



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Campus Cuiabá Bela Vista**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS  
CONCOMITANTE INTERCOMPLEMENTAR AO ENSINO MÉDIO**

**PARCERIA IFMT-SEDUC/MT 2024-2026**

**EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

**MODALIDADE: Presencial**

**Cuiabá - MT**

**2024**

Aprovado pelas resoluções CONSEPE/IFMT n. 28 de 06/09/24 e CONSUP/IFMT n. 056 de 13/09/24



Aprovado pelas resoluções CONSEPE/IFMT n. 28 de 06/09/24 e CONSUP/IFMT n. 056 de 13/09/24



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Campus Cuiabá Bela Vista**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS  
CONCOMITANTE INTERCOMPLEMENTAR AO ENSINO MÉDIO**

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO  
PORTARIA 202/2023, DE 9 DE NOVEMBRO DE 2023**

Veralucia Guimarães de Souza - Presidente

Andreia Fernanda Silva Iocca - Membro

Francis Elpi de Oliveira Nascimento - Membro

Marcelo Ednan Lopes da Costa - Membro

Marcos Sousa Rabelo - Membro

Reinaldo de Souza Bilio- Membro

Cuiabá - MT

2024



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Campus Cuiabá Bela Vista**

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA DO BRASIL**  
Luiz Inácio Lula da Silva

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**  
Camilo Sobreira de Santana

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA: SETEC**  
Getúlio Marques Ferreira

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO  
GROSSO**  
Júlio César dos Santos

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**  
Luciana Maria Klamt

**DIRETORIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO**  
Lucas Santos Café

**DIREÇÃO GERAL DO CAMPUS**  
Jairo Luiz Medeiros Aquino Júnior

**DEPARTAMENTO DE ENSINO DO CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA**  
Francismeiry Cristina de Queiroz

**COORDENAÇÃO ADJUNTA DOS CURSOS TÉCNICOS CONCOMITANTES  
INTERCOMPLEMENTAR**  
Veralucia Guimarães de Souza

**COORDENAÇÃO DE CURSO**  
Andréia Fernanda Silva Iocca

Cuiabá-MT  
2024



## SUMÁRIO

<b>IDENTIFICAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES.....</b>	<b>07</b>
<b>IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>10</b>
<b>1 APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>12</b>
1.1 HISTÓRICO DO IFMT CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA.....	14
<b>2 OBJETIVO E JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA ESPECIAL.....</b>	<b>18</b>
<b>3 JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO.....</b>	<b>20</b>
<b>4 OBJETIVO GERAL.....</b>	<b>24</b>
4.1 <b>Objetivos Específicos.....</b>	<b>24</b>
<b>5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO.....</b>	<b>25</b>
5.1 PERFIL PROFISSIONAL E ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	27
5.2 ITINERÁRIOS FORMATIVOS – CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA.....	28
5.3 PERFIL DE FORMAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA.....	28
<b>6 DIRETRIZES.....</b>	<b>29</b>
6.1 LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL.....	31
<b>7 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DA PRÁTICA PEDAGÓGICA.....</b>	<b>31</b>
<b>8 METODOLOGIA DE DESENVOLVIMENTO DO CURSO.....</b>	<b>34</b>
<b>9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>35</b>
9.1 EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS.....	37
9.2 EDUCAÇÃO AMBIENTAL.....	38
9.3 EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS.....	38
9.4 PARTICIPAÇÃO EM MONITORIAS, NIVELAMENTO E PROJETOS DE PESQUISA E EXTENSÃO.....	39
<b>10 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE INTERCOMPLEMENTAR AO ENSINO MÉDIO.....</b>	<b>40</b>
10.1 INDICADORES DA MATRIZ ITINERÁRIO FTP.....	52
10.2 RESUMO DA MATRIZ.....	53
<b>11 FLUXOGRAMA.....</b>	<b>54</b>
<b>12 MATRIZ CURRICULAR DA FORMAÇÃO GERAL BÁSICA.....</b>	<b>55</b>
<b>13 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....</b>	<b>56</b>
<b>14 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS.....</b>	<b>56</b>



<b>15</b>	<b>AVALIAÇÃO</b> .....	57
15.1	AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	58
15.2	RECUPERAÇÃO.....	58
15.3	REVISÃO DE AVALIAÇÃO E AVALIAÇÃO EM SEGUNDA CHAMADA.....	59
<b>16</b>	<b>REGIME DE PROGRESSÃO</b> .....	59
16.1	PROGRESSÃO ANUAL.....	59
16.2	RETENÇÃO.....	62
16.3	CONTROLE DE FREQUÊNCIA.....	62
<b>17</b>	<b>REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b> .....	62
<b>18</b>	<b>PÚBLICO-ALVO</b> .....	63
<b>19</b>	<b>INGRESSO NO CURSO</b> .....	63
<b>20</b>	<b>MATRÍCULA E REMATRÍCULA</b> .....	63
20.1	REGIME DE MATRÍCULA.....	63
<b>21</b>	<b>MOBILIDADE DO ESTUDANTE</b> .....	64
21.1	TRANSFERÊNCIA E MOVIMENTAÇÃO ENTRE OS CURSOS.....	64
<b>22</b>	<b>COORDENAÇÃO DE CURSO</b> .....	64
22.1	SERVIÇO DE SECRETARIA ESCOLAR.....	65
22.2	CONSELHO DE CLASSE.....	66
22.3	ORIENTAÇÃO, ACOMPANHAMENTO E ATENDIMENTO AO ESTUDANTE.....	67
22.3.1	<b>Atendimento domiciliar ao estudante</b> .....	68
22.3.2	<b>Atividades de Nivelamento</b> .....	70
22.3.3	<b>Apoio psicopedagógico</b> .....	70
22.4	INCLUSÃO (PESSOA COM DEFICIÊNCIA) .....	71
22.5	ATIVIDADES INTEGRADORAS.....	73
<b>23</b>	<b>CERTIFICAÇÃO</b> .....	74
<b>24</b>	<b>CONCLUSÃO DO ENSINO MÉDIO</b> .....	74
<b>25</b>	<b>CONCLUSÃO DO CURSO TÉCNICO</b> .....	74
<b>26</b>	<b>SOLENIDADE DE CONCLUSÃO DO CURSO</b> .....	75
<b>27</b>	<b>REGIME DISCIPLINAR DISCENTE</b> .....	75
<b>28</b>	<b>SISTEMA DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CURSO</b> .....	75



<b>29</b>	<b>RECURSOS</b> .....	78
29.1	PERFIL DOS DOCENTES.....	78
29.2	PERFIL DOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS.....	79
29.3	PERFIL DOS GESTORES.....	79
29.4	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO CAMPUS.....	79
29.5	ESTRUTURA FÍSICA E DE PESSOAL DA ESCOLA ESTADUAL PARCEIRA.....	89
29.6	PLANEJAMENTO ECONÔMICO-FINANCEIRO.....	89
29.6.1	<b>Contratação dos docentes para oferta dos componentes curriculares</b> .....	89
29.6.2	<b>Contratação dos docentes para oferta do reforço e dependência</b> .....	90
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	91
	<b>ANEXOS</b> .....	98
	I - EMENTÁRIO DO 1º ANO DE CURSO.....	98
	II - EMENTÁRIO DO 2º ANO DE CURSO.....	106
	III - EMENTÁRIO DO 3º ANO DE CURSO.....	114



## IDENTIFICAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO IFMT					
<b>Unidade:</b>	Reitoria				
<b>CNPJ:</b>	10.784.782/0001-50				
<b>Endereço:</b>	Avenida Senador Filinto Muller, nº 953, Duque de Caxias				
<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78043-409
<b>Telefone:</b>	(65) 3616-4100 / 3616-4105				
<b>Site:</b>	<a href="http://www.ifmt.edu.br">www.ifmt.edu.br</a>				

DIRIGENTE MÁXIMO DA INSTITUIÇÃO					
<b>Cargo:</b>	Reitor				
<b>Nome:</b>	Júlio César dos Santos				
<b>Endereço:</b>	Avenida Senador Filinto Muller, nº 953, Duque de Caxias				
<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78043-409
<b>Telefone:</b>	(65) 3616-4100				
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:gabinete@ifmt.edu.br">gabinete@ifmt.edu.br</a>				

DIRIGENTE DE ENSINO DA INSTITUIÇÃO					
<b>Cargo:</b>	Pró-Reitora de Ensino				
<b>Nome:</b>	Luciana Maira Klamt				
<b>Endereço:</b>	Avenida Senador Filinto Muller, nº 953, Duque de Caxias				
<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78043-409





<b>Telefone:</b>	(65) 3616-4170
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:ensino@ifmt.edu.br">ensino@ifmt.edu.br</a>

<b>DIRIGENTE DA EPT DE NÍVEL MÉDIO</b>					
<b>Cargo:</b>	Diretor EPT de Nível Médio				
<b>Nome:</b>	Lucas Santos Café				
<b>Endereço:</b>	Avenida Senador Filinto Muller, nº 953, Duque de Caxias				
<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78043-409
<b>Telefone:</b>	(65) 3616-4173				
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:diretoria.eptmedio@ifmt.edu.br">diretoria.eptmedio@ifmt.edu.br</a>				

<b>IDENTIFICAÇÃO DO IFMT CAMPUS</b>					
<b>Unidade:</b>	Campus Cuiabá Bela Vista				
<b>CNPJ:</b>	10.784.782/0001-50				
<b>Endereço:</b>	Avenida Vereador Juliano Costa Marques, s/nº., Bela Vista				
<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78050-568
<b>Telefone:</b>	(65) 3318-5100 / 3318-5101 / 3318-5161				
<b>Site:</b>	<a href="https://blv.ifmt.edu.br/inicio/">https://blv.ifmt.edu.br/inicio/</a>				

<b>DIRIGENTE GERAL DO CAMPUS</b>	
<b>Cargo:</b>	Diretor Geral
<b>Nome:</b>	Jairo Luiz Medeiros Aquino Júnior
<b>Endereço:</b>	Avenida Vereador Juliano Costa Marques, s/nº., Bela Vista



<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78050-568
<b>Telefone:</b>	(65) 3318-5100 / 3318-5101				
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:jairo.junior@ifmt.edu.br">jairo.junior@ifmt.edu.br</a>				

<b>DIRIGENTE DE ENSINO DO CAMPUS</b>					
<b>Cargo:</b>	Chefe do Departamento de Ensino				
<b>Nome:</b>	Francismeiry Cristina de Queiroz				
<b>Endereço:</b>	Avenida Vereador Juliano Costa Marques, s/nº., Bela Vista				
<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78050-568
<b>Telefone:</b>	(65) 3318-5100 / 3318-5101				
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:francismeiry.queiroz@ifmt.edu.br">francismeiry.queiroz@ifmt.edu.br</a>				

<b>IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA ESTADUAL PARCEIRA</b>					
<b>Nome:</b>	Escola Estadual Professora Eliane Digigov Santana				
<b>Direção:</b>	Ruthe Nely				
<b>Endereço:</b>	Av. Ver. Juliano da Costa Marques				
<b>Cidade:</b>	Cuiabá	<b>UF:</b>	MT	<b>CEP:</b>	78050-550
<b>Telefone:</b>	(65) 3653-7082				
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:cba.ee.bela.vista.@educ.mt.gov.br">cba.ee.bela.vista.@educ.mt.gov.br</a>				



## IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico: <b>Produção Alimentícia</b>
Habilitação: Técnico de Nível Médio
Forma de oferta: Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio
Resolução de autorização do curso: Resolução Consup/IFMT 138/2022 de 21 de dezembro de 2022. Resolução de aprovação do projeto pedagógico: Resolução Consup/IFMT 56/2024 de 13 de setembro de 2024.
Carga Horária da Formação Geral Básica: 1.800 (mil e oitocentas horas)
Carga Horária do Itinerário Formativo: 1.200 (mil e duzentas horas)
Carga horária do Estágio Curricular não obrigatório: 120 (cento e vinte horas)
Carga Horária do Itinerário Formativo Técnico e da Formação Geral Básica: 3.000 (três mil horas)
Periodicidade da oferta: Única
Forma de ingresso: Processo Seletivo regido por Edital específico
Número de estudantes por turma: 35
Número de turmas: 1
Total de vagas: 35
Regime de matrícula: Anual em todos os componentes curriculares
Modalidade: Presencial
Integralização: oferta em 03 (três) anos



Turno das aulas na Escola Estadual: ( x ) Matutino ( ) Vespertino ( ) Noturno

Turno das aulas no IFMT: ( x ) Matutino ( ) Vespertino ( ) Noturno

Início do curso: 2024



## 1 APRESENTAÇÃO

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs) constituem-se como uma política pública de transformação da realidade social, econômica e cultural, que foram criados com a finalidade de contribuir na dissolução das hierarquias, estratificações e classificações sociais, econômicas, raciais e de gênero, na medida em que, através da construção de educação profissional técnica pública, gratuita e de excelência, é possível intervir, diretamente, na composição do estrato social de um país cuja sociedade se originou de relações colonialistas e patriarcais.

