



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº094/2019 CONSUP/IFAP. DE 19 DE SETEMBRO DE 2019.

Aprova a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, na Forma Integrada – Matriz 2013, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – Campus Macapá.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando o que consta no processo nº **23228.001218/2016-98**, assim como a deliberação na 37ª Reunião Ordinária do Conselho Superior/IFAP,

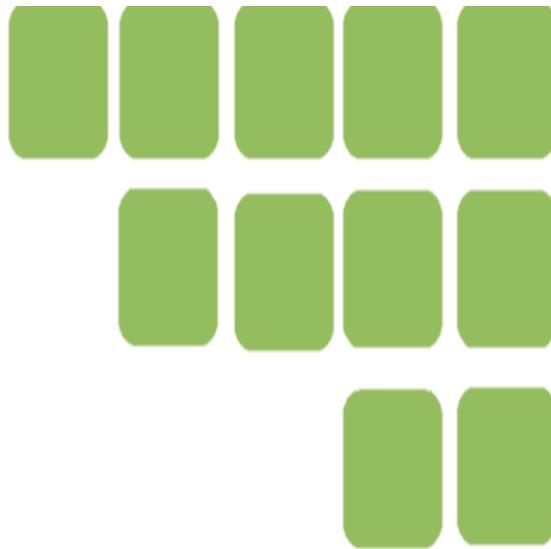
RESOLVE:

Art. - 1º Aprovar a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, na Forma Integrada – Matriz 2013, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – Campus Macapá.

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

MARIALVA DO SOCORRO RAMALHO DE OLIVEIRA DE ALMEIDA
Presidente do CONSUP

Reitora do Instituto Federal do Amapá



CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA INTEGRADA

Plano de Curso



**CAMPUS MACAPÁ
2019**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

Marialva do Socorro Ramalho de Oliveira de Almeida

REITORA

Romaro Antônio Silva

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Vanessa Lopes Vasconcelos

DIRETORA DE ENSINO TÉCNICO

Márcio Getúlio Prado de Castro

DIRETOR GERAL DO CAMPUS

Alessandro Silva Souza Oliveira

DIRETOR DE ENSINO

Crislaine Cassiano Drago

COORDENADORA GERAL DE ENSINO

Francileni Pompeu Gomes

COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

Victor Hugo Gomes Sales – Presidente

Marília de Almeida Cavalcante

Élida Viana Souza

Natalia Mirando do Nascimento

Elisabete Piancó de Sousa

Gilvanete Maria Ferreira

Francileni Pompeu Gomes

Isabella Abreu Carvalho Guedes

Nilcéia Amaral Leal

André Adriano Brun

Débora Nascimento e Santos

COMISSÃO DE REFORMULAÇÃO DO PLANO PEDAGÓGICO DE CURSO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

CNPJ: 10.820.882/0001-95
Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá
Nome de Fantasia: IFAP
Esfera Administrativa: Federal
Endereço: BR 210, km 03, S/Nº, Brasil Novo
Cidade/UF/CEP: Macapá/AP/68.909-398
Telefone: (96) 3198-2150
e-mail de contato da Coordenação: francileni.gomes@ifap.edu.br
site: www.ifap.edu.br

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Denominação do Curso: Curso Técnico em Alimentos
Modalidade oferecida: Integrado
Habilitação: Técnico em Alimentos
Modalidade de ensino: Presencial
Regime: Anual
Duração: 4 anos
Tempo de Integralização: Mínimo: 03 Anos - Máximo: 04 Anos
Horas de Aula: 50 minutos (Funcionamento do curso – exceto estágio e atividade complementar)
Número de vagas oferecidas: Quarenta, por processo seletivo
Turno de Funcionamento: Diurno
Total de Horas do Curso: 5.320 horas
Horas de Aula: 5.020 horas (3.200 horas de componentes do núcleo comum e 1.520 horas de componentes da parte técnica profissional)
Estágio e/ou Projeto: 240 h
Atividades Complementares: 60 horas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

SUMÁRIO

<u>APRESENTAÇÃO.....</u>	<u>11</u>
<u>1. JUSTIFICATIVA.....</u>	<u>12</u>
<u>2. OBJETIVOS.....</u>	<u>16</u>
<u>2.1 OBJETIVO GERAL.....</u>	<u>16</u>
<u>2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....</u>	<u>16</u>
<u>3. REQUISITOS DE ACESSO.....</u>	<u>18</u>
<u>4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....</u>	<u>19</u>
<u>4.1. ÁREAS DE ATUAÇÃO.....</u>	<u>19</u>
<u>5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</u>	<u>21</u>
<u>5.1 ESTRUTURA CURRICULAR.....</u>	<u>21</u>
<u>5.2 REGIME DE FUNCIONAMENTO.....</u>	<u>22</u>
<u>5.3 METODOLOGIA DO ENSINO.....</u>	<u>23</u>
<u>5.4 MATRIZ CURRICULAR.....</u>	<u>24</u>
<u>6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....</u>	<u>29</u>
<u>6.1. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS.....</u>	<u>29</u>
<u>6.2. DO APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....</u>	<u>30</u>
<u>7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....</u>	<u>32</u>
<u>7.1. METODOLOGIA DE ENSINO E AVALIAÇÃO.....</u>	<u>34</u>
<u>8. DIPLOMA/CERTIFICADO.....</u>	<u>36</u>
<u>9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....</u>	<u>40</u>
<u>9.1. BIBLIOTECA.....</u>	<u>41</u>
<u>9.2. LABORATÓRIOS.....</u>	<u>41</u>
<u>9.2.1. Laboratórios de Informática.....</u>	<u>41</u>
<u>9.2.2. Laboratório de Química Geral.....</u>	<u>42</u>
<u>9.2.3. Laboratório de biologia.....</u>	<u>42</u>
<u>9.2.4. Laboratório de Microbiologia de Alimentos.....</u>	<u>43</u>
<u>9.2.5. Laboratório de Processamento de Alimentos (Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - Processamento de Frutas e Hortaliças; Processamento de Óleos e Gorduras).....</u>	<u>43</u>
<u>9.2.6. Laboratório Processamento de alimentos (Tecnologia de Produtos de Origem Animal - Processamento de Carnes e Derivados e Processamento de Pescado).....</u>	<u>45</u>
<u>9.2.7. Laboratório Processamento de Alimentos (Tecnologia de Alimentos - Processamento de</u>	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

