAMEIRO, A.H. (org.). Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais. São Paulo: Atlas, 2001. PALADINI, E. P. Gestão da Qualidade: Teoria e Prática. São Paulo: Atlas, 2004. CARVALHO, M. M.; PALADINI, E. P. (org.) et al. Gestão da Qualidade: Teorias e casos. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier: ABEPRO, 2012. RAMOS, A.M.; BENEVIDES, S.D.; PEREZ, R. Manual de BPF para indústrias processadoras de polpa de frutas. São Carlos: Suprema Gráfica, 2006.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Introdução aos processos agroindustriais	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
<p>Conceitos fundamentais de Agricultura e Agronegócio. Principais matérias-primas utilizadas nas agroindústrias. Tecnologias de processamento agroindustrial (alimentícios e não-alimentícios). Gestão da Qualidade e Ambiental nas agroindústrias.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos laboratoriais, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MACHADO, S.S. Gestão da qualidade. Inhumas: Rede e-Tec, 2012. 92 p. BATALHA, M. A. Gestão Agroindustrial. São Paulo: Editora Atlas, 2001. Vols. 1 e 2. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ORDÓÑEZ, J.A.P. <i>et al.</i> Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. São Paulo: Artmed, 2005. Vol. 1. VIEIRA, P. R. C. Gestão agroindustrial. Recife: EDUFRPE, 2012.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de Frutos e Hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. FIGUEIREDO, R. M. SSOP Padrões e procedimentos operacionais de sanitização: PRP Programa de redução de patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 1999. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos, S. Paulo, Livr. Nobel S. A., 1978. GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007. PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.
Componente Curricular: Agricultura e Produção Animal	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
<p>Sistemas de Cultivo. Fatores agroclimáticos. Conhecimento das técnicas e tecnologias usadas na produção, colheita e armazenamento das culturas de importância econômica e cultural da região, como mandioca, milho, trigo, soja e algodão. Aspectos técnicos na produção de suínos; bovinos de corte e de leite; aves (frango) de corte e de postura. Noções de nutrição animal, processamento de ração.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M; FONTES, P.R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça. Minas Gerais: Viçosa. UFV, 2006, 336 p. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koongan, 2011. LIMA, U. A. Matérias-Primas dos Alimentos: parte I - origem vegetal parte II - origem animal. São Paulo: Blusher, 2010. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. ROLIM, A.F. Produção Animal – Base da Reprodução, Manejo e Saúde. São Paulo: Érica, 2014. 136p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FORNASIERI FILHO, D. Manual da Cultura do Trigo. Jaboticabal: FUNEP, 2008. MACARI, Marcos (Coord.). Produção de frangos de corte. 2.ed. Campinas: FACTA, 2014. 565 p. MARCON, Maria Janete Angeloni; AVANCINI, Sandra Regina Paulon; AMANTE, Edna Regina. Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007. 101 p. MELO FILHO, G.A.; QUEIROZ, H.P. Gado de corte: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011, 261 p. SILVA, Carlos Arthur Barbosa da (Editor). Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal, volume 1. Viçosa, MG: UFV, 2003. v. 1, 308 p.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Extensão Rural	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 1º ano
EMENTA	
<p>Contexto histórico e evolução da extensão rural brasileira. Assistência técnica no Brasil, Plano Nacional de assistência Técnica e Extensão Rural. Instituições sociais no meio rural (cooperativas e associações), economia solidária e o cooperativismo, formação, legalização, gestão e funcionamento das cooperativas. Metodologias da extensão rural. Extensão rural nas cooperativas. Atuação do profissional na Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) para o desenvolvimento rural.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: vídeos, áudios, artigos; pesquisa individual ou em grupo, debates e resoluções de situações problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BATALHA, O.B. Gestão Agroindustrial. GEPAl: Grupo de Estudos e Pesquisa Agroindustriais. São Paulo: Atlas, v.1. 2007, 770p. FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 10 Ed. Rio: Paz e Terra, 1988. SILVA, R. C. Extensão Rural. São Paulo: Érica, 2014. 120p. VIEIRA, P.G.L.; PINHEIRO, A.M. Cooperativismo Passo a Passo. Curitiba: Juruá, 2014. 212p. SCHIMITZ, H. Agricultura Familiar: extensão rural e pesquisa participativa. São Paulo: Annablumme, 2010. 351p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ABRANTES, J. Associativismo e Cooperativismo. São Paulo: Interciência, 2002. 125p. CLEMENTE, F.M.V.T. Produção de hortaliças para agricultura familiar. Brasília: Embrapa, 2015. 108p. CRUZIO, H. O. Marketing Social e Ético nas Cooperativas. São Paulo: Editora FGV, 2004. GOMES, C.A.O. ALVARENGA; A.L.B. FREIRE JUNIOR, M.; CENCI, S.A. Agroindústria Familiar: hortaliças minimamente processadas, Brasília: Embrapa informações tecnológicas, 2005, 34p. ZUIN, L.F.S. ZUIN, P.B. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. São Paulo, Ideias & Letras, 2008.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁÍ

Curso: Técnico em Agroindústria | **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Análises Agroindustriais