De acordo com o Ministério da Educação, os IFs, instituídos durante o governo do Presidente Luiz Inácio Lula da Silva, ressaltam a valorização da educação e das instituições públicas, aspectos das atuais políticas públicas entendidas e incorporadas como fundamentais para a construção de uma nação soberana e democrática, o que pressupõe e sugere o enfrentamento e o combate às desigualdades estruturais de toda ordem, principalmente, às econômicas, sociais, raciais e de gênero.

Criados por meio da Lei nº 11.892/2008, os IFs têm por finalidade, entre outras, “[...] ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional” (BRASIL, 2008). O que evidencia o artigo acima é de suma importância, pois, em que pese a prioridade dos IFs ser a oferta de cursos técnicos integrados ao ensino Médio, a oferta de cursos concomitantes intercomplementares é totalmente respaldada e incentivada pela Lei nº 11.892/2008.

Observadas todas as finalidades previstas na Lei nº 11.892/2008, os IFs têm, entre outros objetivos, “[...] estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional” (BRASIL, 2008). Se observamos que os cursos concomitantes intercomplementares buscam realização da integração do currículo de uma oferta que acontece em instituições distintas e que os IFs devem estimular e apoiar processos educativos que envolvam a educação profissional técnica, a presente proposta se adequa perfeitamente às finalidades e objetivos da Lei nº 11.892/2008.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT, criado nos termos da Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008, mediante integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de Mato Grosso, do Centro Federal de Educação



Tecnológica de Cuiabá e da Escola Agrotécnica Federal de Cáceres, é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Vinculada ao Ministério da Educação, possui natureza jurídica de autarquia, com autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático pedagógica e disciplinar.

O IFMT tem no Estado de Mato Grosso a sua área de atuação geográfica, conta com 14 campi em funcionamento (Alta Floresta, Barra do Garças, Cáceres, Campo Novo do Parecis, Confresa, Cuiabá – Octayde Jorge da Silva, Cuiabá – Bela Vista, Juína, Pontes e Lacerda, Primavera do Leste, Rondonópolis, São Vicente, Sorriso e Várzea Grande). Possui ainda cinco campi avançados, nos municípios de Diamantino, Lucas do Rio Verde, Tangará da Serra, Sinop e Guarantã do Norte.

Atualmente, possui aproximadamente 25 mil estudantes, nos mais de 100 cursos distribuídos nos níveis: Superior (bacharelado, licenciatura e tecnologias), Pós-graduação (especializações e mestrados), Técnico (com ensino médio integrado, subsequente, concomitante e Proeja), Educação a Distância (UAB), além de cursos de curta duração, como FIC (Formação Inicial e Continuada).

A história do Instituto Federal de Mato Grosso inicia-se no ano de 1909, quando se iniciaram as primeiras experiências em educação profissional e tecnológica no País. Neste ano, foi criada a Escola de Aprendizes e Artífices de Mato Grosso, onde atualmente funciona o Campus Cuiabá - Cel. Octayde Jorge da Silva deste IFMT. No ano de 1943, foi criado o Aprendizado Agrícola de Mato Grosso, em Santo Antônio do Leverger, onde atualmente funciona o Campus São Vicente. Já no ano de 1980, foi criada a Escola Agrotécnica Federal de Cáceres, atualmente Campus Cáceres. Após algumas mudanças de nomenclatura, chegamos ao ano de 2008, com três centros de referência em educação profissional no Estado: o CEFET Mato Grosso (em Cuiabá), o CEFET Cuiabá (em São Vicente) e a Escola Agrotécnica Federal de Cáceres. Neste período, já estavam em funcionamento ou em fase de implantação as unidades de ensino descentralizadas (Uned), no bairro do Bela Vista (Cuiabá) e nos municípios de Pontes e Lacerda, Campo Novo do Parecis, Juína, Confresa, Barra do Garças e Rondonópolis.

Na data de 29 de dezembro de 2008, a Lei nº 11.892 criou os Institutos Federais em todo o País. Em Mato Grosso, o Instituto Federal de Mato Grosso (IFMT) surge com a junção das três autarquias - CEFET Mato Grosso (em Cuiabá), o CEFET Cuiabá (em São Vicente) e Escola Agrotécnica Federal de Cáceres. Desde então, em um processo de expansão e interiorização, o IFMT alcançou diversas outras localidades, tais como



Primavera do Leste, Várzea Grande, Alta Floresta, Diamantino, Lucas do Rio Verde e Tangará da Serra.

## 1.1 HISTÓRICO DO IFMT - CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA

O Campus Cuiabá – Bela Vista foi inaugurado em 13 de setembro de 2006 e seu funcionamento foi autorizado pela Portaria Ministerial nº 1.586, de 15 de setembro de 2006. Antes disso, era denominado como Unidade Descentralizada Bela Vista, sendo uma extensão do Centro Federal de Educação Tecnológica de Mato Grosso (CEFET-MT).

O Campus possui uma área total de 70.000 m<sup>2</sup>, sendo 12.926 m<sup>2</sup> de área construída, e está situado em Cuiabá, capital do estado, no Bairro Bela Vista, na Avenida Juliano Costa Marques, esquina com Avenida Oátomo Canavarros, s/nº., em uma região que possui comunidades com baixo índice de desenvolvimento, com dificuldade para acesso aos serviços públicos básicos, e também bairros vizinhos de classe média alta, refletindo a realidade dos contrastes sociais existentes em praticamente todo o país.

O Campus atua na oferta de cursos técnicos ligados aos eixos tecnológicos de: Ambiente e Saúde, Produção Alimentícia e Produção Industrial e cursos tecnológicos ligados aos eixos de: Ambiente e Saúde, Produção Alimentícia e Educação. O Campus hoje tem sua estrutura, corpo docente e técnico-administrativo atendendo aos cursos da educação profissional, tecnológica e educação.

Para criação desses cursos foram realizadas ações e estudos que demonstram que os mesmos se encontram em total sintonia com os arranjos produtivos locais da cidade Cuiabá e entorno da baixada cuiabana, relacionados aos setores econômicos primário, secundário e terciário; estimulando a pesquisa aplicada, a extensão, a produção cultural, o empreendedorismo, a inovação técnica e tecnológica; apoiando processos educativos que levem à geração de trabalho e renda, o desenvolvimento econômico, social e cultural da região.

Levando em consideração a oferta dos cursos técnicos integrados da cidade de Cuiabá e Várzea Grande, sempre foi uma demanda no campus e da comunidade do entorno, a oferta de cursos concomitantes intercomplementares, principalmente, após a promulgação da Lei nº 13.415/2017 que estabelece mudanças estruturais na modalidade de oferta do Ensino Médio, compreendendo a ampliação da carga horária para 1.000 horas anuais e definição de uma nova organização curricular mais flexível que contemple a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e o Itinerário Formativo com foco nas áreas



do conhecimento e na formação técnica e profissional.

O Novo Ensino Médio permite a possibilidade de escolha e a garantia de direitos de aprendizagens comuns a todos os estudantes brasileiros, sendo uma das escolhas garantidas pela Lei nº 13.415/2017 o Itinerário relativo à Formação Técnica e Profissional. Esse fato elevou a demanda por educação profissional técnica de nível médio no Estado de Mato Grosso, inclusive, no município de Cuiabá e Várzea Grande. Neste sentido, muitos estudantes concluintes do ensino fundamental das redes pública e privada da cidade de Cuiabá e Várzea Grande e em seu entorno pretendiam estudar na forma integrada cursos técnicos neste campus ou escolher o itinerário formativo profissional na Rede Estadual de Educação Básica, todavia, tal perspectiva não foi possível, no caso do IFMT, em função do insuficiente quadro de docentes responsáveis pelo componentes curriculares da formação básica e, no caso da Rede Estadual, a estrutura da SEDUC-MT não permite o atendimento pleno a demanda estudantil em relação ao Itinerário da Formação Técnica e Profissional.

A partir desse contexto e da possibilidade prevista no Decreto nº 5.154/2004, na Lei nº 11.741/2008, que altera a Lei nº 9.394/1996, e na Resolução CNE/CP nº 01/2021, de instituições de ensino distintas, mediante convênios de intercomplementaridade, visando ao planejamento e ao desenvolvimento de projeto pedagógico unificado, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, através da Pró-Reitoria de Ensino e da Diretoria da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, iniciou, em abril de 2022, diálogos com a Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso com o objetivo de estabelecer, nos termos da legislação, a celebração de um convênio de intercomplementaridade com vistas à oferta conjunta, mediante projeto pedagógico unificado, de cursos técnicos concomitantes intercomplementares na forma, mas integrado na organização.

O Convênio (Projeto nº 3.220.009) celebrado entre a Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso (SEDUC-MT) e o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, tem por objetivo a execução conjunta de ações para oferta de cursos técnicos, na forma concomitante intercomplementar, em instituições de ensino distintas, mediante convênio de intercomplementaridade, visando ao planejamento e ao desenvolvimento de projeto pedagógico unificado.

Para a concretização dessa finalidade, a SEDUC-MT identificou e elegeu, em conjunto com o IFMT campus Cuiabá Bela Vista, a Escola Estadual Professora Eliane Digigov Santana como executoras desta oferta especial, na qual será constituída turmas





de estudantes para articulação do Ensino Médio com a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Essa parceria busca o desenvolvimento de ações compartilhadas entre as duas redes públicas de ensino, com vistas ao cumprimento dos objetivos do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica, expandindo a oferta para estudantes da rede pública. Assim, esses estudantes passam a ter mais possibilidades e oportunidades ao final da educação básica, pois, poderão ingressar na educação superior ou inserir-se no mundo do trabalho como profissionais qualificados e/ou empreendedores. Dessa forma, o convênio estabelecido entre SEDUC-MT e o IFMT contribui de forma significativa para uma mudança de perspectiva em relação ao futuro dos estudantes, garantido aos estudantes ingressantes nessa oferta, o itinerário na educação profissional técnica.

Assim, o presente convênio visa a expansão da oferta de educação profissional técnica de nível médio no IFMT campus Cuiabá Bela Vista, a partir de uma oferta especial a ser desenvolvida em conjunto com a Escola Estadual Professora Eliane Digigov Santana por meio de projeto pedagógico unificado, a ser organizado e desenvolvido a partir do 1º semestre letivo de 2024, combinando componentes curriculares e estratégias pedagógicas da formação básica e da educação profissional técnica, mesmo estas acontecendo em instituições distintas.