<u>Leite e Derivados; Processamento de Cereais e Panificação; Análise sensorial).....</u>	<u>46</u>
<u>9.2.8. Layout dos Laboratórios.....</u>	<u>49</u>
<u>10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO.....</u>	<u>53</u>
<u>10.1 COORDENAÇÃO DO CURSO.....</u>	<u>53</u>
<u>10.2. CORPO DOCENTE DO CAMPUS MACAPÁ – ÁREA TÉCNICA ALIMENTOS..</u>	<u>54</u>
<u>10.3 CORPO DOCENTE DO CAMPUS MACAPÁ – NÚCLEO COMUM E NÚCLEO</u> <u>TÉCNICO PROFISSIONAL (CONSTRUÇÃO CIVIL E INFORMÁTICA).....</u>	<u>54</u>
<u>10.4 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO DO CAMPUS MACAPÁ.....</u>	<u>59</u>
<u>11. PRÁTICA PROFISSIONAL.....</u>	<u>61</u>
<u>11.1 ESTÁGIO.....</u>	<u>61</u>
<u>11.2. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....</u>	<u>64</u>
<u>REFERÊNCIAS.....</u>	<u>172</u>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

APRESENTAÇÃO

O presente Plano de Curso norteia todas as atividades propostas para o desenvolvimento do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos na forma integrada, implantado no IFAP – Campus Macapá, tendo como perspectivas formar profissionais atuantes na área, aproveitando o potencial latente, na região amazônica, particularmente no Estado do Amapá, a partir dos produtos florestais não madeireiros e de outros produtos como carnes, leites e seus derivados, além de outros. Dessa forma, espera-se além de disponibilizar para o mercado regional, local e nacional esses novos profissionais, propiciar o desenvolvimento e verticalização do próprio mercado com sustentabilidade, o respeito ao meio ambiente, em particular na utilização dos alimentos da região.

1. JUSTIFICATIVA

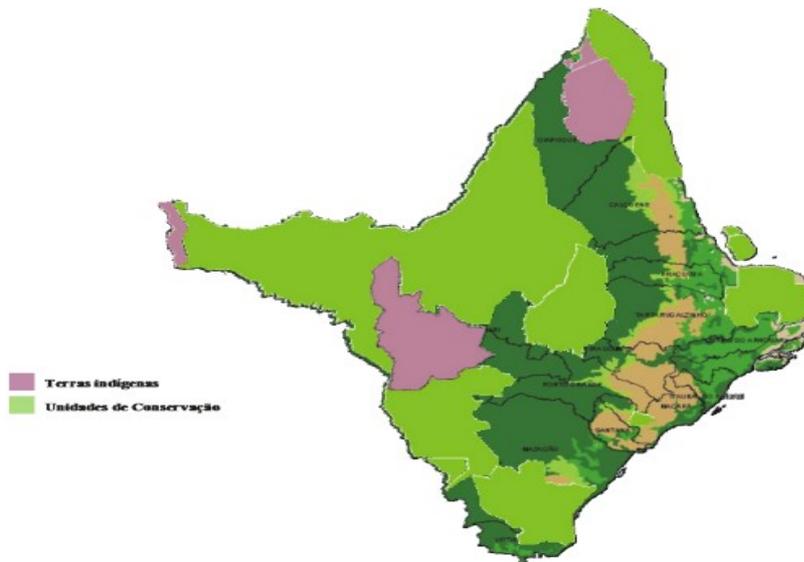
Conforme a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346, de 15/09/06, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. A satisfação dessa exigência legal leva à necessidade de incentivo ao desenvolvimento de tecnologias e qualificação de recursos humanos, que garantam a produção, conservação e distribuição adequada dos alimentos.

O Estado do Amapá é detentor do maior índice de preservação ambiental do país, com cerca de 97% de sua cobertura vegetal preservada, sendo 56% dessa área demarcada em áreas protegidas (Figura 01). Destas, 67.570 Km² da superfície do Amapá são de Unidades de Conservação (entre reservas federais, estaduais e propriedade privada) e 11.114 Km² de reservas indígenas.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

Figura 01. Corredor da Biodiversidade no Estado do Amapá



Fonte: Plano de Desenvolvimento Institucional – Programa Amapá Produtivo

As principais áreas de desenvolvimento da economia do Estado são: produtos florestais (madeireiro e não madeireiro), minérios, agricultura, pesca, artesanato e turismo. Alguns setores de produção começam a ser explorados e são promissores na economia estadual, com base na agregação de valor aos produtos naturais locais, proporcionados pelo desenvolvimento e transferência de tecnologias. Esses setores são: biotecnologia, fitoterápicos, fito cosméticos e tecnologia de alimentos.

A região Norte do país vem se consolidando na área da agricultura, algumas culturas permanentes e temporárias vêm ganhando destaque segundo dados do Sistema IBGE de recuperação automática – SIDRA (2014). Pode-se observar o avanço e alto índice na utilização de algumas culturas consideradas temporárias como fonte de produção de insumos alimentícios para diversas indústrias processadoras, tais como: Mandioca, cana de açúcar, soja, milho, arroz, entre outras.

Têm-se registrado no Brasil inúmeras experiências exitosas por meio da abordagem de Arranjos Produtivos Locais – APL's como estratégia potencial de desenvolvimento, por envolver um grande número de atores públicos e privados, de forma coletiva e participativa.

O apoio a Arranjos Produtivos Locais tem como objetivo orientar e coordenar os esforços



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

governamentais na indução do desenvolvimento local, buscando-se, em consonância com as diretrizes estratégicas do governo, a geração de emprego, renda e o estímulo às exportações.

Desta forma, o Governo do Amapá, a partir da criação do Plano Amapá Produtivo, resolveu em consenso com seus parceiros e sociedade, criar APL's como foco de ação para as políticas de desenvolvimento econômico e social do Amapá. Assim visando identificar as potenciais áreas de produção de matéria-prima para a indústria processadora de alimentos, foi providenciado cartogramas que apresentam algumas culturas permanentes nas microrregiões do Estado do Amapá, a partir de dados do SIDRA IBGE (2014).

A pecuária na região Norte vem crescendo nos últimos anos, o que possibilita a abertura de indústrias processadoras de proteína de origem animal, no Estado a pecuária não é tão expressiva, mais vem crescendo também recentemente, no entanto são necessários investimentos nesse segmento para que haja o desenvolvimento dessa cadeia produtiva no Estado.

Em relação à Amazônia, há um consenso entre pesquisadores e instituições de pesquisas (nacionais e internacionais) que Amazônia possui a maior biodiversidade do planeta. São inegáveis as potencialidades da Região Amazônica frente ao mercado internacional. Ao se estimular o consumo de bens naturais industrializados, o mercado produtivo da região se torna cada vez mais promissor, o que possibilita novas perspectivas para uma melhor exploração racional e sustentável da sua biodiversidade. Assim, a Amazônia dispõe de potencialidades naturais capazes de transformar sua realidade econômica, transformando vantagens comparativas em vantagens competitivas. Além dos produtos naturais largamente conhecidos, é importante incluir uma grande variedade de outros produtos aptos à introdução no processo produtivo de fármacos, fitoterápicos, cosméticos, perfumes, corantes naturais, alimentos e etc.