Carga Horária (hora aula): 80 | **Período Letivo:** 2º ano

EMENTA

Introdução aos métodos de análises de matérias primas e de produtos agroindustriais. Determinação de cinzas, proteínas, carboidratos, fibras, gordura e umidade. Noções de análises sensorial e de microscopia para a análise de alimentos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2. ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2003.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010.
DUTCOSKI, S. D. **Análise Sensorial**. Curitiba: Champagnat, 1996.
ORDONEZ, J. A. **Tecnologia dos Alimentos-Componentes dos Alimentos e Processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. Vol. 1.
SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999.
BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Métodos Oficiais para análises físico-químicas de alimentos de origem animal e água**. 2005. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/animal/laboratorios/publicacoes>
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.
MADRID, A.; CENZANO, I. & VICENTE, J.M. **Manual de indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.
ROBRIGUES, Regina M. (org). **Métodos de Análise microscópica de alimentos**. Porto Alegre: UFRGS, 2002.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Horticultura	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 2º ano
EMENTA	
<p>Introdução à horticultura (fruticultura e olericultura). Classificação e fatores agroclimáticos de frutas e hortaliças. Principais aspectos inerentes à produção de plantas hortícolas envolvendo os aspectos econômicos de cada setor, estruturas necessárias. Produção de mudas. Identificação e monitoramento de métodos e técnicas de plantio, condução e colheita de produtos hortícolas do arranjo produtivo local. Fruticultura tropical, subtropical e temperada, espécies aptas a serem cultivadas na região Noroeste do Paraná. Principais olerícolas cultivadas e comercializadas regionalmente.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>GOMES, F.P. de. Fruticultura Brasileira. São Paulo: Nobel, 2007. 446p. HENZ, G.P.; ALCÂNTARA, F.A.; RESENDE, F.V. Produção orgânica de hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2007 308p. FILGUEIRA, F. A. R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 2. ed. Viçosa: UFV, 2003. 421p. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Gaunabara Koongan, 2011. ROCHA, E.M.M.; DRUMOND, M.A. Fruticultura irrigada: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. 274p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CHITARRA, M. I. F. Processamento mínimo de frutos e hortaliças. Viçosa: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2007. 280 p. GOMES, C.A.O. ALVARENGA; A.L.B. FREIRE JUNIOR, M.; CENCI, S.A. Agroindústria Familiar: hortaliças minimamente processadas, Brasília: Embrapa informações tecnológicas, 2005, 34p. MINAMI, K. Produção de Mudanças de Alta Qualidade em Horticultura. São Paulo: Ed. T. A. Queiroz, 1995. SEREJO, J.A.S.; DANTAS, J.L.L.; SAMPAIO, C.V. Fruticultura tropical: espécies regionais e exóticas. Brasília: Embrapa Informação e Tecnológica, 2009. 509p. Nascimento, M.W. Tecnologia de Sementes de Hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009, 432 p.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Microbiologia Geral e Aplicada	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 2º ano
EMENTA	
<p>Características gerais de microbiologia. Alimentos como substrato dos micro-organismos. Estratégias de controle microbiano. Fatores intrínsecos. Fatores extrínsecos. Modificações químicas causadas por micro-organismos. Micro-organismos importantes na microbiologia de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos e pela água. Intoxicações e infecções alimentares. Micro-organismos na agricultura e agroindústria.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Ex: aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Oficiais de Análises Microbiológicas de Alimentos e Água. 2005. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/animal/laboratorios/publicacoes</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.</p> <p>PELCZAR, M. J.; CHAIN, E. C. S. KRIEG, N. R. Microbiologia: conceito e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.</p> <p>SILVA, N. <i>et al.</i> Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BRASIL. Resolução – RDC nº 274, de 15 de outubro de 2002. Brasília: ANVISA, 2002.</p> <p>TORTORA, G. J. FUNK, D. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>MOSSEL, D.A.A., MORENO, B., STRUIJK, C.B. Microbiología de los alimentos, 2ª ed, 2003.703p.</p> <p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar, São Paulo: ARTMED, 2005. 424p.</p> <p>LEITÃO, M. F. F. <i>et al.</i> Tratado de microbiologia. São Paulo: Manole, 1988. 186 p.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Química de Alimentos	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
Normas de segurança em laboratórios. Soluções. Análise dos constituintes dos alimentos, suas interações e componentes naturais com ação biológica (água, carboidratos, aminoácidos e proteínas, lipídeos, fibras, conteúdo mineral e vitaminas). Transformações químicas e físicas e seu efeito sobre cor, textura e aroma dos alimentos.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, E.C.B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. São Paulo: Varela, 2004. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. CECCHI, M. H. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos . São Paulo: Unicamp, 2000. ARAÚJO, J. M. Química dos Alimentos . Viçosa: Imprensa Universitária, 1999. BACCAN, N. <i>et. al.</i> Química Analítica Quantitativa Elementar . São Paulo: Ed. Edgar Blucker Ltda, 1985.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo: Metha, 2003. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas : métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3. ed. São Paulo, 2004. MORITA, T. Manual de Soluções, Reagentes e Solventes . 5. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972,1983. RUSSEL, J. B. Química Geral. São Paulo: Editora McGraw Hill, 1980. SOLOMONS, T.W.G. Química Orgânica. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos,1969.	

IFPR – CAMPUS PARANAVAI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Equipamentos e Instalações Agroindustriais	
Carga Horária (hora aula): 40	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
Apresentação e compreensão do funcionamento dos equipamentos, produtos e processos adquirindo capacidade para o desenvolvimento de soluções e gerenciamento das unidades produtoras.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CANECCHIO-FILHO, V. Indústrias Rurais. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>FOUST, A. S. <i>et al.</i> Princípios das Operações Unitárias. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Dois.</p> <p>GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. São Paulo: Livraria Nobel, 2008.</p> <p>NOGUEIRA NETO, A. L. <i>et al.</i> Banco de Alimentos. Roteiro de implantação 2007. Brasília, Ministério do Desenvolvimento Social, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p> <p>MADRID, A.; CENZANO, I. & VICENTE, J.M. Manual de indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1996.</p> <p>ROBRIGUES, Regina M. (org). Métodos de Análise microscópica de alimentos. Porto Alegre: UFRGS, 2002.</p> <p>SILVA FILHO, A. R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Bioquímica de Alimentos	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 3º ano
EMENTA	
Estudos das modificações bioquímicas dos produtos agrícolas durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento. Principais enzimas utilizadas nas agroindústrias.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CONN, E. E.; STUMPF, P. K. Introdução à Bioquímica . 4. ed. São Paulo. Edgard Blücher, 1980.	
CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. Bioquímica: Bioquímica básica . 5. ed. São Paulo: Cengage learning, 2011.	
LEHNINGER, A. L., NELSON, D.L., COX, M.M. Princípios de Bioquímica . 3ª ed. Ed. Sarvier. 2002.	
NELSON, K. Y., LEHNINGER, A. L. Princípios de Bioquímica . São Paulo: Editora Sarvier, 2006.	
ORDONEZ, J. A. Tecnologia dos Alimentos-Componentes dos Alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. Vol. 1.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MARZZOCO, A. Bioquímica Básica . 2ª ed. Ed. Guanabara Koogan . 1999.	
NELSON, K.Y., LEHNINGER, A. L. Princípios de Bioquímica . São Paulo: Editora Sarvier, 2006.	
ORDONEZ, J. A. Tecnologia dos Alimentos- Processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. Vol. 2.	
PASTORE, G. M.; MACEDO, G. A. Bioquímica Experimental em Alimentos . São Paulo: Varela, 2005.	
RIEGEL, R. E. Bioquímica . São Leopoldo: UNISINOS, 2001.	
STRYER, L. Bioquímica . 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1104 p.	
VOET, D. Fundamentos de Bioquímica . 1ª edição. Artmed. 1999. 931 p.	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Biotecnologia