É importante pontuar que nessa oferta especial, os estudantes não desfrutam das experiências educacionais vividas normalmente em um curso concomitante “padrão”, pois, é necessário que os mesmos estejam matriculados na 1º série do Ensino Médio das Escolas Estaduais e sejam inseridos em um projeto intentado por duas instituições para a melhoria da qualidade e expansão das oportunidades da educação ofertada.

Para atingir esses objetivos, as duas redes públicas de ensino que ofertam cursos no nível do Ensino Médio, em Alimentos, se propõem a somar esforços, compartilhar experiências organizacionais e pedagógicas para oportunizar uma ampliação na formação dos estudantes, na etapa final da Educação Básica, por meio da oferta de Ensino Médio articulado, na forma concomitante por intercomplementaridade.

Trata-se de uma experiência educacional inovadora, no âmbito do IFMT e da SEDUC-MT, quanto à organização curricular do Ensino Médio de forma intercomplementar com a educação profissional técnica, de modo a assegurar as condições necessárias ao pleno desenvolvimento do estudante.

O Curso Técnico em Alimentos na forma concomitante intercomplementar ao Ensino Médio será ofertado ao longo de três anos, com entrada única, e integralização



dentro do período da oferta 2024-2026, com carga horária total mínima obrigatória de 1.200h (mil e duzentas horas), ofertará 35 vagas para ingresso em 2024/1. No intuito de oportunizar maior tempo de integração entre as instituições participantes, a concomitância se dará a partir da primeira série do ensino médio regular, conforme critérios definidos no Convênio e no Edital de seleção publicado e executado pela SEDUC-MT. Caberá a SEDUC-MT a oferta da formação geral básica, por meio das unidades escolares supracitadas, e ao IFMT campus Cuiabá Bela Vista caberá a oferta do itinerário formativo da educação profissional técnica.

O IFMT será responsável pela emissão dos certificados aos estudantes que concluírem o itinerário formativo da educação profissional técnica, obedecendo os critérios de avaliação e aprovação que serão definidos no projeto pedagógico unificado do curso. O Diploma deverá ser registrado pelo IFMT campus Cuiabá Bela Vista e constará o número do cadastro no sistema de informação vigente para fins de validade nacional.

Cada um desses entes, SEDUC-MT e IFMT, assumem atribuições específicas e um eixo central atribuído ao conjunto no processo de adoção e implantação de um novo paradigma que se sustenta na flexibilidade e no diálogo, seja do setor educacional, governamental, ou do setor produtivo, todos com o intuito de promover o ser humano em níveis mais desenvolvidos de escolarização, inserção nos mundos do trabalho e a garantia de inclusão social, racial e econômica para estudantes da escola pública do município de Cuiabá e Várzea Grande.

Apesar do curso proposto ser desenvolvido em instituições distintas, cabendo a cada uma delas a certificação da oferta sob sua responsabilidade, fruto do Termo de Convênio (Projeto nº 3.220.009), sua proposta pedagógica é unificada, no qual ambas as partes atuarão em um ambiente de planejamento visando o diálogo entre os componentes da Base Nacional Comum Curricular e a Formação Técnica e Profissional. Desta forma, o curso proposto tem sua relevância atribuída ao impulso em que a formação qualificada ganha para a elevação dos níveis de escolaridade e inclusão social, racial e econômica de uma parcela significativa de jovens, na qual a integração institucional entre SEDUC-MT e IFMT, visando esforços mútuos na área de ensino e outras atividades correlatas, possa auxiliar na promoção da política de redução da pobreza e das desigualdades sociais, raciais, econômicas e de gênero no âmbito estadual.



## **2 OBJETIVO E JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA ESPECIAL**

A oferta especial de cursos técnicos na forma concomitante intercomplementar ao Ensino Médio tem como objetivo geral propiciar a formação na perspectiva da omnilateralidade e da politecnicidade de profissionais-cidadãos, por meio da profissionalização de nível técnico integrado ao ensino médio, que atenda, além das expectativas dos mundos do trabalho, também as necessidades humanas, sociais e culturais, em um trabalho que preze por uma formação crítica e libertadora, que busque integrar os conhecimentos da formação básica com os conhecimentos técnico-profissionais que gerenciam atividades próprias da área, na perspectiva da interdisciplinaridade, integração e da contextualização de conteúdos e situações, preparando os estudantes para os mundos do trabalho e para situações que exijam discernimento crítico de situações reais vividas na sociedade em que se encontra inserido.

- Considerando a Lei nº 13.415/2017 que estabelece mudanças estruturais na modalidade de oferta do Ensino Médio, compreendendo a ampliação da carga horária para 1.000 horas anuais e definição de uma nova organização curricular mais flexível que contemple a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e o Itinerário Formativo com foco nas áreas do conhecimento e na formação técnica e profissional;
- Considerando a Resolução CNE/CEB nº 3/2018 que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;
- Considerando a Resolução CNE/CP nº 1/2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica;
- Considerando que o Novo Ensino Médio permite a possibilidade de escolha e a garantia de direitos de aprendizagens comuns a todos os estudantes brasileiros, sendo uma das escolhas garantidas pela Lei nº 13.415/2017 o Itinerário da Formação Técnica e Profissional;
- Considerando que o Novo Ensino Médio leva em conta o desenvolvimento do protagonismo e do projeto de vida, por meio da escolha orientada do que o estudante tem interesse em estudar, deste modo, apoia-se o desenvolvimento da autonomia, acompanhada do senso de responsabilidade que as escolhas sobre o futuro exigem, entre essas escolhas o Itinerário da Formação Técnica e Profissional;



- Considerando que, no Novo Ensino Médio, a partir da garantia de aprendizagens essenciais e comuns a todos os estudantes, referenciadas na BNCC e da oferta de Itinerários Formativos organizados e estruturados pedagogicamente, o estudante poderá escolher a formação que mais se ajusta às suas aspirações, aptidões e ao seu projeto de vida, sendo que, o destaque (prioridade), por parte dos estudantes da Educação Básica do Estado de Mato Grosso, foi a escolha do Itinerário da Formação Técnica e Profissional;
- Considerando que a espinha dorsal do Novo Ensino Médio é o protagonismo juvenil, que estimula o jovem a fazer escolhas, tomar decisões e se responsabilizar por elas e que é tarefa da Administração Pública oferecer as condições necessárias para que as escolhas e o protagonismo dos jovens sejam respeitados e estimulados;
- Considerando que para atender a essa prerrogativa de escolha do curso pelo estudante as escolas oportunizarão, no mínimo, duas opções de cursos (Itinerários) e a Administração Pública entende a necessidade da oferta do Itinerário da Formação Técnica e Profissional para estimular não só o protagonismo do estudante, mas também para promover o desenvolvimento econômico, social e científico no Estado de Mato Grosso;
- Considerando que a Administração Pública necessita ofertar cursos de educação profissionalizante compreendendo atendimento ao Ensino Médio regular (1º ao 3º ano) da Rede Pública de Ensino do Estado de Mato Grosso e, no momento, a estrutura do Estado não permite o atendimento pleno a demanda estudantil em relação Itinerário da Formação Técnica e Profissional;
- Considerando o currículo do Ensino Médio composto pela Base Nacional Comum Curricular e por itinerários formativos (LDB, art. 36), e a real insuficiência de pessoal da rede estadual em ofertar diferentes arranjos curriculares, especificamente a formação técnica e profissional em todos municípios do estado;
- Considerando a capacidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, de atendimento à uma parte da demanda real do Itinerário da Formação Técnica e Profissional existente no Estado de Mato Grosso, através da oferta de cursos técnicos concomitantes intercomplementares e de qualificação profissional definidos pela Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021;
- Considerando que está previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, Resolução CNE/CEB nº 03, de 21 de novembro de 2018, Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional, Parecer CNE/CP nº 17/2020 e



Resolução CNE/CP nº 01/2021, e na Resolução Normativa nº 008/2021/CEE-MT a possibilidade de se estabelecer parcerias para a oferta da trilha de aprofundamento em EPT, a Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso, se pautará nessa premissa para firmar parcerias a fim de contemplar a oferta de cursos técnicos às escolas da rede pública estadual.

Este Convênio visa a pactuação voltada para o estabelecimento da oferta especial e fundamenta-se na lógica da flexibilidade e da aproximação dos estudantes aos desafios do mundo contemporâneo, integrando a Formação Geral Básica (FGB) ao itinerário profissional como possibilidade de desenvolvimento de competências e habilidades capazes de atender às suas aspirações e, ao mesmo tempo, às exigências do mundo do trabalho. Conclui-se que a Administração Pública necessita ofertar cursos de educação profissionalizante compreendendo atendimento ao Ensino Médio (1º ao 3º ano) da Rede Pública de Ensino do Estado de Mato Grosso. Neste sentido, se justifica a necessidade, por parte da Administração Pública do Estado de Mato Grosso, do estabelecimento de parcerias que visem a pactuação de serviços para a oferta cursos de educação profissionalizante compreendendo atendimento ao Ensino Médio regular (1º ao 3º ano) da Rede Pública de Ensino do Estado de Mato Grosso.

### **3 JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO**

O Estado de Mato Grosso ocupa uma área de 906.806,9 km<sup>2</sup>, localizado na parte ocidental da região Centro-Oeste do Brasil. Limita-se ao norte com os Estados do Amazonas e Pará, a leste com os Estados de Tocantins e Goiás, ao sul com o Estado de Mato Grosso do Sul e a oeste com o Estado de Rondônia e a Bolívia. Em termos de extensão territorial, Mato Grosso só é superado, no país, pelos Estados do Amazonas e Pará. Possui três biomas: Amazônia, Pantanal e Cerrado, sendo uma referência como potencialidade para o uso de um ambiente sustentável e equilibrado. Mato Grosso tem, na agricultura, seu principal setor econômico, a partir do qual pretende estender seu crescimento.

Segundo o Instituto Mato Grossense de Economia Agropecuária (IMEA, 2021), Mato Grosso conquistou o primeiro lugar do ranking nacional na produção de carne bovina, soja, milho e algodão, ao apresentar valores em torno de 65 milhões de toneladas em 2017, o que o consolida como um dos mais importantes Estados na produção agroindustrial. Assim, o curso objetiva o desenvolvimento da sociedade mato-grossense,



uma vez que os futuros profissionais atuarão em setores estratégicos para a economia local: agropecuária, administração de empresas, indústria, construção civil, comunicação, tecnologias, serviços, meio ambiente e educação.

Nesse contexto, esse Projeto Pedagógico de Curso visa o planejamento e estruturação da oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, no período 2024-2026, a partir da Lei nº 13.415/2017 em parceria com a Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso – SEDUC. A Lei do Novo Ensino Médio promoveu alterações na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/1996), e o currículo do Ensino Médio passou a ser composto pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e por itinerários formativos. Conforme a LDB, a organização do currículo do Ensino Médio, na oferta dos itinerários formativos, deverá considerar diferentes arranjos curriculares. A Formação Técnica e Profissional (FTP) é uma das formas de oferta dos itinerários formativos, sendo essa parceria uma estratégia de integração da Educação Profissional com o Ensino Médio.

Considerando a Resolução CNE/CEB nº 3/2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, e as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para Educação Profissional e Tecnológica, Resolução CNE/CP nº 1/2021, esse Projeto Pedagógico de Curso tem como forma de organização curricular a oferta concomitante intercomplementar desenvolvida simultaneamente em distintas instituições de ensino, mas integrada no conteúdo e execução de projeto pedagógico unificado.