Outro ponto forte que cabe destaque é a plataforma continental da região norte do Brasil que possui aproximadamente 295.000 Km², correspondendo o Amapá a 50.000 Km² desse total. Com 698 Km de costa banhados pelo Oceano Atlântico, representado por 10,4% de todo o litoral brasileiro, tem como limítrofe internacional, a Guiana Francesa, numa grande faixa ao norte pelo rio Oiapoque, e ainda uma reduzida fronteira com o Suriname, numa faixa a noroeste, limitando-se ao sul com o estado do Pará, através do rio Amazonas (MEDEIROS, 2007).

A pesca artesanal na Amazônia brasileira é de vital importância para o fornecimento de alimento à população local e como fonte de renda, obtida através da comercialização do pescado nos mercados dos centros urbanos regionais e da exportação para o sul do país ou mesmo para o exterior (ISAAC et al., 1996). As pescarias desembarcadas na região Amazônica provêm de duas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

categorias bem distintas de barcos: a frota industrial e a pesca artesanal (BARTHEM et al., 1997).

No Estado do Amapá, a pesca artesanal corresponde atualmente por mais de 90% de toda a captura efetuada nas áreas costeiras do Estado. Com uma diversidade de métodos de pesca e de peixes capturados esta atividade regional é heterogênea. Tratando-se de uma mão de obra familiar, sendo a produção na maioria das vezes de subsistência (LIMA, 2008).

Reconhece-se a importância da atividade pesqueira para o desenvolvimento socioeconômico do Estado, observa-se na maioria dos casos o descaso por parte dos órgãos responsáveis pelo setor – falta de embarcações, de tecnologia de pesca, de financiamento, bem como de um adequado entreposto de pesca – em relação à aplicação de políticas sérias de desenvolvimento deste potencial vinculado ao projeto de desenvolvimento sustentável para o Amapá (ISAAC et al., 1998).

Diante de todo esse contexto histórico, é necessário promover investimentos em infraestrutura, formação técnica de recursos humanos e no desenvolvimento científico e tecnológico, os quais vão permitir a geração e difusão de novos conhecimentos e tecnologias visando à melhoria dos produtos naturais locais a partir da inovação e agregação de valor a esses produtos.

Uma outra medida necessária é trabalhar o gerenciamento das empresas de forma ampla, analisando problemas como: custos, recursos humanos, produção, fluxo de caixa, tecnologia e finanças. Não é possível empreender a melhoria dos processos produtivos sem investimentos em formação gerencial. Programas de qualificação de gestores, de enriquecimento e ampliação do capital humano das empresas, de formação profissional, de empreendedorismo e de aprimoramento de processos burocráticos visando alcançar maior eficiência, são algumas das iniciativas essenciais para a melhoria desses processos e para a qualidade final dos produtos.

A carência de profissionais para atuação no mercado de trabalho com formação na área de alimentos é evidenciada nas pesquisas realizadas pelos órgãos do governo estadual. Diante dessa situação, a formação desses novos profissionais, a partir da implantação do Curso Técnico em Alimentos na forma integrada veio ao encontro dessa necessidade e representa uma oportunidade ímpar na preparação de mão de obra qualificada para o desenvolvimento da região.

Os cursos técnicos de nível médio na forma integrada têm por objetivo oferecer educação com caráter de formação e qualificação, possibilitando o desenvolvimento do potencial intelectual para o exercício de atividades profissionais e desenvolvimento de habilidades visando à participação na vida social bem como exercer a cidadania.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Formar o Técnico de Nível Médio em Alimentos, com base nos conhecimentos científicos, tecnológicos e culturais, buscando o aproveitamento integral da cadeia produtiva local com planejamento, acompanhamento, segurança e qualidade das operações inerentes ao processamento dos produtos alimentares, que permitam sua inserção no mundo do trabalho e no meio social.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Permitir ao aluno compreender o processo produtivo, especificamente os processos industriais da área de alimentos e bebidas e posterior inserção deste profissional na área;
- Possibilitar a construção de conhecimentos a partir de instrumentos com bases científicas e tecnológicas, promovendo o desenvolvimento de competências e habilidades gerais e específicas para atuar na área operacional diretamente ou indiretamente, dos processos de produção, transformação, manuseio e comercialização, e desenvolvimento de novos produtos;
- Possibilitar o domínio de técnicas e formas de uso da biodiversidade, transformando a matéria-prima em produtos inovadores, a serem ofertados no mercado;
- Possibilitar o domínio de diferentes tecnologias, para seu uso no beneficiamento e conservação de produtos inovadores, bem como de outros já existentes;
- Habilitar profissionalmente o técnico para conhecer e atuar os processos de beneficiamento dos produtos alimentícios e de bebidas, higienização e sanitização industrial, gestão de processo e qualidade, procedimentos técnicos e analíticos de controle de qualidade;
- Promover o empreendedorismo aliado ao processo de desenvolvimento regional, através de desenvolvimento de novos produtos, otimizando a produção e verticalização do mercado regional;
- Possibilitar uma melhoria da qualidade de vida regional, vislumbrando uma educação alimentar segura, aliando os conhecimentos adquiridos ao potencial da região, desenvolvendo social e economicamente os empreendimentos voltados nessa área.
- Possibilitar uma melhoria da qualidade de vida regional, vislumbrando uma educação alimentar segura, aliando os conhecimentos adquiridos ao potencial da região, desenvolvendo social e economicamente os empreendimentos voltados nessa área.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

3. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao curso Técnico de Nível Médio em Alimentos, na forma integrada poderá ser realizado conforme estabelece o art. 5º e 6º da Resolução nº 28/2013/CONSUP/IFAP, que regulamenta a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na forma Integrada no âmbito do Ifap:

- O ingresso aos Cursos Técnicos de Nível Médio na forma integrada, dar-se-á por processo seletivo que ocorrerá anualmente, de caráter classificativo e/ou eliminatório de acordo com edital vigente aprovado pela Pró-Reitoria de Ensino, para acesso ao primeiro ano, bem como por transferência.
- A realização de processo seletivo obedecerá ao estabelecido nesta regulamentação podendo, no entanto, haver interrupção da oferta, de acordo com a demanda e as condições operacionais da Instituição e serão oferecidos a quem tenha concluído o ensino fundamental em Instituição reconhecida pelo Ministério da Educação e Cultura-MEC, e esteja na faixa etária regular de estudo.