Carga Horária (hora aula): 80 **Período Letivo:** 3º ano

EMENTA

Fermentações envolvendo produtos agrícolas. Processos Enzimáticos de interesse nas agroindústrias. Noções de alimentos transgênicos. Alimentos produzidos por processos biotecnológicos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial:** fundamentos de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. Vol. 1, 2 e 4.
 AQUARONE, E., BORZANI, W., LIMA, U.A. Biotecnologia: Tópicos de Microbiologia Industrial. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975, v.2, 231p.
 AQUARONE, E., BORZANI, W., LIMA, U.A. Biotecnologia: Tópicos de Microbiologia Industrial São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975, v.2, 231p.
 BINSFELD, Pedro Canisio (Org.). Biossegurança em biotecnologia. Rio de Janeiro, RJ: Interciência, 2004. 367 p.
 KREUZER, Helen; MASSEY, Adrienne. Engenharia genética e biotecnologia. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002. 434 p.
 LIMA, U.A., AQUARONE, E., BORZANI, W. Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p.
 SERAFINI, Luciana Atti; BARROS, Neiva Monteiro de; AZEVEDO, João Lúcio de (Org.). Biotecnologia: avanços na agricultura e na agroindústria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002. 433 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnología Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos, Vol. 3. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2001
 BU'LOCK, J. D.; KRISTIANSEN, B.. Biotecnología básica. Zaragoza: Acribia, 1991. 557 p.
 SCRIBAN, René (Coord. [et al.]). Biotecnologia. São Paulo, SP: Manole, 1985. xxiii, 489 p.
 ORDONEZ, J. A. **Tecnologia dos Alimentos-Componentes dos Alimentos e Processos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. Vols. 1 e 2.
 BORÉM, Aluizio; SANTOS, Fabrício Rodrigues dos. Entendendo a biotecnologia. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2008. 342 p.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 4º ano
EMENTA	
<p>Perspectivas e histórico da indústria cárnea no Brasil. Composição química da carne. Estrutura dos músculos e tecidos. Abate: Fluxogramas, instalações e equipamentos. Processamento de carne bovina e suína: fabricação de embutidos. Processamento de carne de aves. Tecnologia de pescados. Leite: classificação, composição. Aspectos industriais dos laticínios. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção. Análises físico-químicas do leite. Operações de beneficiamento e processamento do leite. Processamento de queijos, manteiga, produtos fermentados, sorvetes, leites concentrados e em pó. Embalagens utilizadas para carnes e derivados. Legislação correlata.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2002. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnología de Alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. Vol. 2. PARDI, M. C. <i>et al.</i> Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 1. ed. Goiânia: UFG, 2006. Vol. 1. PARDI, M. C. <i>et al.</i> Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 1. ed. Goiânia: UFG, 2001. Vol. 2. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção e Qualidade do Leite. Santa Maria: Editora UFSM, 1997.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: princípio e aplicações. São Paulo: Nobel S. A, 2010 MAGGIONI, I. A gostosa arte de fazer frios. São Paulo: Nobel, 1988 OETTERER, M.; REGINATO-d'Arce, M. A. B., SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais. Viçosa: UFV, 2005.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Fisiologia Pós-Colheita e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 4º ano
EMENTA	
<p>Conceitos básicos de fisiologia de pós-colheita. Causas e redução das perdas pós-colheita. Fisiologia e diversidade dos órgãos vegetais. Fisiologia do desenvolvimento de produtos hortícolas: amadurecimento e respiração. Qualidade de pós-colheita de vegetais. Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização. Aspectos práticos do processamento e conservação de vegetais. Estocagem. Controle de Qualidade e Legislação.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de Frutos e Hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Ateneu, 2001. FELLOWS, P. Tecnologia del processado de los alimentos: principios e prácticas. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1994. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. SILVA, João Andrade. Tópicos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ALMEIDA, M. E. M. <i>et al.</i> Processamento de Compotas, Doces em Massa e Geléias: Fundamentos Básicos. Campinas: ITAL/FRUTHOTEC, 1999. CAMARGO, R. <i>et al.</i> Tecnologia de produtos agropecuários. São Paulo: Nobel, 1984. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. Porto Alegre: Artmed, 2010. LIMA, L. C. O. Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de Frutos e Hortaliças. Lavras: UFLA FAEPE: FAEPE, 2000. Vol. 1. LIMA, L. C. O. Fatores Pré-colheita e Pós-colheita que afetam a qualidade dos Frutos e Hortaliças. 1. ed. Lavras: UFLAFAEPE, 2000 MORETTI, C. L. Hortaliças Minimamente Processadas. 1. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia Vegetal. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2004.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVAÍ	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Tecnologia de Produtos Não Alimentícios	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 4º ano
EMENTA	
Análise e avaliação das características, propriedades e condições dos subprodutos e produtos de origem animal e vegetal. Planejamento e monitoramento do uso de técnicas e tecnologias de produção de produtos não alimentícios. Compreensão e aplicação da tecnologia dos biocombustíveis. Legislação específica de produtos não alimentares.	
METODOLOGIA	
Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AQUARONE, E., BORZANI, W., LIMA, U.A. <i>Biotecnologia: Tópicos de Microbiologia Industrial</i>. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975, v.2, 231p.</p> <p>ANNES, J. Manufatura Ambientalmente Consciente. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2005.</p> <p>MACEDO, I. C., NOGUEIRA, L. A. H. Biocombustíveis: cadernos NAE. Brasília: Núcleo de Assuntos Estratégicos da Presidência da República, 2005.</p> <p>OCKERMAN, H.; HANSEN, C. Industrialización de Subproductos de Origen Animal. Zaragoza, Espanha: Acríbia, 1994.</p> <p>SILVA, O. R. R. F.; BELTRÃO, N. E. M. O Agronegócio do SISAL no Brasil. Brasília: Embrapa, 1999.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FELLOW, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto alegre: Artmed, 2006.</p> <p>IMOF, K. <i>Manual de tratamento de águas residuárias</i>. São Paulo: Edgard Blucher, 1998.</p> <p>MADRID, A. et al. <i>Manual de indústrias de alimentos</i>. São Paulo: Varela, 1996.</p> <p>OLIVEIRA, F. N. S.; LIMA, H. J. M.; CAJAZEIRA, J. P. Uso da Compostagem em Sistemas Agrícolas Orgânicos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2004.</p> <p>SHEREVE, R. N.; BRINK JR., J. A. Indústria de Processos Químicos. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1977.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI	
Curso: Técnico em Agroindústria	Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Componente Curricular: Segurança Alimentar e do Trabalho	
Carga Horária (hora aula): 80	Período Letivo: 4º ano
EMENTA	
<p>Conceito e importância da higiene e da segurança alimentar na agroindústria. Qualidade da água para a agroindústria. Requisitos sanitários de construções, equipamentos e utensílios. Higienização e sanitização. Boas práticas de fabricação. Procedimento Operacional Padrão (POP). Análise de Pontos Críticos de Controle (APPCC) em agroindústrias. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Legislação referente à segurança alimentar. Ergonomia. Riscos Químicos em laboratório. Operações em laboratório. Considerações gerais de segurança em laboratório.</p>	
METODOLOGIA	
<p>Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, N. J. de. Higienização na Indústria de Alimentos. São Paulo. Varela, 1996. ALMEIDA FILHO, N.; RAMOS, P. (Org.). Segurança Alimentar: produção agrícola e desenvolvimento territorial. Campinas: Alínea, 2010. AMARAL, A. B. Abastecimento e Segurança Alimentar: o crescimento da agricultura e a produção de alimentos no Brasil. Brasília: Conab, 2008. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas; doenças transmitidas por alimentos; treinamento de recursos humanos. 3. ed. rev. ampl. Barueri: Manole, 2008. BARBOSA FILHO, A.N. Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. São Paulo: Atlas, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>HAZELWOOD, A.; MCLEAN, C. Manual de Higiene: para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998. PORTUGAL, J. A. B. Segurança Alimentar na Cadeia do Leite. Juiz de Fora: EPAMIG, ILCT, EMBRAPA, 2002. TRIGO, V. C. Manual Prático de Higiene e Sanidade das Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Varela, 1999. SILVA JR. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. BARROS, O. B. Ergonomia. São Paulo: Pancast, 1991.</p>	

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

Curso: Técnico em Agroindústria **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Empreendedorismo e Inovação

Carga Horária (hora aula): 80

Período Letivo: 4º ano

EMENTA

Empreendedorismo: principais conceitos e características. O papel e a importância do comportamento empreendedor nas organizações. O perfil dos profissionais empreendedores nas organizações. Inovação e competitividade. Inovação e o desenvolvimento tecnológico na agroindústria. Características e dinâmica da inovação nas cadeias agroindustriais. Ferramentas e metodologia para o desenvolvimento de novos produtos e processos nas cadeias agroindustriais.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas. Rio de Janeiro: Atlas, 2002.
 CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo:** Dando asas ao espírito empreendedor. 3. ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2008.
 DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo:** Transformando Ideias em Negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2008.
 HISRICH, R. D., PETERS, M. I. P., SHERPHERD, D. A. **Empreendedorismo.** 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.
 TAKEUSCHI, K. P.; SENHORAS, E. T. **Planejamento e Gestão Estratégica da Inovação no Desenvolvimento de Produtos.** Maringá: EDUEM, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BESSANT, John; TIDD, Joe. Inovação e empreendedorismo. S/L: bookman, 2009.
 BURR, Ridge JL; IRWIN, Richard D. New Business Ventures and the Entrepreneurship, 1985, p. 16-23.
 DRUKER, Peter Ferdinand. Inovação e espírito empreendedor. Editora Pioneira, 1987.
 ELY, Richards T. and RESS, Ralf H. Outline of economics, 6º ed. 1937, p. 488.
 HISRICH, Robert. D. et al. Entrepreneurship. 1986, p.96.
 MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para Empreendedores:** fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