O ensino técnico, embora possa conduzir os estudantes para o ingresso na educação superior, tem como um dos princípios a “articulação com o setor produtivo para a construção coerente de itinerários formativos, com vista ao preparo para o exercício das profissões operacionais, técnicas e tecnológicas, na perspectiva da inserção laboral dos estudantes” (Resolução CNE/CP nº 1/2021). A inserção da juventude no mundo do trabalho, especialmente os jovens das classes menos favorecidas, enfrenta diversos desafios, desde a falta de oportunidades para se qualificar, dificuldades em conciliar os estudos com o trabalho, além da formação básica insuficiente. E, de outro lado, a mesma educação profissional, pública e de qualidade que estruturalmente é distanciada das expectativas desses jovens, muitas vezes é frequentada pelos jovens de classe média como alternativa de inserção de trabalho, acesso à educação superior e ascensão social (SANTOS, 2020).

Tendo em vista que os cursos da Educação Profissional e Tecnológica podem ser organizados por itinerários formativos, observadas as orientações oriundas dos eixos



tecnológicos, a previsão da oferta da Educação Profissional Técnica em articulação com as etapas e as modalidades da Educação Básica e a necessidade de contribuir com a formação dos estudantes da rede pública Estadual em diferentes possibilidades de escolha da trajetória formativa profissional, a partir de seus interesses e perspectivas de trabalho, a oferta de arranjos curriculares flexíveis, diversificados e atualizados conforme a relevância para o contexto local e em observação as dimensões culturais, sociais e econômicas, atende o interesse formativo dos estudantes e o desenvolvimento socioeconômico regional.

Este projeto pedagógico apresenta a proposta do curso **Técnico em alimentos concomitante intercomplementar ao ensino médio** a ser ofertado pelo IFMT – *campus* Cuiabá Bela Vista em parceria com a Escola Estadual Professora Eliane Digigov Santana e, visando uma concepção pedagógica, que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo, tendo como eixo orientador, a perspectiva de uma formação profissional voltada para o mundo do trabalho como constituinte da integralidade do processo educativo.

A oferta justifica-se, pois a indústria alimentícia é um dos mais importantes e dinâmicos setores da economia brasileira e do estado de Mato Grosso. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, 2022) a indústria brasileira de alimentos e bebidas é a maior do país e representa 10,6% do PIB brasileiro. O Brasil é o segundo maior exportador de alimentos industrializados do mundo, comercializando seus alimentos para 190 países.

Em relação à geração de empregos, este setor gerou 1,72 milhões de postos de trabalho diretos e formais, totalizando 24% dos empregos da indústria de transformação brasileira (ABIA, 2022).

Nos nove primeiros meses de 2021, o número de pessoas ocupadas na indústria de alimentos acompanhou a evolução da produção física, registrando expansão de 1,2% em relação ao mesmo período de 2020. No acumulado de 12 meses, até setembro, a alta foi de 1,4%, o que corresponde a uma expansão, anualizada, de 24 mil novos postos de trabalho (ABIA, 2021)

Em relação à produtividade, o Brasil tem papel de destaque mundial, não só na produção de soja, mas em diversos outros gêneros alimentícios, sendo o primeiro produtor mundial e exportador de suco de laranja e açúcar; o segundo maior produtor de carne bovina, carne de aves, café solúvel, bombons e doces e o maior exportador de carne





bovina e de aves, o segundo exportador de óleo de soja e o quarto exportador de carne suína (ABIA, 2021).

O estado de Mato Grosso, de acordo com o Portal da Indústria (2022) emprega 152.854 trabalhadores no setor industrial. Os principais ramos são: alimentos (27,7%), construção (26,6%), serviços Industriais de utilidade pública (21,5%), derivados de petróleo e biocombustíveis (6,5%), químicos (3,8%). Juntos, esses setores representam 86,1%.

Considerando a alta produtividade e a importância significativa da indústria de alimentos no estado de Mato Grosso, o *campus* Cuiabá Bela Vista, junto com o governo do estado através da parceria entre a SEDUC e IFMT, visa a formação educacional, preservando a vocação produtiva, agrônômica e o ecossistema existentes na região.

Neste sentido, o crescimento e a sustentabilidade da economia regional demandam profissionais qualificados em áreas específicas. O setor da indústria alimentícia exige qualificação e necessita de profissionais da área técnica em alimentos em seus processos produtivos que envolvem beneficiamento, industrialização e controle de qualidade dentre outros processos.

Este profissional poderá atuar em áreas do conhecimento, delineadas no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos aprovados pela Resolução Nº 2, de 15 de Dezembro de 2020, a saber:

1. Conhecimentos e saberes relacionados ao processamento e à conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas.
2. Conhecimentos e saberes relacionados às transformações químicas, bioquímicas e físicas dos alimentos, à realização de análises laboratoriais e sensoriais, à gestão de sistemas de controle, garantia da qualidade e segurança de alimentos, à visão global dos processos de produção manual, automatizado e indústria 4.0, à responsabilidade técnica, às normas técnicas.
3. Conhecimentos e saberes relacionados à liderança de equipes e tomada de decisões, à capacidade de adaptação a novos ambientes e situações, à atitude profissional, à postura ética, à proatividade, à solução de problemas técnicos e trabalhistas e à gestão de conflitos.

Assim sendo, o IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista em parceria com a SEDUC-MT oferecerá o curso **Técnico em alimentos concomitante intercomplementar ao ensino médio** a fim de atender à atual demanda por este profissional e contribuir com a elevação da qualidade dos serviços profissionais necessários à sociedade nesta área.





## 4 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais capazes de articular, mobilizar e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pelo seu campo de trabalho, dentro das normas de segurança, ambientais e de saúde, realizando o planejamento, a coordenação, a operação e o controle de processos industriais e equipamentos utilizados no processamento de alimentos, manipulando matérias-primas e produtos com eficácia e eficiência.

### 4.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Oportunizar condições de profissionalização às e aos estudantes que estão cursando o ensino médio nas escolas estaduais e que escolheram uma habilitação profissional específica para ingressarem no mundo do trabalho;
- Garantir a formação omnilateral e politécnica das e dos estudantes no sentido da busca da universalidade e da totalidade do desenvolvimento humano, nas dimensões ética, afetiva, moral, estética, sensorial, intelectual e prática, no plano dos gostos, das vivências, das aptidões, das habilidades e dos valores, se opondo à socialização unilateral, alienante e reducionista das perspectivas humanas da sociedade de consumo;
- Promover o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Integrar trabalho, ciência, cultura e tecnologia;
- Promover a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando teoria-prática;
- Promover a interdisciplinaridade e a integração entre os conhecimentos da Educação Profissional, tendo como base a compreensão global da realidade e não somente o recorte da área e da atividade profissional;
- Proporcionar e permitir ao educando formação integral, na perspectiva da omnilateralidade, de modo que, como pessoa humana e profissional competente, possa assumir e exercer conscientemente o compromisso de participar da construção de uma sociedade mais justa e fraterna;
- Formar um técnico hábil em inter-relacionamento pessoal uma vez que,



caracteristicamente, esse profissional trabalha em equipe;

- Proporcionar uma formação básica em técnicas de gerenciamento e segurança de trabalho, tendo em vista a possibilidade, bastante concreta, desse técnico ocupar postos de supervisão de equipes;
- Dar suporte para o uso de ferramentas da informática, vital para a empregabilidade de um técnico. Nesse caso, além das ferramentas básicas, é fundamental criar oportunidades de lidar com softwares específicos da área;
- Possibilitar ao estudante o desenvolvimento da autonomia para buscar novos conhecimentos e ter uma postura profissional e crítica em relação ao mundo do trabalho;
- Formar técnicos capazes de realizar as técnicas de amostragens, análises químicas, físico-químicas e microbiológicas e de inspecionar e realizar testes de qualidade conforme os padrões específicos;
- Formar profissionais para atuarem sob diferentes condições de trabalho tomando decisões de forma responsável, para contornar problemas e enfrentar situações imprevistas;
- Desempenhar cargos e funções técnicas no âmbito das suas competências profissionais estando aptos a executar atividades em conformidade com as normas de segurança, proteção ao meio ambiente, à saúde, aos sistemas de gestão e responsabilidade social, agindo de acordo com os preceitos éticos profissionais;
- Planejar e executar programa de controle de qualidade na agroindústria;
- Conhecer a legislação e as normas técnicas vigentes relativas à segurança alimentar e do trabalho;
- Atuar no processamento de produtos de origem animal e vegetal;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
- Oferecer ferramentas para desenvolver uma capacidade empreendedora, os princípios de marketing para elaborar plano de negócio de produtos agro-industriais.
- Desenvolver projetos de pesquisas e extensão com base em fundamentos científico-tecnológicos na construção e desenvolvimento de inovações tecnológicas.

## **5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO**



O perfil exigido para o profissional Técnico em Alimentos no século XXI, inclui o comprometimento com a permanente formação, dada a característica desse setor, em constante transformação, o que exige uma sólida formação científica e técnica para empregar as diferentes ferramentas desse campo de atuação, o que significa estar apto a executar as seguintes atividades relacionadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 4ª ed. de 2020, definidas para o perfil profissional desejado para o Técnico em Alimentos de nível médio, a saber:

- Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processamento e a conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, da agroindústria e do comércio de alimentos.
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de controle de processos.
- Implantar e coordenar procedimentos de segurança de alimentos em programas de garantia e controle da qualidade.
- Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 4.0.
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.
- Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos.
- Promover assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários.

Deve ainda ter por característica a capacidade de trabalho coletivo, conhecimento técnico, formação técnica e capacidade de mobilização dos conhecimentos adquiridos, para atuar no mercado de trabalho de forma criativa e flexível, ética, empreendedora e consciente dos impactos socioculturais.

Ao término do curso, o egresso terá desenvolvido as competências gerais da área, listadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 4ª ed., 2020 e, estará apto ao mercado de trabalho, podendo ser registrado em dois conselhos de classe distintos: Conselho Regional de Química (CRQ) ou Conselho Regional de Técnicos Industriais (CRT), conselho este criado em 2018 e que reúne várias categorias de Técnicos Industriais que antes eram de responsabilidade dos Conselhos Regionais de Engenharia e Agronomia (CREA).

O CRQ confere ao Técnico em Alimentos de nível médio o registro das atribuições de 5 a 9, 1 e 10 por meio da Lei nº 2.800/1956, complementada pela Resolução



Normativa nº 36/1974. O exercício das atividades 1 e 10 têm limitações impostas pelo item “c” do parágrafo 2º do art. 20, da Lei nº 2.800, de 18 de junho de 1956.

Segundo o Conselho Federal de Técnicos Industriais (CFT), conforme disposto no artigo 2º da sua Resolução nº 095/2020, os técnicos em Alimentos poderão:

I - Conduzir, dirigir e executar os trabalhos de sua especialidade;

II - Prestar assistência técnica no estudo e desenvolvimento de projetos e pesquisas tecnológicas voltadas para sua especialidade;

III - Orientar e coordenar a execução dos serviços de manutenção de operação e controle de maquinários e equipamentos, instalações e arquivos técnicos específicos de sua especialidade;

IV - Dar assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários de sua especialidade;

V - Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos, nos limites de sua especialidade.

As atribuições do profissional Técnico Industrial com habilitação em Alimentos estão detalhadamente descritas na Resolução 095/2020 do CFT.

## 5.1 PERFIL PROFISSIONAL E ÁREAS DE ATUAÇÃO

O profissional Técnico em Alimentos de nível médio, formado pelo IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista, estará apto a desempenhar atividades profissionais nas seguintes áreas de atuação, conforme consta da Resolução 09/2020 do CFT:

- a) Agroindústria, extensão rural, indústria e comércio de alimentos e bebidas;
- b) Entrepostos, armazenamento e beneficiamento;
- c) Laboratórios;
- d) Instituições e órgãos de pesquisa e ensino;
- e) Administração pública direta e indireta;
- f) Órgãos de fiscalização e proteção ao consumidor;
- g) Órgãos de fiscalização e inspeção sanitária;
- h) Órgãos civis, públicos e militares;
- i) Indústria de insumos para processos e produtos;
- j) Estações de tratamento de água, resíduos industriais e efluentes;
- k) Serviços de alimentação;



- l) Empreendimento próprio na área de alimentos.