4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O perfil dos egressos do curso de Técnico em Alimentos na forma integrada compreenderá uma sólida formação técnica científica e profissional geral que o habilite a conhecer e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.

O Curso técnico em Alimentos do IFAP habilitará o profissional para:

1. Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização de alimentos
2. Atuar no controle e seleção da matéria-prima;
3. Otimizar processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental;
4. Monitorar a manutenção de equipamentos e instalações industriais;
5. Gerenciar e orientar programas de controle de qualidade;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

6. Conhecer e analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes a tecnologia de alimentos;
7. Desenvolver pesquisa, novos produtos e processos na área de alimentos;
8. Planejar e racionalizar as operações industriais com vistas a obter máximo rendimento e melhor qualidade;
9. Conhecer e analisar as características básicas das instalações das indústrias de alimentos;
10. Supervisionar laboratórios e realização de análises de alimentos;

4.1. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O Técnico em Alimentos, ao concluir sua formação deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite atuar em:

- Indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas.
- Indústria de insumos para processos e produtos.
- Laboratórios de análises laboratoriais e controle de qualidade.
- Instituições e órgãos de pesquisa e ensino.
- Consultorias e Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias.
- Serviços de proteção ao consumidor e Entrepostos de armazenamento e beneficiamento.
- Serviços de alimentação.
- Profissional autônomo.
- Empreendimento próprio.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

As determinações legais referentes à organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos na Forma Integrada, fundamenta-se nos princípios explícitos na *LDBEN* nº 9394/1996 que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, nos Parâmetros Curriculares nacionais para o Ensino Médio, na Resolução CNE/CEB nº 02/2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, na Resolução CNE/CEB nº 06/2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, no Decreto nº 5.154/04 e na Resolução nº



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

28/2013/CONSUP/IFAP que regulamenta os cursos técnicos de nível médio na forma integrada do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP.

Foram utilizados os seguintes critérios na organização da Estrutura Curricular do Curso:

- Identificação do perfil de conclusão do Técnico de Nível Médio em Alimentos;
- Identificação das competências correspondentes, tendo como parâmetro o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – Técnico em Alimentos;
- Ajustamento da carga horária, harmonizada com a Legislação Vigente indispensável à formação técnica-cidadã.

5.1 ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso está estruturada em regime anual, totalizando quatro anos letivos, constituída por componentes curriculares distribuídos em uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos compreendida de:

- **Base Nacional Comum**, referente ao ensino médio que integra componentes curriculares das quatro áreas de conhecimento (Linguagens, Matemática, Ciências da Natureza e Ciências Humanas), observando as especificidades de um currículo integrado com a educação profissional;
- **Parte diversificada**, que integra componentes curriculares voltados para compreensão das relações existentes no mundo do trabalho e destes com os conhecimentos científicos;
- **Formação profissional**, que integra componentes curriculares específicos da área de alimentos.

Como forma de garantir a integralização dessas formações, torna-se fundamental que a ação docente se utilize de estratégias de ensino que promovam a articulação entre o conhecimento do senso comum e o conhecimento escolar, possibilitando ao aluno desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e de trabalho, formando desta forma cidadãos éticos e profissionais qualificados.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

5.2 REGIME DE FUNCIONAMENTO

A organização do Curso Técnico em Alimentos na forma integrada contempla uma carga horária total de 5020 horas (50 minutos), o que corresponde à 3200h/aula (50 min.) de formação da base nacional comum e 1520 horas (50 minutos) de formação profissional e mais 300 horas de Prática Profissional (240 horas do estágio curricular supervisionado e 60 horas de atividades complementares).

Cada ano possui o mínimo de 200 dias letivos, excetuando-se período reservado para as avaliações finais e 1200 (mil e duzentas) horas anuais, acrescido do mínimo de horas exigidas pela respectiva habilitação profissional, conforme estabelecido na LDBEN nº 9.394/96 e Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do Ministério da Educação.

O curso está organizado em 6 (seis) horas/aula diárias nos três primeiros anos e 5 (cinco) horas/aula diárias no quarto ano letivo, com o tempo de 50 minutos cada hora/aula. As atividades escolares funcionarão no período diurno, podendo ser utilizados os sábados, quando necessário.

O plano de curso técnico de nível médio, pode prever atividades não presenciais, até 20 % (vinte por cento) da carga horária diária do curso, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores, respeitando o mínimo previsto de duração e carga horária total, conforme estabelecido na Resolução CNE/CEB nº 6 de 20 de setembro de 2012. Poderão ser ministradas aulas aos sábados para complementar a carga horária anual do componente curricular e o mínimo de dias letivos previstos em lei.

As atividades educacionais de cada período letivo estarão previstas em um calendário escolar de referência, elaborado anualmente no âmbito da Diretoria de Ensino de cada Campus e encaminhado à Pró-Reitoria de Ensino para análise e posterior aprovação do Conselho Superior.

A integralização dos estudos correspondentes aos conhecimentos científicos e tecnológicos será obtida pela efetivação da carga horária total fixada neste Plano de Curso, no qual o estudante terá um prazo máximo de 6 (seis) anos para integralizar o currículo do curso, que deverá abranger o estudo das séries constantes no curso acrescidos de 2 (dois) anos de prorrogação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

5.3 METODOLOGIA DO ENSINO

O curso desenvolve uma metodologia de ensino voltada para a iniciativa da pesquisa através de momentos que visem o processo de ensino aprendizagem teórico e prático na área de Alimentos em articulação com os conhecimentos científicos e culturais, uma vez que os professores têm autonomia para planejar e desenvolver os conteúdos programáticos de forma a atender as expectativas e as necessidades da formação profissional. Também fazem parte da metodologia de ensino a participação dos alunos na elaboração e execução de projetos de pesquisa,

viagens de estudo, seminários, encontros, semanas tecnológicas entre outras atividades extracurriculares.

As aulas são desenvolvidas em salas de aulas, laboratórios de alimentos e demais laboratórios que venham a atender as especificidades do curso. Os conteúdos são desenvolvidos através de aulas teóricas, demonstrativas e práticas, estudos de casos, pesquisas individuais e em equipe, projetos ligados a pesquisa e extensão, estágios, visitas técnicas a órgãos governamentais e empresas de tecnologia. Através de Projetos o aluno tem a oportunidade de aplicar as competências previamente adquiridas, obter e aperfeiçoar novas competências através de metodologias que lhe apresentem problemas a serem solucionados, podendo para isso buscar auxílio em materiais bibliográficos por meio de várias fontes de pesquisa, ou ainda através de debates propostos pelo professor com o envolvimento de toda a turma.