IFPR – CAMPUS PARANAVÁÍ

Curso: Técnico em Agroindústria | **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

Componente Curricular: Língua Estrangeira Moderna – Espanhol

Carga Horária (hora aula): 160 | **Período Letivo:** Ofertado anualmente

EMENTA

Introdução das estruturas básicas da língua espanhola necessárias à comunicação do idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos técnicos ou não, bem como à produção oral e escrita. Tempos verbais, vocabulário.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, com a utilização de: experimentos, vídeos, áudios; pesquisa individual ou em grupo e resolução de problemas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MILANE, E. M. GRADVOHL, I.; BAPTISTA, L. **Listo:** Español através de Textos. Santillana, 2010.
 ROMANOS, H.; CARVALHO, J. P. de. **Espanhol Expansión** - Coleção Delta. São Paulo: FTD, 2010.
 MENON, L.; MELONE, E. **Tiempo Español:** Lengua Y Cultura. Atual: 2007.
 RAMIRO CAGGIANO BLANCO. **Gramática de La Lengua Española - Usos, Conceptos Y Ejercicios.** São Paulo: Scipione: 2009.
 VARGAS, Teresa Sierra. **Espanhol Instrumental.** 3. ed. Curitiba: Ibpex, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLAVIAN, E.; FERNANDEZ, G. E.; BRIONES, A. I. **Español Ahora.** Moderna: 2003. 3 Vols.
 BENVENISTE, E. (1971). La naturaleza de los pronombres. In: *Problemas de Lingüística General.* México: Siglo XXI, p. 172-178
 GONZÁLEZ, N. T. M. (2005): Quantas caras tem a transferência? Os clíticos no processo de aquisição/aprendizagem do Espanhol/Língua Estrangeira. In: BRUNO, F. C. (org.): *Ensino-Aprendizagem de línguas estrangeiras: Reflexão e prática.* São Carlos, Claraluz Editora, p. 53-70
 MAYRINK, M. F.; GARGIULO, H. Hacia la formación docente para el uso de ambientes virtuales en la enseñanza de idiomas. In: *Revista Abehache*, n. 4, primeiro semestre de 2013, p. 147-163. São Paulo, 2013.
 ORTIZ ALVAREZ, M. L. (2012): Línguas próximas e interlíngua. Em: ORTIZ ALVAREZ, M. L. (org.): *Novas línguas/línguas novas-Questões da interlíngua na pesquisa em linguística aplicada.* Campinas: Pontes Editores, p. 245-264.

4. DOCUMENTOS ANEXOS:

ANEXO I – Resolução nº34/2013 que autoriza a criação do curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio no Campus Paranavaí.

ANEXO II – Portaria de Colegiado de curso.

ANEXO III – Regulamento de estágio não obrigatório do Campus Paranavaí

ANEXO IV – Regulamento de atividades complementares – Campus Paranavaí

ANEXO V – Ata de reunião de Colegiado de Curso que Aprova as alterações no PPC.

ANEXO VI – Ata de reunião de CODIC que Aprova as alterações no PPC.

5. REFERÊNCIAS:

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012.** Define diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional técnica de nível médio. Brasília: MEC/CNE, 2012.

_____. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.** Estabelece Diretrizes Curriculares para a Educação Ambiental. Brasília: CNE/CP, 2012.

_____. **Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a educação em Direitos Humanos. Brasília: CNE/CP, 2012.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 2, de 02 de janeiro de 2012.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília: CNE/CEB, 2012.

_____. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.** 2. ed. Brasília: MEC, 2012.

_____. **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH-3. Brasília: Casa Civil, 2009.

_____. **Lei nº 11.947, 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 nº 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 nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994. Brasília: Casa Civil, 2009.

_____. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília: Casa Civil, 2008.

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

_____. **Parecer CNE/CEB nº 39, de 08 de dezembro de 2004.** Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília: CNE/CEB, 2004.

_____. **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, 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 dá outras providências. Brasília: Casa Civil, 2003.

_____. **Lei 10.741, 1º de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso. Brasília: Casa Civil, 2003.

_____. **Resolução nº 04, de 08 de dezembro de 1999.** Institui as diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional de nível técnico. Brasília: CNE, 1999.

_____. **Lei 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília: Casa Civil, 1999.

_____. **Lei 9.503, de 23 de setembro de 1997.** Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Brasília: Casa Civil, 1997.

_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília: MEC, 1996.

CEPEA / ABAM– **Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada / Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca.** Valor de produção da fécula cai 7% em 2006 com produção 5,1% maior. Disponível em: <http://www.cepea.esalq.usp.br/pdf/producao_fecula_2006.pdf>. Acesso em 10 mar. 2016.

DEMO, P. **Pesquisa Princípio Científico e Educativo.** 12. ed. São Paulo: Cortez, 2006.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat>> . Acesso em: 08/06/2011.

IFPR. Instituto Federal do Paraná. **Portaria nº 120, de 06 de agosto de 2009.** Estabelece os critérios de avaliação do processo ensino aprendizagem do IFPR. Curitiba/PR: 2009.

_____. **Resolução nº 02**, de 26 de março de 2013. Aprova o Regulamento de Estágios no âmbito do IFPR. Curitiba/PR: 2013.

_____. **Resolução nº 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. Curitiba/PR: 2011.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação da Aprendizagem escolar**: estudos e proposições. 12 ed. São Paulo: Cortez, 2002.

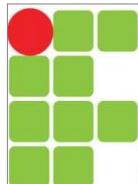
SAUL, Ana Maria. **Avaliação Emancipatória Escolar**. São Paulo: Cortez, 1996.

SCHÖN, D.A. **Educando o Profissional Reflexivo, um novo design para o ensino e a aprendizagem**. Artes Médicas, Porto Alegre, 2000.

SAVIANI, Dermeval. **Pedagogia histórico-crítica**: primeiras aproximações. 8. ed. Campinas: Autores Associados, 2003.

VASCONCELLOS, Celso dos Santos. **Avaliação da Aprendizagem**: Práticas de Mudança por uma práxis transformadora. São Paulo: Libertad, 2003.

_____. **A base ética da avaliação da aprendizagem na escola**. Disponível em: <<http://www.luckesi.com.br/artigosavaliacao.htm>>. Acesso em: novembro de 2011.



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná

ANEXO I



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação

RESOLUÇÃO Nº 34 de 09 de dezembro de 2013

Autoriza a criação do Curso Técnico em Agroindústria, na forma integrado ao Ensino Médio, no câmpus Paranavaí, do IFPR.

O **CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ**, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e, tendo em vista o Parecer n.º 04, de 26 de novembro de 2013, exarado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal do Paraná, com base no parecer da conselheira relatora Simara Cristiane Braatz constantes no processo n.º 23405.000166/2013-00:

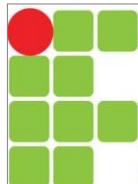
RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação do Curso Técnico em Agroindústria, na forma integrado ao Ensino Médio, no câmpus Paranavaí, do Instituto Federal do Paraná.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data, com ampla publicação e divulgação na página eletrônica do IFPR.