## 5.2 ITINERÁRIOS FORMATIVOS – CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA

O curso de educação profissional: “**Técnico em Alimentos**”, subsequente ao Nível Médio, na modalidade Presencial, é composto de três anos, com certificação intermediária e terminalidade correspondente à ocupação identificada no mercado de trabalho e constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 4ª edição, de 2020.

O primeiro e o segundo anos conduzem a uma qualificação profissional intermediária, certificada como de: “**Assistente de Laboratório Industrial**”, obtida ao ser aprovado nas 800 horas de formação e, por fim, ao término da formação, a habilitação profissional de: “**Técnico em Alimentos**”, após concluir com êxito as 1.200 horas de formação que conduzem à habilitação técnica. A certificação, tanto a intermediária quanto a de habilitação final, só será emitida após a integralização com aproveitamento de todos os componentes curriculares de cada formação.

A certificação no IFMT, obedece a atual legislação de emissão de diploma e/ou certificados, em consonância com as Normativas Institucionais.

## 5.3 PERFIL DE FORMAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA

O discente certificado como Assistente de Laboratório Industrial, estará apto para planejar trabalhos de apoio no laboratório, preparar vidrarias, soluções, manusear equipamentos de medição e ensaios, analisar amostras de insumos e matérias-primas, organizar o trabalho conforme normas de segurança, saúde ocupacional e preservação ambiental.

Assim, o perfil de *Formação da Certificação Intermediária* pretendido, é o de um profissional que possua domínios das técnicas, tecnologias e dos conhecimentos científicos que serão adquiridos nas 800 horas de formação, de modo a permitir sua inserção no mundo do trabalho.



## 6 DIRETRIZES

O projeto do curso foi pautado em diversas diretrizes e dispositivos legais como Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, nos artigos 205 e 206; a Lei nº 9.394/1996, estabelece as diretrizes e bases da educação nacional; a Lei nº 11.892/2008, institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências; a Lei nº 9.795/1999, que dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental; a Lei nº 10.639/2003, que inclui no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro Brasileira”; a Lei nº 11.645/2008, 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; a Lei nº 11.741/2008, altera dispositivos da Lei no 9.394/1996; a Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes; a Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017, que altera dispositivos da Lei nº 9.394/1996; o Decreto nº 5.154/2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; pelo Decreto nº 5.296/2004, estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências; pelo Decreto nº 5.626/2005, regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000; pelo Decreto nº 9.057/2017, regulamenta o art. 80 da LDB nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional; pela Resolução CNE/CP nº 1/2004, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; e, a Resolução CNE/CP nº 01/2012, estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; e, pela Resolução CNE/CP nº 02/2012.

O projeto do curso foi pautado também nos princípios legais e pedagógicos estabelecidos pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 4ª ed., julho de 2020, que foi atualizado em 2020 através da Resolução CNE/CEB Nº 2, de 15 de dezembro de 2020 e



ainda, pelas orientações do Conselho Regional de Química - CRQ, da 16ª região – Mato Grosso, em consonância com a Lei nº 2.800/1956, complementada pela Resolução Normativa CFQ nº 36/1974 – que confere atribuições para os profissionais de alimentos tornando-os aptos ao mercado de trabalho em nível técnico.

O projeto configura-se numa proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa numa perspectiva inovadora e transformadora, nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, estabelecidas e, atendendo as exigências da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96, atualizada pela Lei nº 11.741/08, pelo Decreto nº 5154/2004 e pela Resolução CNE/CP Nº 1, de 05 de janeiro de 2021, que “Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico” bem como, nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do sistema educacional brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

A vigente Lei de Diretrizes e Bases da Educação, LDB Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, apresenta o conceito de diretrizes curriculares em substituição aos currículos mínimos, procurando trazer flexibilidade e autonomia para a gestão dos cursos.

Pensar em um currículo flexibilizado implica em repensar a própria instituição e sua política educacional. Supõe uma mudança nas suas relações estruturais para a formação de um perfil profissional de egresso que esteja voltado não apenas para o mercado de trabalho, mas que também demonstra um comprometimento com as questões da cidadania e da sustentabilidade, por haver recebido uma educação para o reconhecimento, para a valorização e para o respeito mútuo e ao meio ambiente.

O presente projeto pedagógico de curso teve como orientador os dispositivos legais e as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Técnica de Nível Médio, conforme expressos no Parecer CNE/CEB nº 5, de 12 de novembro de 2020, que resultou na Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, que definiu as referidas diretrizes.

Também foram consultados os dispositivos legais que tratam das questões disciplinadoras da oferta de cursos profissionalizantes de nível médio técnico, com a finalidade de atender a todos os requisitos legais.

O currículo, contemplado neste PPC tem por base o princípio do pluralismo de ideias e concepções pedagógicas, observadas as legislações e normas vigentes, especialmente: o disposto na Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021, que



definiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e, a Resolução CFT nº 85, de 28 de outubro de 2019, que inclui o Técnico em Alimentos na tabela de títulos de profissionais dos Técnicos Industriais no SINCETI.

## 6.1 LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL

Observa-se que a profissão de Técnico em Alimentos é regulamentada por Resolução do Conselho Federal dos Técnicos Industriais - CFT, Resolução CFT nº 095, de 13 de fevereiro de 2020, dispositivo que disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos. O Técnico em Alimentos poderá exercer as seguintes funções já catalogadas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 3252-05 - Técnico de Alimentos, 8181-10 - Auxiliar de Laboratório de Análises Físico-Químicas e 8181-05 - Assistente de Laboratório Industrial.

As atribuições de atividades e funções do profissional Técnico em Alimentos de nível médio, se acham estabelecidas para fins de exercício profissional nas seguintes normas:

a) **Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968.** Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio.

b) **Resolução normativa nº 24, de 18 de fevereiro de 1970.** Autoriza os Conselhos Regionais de Química a procederem ao registro de técnicos industriais.

c) **Decreto nº 90.922, de 06 de fevereiro de 1985.** Regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau e suas alterações.

## 7 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DA PRÁTICA PEDAGÓGICA

Partindo do pressuposto de que a sala de aula é um espaço de interação para a construção do conhecimento e para a reflexão sobre a transposição didática, é necessário que haja diversas formas de abordagem em relação ao trabalho desenvolvido nos





diferentes componentes curriculares do Curso. A metodologia de ensino proposta neste PPC tem por base as orientações do Projeto Pedagógico Institucional – PPI, cujas práticas pedagógicas apontam para uma formação para além do ser profissional, abrangendo um projeto de sociedade e de cidadania em que o ensino se desenvolve em uma perspectiva dialógica e reflexiva cuja intenção é contribuir para a transformação social.

O modelo mais conhecido e praticado nas instituições de ensino é aquele em que o discente acompanha a disciplina lecionada pelo docente por meio de aulas expositivas, com aplicação de avaliações e trabalhos. Esse método é conhecido como passivo, pois o docente é o protagonista da educação. Na metodologia ativa, o principal objetivo é incentivar os discentes para que aprendam de forma autônoma e participativa, a partir de problemas e situações reais. A proposta é que o discente esteja no centro do processo de aprendizagem, participando ativamente e sendo responsável pela construção de conhecimento.

As principais metodologias ativas são:

- Aprendizagem baseada em problemas (problem-based learning - PBL) que tem mais foco na resolução de problemas estruturados com cenários construídos, ou seja, os estudantes exploraram soluções dentro de um contexto específico de aprendizado;
- Aprendizagem baseada em projetos (project-based learning) que é focada na construção de conhecimento por intermédio de um trabalho longo e contínuo de estudo, cujo propósito é atender a uma indagação, a um desafio ou a um problema;
- Aprendizagem entre times (team based learning - TBL) que tem por finalidade a formação de equipes dentro da turma, por meio do aprendizado que privilegia o fazer em conjunto para compartilhar ideias;
- Sala de aula invertida (flipped classroom) que acontece quando os discentes com acesso antecipado ao conteúdo a ser estudado em sala usam o tempo da sala de aula com o docente para apresentar impressões e fazer debates e perguntas, aprofundando o conhecimento;
- Gamificação, cujo objetivo é incentivar a colaboração, a interação e o compartilhamento por meio dos elementos e princípios dos jogos;
- Rotação por Estações de Aprendizagem que consiste em criar um circuito com diferentes atividades sobre o mesmo conteúdo dentro da sala de aula em que



discentes organizados em pequenos grupos fazem um rodízio pelas diversas estações de aprendizagem.

As atividades de ensino-aprendizagem do Curso Técnico em Alimentos Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio priorizarão metodologias ativas que promovam experiências diretas do discente com a realidade e o desenvolvimento de competências de observar, analisar, criticar, sintetizar, avaliar, aplicar e construir conhecimentos, viabilizados pela interlocução entre as áreas de conhecimento.

A partir deste entendimento, as práticas pedagógicas do Curso contemplam:

- ✓ Os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, de integração estudo-trabalho e de pluralidade no currículo;
- ✓ A implementação de metodologias ativas que estimule o discente a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- ✓ A definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber, o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer e o aprender a viver juntos como atributos indispensáveis à formação profissional;
- ✓ O estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- ✓ A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no discente, atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

Deste modo, é necessário assegurar a adoção de uma pedagogia crítico-social dos conteúdos que aborde não somente o que aprender, mas questione o que, como, quando e porque aprender uma dada realidade, permitindo uma efetiva intervenção na realidade. As principais estratégias de ensino-aprendizagem contempladas no Curso são:

- Aulas expositivas dialogadas usando quadro, projetor multimídia ou recursos audiovisuais;
- Organização e apresentação de seminários ou atividades em grupo;
- Aulas práticas com uso de equipamentos e materiais para experimentação;
- Visitas técnicas planejadas de forma interdisciplinar em órgãos públicos e empresas;
- Aulas de campo planejadas de forma interdisciplinar em ambiente externo à sala de aula;
- Pesquisa bibliográfica em material impresso e digital;



- Leitura e interpretação de textos, mapas, gráficos, tabelas, desenhos e fotografias;
- Elaboração e apresentação de trabalhos artísticos, técnicos, científicos e tecnológicos.

## **8 METODOLOGIA DE DESENVOLVIMENTO DO CURSO**

Na perspectiva de promover a formação de técnicos, permitindo a aquisição de competências necessárias para o mundo do trabalho, o curso de Educação Profissional “curso Técnico em Alimentos Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio”, está estruturado anualmente, com duração de 03 (três) anos, com vistas a atender demanda de mercado e formação de recursos humanos qualificados.

O curso adotará o regime anual, as aulas são organizadas semanalmente, em dias de segunda a sexta-feira, podendo, de acordo com necessidades, usar os dias de sábado para visitas técnicas e aulas de campo.

Os procedimentos metodológicos visam como habilidade cognitiva fundamental, à capacidade de desenvolver competências e transferir/construir conhecimentos de forma criativa para a resolução de situações-problemas detectadas na dinâmica da prática social e produtiva. A metodologia deve ser desenvolvida de forma a contemplar os aspectos envolvidos no desenvolvimento das competências cognitivas, psicomotoras e socioafetivas, dando ênfase à contextualização e à prática social e produtiva.

A partir da ementa do componente curricular, ficará sob a responsabilidade de cada área elaborar os conteúdos que constituirão as bases científicas, instrumentais e tecnológicas dos componentes curriculares, os quais deverão estar articulados e integrados entre si, para o desenvolvimento de determinada competência da área ou de outras áreas complementares de conhecimento, visando garantir a interdisciplinaridade.

A metodologia adotada integra os conteúdos teóricos à prática, sistematizando uma ação conjunta, tornando-os mais compreensivos e significativos. O processo partirá do mais simples para o mais complexo, fazendo com que o estudante adquira gradativamente novas formas de elaborar, identificar e agir em sinergia.