O Planejamento de Ensino dos componentes curriculares do curso é construído, anualmente e semestralmente, de forma coletiva pelos docentes sob a orientação da coordenação pedagógica, constando: as competências, habilidades, bases científicas e tecnológicas (conteúdos a serem ministrados), procedimentos metodológicos, recursos didáticos, avaliação e possibilidades interdisciplinares. A organização curricular do Curso Técnico em Alimentos na forma integrada observa um conjunto de componentes curriculares fundamentado numa visão de áreas afins e interdisciplinares, apresentado no item 5.4 (matriz curricular) e 5.5 (Componentes Curriculares).

5.4 MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos na forma integrada descrita na tabela a seguir pode ser visualizada o resumo da carga horária do curso.

Tabela 3. Matriz condensada do Curso Técnico em Alimentos na forma integrada

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO-2013												
PARTES	ÁREA	COMPONENTE CURRICULAR	1º ANO		2º ANO		3º ANO		4º ANO		TOTAL (50min)	HORAS
			CHA	CHS	CHA	CHS	CHA	CHS	CHA	CHS		
BASE NACIONAL COMUM	LINGUAGENS	LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA	160	4	160	4	120	3	80	2	520	433
		ARTE					120	3			120	100
		INGLÊS					80	2	80	2	160	133
		EDUCAÇÃO FÍSICA	80	2	80	2					160	133
		SUBTOTAL	240	6	240	6	320	8	160	4	960	800
	MATEMÁTICA	MATEMÁTICA	160	4	120	3	120	3	120	3	520	433
		SUBTOTAL	160	4	120	3	120	3	120	3	520	433
	CIÊNCIAS HUMANAS	HISTÓRIA					80	2	120	3	200	167
		GEOGRAFIA	80	2	120	3					200	167
		FILOSOFIA	40	1	40	1	40	1	40	1	160	133
		SOCIOLOGIA	40	1	40	1	40	1	40	1	160	133
		SUBTOTAL	160	4	200	5	160	4	200	5	720	600
	CIÊNCIAS DA NATUREZA	BIOLOGIA	120	3	120	3					240	200
		QUÍMICA	120	3	80	2	80	2			280	233
		FÍSICA	120	3	120	3					240	200
		SUBTOTAL	360	9	320	8	80	2	0	0	760	633
	DIVERSIFICADA	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA					80	2			80	67
		INFORMÁTICA	80	2							80	67
		LÍNGUA ESPANHOLA							80	2	80	67
		SUBTOTAL	80	2	0	0	80	2	80	2	240	200
TOTAL DE CH DO MÉDIO			1000	25	880	22	760	19	560	14	3200	2666
FORMAÇÃO	EMBALAGENS		80	2						80	67	
	INTRODUÇÃO A TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		120	3						120	100	
	HIGIENE, LIMPEZA E SANITIZAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA				80	2				80	67	
	SEGURANÇA NO TRABALHO				80	2				80	67	

PROFISSIONAL	CONTROLE DE QUALIDADE			80	2					160	133
	ANÁLISE SENSORIAL			80	2					80	67
	MICROBIOLOGIA					160	4			160	133
	TECNOLOGIA DE PÃES E MASSAS					80	2			80	67
	GESTÃO DE ORGANIZAÇÕES E EMPREENDEDORISMO					80	2			80	67
	TECNOLOGIA E BENEFICIAMENTO DE PESCADO					120	3			120	100
	BIOQUÍMICA							80	2	80	67
	TECNOLOGIA DE PRODUTOS VEGETAIS CEREAIS, ÓLEOS E GORDURAS							80	2	80	67
	TECNOLOGIA DE ORIGEM ANIMAL							120	3	120	100
	OPERAÇÕES UNITÁRIAS							120	3	120	100
	PROCESSAMENTO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS							80	2	80	67
	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS							80	2	80	67
TOTAL DE CH DO TÉCNICO		200	5	320	8	440	11	560	14	1520	1336
TOTAL DE CARGA HORÁRIA (Componentes Curriculares)		1200	30	1200	30	1200	30	1120	28	4720	4002
PRÁTICA PROFISSIONAL	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO ou PROJETO									240	200
	ATIVIDADE COMPLEMENTAR									60	50
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO										5020	4252

Fonte: Criada pelos autores.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Filosofia	1º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	

Capacidade para um modo especificamente filosófico de formular e propor soluções a problemas, nos diversos campos do conhecimento;

Capacidade de desenvolver uma consciência crítica sobre conhecimento, razão e realidade sócio-histórico-política;

Capacidade para análise, interpretação e comentário de textos teóricos, segundo os mais rigorosos procedimentos de técnica hermenêutica;

Compreensão da importância das questões acerca do sentido e da significação da própria existência e das produções culturais;

Percepção da integração necessária entre a filosofia e a produção científica, artística, bem como com o agir pessoal e político.

Unidades e Discriminação dos Temas

UNIDADE I	Surgimento da Filosofia A emergência da filosofia Ordem mítica Ordem racional História da Filosofia Sistemas epistemológicos
UNIDADE II	Sobre o Homem Antropologia filosófica Concepções de homem ao longo da história Perspectivas antropológicas
UNIDADE III	Trabalho e Alienação Trabalho Transformação da natureza Modelo econômico e formas de trabalho Trabalho e alienação

UNIDADE IV	Paradigmas da modernidade Paradigma do aprender a aprender Informação e conhecimento Paradigmas do cooperativismo (copyleft) e competição (copyright)
BRANDÃO, Junito de Souza. Mitologia grega. Petrópolis: Vozes, 1997. 3 v. ARANHA, Maria Lúcia de A; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando. Introdução à Filosofia. São Paulo: Ed. Moderna, 2003. CHAUÍ, Marilena. Convite a filosofia. [versão eletrônica]: Disponível em: < http://asmayr.pro.br/ > Acesso em: 15.dez.2007. HAMLYN, D. W. Uma História da Filosofia Ocidental. Trad. Ruy Jungmann. Jorge Zahar Editor. Disponível em: < http://asmayr.pro.br/ > Acesso em: 15.dez.2007. SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO PARANÁ. Filosofia. Curitiba: SEED-PR, 2006.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Sociologia	1º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	
<p>Compreender que o pensamento científico em geral e o pensamento sociológico em particular, com seus conceitos e teorias, estão historicamente situados, devendo ser compreendidos em seus contextos sociais, políticos e culturais;</p> <p>Identificar o pensamento científico e o pensamento sociológico, com seus conceitos e teorias, como modalidades específicas de interpretação da realidade - e não como expressão definitiva da verdade a respeito dessa realidade - sendo caracterizados pela pluralidade, diversidade e conflito de pontos de vista;</p> <p>Capacidade de identificar, compreender e distinguir os principais modelos clássicos de estratificação social, mobilidade social e mudança social, com suas diferentes linguagens e conceitos e em suas diferentes concepções do objeto e do método sociológicos;</p> <p>Aplicar os referenciais teóricos clássicos de status social, papéis sociais e representações sociais, realizando e sistematizando observações da realidade social e vinculando-as aos conceitos e teorias estudados;</p> <p>Capacidade de identificar os elementos e dilemas fundamentais do mundo do trabalho nas ciências sociais que tratam das metamorfoses do comportamento humano na sociedade capitalista, marcado tanto por uma dimensão objetiva como por uma dimensão subjetiva</p>		
Unidades e Discriminação dos Temas		
UNIDADE I	Introdução a Sociologia/ Conceitos Básicos da Sociologia e o Contexto Histórico de Formação do Pensamento Sociológico Clássico. O que é Sociologia; Imaginação sociológica; Métodos sociológicos; Tipos de conhecimentos (mito, senso comum, científico); Conceitos básicos: O que é a perspectiva sociológica? A sociologia como —conhecimento e como — ciência. A relação entre indivíduo e sociedade; Crise e conflito na emergência das modernas sociedades industriais e capitalistas:	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