Sala de Sessões do Conselho, 09 de dezembro de 2013.

JESUÉ GRAÇILIANO DA SILVA,
PRESIDENTE.



ANEXO II



INSTITUTO FEDERAL

Paraná

Campus Paranavai



Ministério da Educação

PORTARIA Nº 132, DE 19 DE AGOSTO DE 2016.

O Diretor Geral do Campus Paranavai, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria 273/2011-Reitor, publicada no Diário Oficial da União de 20 de maio de 2011,

RESOLVE:

Artigo 1º - Revogar a Portaria nº 24, de 22 de março de 2016.

Artigo 2º - Nomear os servidores e discente abaixo mencionados para compor o Colegiado do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio, sem ônus para a Instituição, conforme segue:

Coordenadora e Presidente:

Suellen Jensen Klososki – SIAPE 1852292

Representantes Docentes:

Arthur Garcia de Sales – SIAPE 2229660

Carlos Eduardo Barão – SIAPE 1802652

Ester Cristina Back Schulz – SIAPE 2277480

Felipe Augusto Moreira Bonifácio – SIAPE 2277391

Jucimara Rohling – SIAPE 2328141

Lucas de Melo Andrade – SIAPE 1097420

Renato Rodrigues dos Santos – SIAPE 2190966

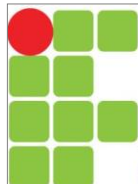
Rosemeire Carvalho da Silva – SIAPE 2277455

Tatiana Colombo Pimentel – SIAPE 1916572

Vanessa Aparecida Marcolino Pittarelli – SIAPE 1803753

Vanessa Guimaraes Alves Olier – SIAPE 2260118

Vanessa Monteiro – SIAPE 1972263



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná



INSTITUTO FEDERAL

Paraná

Campus Paranavai



Ministério da Educação

Representante Técnico Administrativo:

Amanda Costa Pinheiro – SIAPE 2107444

Representante Discente:

Laila Navarro de Lima

Artigo 3º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua assinatura.

Paranavai, 19 de agosto de 2016.

José Barbosa Dias Júnior,
Diretor Geral,
IFPR – Campus Paranavai

ANEXO III

REGULAMENTO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO COMUM AOS CURSOS INTEGRADOS

IFPR – CAMPUS PARANAVÁI

CAPÍTULO I DA NATUREZA E FINALIDADE

Artigo 1º - O estágio curricular **NÃO OBRIGATÓRIO** é um ato educativo de natureza opcional, com a finalidade de complementar os conhecimentos teóricos recebidos pelo estudante ao longo da sua trajetória acadêmica. O estágio consiste em atividade pedagógica cujo propósito está em conformidade com a Lei nº. 11.788 de 25/09/2008, devendo:

- I. Ser realizado sob a responsabilidade e coordenação da instituição de ensino, nos termos da legislação vigente;
- II. Propiciar experiência acadêmico-profissional que vise à preparação para o trabalho produtivo;
- III. Oportunizar o aprendizado de competências da atividade profissional e a contextualização curricular;
- IV. Preparar o aluno para a cidadania e para o mundo do trabalho.

CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Art. 2º – O estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos para a sua formalização:

- I. Celebração de termo de compromisso entre educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino. Formulário disponível em: <<http://reitoria.ifpr.edu.br/menu-institucional/pro-reitorias/proepi-2/empreendedorismoinovador/empregabilidade/estagios-2/formularios/>>-1.2 Estágio realizado em empresa/instituição-externo;
- II. Compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

Art. 3º – Poderão realizar o estágio não obrigatório, os alunos regularmente matriculados no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio, a partir do 2º ano do curso.

Art. 4º – A carga horária realizada, no estágio não obrigatório, deverá ser incluída como acréscimo do processo ensino e aprendizagem no Histórico Escolar do aluno. (Art. 4º da Res. Nº02/2013 CONSUP/IFPR)

Art. 5º – A carga horária realizada, pelo aluno, durante o estágio não obrigatório, poderá ser validada como Atividade Complementar, desde que o pedido seja protocolado junto à Secretaria Acadêmica do Campus, conforme orientações da IIP Nº 02/2015 IFPR - Campus Paranavaí.

Parágrafo único: Poderá ser emitida, mediante solicitação prévia do aluno interessado, declaração de realização de estágio não-obrigatório.

Art. 6º – A organização administrativa do estágio no âmbito do IFPR - Campus Paranavaí será composta pelas seguintes unidades:

- I – Colegiado de curso;
- II – Coordenador de Curso;
- III – Seção de Estágio e de Relações Comunitárias;

Art. 7º – Compete ao colegiado de curso:

- I – Elaborar regulamentação específica para os estágios obrigatórios e não obrigatórios de seus cursos;
- II – Definir o período do curso a partir do qual serão aceitas solicitações de estágios não obrigatórios;
- III – Aprovar e compatibilizar os planos didáticos dos estágios elaborados pelos professores orientadores.

Art. 8º – Compete ao Coordenador de Curso:

- I. Definir em conjunto com os professores orientadores os locais adequados para realização dos estágios do curso, por meio de visitas às Unidades Concedentes;
- II. Manter fluxo de informações relativas ao acompanhamento e desenvolvimento dos estágios em processo no curso;
- III. Realizar, em conjunto com os professores orientadores de estágio do curso, o planejamento, desenvolvimento e avaliação dos estágios.

Art. 9º – Compete a Seção de Estágio e de Relações Comunitárias:

- I. Executar as políticas de desenvolvimento, acompanhamento e avaliação do estágio, em consonância com as normativas da Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa e Inovação;
- II. Manter fluxo de informações relativas ao acompanhamento e desenvolvimento dos estágios em processo, bem como assegurar a socialização de informações junto às Coordenações de Curso e ao campo de estágio;
- III. Orientar os alunos quanto ao preenchimento da documentação necessária à execução do estágio;
- IV. Assinar, como Instituição de Ensino, os Termos de Compromisso de Estágios, Termos Aditivos e demais documentos referentes a estágios de discentes vinculados ao Campus;
- V. Organizar a documentação relacionada aos estágios, encaminhando aos interessados as vias respectivas e mantendo arquivada uma via na Unidade Orientadora de Estágios;
- VI. Enviar à Secretaria do Campus os relatórios finais dos estágios não obrigatórios para registro da carga horária realizada;
- VII. Enviar a relação dos alunos para o setor responsável para que seja providenciado o seguro.

Parágrafo único - A aceitação como estágio do exercício das atividades referidas no *caput* deste artigo dependerá de decisão do Coordenador do Curso e Orientador, que levará em consideração o tipo de atividade desenvolvida e a sua contribuição para a formação profissional do estudante.

CAPÍTULO III DO CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 10º – Constituem campo de estágio as entidades de direito privado, os órgãos de administração pública, as instituições de ensino, a comunidade em geral e as próprias unidades de serviços e ensino do IFPR.

Art. 11º – Para aprovação de campo de estágio serão considerados pelo IFPR - Campus Paranavaí, em relação à entidade ofertante de campo de estágio:

- I. existência de infraestrutura material e de recursos humanos;
- II. aceitação das condições de supervisão e avaliação do IFPR - Campus Paranavaí;
- III. anuência e acatamento às normas disciplinadoras do estágio curricular não obrigatório do IFPR - Campus Paranavaí.