Os docentes desenvolvem um ensino construtivo, orientando a aprendizagem do estudante, a fim de levá-lo a conduzir suas competências e servir-se delas. Com isso o estudante desenvolverá conhecimentos, aproveitando sua capacidade de partilhar



liderança.

No desenvolvimento das atividades, os docentes utilizam várias estratégias de ensino: aulas expositivas, visitas técnicas, práticas laboratoriais, pesquisas, seminários, trabalhos em grupo entre outras, visando torná-las mais ajustadas à realidade dos estudantes e mais eficiente quanto aos seus resultados. Estes docentes utilizam metodologias que facilitam o desenvolvimento do perfil profissional, incluindo aplicação prática dos conceitos e princípios científico-tecnológicos significativos, envolvendo consequentemente o uso inteligente de ferramentas e técnicas, indispensáveis para o processo de profissionalização do estudante.

A proposta pedagógica adotada fundamenta-se numa linguagem, onde o docente delineará um novo “fazer” educativo, propondo tarefas e desafios que incitem o estudante a ser o agente de sua própria capacitação, criando condições para que possa observar e perceber, descobrir e refletir sobre o mundo e interagir com seus pares, superando seus limites, através da ação coletiva. Este fazer pedagógico proposto é a implementação de projetos onde a interdisciplinaridade, que abriga uma visão epistemológica do conhecimento, busca incentivar a pesquisa na construção de um conhecimento significativo.

Para concretizar a interação entre teoria e prática, os Componentes Curriculares do curso técnico oferecem oficinas didáticas, visitas técnicas em empreendimentos para fomentar situações de observação de temáticas que são desenvolvidas em aulas e em laboratórios do Campus Cuiabá Bela Vista. O horário de desenvolvimento das atividades didático pedagógicas do curso técnico ocorrerá no mesmo período das aulas na educação básica, com tempo de permanência no campus do IFMT de até cinco horas, com exceções em função de deslocamentos ou práticas necessárias aos procedimentos de ensino.

As aulas serão ministradas na Escola Estadual Professora Eliane Digigov Santana, no período matutino e as aulas que necessitarem de laboratórios específicos, serão ministradas nas dependências do IFMT campus Cuiabá Bela Vista.

## **9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O período letivo para o desenvolvimento do currículo deve possuir, no mínimo, 200 dias letivos, ocorrendo as aulas do curso técnico no mesmo período/turno da unidade escolar parceira. A organização curricular do curso Técnico em Alimentos observa as



determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como nos princípios e diretrizes definidos Regulamento Didático do IFMT, normatizado pela Resolução CONSUP nº 081, de 26 de novembro de 2020.

Os cursos Técnicos de Nível Médio possuem uma estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), em sua 4ª edição, que foi aprovado pela Resolução CNE/CEB Nº 2, de 15 de dezembro de 2020.

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

- O atendimento às demandas dos cidadãos, do mundo do trabalho e da sociedade;
- A conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do IFMT;
- Uma estrutura curricular que evidencie as competências gerais da área profissional e específicas para a habilitação intermediária: **“Assistente de Laboratório Industrial”** ao término dos dois primeiros módulos;
- Articulação entre formação técnica e formação geral;
- Estágio Extracurricular Supervisionado de caráter não-obrigatório como preceitua a lei de estágio, podendo ocorrer a qualquer momento da formação, desde que o estudante esteja regularmente matriculado no curso.

A proposta curricular também deu atenção à construção do conhecimento interdisciplinar, tanto no que diz respeito à ampliação e ao aprofundamento dos conhecimentos na área de formação, quanto oportunizando relações com outros campos do saber, de modo a possibilitar que sejam assimiladas as contribuições de outras áreas, que serão agregadas à futura prática profissional.

A proposta pedagógica deste curso está organizada por núcleos politécnicos e por um currículo que favorece a prática da interdisciplinaridade, apontando para o reconhecimento da necessidade de uma educação profissional técnica e tecnológica integradora de conhecimentos científicos e experiências e saberes advindos do mundo do



trabalho, possibilitando, assim, a construção de um pensamento tecnológico crítico e a capacidade de intervir em situações concretas.

Neste sentido, o curso estrutura-se nos pilares da educação propostos por DELORS (2001): **“aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver com ou outros e o aprender a ser.”**

## 9.1 EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS

Em atendimento às modificações na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional promovidas pela Lei 10.639/2003, que incluiu no currículo oficial de escolas públicas e privadas de ensino básico, o ensino de História e Cultura Afro-brasileira e, em atendimento à Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, o Campus instituiu o sistema de cotas e outras ações afirmativas de atendimento especializado. Considerando também as alterações promovidas pela Lei nº 11.645/2008, para acrescentar à temática da Lei 10.639/2003, a questão indígena; optou-se em trabalhar os conteúdos estipulados pela legislação de forma transversal, contínua e permanente nos componentes curriculares do Curso Técnico Subsequente em Alimentos.

Firma-se também o compromisso de que quaisquer situações de racismo e de discriminação sejam apuradas, e os envolvidos sejam objeto de orientação e ação educativa para que compreendam a dimensão de seus atos, contribuindo assim para uma educação para o reconhecimento, para a valorização e para o respeito mútuo.

Quaisquer atos de discriminação e preconceito serão objeto de retratação e/ou punição a ser definida pelo Colegiado do Curso envolvido, ou pelo Colegiado de Departamento do Campus, em conformidade com o que dispõe o Regulamento Didático do IFMT, acompanhado de ações educativas a serem implementadas pela Comissão Permanente de Assistência Estudantil (CPAE) que conta com equipe multidisciplinar habilitada para prestar assistência aos envolvidos visando a resolução e o correto acompanhamento de quaisquer incidentes.



## 9.2 EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Neste projeto pedagógico, a disciplina de Segurança do Trabalho e Ambiental tratará de forma exclusiva de temáticas referentes ao papel do Técnico de Alimentos em seu contexto de trabalho, zelando pelo meio ambiente. Não obstante, em conformidade com a Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental e, tendo em vista que desde a implementação da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002, tornou-se obrigatória a inclusão da Educação Ambiental em todos os níveis e modalidades de ensino, conforme preconiza o artigo 5º, do referido decreto, assumiu-se o compromisso de abordar transversalmente, de modo contínuo e permanente as questões ambientais em todas as disciplinas, cuja finalidade é o resgate das questões de sustentabilidade nas relações homem X natureza.

## 9.3 EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

Em atendimento ao Parecer CNE/CP nº 08, de 06 de março de 2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, a instituição compromete-se com a construção de uma cultura de direitos humanos, por meio da oferta de uma educação que ressalta os valores de tolerância, respeito, solidariedade, fraternidade, justiça social, inclusão, pluralidade e sustentabilidade, implementando estes valores como princípios a serem observados na educação proporcionada, contribuindo assim para o bem-estar de todos e a afirmação das suas condições de sujeitos de direitos.

Assim, este projeto pedagógico do IFMT compromete-se em proporcionar a formação ética no que se refere à formação de atitudes orientadas por valores humanizadores, como a dignidade da pessoa, a liberdade, a igualdade, a justiça, a paz, a reciprocidade entre povos e culturas, servindo de parâmetro ético-político para a reflexão dos modos de ser e agir individual, coletivo e institucional.



A formação crítica no que diz respeito ao exercício de juízos reflexivos sobre as relações entre os contextos sociais, culturais, econômicos e políticos, promovendo práticas institucionais coerentes com os Direitos Humanos.

A formação política que deve estar pautada numa perspectiva emancipatória e transformadora dos sujeitos de direitos para a convivência na sociedade, baseados em uma cultura de paz baseada no respeito e na pluralidade de ideias e concepções.

#### 9.4 PARTICIPAÇÃO EM MONITORIAS, NIVELAMENTO E PROJETOS DE PESQUISA E EXTENSÃO

Monitoria é a atividade acadêmica que oportuniza ao estudante experiência de vida acadêmica, através de participação em atividades de organização e desenvolvimento de componentes curriculares, em atividades de apoio a estudantes, supervisionadas pelo docente responsável pelo componente curricular.

Os estudantes poderão participar das monitorias desenvolvidas no campus do IFMT quando forem ofertadas para o componente curricular no qual o estudante está matriculado e as atividades ocorram em horários diferentes dos horários de aulas.

Nivelamento são intervenções que recuperam a aprendizagem de conhecimentos que não foram suficientemente construídos, apreendidos e/ou assimilados por estudantes ingressantes, para fins de proporcionar estratégias pedagógicas nas áreas em que forem constatadas essas necessidades. O nivelamento será uma atividade de participação opcional ao estudante, não sendo obrigatória a sua frequência.

O campus ofertante planeja o desenvolvimento de até 80h em atividades de nivelamento que serão ofertadas durante o 1º ano de curso nas áreas de Língua Portuguesa e Matemática, conforme a necessidade diagnosticada. O nivelamento ocorrerá em horários/períodos que não interfiram nas atividades regulares e obrigatórias do curso.

É facultado aos estudantes a participação em projetos de pesquisa e extensão regidos por editais específicos de seleção, desde que abertos à participação dos estudantes da educação profissional técnica de nível médio, e o estudante seja selecionado





## 10 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS CONCOMITANTE INTERCOMPLEMENTAR AO ENSINO MÉDIO

**1º ANO matutino** – Componentes curriculares da formação profissional básica (400h)

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Itinerários Formativos</b>	<b>Carga horária anual</b>	<b>Semanas letivas/ano</b>
Administração e empreendedorismo	Habilitação técnica	80	40
Informática Aplicada	Habilitação técnica	120	40
Projeto de Vida	Habilitação técnica	120	40
Segurança do Trabalho e Meio Ambiente	Habilitação técnica	80	40

**2º ANO matutino** – Componentes curriculares da formação profissional específica por habilitação técnica (400h)

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Itinerários Formativos</b>	<b>Carga horária anual</b>	<b>Semanas letivas/ano</b>
Análises de Alimentos	Habilitação técnica e qualificação profissional	120	40
Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Habilitação técnica e qualificação profissional	80	40
Fundamentos Teóricos e Práticos de Química	Habilitação técnica e qualificação profissional	80	40
Microbiologia, Toxicologia, Higiene e Segurança de Alimentos	Habilitação técnica e qualificação profissional	120	40

Certificado de qualificação profissional em Assistente de Laboratório Industrial, com carga horária total de 800h, emitido ao estudante que concluir com êxito os componentes



curriculares do primeiro e segundo ano.

**3º ANO matutino** – Componentes curriculares da formação profissional específica por habilitação técnica (400h)

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Itinerários Formativos</b>	<b>Carga horária anual</b>	<b>Semanas letivas/ano</b>
Controle de Qualidade na Industria de Alimentos	Habilitação técnica e qualificação profissional	80	40
Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos	Habilitação técnica e qualificação profissional	80	40
Tecnologia em produtos de origem animal	Habilitação técnica e qualificação profissional	120	40
Tecnologia em produtos de origem vegetal	Habilitação técnica e qualificação profissional	120	40

Seguindo as referências lógicas contidas na legislação anteriormente mencionada, os conteúdos que compõem a estrutura curricular da matriz do curso técnico em Alimentos concomitante intercomplementar ao ensino médio estão distribuídos em 1.200 horas de efetivo trabalho e se acham distribuídos da seguinte maneira: 400 horas de atividades de formação para habilitação técnica, 400 horas de atividades de formação para habilitação técnica e qualificação profissional que garante a certificação intermediária: “Assistente de Laboratório Industrial”; seguida de 400 horas de disciplinas de relacionadas a Ciência e Tecnologia de alimentos: Tecnologia em produtos de origem animal, Tecnologia em produtos de origem vegetal, Controle de Qualidade na Industria de Alimentos, e Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos para habilitação profissional do **Técnico em Alimentos**.