	<p>transformações sociais, econômicas, políticas e intelectuais.</p> <p>Sociologia e ruptura no pensamento social moderno: da filosofia social à ciência da sociedade.</p> <p>A perspectiva sociológica em debate e subjetividade no comportamento social;</p> <p>O problema de teoria e observação da vida social.</p>
UNIDADE II	<p>Status Sociais, Papeis sociais e representações sociais;</p> <p>Interação social na perspectiva de weber, Durkheim e Marx.;</p> <p>Representação social;</p> <p>Conceito de status (em weber e Marx) e papel social;</p> <p>Tipos de Status e papeis sociais;</p> <p>Relação entre papel e status;</p> <p>Conflitos de papéis sociais.</p>
UNIDADE III	<p>Estratificação Social/ Estrutura e Sistema/ Mobilidade E Mudança Social.</p> <p>Estratificação social (em Weber, Durkheim e Marx);</p> <p>Tipos de estratificação:</p> <p>Classes;</p> <p>Estamentos;</p> <p>Castas;</p> <p>Introdução aos estudos sobre desigualdade social:</p> <p>A educação como reprodutora das desigualdades sociais;</p> <p>Habitus e reprodução das desigualdades sociais;</p> <p>Desigualdade social sob a perspectiva marxista - as lutas de classe;</p> <p>Estrutura e sistema social (parsons);</p> <p>Instituições sociais;</p> <p>Estratificação social;</p> <p>Mobilidade social.</p>
UNIDADE IV	<p>Trabalho e Sociedade</p> <p>O trabalho em Durkheim, weber e Marx; Construção sócio-histórica do trabalho;</p> <p>O trabalho na sociedade capitalista:</p> <p>Fordismo, taylorismo e just in time;</p> <p>As metamorfoses do mundo do trabalho.</p>

BOMENY, Helena. MEDEIROS, Bianca Freire. Tempos Modernos. Tempos de Sociologia. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

DIMENSTEIN, Gilberto. Dez Lições de Sociologia para um Brasil Cidadão. São Paulo: FTD, 2008.

DIAS. Reinaldo. Introdução à sociologia. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4ª Edição. Editora ARTMED, 2008

MEKSENAS, Paulo. Aprendendo Sociologia: A paixão de conhecer a vida. São Paulo: Edições Loyola, 2001.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Filosofia	2º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	

Capacidade para um modo especificamente filosófico de formular e propor soluções a problemas, nos diversos campos do conhecimento;
Capacidade de desenvolver uma consciência crítica sobre conhecimento, razão e realidade sócio-histórico-política;
Capacidade para análise, interpretação e comentário de textos teóricos, segundo os mais rigorosos procedimentos de técnica hermenêutica;
Compreensão da importância das questões acerca do sentido e da significação da própria existência e das produções culturais;
Percepção da integração necessária entre a filosofia e a produção científica, artística.

Unidades e Discriminação dos Temas

UNIDADE I	O problema do conhecimento O conhecimento Filosofia e outros saberes: senso comum, mítico e científico Dogmatismo, ceticismo e criticismo Objetividade e construção da verdade
UNIDADE II	O problema cultural Dimensão cultural Natureza e cultura A dimensão simbólica
UNIDADE III	Ideologia e consumismo Ideologia Meios de comunicação social Marketing e consumo
UNIDADE IV	Modernidade e tecnologias Cibercultura Sociedade do espetáculo Tecnologias e vida digital



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

Redes sociais: construção identitária

ARANHA, Maria Lúcia de A; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando. Introdução à Filosofia. São Paulo: Ed. Moderna, 2003.

CHAUÍ, Marilena. Convite a filosofia [versão eletrônica]: Disponível em: <<http://asmayr.pro.br/>> Acesso em: 15.dez 2007.

FOUCAULT, Michel. Prefácio. In: . As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas. Trad. Salma Tannus. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1992. p. 5-27.

GOUREVITCH, A. Y.. O tempo como problema de história cultural. In: PAUL, Ricoeur. As culturas e o tempo. São Paulo: Edusp, 1975. p. 263-283.

HAMLIN, D. W. Uma História da Filosofia Ocidental. Trad. Ruy Jungmann. Jorge Zahar Editor. Disponível em: < <http://asmayr.pro.br/>> Acesso em: 15.dez.2007.

LÉVY, Pierre. Cibercultura. São Paulo, Ed. 34. 1999. Disponível em: <<http://www.sescsp.org.br/sesc/images/upload/conferencias/29.rtf>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Sociologia	2º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	
<p>Compreender que o pensamento científico em geral e o pensamento sociológico em particular, com seus conceitos e teorias, estão historicamente situados, devendo ser compreendidos em seus contextos sociais, políticos e culturais;</p> <p>Identificar o pensamento científico e o pensamento sociológico, com seus conceitos e teorias, como modalidades específicas de interpretação da realidade - e não como expressão definitiva da verdade a respeito dessa realidade - sendo caracterizados pela pluralidade, diversidade e conflito de pontos de vista;</p> <p>Capacidade de identificar, compreender e distinguir os conceitos de cultura, cultura popular, cultura erudita, cultura de massas, alteridade e etnocentrismo, com suas diferentes linguagens e conceitos e em suas diferentes concepções do objeto e do método sociológicos;</p> <p>Aplicar os referenciais teóricos clássicos de raça, cor e etnia, realizando e sistematizando observações da realidade social e vinculando-as aos conceitos e teorias estudados;</p> <p>Capacidade de identificar os elementos e dilemas fundamentais da indústria cultural e das mídias nas ciências sociais, analisando as metamorfoses do comportamento humano na sociedade capitalista, marcado tanto por uma dimensão objetiva como por uma dimensão subjetiva;</p>		
Unidades e Discriminação dos Temas		
UNIDADE I	Cultura, identidade e alteridade; O que é cultura? Cultura popular Cultura erudita Cultura de massa Identidade cultural Relativismo cultural e etnocentrismo Alteridade, tolerância e convivência.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