Art. 12º – O campo de estágio será aprovado e oficializado pela Seção de Estágios e de Relações Comunitárias com a entidade concedente de estágio ou agentes de integração empresa-escola, estes últimos entendidos como entidades que atuam na intermediação da busca de campos de estágio e ofertas de vagas.

Art. 13 – Constituem campo de estágio as entidades de direito privado, os órgãos de administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior e devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, desde que apresentem condições para:

- I. Planejamento e execução conjunta das atividades de estágio;
- II. Avaliação e aprofundamento dos conhecimentos teórico-práticos de campo específico de trabalho;
- III. Vivência efetiva de situações concretas de vida e trabalho, dentro de um campo profissional.

Art. 14º – As instituições serão cadastradas pelo Instituto Federal do Paraná como entidades concedentes de campo de estágio, sendo facultativa a formalização de Termo de Convênio. As entidades concedentes deverão atender aos seguintes requisitos:

Existência de infraestrutura material e de recursos humanos;

Anuência e acatamento às normas disciplinadoras dos estágios do Instituto Federal do Paraná;

Obtenção de avaliação satisfatória das instalações e de sua adequação à formação cultural e profissional do educando.

Parágrafo único. Os formulários específicos para realização do convênio das entidades concedentes conforme caput deste artigo estão disponíveis em: <<http://reitoria.ifpr.edu.br/menu-institucional/pro-reitorias/proepi-2/empreendedorismoinovador/empregabilidade/estagios-2/modelos-de-convenios-de-estagio/>> –Convênio de Estágio – IFPR como Instituição de Ensino

CAPÍTULO IV DA SUPERVISÃO E ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 15º – A supervisão do estágio curricular não obrigatório caberá ao profissional vinculado à entidade concedente do estágio em conjunto com o professor orientador indicado pela Coordenação de Curso.

Art. 16º – Cabe ao professor orientador do estágio:

- I. Elaborar em conjunto com o estudante estagiário o plano de estágio, observada a adequação das atividades de estágio com a área de formação do estudante, de forma a garantir o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional.

Art. 17º – Cabe ao supervisor profissional da entidade concedente:

- I. Avaliar as atividades desenvolvidas pelo estudante estagiário;
- II. Assinar a ficha de frequência do aluno estagiário;
- III. Orientar a elaboração dos relatórios do estágio e preencher a ficha de avaliação;

IV. Verificar a adequação das atividades de estágio com a área de formação do estudante, de forma a garantir o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional.

Art. 18° – Supervisão de estágios deve ser entendida como a assessoria dada ao aluno no decorrer de sua prática profissional, por docente orientador e por profissional do campo de estágio de forma a proporcionar ao estagiário o pleno desempenho de ações, princípios e valores inerentes à realidade da profissão.

Art. 19° – A forma como o docente orientador de estágio irá realizar a supervisão de estágio, deverá levar em consideração as especificidades das atividades de cada estágio. A supervisão do estágio poderá acontecer das seguintes formas:

I – Supervisão direta: acompanhamento e orientação do estágio através de observação contínua e direta das atividades ocorrentes nos campos de estágio ao longo de todo o processo pelo professor orientador, podendo ser complementada com entrevistas e reuniões com os estudantes e/ou nos campos de estágios.

II – Supervisão semi-direta: acompanhamento e orientação do estágio por meio de visitas periódicas aos campos de estágios pelo professor orientador, que manterá também contato com o profissional responsável pelo(s) estagiário(s), além do complemento de entrevistas e reuniões com os estudantes.

III – Supervisão indireta: acompanhamento feito via relatórios, reuniões e visitas ocasionais aos campos de estágio, onde se processarão contatos e/ou reuniões com o(s) profissional(is) responsável(is).

Parágrafo único: A supervisão do estágio é considerada atividade de apoio ao ensino, conforme estabelecido no Art. 6° da Resolução 002/2009 CONSUP/IFPR.

Art. 20° – A avaliação dos estagiários será feita pelo professor orientador ou coordenador de curso ou um representante por ele designado, de forma sistemática e contínua, com a colaboração dos profissionais supervisores dos campos de estágios.

§ 1° Para avaliação do aluno estagiário será utilizado o instrumento disponível em:

[http://reitoria.ifpr.edu.br/menu-institucional/pro-reitorias/proepi-](http://reitoria.ifpr.edu.br/menu-institucional/pro-reitorias/proepi-2/empreendedorismoinovador/empregabilidade/estagios-2/formularios/)

[2/empreendedorismoinovador/empregabilidade/estagios-2/formularios/](http://reitoria.ifpr.edu.br/menu-institucional/pro-reitorias/proepi-2/empreendedorismoinovador/empregabilidade/estagios-2/formularios/) - 2.1 Ficha de avaliação de estágio;

CAPÍTULO V DESLIGAMENTO DE ESTÁGIO

Art. 21° – O desligamento do estudante da Unidade Concedente de Estágio ocorrerá automaticamente após encerrado o prazo fixado no Termo de Compromisso de Estágio.

Art. 22° – O estudante será desligado da Unidade Concedente de Estágio antes do encerramento do período previsto no Termo de Compromisso de Estágio nos seguintes casos:

I. A pedido do estudante, mediante comunicação prévia por escrito à Unidade Concedente de Estágio e ao IFPR;

II. Por iniciativa da Unidade Concedente de Estágio, quando o estudante deixar de cumprir obrigações previstas no Termo de Compromisso de Estágio, mediante comunicação ao estudante com no mínimo 5 (cinco) dias de antecedência;

III. Por iniciativa do IFPR, quando a Unidade Concedente de Estágio deixar de cumprir obrigações previstas no respectivo instrumento jurídico;

IV. Por iniciativa do IFPR, quando o estudante infringir normas disciplinares da Instituição que levem ao seu desligamento do corpo discente;

V. Por iniciativa do IFPR, quando ocorrer o trancamento da matrícula, a desistência, o jubramento ou a conclusão do curso pelo estudante;

VI. Quando o instrumento jurídico celebrado entre o IFPR e a Unidade Concedente de Estágio for rescindido.

Parágrafo único. Ocorrendo o desligamento do estudante no caso previsto no Inciso II deste Artigo, a Unidade Concedente de Estágio comunicará o fato à Coordenação de Estágio do Campus do estudante, e encaminhará para efeito de registro até 3 (três) dias após o cancelamento, o Termo de Rescisão do instrumento jurídico firmado entre as partes, para análise e assinatura, disponível em: <<http://reitoria.ifpr.edu.br/menu-institucional/pro-reitorias/proepi-2/empreendedorismoinovador/empregabilidade/estagios-2/formularios/>> - 2.2 Rescisão de Contrato.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 23º – O estágio de que trata este regulamento não cria vínculo empregatício de qualquer natureza entre o estudante e a entidade concedente, facultado ao estagiário o recebimento de bolsa.

§ Único – A entidade concedente de estágio ou os agentes de integração empresa-escola providenciarão seguro de acidentes pessoais ao estudante em regime de estágio curricular não obrigatório.

Art. 24º – A entidade concedente poderá expedir declaração referente à realização de estágio curricular não obrigatório, depois de cumpridas todas as formalidades previstas para essa modalidade.

Art. 25º – Os casos omissos serão resolvidos pela Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus Paranavaí do IFPR em consonância com as orientações recebidas pela Seção de Estágios e de Relações Comunitárias.