O curso buscará articular o ensino, a pesquisa e a extensão por meio de ações práticas e projetos a serem implementados no desenvolver das disciplinas de formação, buscando integrar o conhecimento técnico com o conhecimento social, a fim de proporcionar uma formação ética e cidadã.



Os componentes curriculares definidos pela legislação como ações afirmativas já elencados serão trabalhados de modo a atender aos conteúdos sugeridos nos componentes curriculares afins da matriz curricular do curso de forma contínua, transversal e permanente, possibilitando o contínuo acompanhamento do processo de construção do conhecimento, a fim de garantir a aprendizagem.

O período letivo para o desenvolvimento do currículo deve possuir, no mínimo, 200 dias letivos, ocorrendo as aulas do curso técnico no mesmo período/turno da unidade escolar parceira. A organização curricular do itinerário formativo no curso Técnico em Alimentos observa as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (Resolução CNE/CEB nº 3/2018), as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP nº 01 de 2021), o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Resolução CNE/CEB 2/2020), os Referências para elaboração dos itinerários formativos (Portaria MEC 1.432/2018), o projeto pedagógico institucional e outros documentos legais referentes à oferta.

O processo que antecedeu a elaboração desse projeto pedagógico de curso foi a partir de reuniões com representantes das instituições parceiras, IFMT e Seduc-MT, com o objetivo de definir os parâmetros gerais da oferta, bem como orientar a práxis educativa às necessidades dos estudantes do Novo Ensino Médio das escolas públicas do estado de Mato Grosso. No âmbito da parceria, esse curso visa ampliar e diversificar as possibilidades de trajetórias formativas e o desenvolvimento com critérios comuns de qualidade na formação técnica e profissional.

Assim, para atender o itinerário da formação técnica e profissional, serão ofertados componentes curriculares relacionados aos eixos estruturantes: Investigação Científica, Processos Criativos, Mediação e Intervenção Sociocultural e Empreendedorismo. A matriz curricular do curso foi estruturada de modo que ao final de determinados componentes curriculares, os estudantes que concluírem com êxito, terão certificados de qualificação profissional conforme as saídas intermediárias previstas para os respectivos cursos do catálogo nacional de cursos técnicos.

É facultado aos estudantes a realização do estágio profissional supervisionado como atividade opcional da formação. Além da abordagem transversal em componentes curriculares, atividades e projetos dos conteúdos referentes à educação étnico-racial, educação ambiental e educação em direitos humanos.

Certificado de Qualificação Profissional em Assistente de Laboratório Industrial, carga horária total de 800 horas, emitido ao estudante que concluir com êxito os



componentes curriculares Administração e Empreendedorismo, Informática Aplicada, Projeto de Vida, Segurança do Trabalho e Meio Ambiente, Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Microbiologia, Toxicologia, Higiene e Segurança de Alimentos, Fundamentos Teóricos e Práticos de Química e Análise de Alimentos.

O curso Técnico em Alimentos, em complemento à formação geral básica, desenvolverá as habilidades associadas às competências gerais da Base Nacional Comum Curricular por ano de curso.

**Tabela 01.** Habilidades dos itinerários formativos associadas às competências gerais da BNCC (Portaria MEC n. 1.432/2018)

<b>Investigação Científica</b> Habilidades relacionadas ao pensar e fazer científico	<b>1º Ano</b> (EMIFCG01) Identificar, selecionar, processar e analisar dados, fatos e evidências com curiosidade, atenção, criticidade e ética, inclusive utilizando o apoio de tecnologias digitais.
<b>Processos criativos</b> Habilidades relacionadas ao pensar e fazer criativo	(EMIFCG04) Reconhecer e analisar diferentes manifestações criativas, artísticas e culturais, por meio de vivências presenciais e virtuais que ampliem a visão de mundo, sensibilidade, criticidade e criatividade.
<b>Mediação e Intervenção Sociocultural</b> Habilidades relacionadas à convivência e atuação sociocultural	(EMIFCG07) Reconhecer e analisar questões sociais, culturais e ambientais diversas, identificando e incorporando valores importantes para si e para o coletivo que assegurem a tomada de decisões conscientes, consequentes, colaborativas e responsáveis.
<b>Empreendedorismo</b> Habilidades relacionadas ao autoconhecimento, empreendedorismo e projeto de vida	(EMIFCG10) Reconhecer e utilizar qualidades e fragilidades pessoais com confiança para superar desafios e alcançar objetivos pessoais e profissionais, agindo de forma proativa e empreendedora e perseverando em situações de estresse, frustração, fracasso e adversidade.
<b>Investigação Científica</b> Habilidades relacionadas ao pensar e fazer científico	<b>2º Ano</b> (EMIFCG02) Posicionar-se com base em critérios científicos, éticos e estéticos, utilizando dados, fatos e evidências para respaldar conclusões, opiniões e argumentos, por meio de afirmações claras, ordenadas, coerentes e compreensíveis, sempre respeitando valores universais, como liberdade, democracia, justiça social, pluralidade, solidariedade e sustentabilidade.
<b>Processos criativos</b> Habilidades relacionadas ao pensar e	(EMIFCG05) Questionar, modificar e adaptar ideias existentes e criar propostas, obras ou soluções criativas, originais ou inovadoras, avaliando e assumindo riscos para lidar com as



fazer criativo	incertezas e colocá-las em prática.
<b>Mediação e Intervenção Sociocultural</b> Habilidades relacionadas à convivência e atuação sociocultural	(EMIFCG08) Compreender e considerar a situação, a opinião e o sentimento do outro, agindo com empatia, flexibilidade e resiliência para promover o diálogo, a colaboração, a mediação e resolução de conflitos, o combate ao preconceito e a valorização da diversidade.
<b>Empreendedorismo</b> Habilidades relacionadas ao autoconhecimento, empreendedorismo e projeto de vida	(EMIFCG11) Utilizar estratégias de planejamento, organização e empreendedorismo para estabelecer e adaptar metas, identificar caminhos, mobilizar apoios e recursos, para realizar projetos pessoais e produtivos com foco, persistência e efetividade.
<b>Investigação Científica</b> Habilidades relacionadas ao pensar e fazer científico	<b>3º Ano</b> (EMIFCG03) Utilizar informações, conhecimentos e ideias resultantes de investigações científicas para criar ou propor soluções para problemas diversos.
<b>Processos criativos</b> Habilidades relacionadas ao pensar e fazer criativo	(EMIFCG06) Difundir novas ideias, propostas, obras ou soluções por meio de diferentes linguagens, mídias e plataformas, analógicas e digitais, com confiança e coragem, assegurando que alcancem os interlocutores pretendidos.
<b>Mediação e Intervenção Sociocultural</b> Habilidades relacionadas à convivência e atuação sociocultural	(EMIFCG09) Participar ativamente da proposição, implementação e avaliação de solução para problemas socioculturais e/ou ambientais em nível local, regional, nacional e/ou global, corresponsabilizando-se pela realização de ações e projetos voltados ao bem comum.
<b>Empreendedorismo</b> Habilidades relacionadas ao autoconhecimento, empreendedorismo e projeto de vida	(EMIFCG12) Refletir continuamente sobre seu próprio desenvolvimento e sobre seus objetivos presentes e futuros, identificando aspirações e oportunidades, inclusive relacionadas ao mundo do trabalho, que orientem escolhas, esforços e ações em relação à sua vida pessoal, profissional e cidadã.

O planejamento das estratégias didático-pedagógicas para o desenvolvimento das habilidades associadas às competências gerais da BNCC será por áreas do conhecimento que integram o itinerário formativo do curso técnico, das seguintes formas:

I - Professores das áreas de conhecimento do curso desenvolvem de forma articulada (sem sobreposição de carga horária) atividades teóricas e práticas que promovam as habilidades previstas; quando a articulação envolver áreas de conhecimento



da formação geral básica e da formação técnica profissional, necessariamente, devem identificar a inter-relação dessas áreas do conhecimento;

II - Planos de ensino organizados de forma a relacionar as habilidades associadas às competências gerais contempladas nos componentes curriculares no itinerário FTP; preservando sempre a continuidade do currículo e sem repetições.

As competências gerais da BNCC também serão desenvolvidas através da organização pedagógica das habilidades básicas das áreas de conhecimento do curso técnico definidas nos eixos estruturantes relacionados e de habilidades específicas do componente curricular que integra tanto as habilidades básicas previstas no eixo relacionado, como as competências específicas da habilitação técnica. Conforme a organização constante no projeto pedagógico de curso e nos respectivos planos de ensino.

Especificamente, os planos de ensino devem identificar as habilidades, atitudes, conhecimentos e conteúdos fundamentais para o desenvolvimento das habilidades e competências profissionais requeridas. Conforme representado na tabela 02.

**Tabela 02.** Habilidades Específicas dos Itinerários Formativos associadas aos Eixos Estruturantes (Portaria MEC n. 1.432/2018)

<b>Eixos estruturantes</b>	<b>Habilidades da Formação Técnica e Profissional</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Área de conhecimento</b>
<b>Investigação Científica</b>	(EMIFFTP01) Investigar, analisar e resolver problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, considerando dados e informações disponíveis em diferentes mídias, planejando, desenvolvendo e avaliando as atividades realizadas, compreendendo a proposição de soluções para o problema identificado, a descrição de proposições lógicas por meio de fluxogramas, a aplicação de variáveis e constantes, a aplicação de operadores lógicos, de operadores aritméticos, de	1- Informática aplicada  2- Análise de Alimentos  3 - Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	1 - Ciências da Computação  2 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Ciência de Alimentos)  3 - Interdisciplinar (Química, Biologia, Física, Matemática, Ciência e Tecnologia de alimentos e áreas afins)



<b>Eixos estruturantes</b>	<b>Habilidades da Formação Técnica e Profissional</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Área de conhecimento</b>
	<p>laços de repetição, de decisão e de condição.</p> <p>(EMIFFTP02) Levantar e testar hipóteses para resolver problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, utilizando procedimentos e linguagens adequados à investigação científica.</p>	<p>4- Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</p> <p>5 - Microbiologia, Toxicologia, Higiene e Segurança de Alimentos</p> <p>6 - Fundamentos Teóricos e Práticos de Química</p>	<p>4 – Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)</p> <p>5 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Ciência e Tecnologia de Alimentos)</p> <p>6- Interdisciplinar (Química, Matemática, Estatística)</p>
	<p>(EMIFFTP03) Selecionar e sistematizar, com base em estudos e/ou pesquisas (bibliográfica, exploratória, de campo, experimental etc.) em fontes confiáveis, informações sobre problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, identificando os diversos pontos de vista e posicionando-se mediante argumentação, com o cuidado de citar as fontes dos recursos utilizados na pesquisa e buscando apresentar conclusões com o uso de diferentes mídias.</p>	<p>7 - Tecnologia em produtos de origem vegetal</p> <p>8 - Tecnologia em produtos de origem animal</p> <p>9 - Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos</p>	<p>7 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)</p> <p>8 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)</p> <p>9 - Interdisciplinar (Química, Biologia, Física, Matemática, Ciência e Tecnologia)</p>





<b>Eixos estruturantes</b>	<b>Habilidades da Formação Técnica e Profissional</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Área de conhecimento</b>
			de alimentos e áreas afins)
<b>Processos Criativos</b>	(EMIFFTP04) Reconhecer produtos, serviços e/ou processos criativos por meio de fruição, vivências e reflexão crítica sobre as funcionalidades de ferramentas de produtividade, colaboração e/ou comunicação.	<p>4- Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</p> <p>5 - Microbiologia, Toxicologia, Higiene e Segurança de Alimentos</p> <p>6 - Fundamentos Teóricos e Práticos de Química</p> <p>9 - Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos</p> <p>10 – Projeto de Vida</p>	<p>4 – Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)</p> <p>5 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Ciência e Tecnologia de Alimentos)</p> <p>6- Interdisciplinar (Química, Matemática, Estatística)</p> <p>9 - Interdisciplinar (Química, Biologia, Física, Matemática, Ciência e Tecnologia de alimentos e áreas afins)</p> <p>10 - Interdisciplinar (Engenharia de Alimentos, Tecnologia e Ciência de alimentos, Administração, Empreendedorismo, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química, Física, Português, Matemática)</p>