UNIDADE II	Raça, etnia e gênero; Conceito de raça, cor e etnia; Preconceito racial e movimentos afirmativos; Políticas de ações afirmativas; Relações de gênero; Marxismo Feminismo Dominação masculina e suas manifestações; Homofobia.
UNIDADE III	Violência e Controle social; O que é violência? Violência física, psicológica, verbal e simbólica; Controle social; Tipos de controle social; O controle repressivo legítimo e ilegítimo; Relações de dominação; Tipos de dominação.
UNIDADE IV	Ideologia e Indústria Cultural; O que é ideologia?; Tipos de ideologia; Indústria cultural; Indústria cultural e moda; Indústria cultural e etos urbanos; A ideologia da indústria cultural; Consumismo; Análise do discurso midiático

BOMENY, Helena. MEDEIROS, Bianca Freire. Tempos Modernos. Tempos de Sociologia. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

DIMENSTEIN, Gilberto. Dez Lições de Sociologia para um Brasil Cidadão. São Paulo: FTD, 2008.

DIAS, Reinaldo. Introdução à sociologia. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4ª Edição. Editora ARTMED, 2008.

MEKSENAS, Paulo. Aprendendo Sociologia: A paixão de conhecer a vida. São Paulo: Edições Loyola, 2001.

TOMAZI, Nelson Dácio. Sociologia para o Ensino Médio. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Filosofia	3º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	
<p>Capacidade para um modo especificamente filosófico de formular e propor soluções a problemas, nos diversos campos do conhecimento;</p> <p>Capacidade de desenvolver uma consciência crítica sobre conhecimento, razão e realidade sócio-histórico-política;</p> <p>Capacidade para análise, interpretação e comentário de textos teóricos, segundo os mais rigorosos procedimentos de técnica hermenêutica;</p> <p>Compreensão da importância das questões acerca do sentido e da significação da própria existência e das produções culturais;</p> <p>Percepção da integração necessária entre a filosofia e a produção científica, artística, bem como com o agir pessoal e político.</p>		
Unidades e Discriminação dos Temas		
UNIDADE I	Lógica e silogismos Lógica Verdade e validade Formas de inferência válida	
UNIDADE II	Corpo e consciência Dimensão psíquica Corpo e psiquismo A psicanálise e a estrutura da consciência	
UNIDADE III	Ética e Moral Ética Relações entre ética e moral Ser e dever ser Os valores: universalidade e relatividade Liberdade e determinismo	
UNIDADE IV	Sustentabilidade Sustentabilidade	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

Limites do modelo capitalista

Construção de novo modelo econômico: exploratório-sustentável

Bibliografia:

ARANHA, Maria Lúcia de A; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando. Introdução à Filosofia. São Paulo: Ed. Moderna, 2003.

BOFF, Leonardo. A Águia e a Galinha: uma metáfora da condição humana. 12ª ed. Petrópolis, RJ: 1997.

CHAUÍ, Marilena. Convite a filosofia. [versão eletrônica]: Disponível em: < <http://asmayr.pro.br/> > Acesso em: 15.dez.2007.

bibliografia Complementar:

HAMLYN, D. W. Uma História da Filosofia Ocidental. Trad. Ruy Jungmann. Jorge Zahar Editor. Disponível em: < <http://asmayr.pro.br/> > Acesso em: 15.dez.2007



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Sociologia	3º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	
<p>Compreender que o pensamento científico em geral e o pensamento sociológico em particular, com seus conceitos e teorias, estão historicamente situados, devendo ser compreendidos em seus contextos sociais, políticos e culturais;</p> <p>Identificar o pensamento científico e o pensamento sociológico, com seus conceitos e teorias, como modalidades específicas de interpretação da realidade - e não como expressão definitiva da verdade a respeito dessa realidade - sendo caracterizados pela pluralidade, diversidade e conflito de pontos de vista;</p> <p>Capacidade de identificar, compreender e distinguir os principais modelos clássicos de Estados e Governos, com suas diferentes linguagens e conceitos e em suas diferentes concepções do objeto e do método sociológicos;</p> <p>Aplicar os referenciais teóricos clássicos sobre Mudanças Sociais e Revolução, realizando e sistematizando observações da realidade social e vinculando-as aos conceitos e teorias estudados;</p> <p>Capacidade de identificar os elementos e dilemas fundamentais das questões das mudanças sociais e da atualidade da revolução nas ciências sociais, que tratam das metamorfoses do comportamento humano, marcado tanto por uma dimensão objetiva como por uma dimensão subjetiva.</p>		
Unidades e Discriminação dos Temas		
UNIDADE I	Estado/ Política e Instituições políticas Estado e governo; Tipos e formas de governo; Instituições políticas;	
UNIDADE II	Democracia Origens e evolução; Democracia participativa, representativa e deliberativa; Esfera pública (Habermas); Ciberdemocracia; Espaços públicos de participação institucionalizada; Conselhos; Orçamento Participativo;	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

	Fóruns; Projeto de iniciativa popular
UNIDADE III	Mudança social e Sociologia O que é mudança social?; A mudança social para os clássicos da sociologia; Burocracia e mudança; Modernização e desenvolvimento; Subdesenvolvimento e dependência; Cenário da mudança social nos séculos XIX. Tudo o que era sólido e estável se desmancha no ar
UNIDADE IV	Revolução e transformação social Sobre a revolução O termo revolução na história Revoluções clássicas Experiências revolucionárias no século xx. Revolução mexicana; Uma revolução comunista na Rússia; Revolução na China; Revolução socialista em Cuba. Um breve balanço E agora , o que nos espera? Cenário da revolução.primeira guerrilha pós-comunista
Bibliografia: BOMENY, Helena. MEDEIROS, Bianca Freire. Tempos Modernos. Tempos de Sociologia. São Paulo: Editora do Brasil, 2010. DIMENSTEIN, Gilberto. Dez Lições de Sociologia para um Brasil Cidadão. São Paulo: FTD, 2008. DIAS. Reinaldo. Introdução à sociologia. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4ª Edição. Editora ARTMED, 2008. Bibliografia complementar: MEKSENAS, Paulo. Aprendendo Sociologia: A paixão de conhecer a vida. São Paulo: Edições Loyola, 2001. TOMAZI, Nelson Dácio. Sociologia para o Ensino Médio. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Filosofia	4º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	
<p>Capacidade para um modo especificamente filosófico de formular e propor soluções a problemas, nos diversos campos do conhecimento;</p> <p>Capacidade de desenvolver uma consciência crítica sobre conhecimento, razão e realidade sócio-histórico-política;</p> <p>Capacidade para análise, interpretação e comentário de textos teóricos, segundo os mais rigorosos procedimentos de técnica hermenêutica;</p> <p>Compreensão da importância das questões acerca do sentido e da significação da própria existência e das produções culturais;</p> <p>Percepção da integração necessária entre a filosofia e a produção científica, artística, bem como com o agir pessoal e político.</p>		
Unidades e Discriminação dos Temas		
UNIDADE I	Filosofia e Ciência A ciência A revolução científica do século XVII A racionalidade científica Teoria e experiência Ciência moderna Ciência contemporânea Ética e Ciência	
UNIDADE II	O problema da Existência Dimensão transcendental Tempo e transcendência Finitude humana	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