ANEXO IV

INSTRUÇÃO INTERNA DE PROCEDIMENTOS DO CAMPUS IIPC Nº 02, DE 30 DE ABRIL DE 2015– DIREÇÃO GERAL DO IFPR CAMPUS PARANAÍ

Normatiza e regulamenta as atividades complementares para os cursos técnicos e superiores do IFPR-Campus Paranaíba.

CONSIDERANDO:

A Resolução Nº 4/1999 do Conselho Nacional de Educação (CNE/CEB), que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;

Os princípios fixados pelo Parecer Nº 1362/2001 do Conselho Nacional de Educação (CNE/CES) que orienta sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Engenharia;

Os princípios fixados pelo Parecer Nº 39/2004 do Conselho Nacional de Educação (CNE/CEB) que orienta sobre a organização da Educação Profissional Técnica de nível médio e Ensino Médio;

Os princípios fixados pelo Parecer Nº 8/2007 do Conselho Nacional de Educação (CNE/CES) que orienta sobre a carga horária mínima e integralização e duração de cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;

A Resolução Nº 2/2007 do Conselho Nacional de Educação (CNE/CES), que dispõe sobre a carga horária mínima e integralização e duração de cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;

A Resolução Nº 2/2012 do Conselho Nacional de Educação (CNE/CEB), que define as Diretrizes Nacionais para o Ensino Médio;

A Resolução Nº 02 de 26 de março de 2013 do CONSUP/IFPR, que dispõe sobre o estágio de estudantes no âmbito do IFPR.

A Direção Geral do IFPR Campus Paranaíba INSTITUI as normas e orientações para integralização das atividades complementares para os cursos técnicos e superiores do Campus Paranaíba, conforme segue:

CAPÍTULO I DA NATUREZA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 1.º O presente regulamento define as Atividades Complementares contendo as normas gerais para a sua operacionalização no âmbito do IFPR - Campus de Paranaíba.

Art. 2.º São consideradas Atividades Complementares todas as atividades de natureza acadêmica, científica, artística, esportiva e cultural que buscam a integração e/ou articulação entre ensino médio, profissionalizante e superior, além da pesquisa e extensão, e que não estão compreendidas nas práticas pedagógicas previstas no desenvolvimento regular dos componentes curriculares obrigatórios do currículo pleno.

Art. 3.º *É obrigatório e de responsabilidade dos estudantes dos cursos que tiverem o requisito explicitado no Projeto Pedagógico de Curso o cumprimento da carga horária destinada às Atividades Complementares, sendo o seu integral cumprimento, indispensável para a Conclusão do Curso.*

Art. 4.º As Atividades Complementares poderão ser validadas a partir do ingresso do estudante no Curso, desde que os comprovantes de participação sejam devidamente protocolados no setor de protocolo.

CAPÍTULO II DO LOCAL E DA REALIZAÇÃO

Art. 5.º As Atividades Complementares poderão ser desenvolvidas no próprio IFPR ou em organizações públicas e privadas que propiciem a complementação da formação do estudante conforme Artigo 2º deste Regulamento.

Parágrafo único: As Atividades Complementares deverão, preferencialmente, ser realizadas em horários distintos do curso frequentado, não podendo ser utilizadas para justificativa de faltas.

CAPÍTULO II DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 6.º As Atividades Complementares são ações curriculares que possibilitam a formação complementar e interdisciplinar do estudante, as quais estão classificadas em três grupos:

- I** – Atividades de ensino;
- II** – Atividades de pesquisa, extensão e inovação;
- III** – Atividades de formação social, humana e cultural.

Seção I Das Atividades de Ensino

Art. 7.º No presente regulamento serão consideradas Atividades de Ensino aquelas realizadas no âmbito do próprio curso, podendo ser:

- a) estágio supervisionado (não obrigatório);
- b) monitoria;
- c) aula magna;
- d) palestras;
- e) fóruns e seminários;
- f) conferências e congressos;
- g) debates;
- h) encontros;
- i) jornadas acadêmicas;
- j) simpósios;
- k) visitas monitoradas realizadas pelo IFPR;
- l) atividades de campo;
- m) outros cursos técnicos ou de graduação em áreas correlatas ao curso;
- n) curso de qualificação em áreas correlatas ao curso (FIC – Formação Inicial e Continuada; FC - Formação Continuada);
- o) participação em projetos de ensino;
- p) participação em grupos de estudos.

Subseção I Do Estágio Supervisionado Não Obrigatório

Art. 8.º O Estágio Supervisionado é ato educativo escolar, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo dos estudantes que estejam frequentando os cursos de ensino regular no Instituto Federal do Paraná. O Estágio supervisionado obedece à

regulamentação própria e à Resolução CONSUP/IFPR nº 02 de 26 de março de 2013, em consonância com o disposto na Lei nº 11.788/2008.

Art. 9.º Somente as horas do **Estágio Supervisionado Não Obrigatório** serão computadas como Atividades Complementares.

Subseção II Da Monitoria

Art. 10. A **Monitoria** é considerada uma experiência pedagógica oferecida ao estudante regularmente matriculado, sendo desenvolvida sob a orientação e supervisão docente.

Parágrafo único: A Monitoria obedece à regulamentação própria estabelecida por meio de edital específico.

Seção II Das Atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação

Art. 11. São consideradas Atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação aquelas que se referem à produção do conhecimento, por meio de estudos específicos, visando a desenvolver no estudante a vocação, o interesse e a aptidão para a investigação, com vistas ao avanço científico, cultural, tecnológico e socioeconômico da região e do país. Serão consideradas Atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação:

- a) participação em programas de bolsas institucionais;
- b) participação em programas de bolsas ofertados por Agências de Fomento;
- c) participação em projetos de Pesquisa, Extensão e Inovação;
- d) participação como apresentador de trabalhos em palestras, congressos e seminários;
- e) participação como expositor em exposições técnico-científicas;
- f) participação na organização de exposições e seminários de caráter acadêmico;
- g) publicações em revistas técnicas;
- h) publicações em anais de eventos técnico-científicos ou em periódicos científicos de abrangência local, regional, nacional ou internacional;
- i) livro ou capítulo de livros publicados;
- j) participação em grupos de pesquisas;
- k) participação em Empresa Júnior, Hotel Tecnológico, Incubadora Tecnológica;
- l) participação em projetos multidisciplinares ou interdisciplinares.

Seção III Das Atividades de formação social, humana e cultural

Art. 12. Serão consideradas Atividades de Formação Social, Humana e Cultural as seguintes atividades:

- a) participação em atividades esportivas;
- b) participação em cursos de língua estrangeira;
- c) participação em atividades artísticas e culturais, tais como: banda marcial, camerata de sopro, teatro, coral, radioamadorismo e outras;
- d) participação na organização de exposições e seminários de caráter artístico ou cultural;
- e) participação como expositor em exposição artística ou cultural;
- f) participação efetiva em Diretórios e Centros Acadêmicos, Entidades de Classe, Conselhos e Colegiados internos à Instituição;
- g) participação em trabalho voluntário, atividades comunitárias, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPAS), associações de bairros, brigadas de incêndio e associações escolares;

- h) participação em atividades beneficentes;
- i) atuação como instrutor em palestras técnicas, seminários, cursos da área específica, desde que não remunerados;
- j) engajamento como docente não remunerado em cursos preparatórios e de reforço escolar.

CAPÍTULO III DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 13. A organização administrativa das atividades complementares do Instituto Federal do Paraná - Campus Paranavaí envolve:

- I – Núcleo Docente Estruturante;
- II – Coordenador de Curso;
- III – Responsável pelo registro das Atividades Complementares;
- IV – Colegiado de Curso.

Art. 14. *Compete ao Núcleo Docente Estruturante (NDE):*

- I– Especificar as Atividades Complementares, com base na carga horária total prevista na matriz curricular do Projeto Político Pedagógico do Curso, especificando:
 - a) a carga horária mínima a ser destinado ao cumprimento de atividades complementares em cada grupo; e
 - b) os critérios de equivalência entre a carga horária efetivamente cumprida no exercício de atividade de determinado tipo/grupo, bem como a carga horária a ser considerada para fins de validação como Atividade Complementar.

Parágrafo único: A especificação de que trata o inciso I será parte integrante do Projeto Político Pedagógico do Curso.

Art. 15. Compete à Coordenação de Curso:

- I – no início de cada período letivo, em conjunto com o Colegiado do Curso: oportunizar, organizar e divulgar as Atividades Complementares do Curso;
- II – incentivar a participação dos estudantes em eventos acadêmicos e culturais organizados pelo Colegiado e demais órgãos do Campus;
- III – buscar parcerias com outros núcleos e órgãos internos e externos, junto aos quais os estudantes possam desenvolver as Atividades Complementares;
- IV – indicar um professor para acompanhamento das Atividades Complementares.

Parágrafo único: O professor responsável pelo acompanhamento das Atividades Complementares poderá destinar até 2 horas semanais de sua carga horária para realização das atribuições pertinentes à função. Esta carga horária será considerada como atividade de ensino e deverá ser contabilizada como aula.

Art. 16. A supervisão das Atividades Complementares será realizada por professor responsável designado pela Coordenação de Curso.

Art. 17. Compete ao professor responsável pelo Acompanhamento das Atividades Complementares as seguintes atribuições:

- I– executar as normas previstas neste Regulamento;
- II– gerenciar todas as questões referentes às Atividades Complementares;
- III– realizar reuniões com os estudantes do curso com a finalidade de orientá-los e prestar esclarecimentos referentes às Atividades Complementares;
- IV – receber e conferir a documentação comprobatória das Atividades Complementares dos estudantes nos prazos estabelecidos;

- V – proceder à análise dos documentos recebidos e sua pertinência como Atividade Complementar, atribuindo carga horária até o limite máximo de cada atividade, de acordo com a tabela de convalidação e equivalência existente no Projeto Político Pedagógico do Curso;
- VI – proceder os registros referentes às Atividades Complementares e demais atividades dela decorrentes, mantendo o cadastro individual atualizado para o acompanhamento do desenvolvimento das atividades executadas pelo estudante;
- VII – emitir parecer referente à documentação apresentada pelo estudante, fazer e encaminhar relatórios ao final de cada semestre das atividades desenvolvidas à Coordenação de Curso;
- VIII – publicar semestralmente, na forma de edital, ao final de cada semestre, a carga horária já contabilizada de cada estudante;
- IX – propor à Coordenação de Curso a inclusão de novas atividades acadêmicas quando for necessário;
- XI – participar das reuniões necessárias para a operacionalização das ações referentes às Atividades Complementares;
- XII – realizar a alimentação do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA);
- XIII – encaminhar à Secretaria Acadêmica do Campus o resultado final das Atividades Complementares;
- XIV – encaminhar os casos omissos ao Colegiado de Curso.

Art. 18. Compete ao Colegiado de Curso as seguintes atribuições:

- I – analisar os pedidos de reconsideração formulados pelos estudantes em relação ao indeferimento do cômputo das atividades;
- II – propor e executar atividades que oportunizem carga horária de Atividades Complementares;

CAPÍTULO V DA SECRETARIA ACADÊMICA

Art. 19. À Secretaria Acadêmica do Campus compete:

- I – receber e protocolar os comprovantes das atividades realizadas pelos estudantes;
- II – entregar ao professor Responsável pelas Atividades Complementares de cada curso os comprovantes das Atividades Complementares protocoladas.

Parágrafo único: A Secretaria Acadêmica autenticará duas cópias do comprovante da Atividade Complementar apresentado pelo aluno, sendo que uma ficará na pasta do aluno, na própria secretaria, e outra será encaminhada ao professor responsável pelas Atividades Complementares do Curso.

CAPÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DO ESTUDANTE

Art. 20. Ao estudante compete:

- I – cumprir a carga horária total das Atividades Complementares conforme estabelecido no Projeto Político Pedagógico do Curso;
- II – protocolar junto à Secretaria Acadêmica do Campus cópia de documentação que ateste o cumprimento das Atividades Complementares;
- III – atender a todas as exigências presentes neste regulamento.

Parágrafo único: É responsabilidade do estudante a iniciativa, a realização e o gerenciamento das próprias Atividades Complementares a serem cumpridas ao longo de sua trajetória acadêmica.

Art. 21. O estudante deverá protocolar junto à Secretaria Acadêmica duas cópias do documento comprobatório da realização da Atividade Complementar. A documentação a ser apresentada

deverá ser devidamente legitimada pela Instituição emitente, contendo carimbo e assinatura ou outra forma de avaliação e especificação de carga horária, período de execução e descrição da Atividade.

Art. 22. O estudante deverá protocolar seus comprovantes das Atividades Complementares num prazo máximo de 30 dias antes do último dia letivo da última série ou período do curso.

Art. 23. O estudante transferido de outra Instituição de Ensino deverá cumprir integralmente a carga horária das atividades complementares estabelecidas para o curso, sendo convalidadas as horas cumpridas em tais atividades durante o período cursado na instituição anterior, desde que comprovadas na documentação de transferência.

Parágrafo único: A convalidação dar-se-á de forma direta, ou seja, toda a carga horária de Atividades Complementares realizada no período em que o aluno estava em curso na Instituição de Ensino anterior será contabilizada.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 24. Outros comprovantes de Atividades Complementares não elencadas nas Seções I, II e III poderão ser protocolados. Estes serão analisados e validados em primeira instância pelo professor responsável pelas Atividades Complementares e, se o aluno achar necessário, encaminhar para a segunda e última instância que é o Colegiado do Curso.

Art. 25. O desenvolvimento das Atividades Complementares está explicitado no Projeto Pedagógico de cada Curso.

Art. 26. As Atividades Complementares realizadas durante o período de eventual trancamento, bem como realizadas antes do ingresso do estudante no curso, não serão contabilizadas.

Art. 27. Caso a Atividade Complementar realizada pelo aluno seja indeferida, por parte do professor responsável pelo acompanhamento das Atividades Complementares, o aluno poderá protocolar pedido de recurso destinado ao Colegiado do Curso.

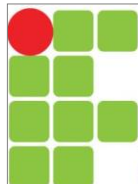
Art. 28. O trâmite da documentação das atividades complementares ocorrerá conforme o fluxo apresentado no Anexo I.

Art. 29. Os casos omissos serão resolvidos pela Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, ouvida pelo Colegiado do Curso.

Art. 30. *Este regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.*

JOSÉ BARBOSA DIAS JÚNIOR
Diretor Geral do Campus Paranavaí
IFPR – Instituto Federal do Paraná

O DOCUMENTO ORIGINAL ENCONTRA-SE ASSINADO.

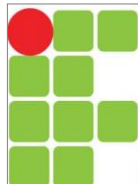


INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná

ANEXO V



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná

ANEXO VI