	Em busca de uma construção identitária
UNIDADE III	Filosofia Política Política A disputa pelo poder no espaço político Estado: conflito, lei e justiça Responsabilidade social Transparência e mecanismos de controle social Cidadania e Direitos Humanos
UNIDADE IV	Antropologia e Sentido do Humano Perspectivas antropológicas A falência da razão instrumental A construção de valores O sentido da existência e sua transcendência A reinvenção do humano Crítica à tecnologia e ciência de base positivista

ARANHA, Maria Lúcia de A; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando. Introdução à Filosofia. São Paulo: Ed. Moderna, 2003.

CHAUÍ, Marilena. Convite a filosofia. [versão eletrônica]: Disponível em: < <http://asmayr.pro.br/> > Acesso em: 15. dez 2007.

SARTRE, Jean-Paul. O existencialismo é um humanismo. Trad. Rita Correa Guedes. 3 ed. São Paulo: Nova Cultural, 1987.

ADORNO T. W. e Horkheimer M. Dialética do esclarecimento. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1985. CHAUÍ, Marilena. Convite à filosofia. 12ª ed. São Paulo: Ática, 2000.

FOUCAULT, Michel. Prefácio. In: As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas. Trad. Salma Tannus. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1992. p. 5-27.

MAYR, Arnaldo H. Teoria do Conhecimento. Guia de Estudos (EaD) – Centro Universitário do Sul de Minas. Varginha (MG): UNIS-MG, 2008.

MORAIS, João Francisco R. Filosofia da ciência e da tecnologia. 6a.ed. Campinas: Papyrus, 1997. PERRONE-MOISÉS, Leyla. Aquele que desprende a ponta da cadeia. In: NASCIMENTO, Evandro. Jacques Derrida: perceber a desconstrução. São Paulo: Estação Liberdade, 2005. p. 95- 103.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ
Campus Macapá

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS NA FORMA
INTEGRADA

Componente Curricular	Período Letivo	Carga Horária
Sociologia	4º Ano	40h/a
Área profissional: Alimentos	Eixo tecnológico: Produção Alimentícia	
<p>Compreender que o pensamento científico em geral e o pensamento sociológico em particular, com seus conceitos e teorias, estão historicamente situados, devendo ser compreendidos em seus contextos sociais, políticos e culturais;</p> <p>Identificar o pensamento científico e o pensamento sociológico, com seus conceitos e teorias, como modalidades específicas de interpretação da realidade - e não como expressão definitiva da verdade a respeito dessa realidade - sendo caracterizados pela pluralidade, diversidade e conflito de pontos de vista;</p> <p>Capacidade de identificar, compreender e distinguir os Movimentos Sociais Tradicionais e os Novos Movimentos Sociais, com suas diferentes linguagens e conceitos e em suas diferentes concepções do objeto e do método sociológicos;</p> <p>Aplicar os referenciais teóricos clássicos do pensamento social brasileiro e da sociologia brasileira, realizando e sistematizando observações da realidade social e vinculando-as aos conceitos e teorias estudados;</p> <p>Capacidade de identificar os elementos e dilemas fundamentais da história dos movimentos sociais no Brasil a partir das ciências sociais, que tratam das transformações sociais e políticas no país, marcado tanto por uma dimensão objetiva como por uma dimensão subjetiva.</p>		
Unidades e Discriminação dos Temas		
UNIDADE I	Movimentos sociais/ cidadania/ democracia e políticas públicas Movimentos sociais e ação coletiva; Movimentos tradicionais (de classes); Movimentos urbanos e movimentos pós- materiais; Cidadania; Políticas públicas e inclusão	
UNIDADE II	Os Movimentos Sociais no Brasil Lutas no período colonial; Revoltas regionais, abolicionismo e republicanismo; De canudo à coluna prestes	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

	A república varguista República fardada; A nova república e o movimentos sociais hoje;
UNIDADE III	Mudança e transformação social no Brasil Duas — revoluções — no Brasil no século xx. Modernização conservadora — Modernidade sem modernização no brasil Mudanças nos últimos anos; Cenário da mudança social no brasil. Moral: cuidado quando a esquerda e a direita estão de acordo
UNIDADE IV	Sociologia Brasileira Conceito de sociologia brasileira; Formação do pensamento social brasileiro: séculos XIX e XX; Clássicos do pensamento social; Clássicos da sociologia brasileira; Florestan fernandes: um intelectual à parte. Iseb e o nacional-desenvolvimentismo. Raça e capitalismo meridional.
<p>BOMENY, Helena. MEDEIROS, Bianca Freire. Tempos Modernos. Tempos de Sociologia. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.</p> <p>DIMENSTEIN, Gilberto. Dez Lições de Sociologia para um Brasil Cidadão. São Paulo: FTD, 2008.</p> <p>DIAS, Reinaldo. Introdução à sociologia. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4ª Edição. Editora ARTMED, 2008.</p> <p>MEKSENAS, Paulo. Aprendendo Sociologia: A paixão de conhecer a vida. São Paulo: Edições Loyola, 2001.</p> <p>TOMAZI, Nelson Dácio. Sociologia para o Ensino Médio. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>CHACON, V. Formação das ciências sociais no Brasil. São Paulo: Ed. UNESP, 2008.</p> <p>COSTA, J. C. Contribuição à história das ideias no Brasil. Rio de Janeiro: José Olympio, 1956. FAORO, R. Existe um pensamento político brasileiro? São Paulo: Ática, 1994.</p> <p>FERNANDES, F. A Sociologia no Brasil. Petrópolis: Vozes, 1980. IANNI, O. Pensamento social no Brasil. Bauru: Edusc/Anpocs, 2004</p>	