<b>Eixos estruturantes</b>	<b>Habilidades da Formação Técnica e Profissional</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Área de conhecimento</b>
		11 – Segurança do Trabalho e Meio Ambiente	11 - Interdisciplinar (Engenharia de alimentos, engenharia ambiental, engenharia sanitária, engenharia florestal áreas afins;
	(EMIFFTP05) Selecionar e mobilizar intencionalmente recursos criativos para resolver problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ou à comunicação.	7 - Tecnologia em produtos de origem vegetal  8 - Tecnologia em produtos de origem animal  12 - Administração e empreendedorismo	7 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)  8 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)  12 - Administração
	(EMIFFTP06) Propor e testar soluções éticas, estéticas, criativas e inovadoras para problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ou à comunicação, observando a necessidade de seguir as boas práticas de segurança da informação no uso das ferramentas.	1 – Informática aplicada  2 - Análise de Alimentos  3 - Controle de Qualidade na	1 - Ciências da Computação  2 - Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Ciência de Alimentos)  3 - Interdisciplinar (Química, Biologia, Física, Matemática,



<b>Eixos estruturantes</b>	<b>Habilidades da Formação Técnica e Profissional</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Área de conhecimento</b>
		Indústria de Alimentos	Ciência e Tecnologia de alimentos e áreas afins)
<b>Mediação e Intervenção Sociocultural</b>	(EMIFFTP07) Identificar e explicar normas e valores sociais relevantes à convivência cidadã no trabalho, considerando os seus próprios valores e crenças, suas aspirações profissionais, avaliando o próprio comportamento frente ao meio em que está inserido, a importância do respeito às diferenças individuais e a preservação do meio ambiente.	11 - Segurança do Trabalho e Meio Ambiente	11 - Interdisciplinar (Engenharia de alimentos, engenharia ambiental, engenharia sanitária, engenharia florestal áreas afins;
	(EMIFFTP08) Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho, demonstrando comprometimento em suas atividades pessoais e profissionais, realizando as atividades dentro dos prazos estabelecidos, o cumprimento de suas atribuições na equipe de forma colaborativa, valorizando as diferenças socioculturais e a conservação ambiental.		
	(EMIFFTP09) Propor e testar estratégias de mediação e intervenção para atuar em equipes de forma colaborativa, respeitando as diferenças individuais e socioculturais, níveis hierárquicos, as ideias propostas para a discussão	11 - Segurança do Trabalho e Meio Ambiente	11 - Interdisciplinar (Engenharia de alimentos, engenharia ambiental, engenharia sanitária, engenharia florestal áreas afins;



<b>Eixos estruturantes</b>	<b>Habilidades da Formação Técnica e Profissional</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Área de conhecimento</b>
	e a contribuição necessária para o alcance dos objetivos da equipe, desenvolvendo uma avaliação crítica dos desempenhos individuais de acordo com critérios estabelecidos e o feedback aos seus pares, tendo em vista a melhoria de desempenhos e a conservação ambiental.		
<b>Empreendedorismo</b>	(EMIFFTP10) Avaliar as relações entre a formação escolar, geral e profissional, e a construção da carreira profissional, analisando as características do estágio, do programa de aprendizagem profissional, do programa de trainee, para identificar os programas alinhados a cada objetivo profissional.	10 - Projeto de Vida	10 - Interdisciplinar (Engenharia de Alimentos, Tecnologia e Ciência de alimentos, Administração, Empreendedorismo, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química, Física, Português, Matemática)
	(EMIFFTP11) Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho para desenvolver um projeto pessoal, profissional ou um empreendimento produtivo, estabelecendo objetivos e metas, avaliando as condições e recursos necessários para seu alcance e definindo um modelo de negócios.	10 - Projeto de Vida	10 - Interdisciplinar (Engenharia de Alimentos, Tecnologia e Ciência de alimentos, Administração, Empreendedorismo, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química, Física, Português, Matemática)
	(EMIFFTP12) Empreender projetos pessoais ou produtivos, considerando o contexto local, regional, nacional e/ou global, o	12 - Administração e empreendedorismo	12 - Administração



<b>Eixos estruturantes</b>	<b>Habilidades da Formação Técnica e Profissional</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Área de conhecimento</b>
	próprio potencial, as características dos cursos de qualificação e dos cursos técnicos, do domínio de idiomas relevantes para o mundo do trabalho, identificando as oportunidades de formação profissional existentes no mundo do trabalho e o alinhamento das oportunidades ao projeto de vida.		
<b>Competências Específicas da Habilitação (CNCT)</b>		<b>Componentes Curriculares</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planejar e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos.</li> <li>2. Executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas.</li> <li>3. Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.</li> <li>4. Implantar programas de controle de qualidade.</li> <li>5. Realizar a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos.</li> <li>6. Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.</li> </ol>		<p>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos (1, 2, 3, 5)</p> <p>Microbiologia, Toxicologia, Higiene e Segurança de Alimentos (2, 3, 4)</p> <p>Análise de Alimentos (1, 2, 3, 4, 5, 6)</p> <p>Fundamentos Teóricos e Práticos de Química (1, 2, 3)</p> <p>Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos (1, 2, 4, 5, 6)</p> <p>Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos (1, 2, 3, 6)</p> <p>Tecnologia em produtos de origem vegetal (1, 2, 3, 4, 5, 6)</p> <p>Tecnologia em produtos de origem animal (1, 2, 3, 4, 5, 6)</p>	



## 10.1 INDICADORES DA MATRIZ ITINERÁRIO FTP

Número de estudantes por turma	35
Número de turmas	01 (uma)
Semanas letivas por ano	40 (quarenta) semanas
Carga horária semanal de aulas	1º ano: 12    2º ano: 12    3º ano: 12
Carga horária anual de aulas	1º ano: 400h    2º ano: 400h    3º ano: 400h
Duração da aula	50 (sessenta) minutos
Estágio profissional não-obrigatório	120 horas
Carga horária total do curso obrigatória	1.200 horas
Tempo de integralização do curso	3 (três) anos



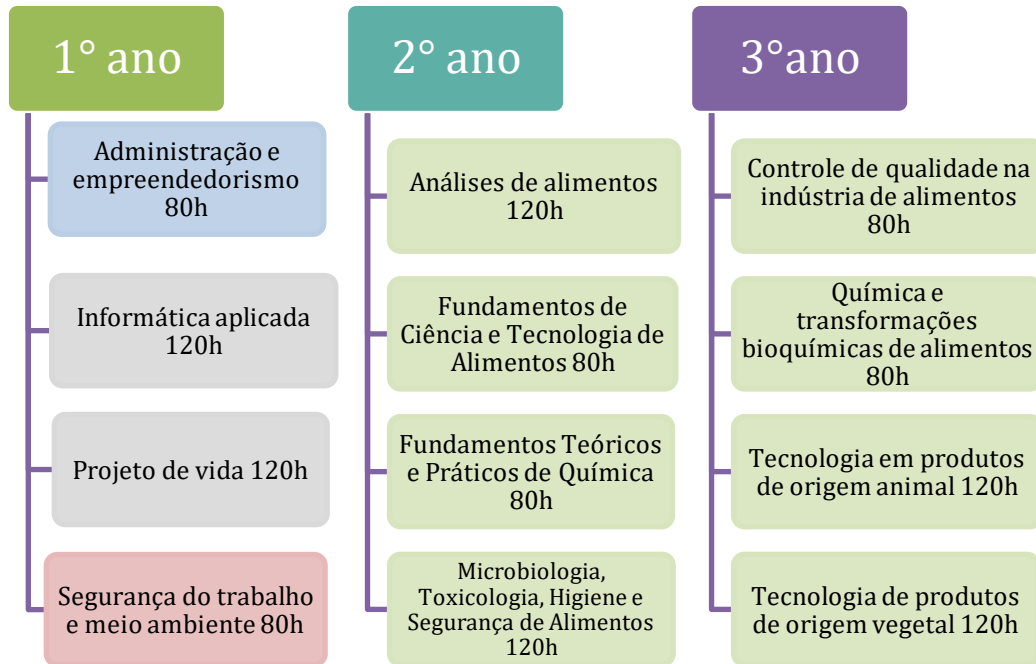
## 10.2 RESUMO DA MATRIZ

<b>ITINERÁRIO FORMATIVO DA FTP</b>			
<b>Componentes curriculares</b>	<b>1º ano</b>	<b>2º ano</b>	<b>3º ano</b>
Administração e Empreendedorismo	80		
Informática aplicada	120		
Projeto de vida	120		
Segurança do Trabalho e Meio Ambiente	80		
Análise de Alimentos		120	
Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos		80	
Fundamentos Teóricos e Práticos de Química		80	
Microbiologia, Higiene e Segurança de Alimentos		120	
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos			80
Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos			80
Tecnologia de Produtos de Origem Animal			120
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal			120
<b>Matriz Totalizada Obrigatória</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>



## 11 FLUXOGRAMA

### CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS



#### Carga horária por eixo estruturante

<b>Investigação científica – 800 horas</b>
<b>Processos Criativos – 240 horas</b>
<b>Mediação e intervenção cultural – 80 horas</b>
<b>Empreendedorismo – 80 horas</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO – 1200 horas</b>



## 12 MATRIZ CURRICULAR FORMAÇÃO GERAL BÁSICA

Matriz Curricular Intercomplementar dos Cursos Técnicos / Escolas de Tempo Parcial					
Formação Geral Básica (FGB)	Componentes Curriculares	1º Ano	2º Ano	3º Ano	CH
Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	3	3	3	300
	Língua Estrangeira (Inglês)	3	3	3	300
	Arte	1	1	1	100
	Educação Física	2	2	2	200
Linguagens e suas Tecnologias	Matemática	2	2	2	200
Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Biologia	1	1	1	100
	Física	1	1	1	100
	Química	1	1	1	100
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Filosofia	1	1	1	100
	Sociologia	1	1	1	100
	História	1	1	1	100
	Geografia	1	1	1	100
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>1.800</b>





## **13 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

Conforme a Resolução Normativa nº 003/2021/CEE-MT, em seu art. 2º

O estágio, como procedimento didático-pedagógico e ato educativo, é essencialmente uma atividade curricular de competência da Instituição de Ensino (IE), que deve integrar projeto pedagógico do curso e o itinerário formativo do educando, devendo ser planejado, executado e avaliado, visando o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

No planejamento desse curso, o estágio é uma atividade opcional de diversificação e contextualização curricular e de profissionalização, e não será obrigatório para conclusão do curso técnico, sendo facultado aos estudantes a sua realização a partir do 2º ano de curso. A carga horária total mínima é de 120 (cento e vinte) horas. O estágio, desde que realizado em áreas profissionais de atuação do futuro técnico de nível médio, será registrado no histórico escolar do estudante e terá a carga horária acrescida à carga horária mínima exigida para o curso. Os procedimentos para realização do estágio são os estabelecidos pelo setor de Estágios do IFMT campus Cuiabá Bela Vista, sendo regido pela Lei de Estágios nº 11.788/2008, e demais normas aplicáveis.

## **14 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS**

Aproveitamento de estudos é o mecanismo de reconhecimento de componentes curriculares devidamente cursados e concluídos pelo estudante, seja no IFMT ou em outra instituição de ensino na perspectiva do prosseguimento de estudos.

Os pedidos de aproveitamento de estudos deverão conter: a) formulário próprio; b) histórico escolar atualizado, contendo o nome do curso e dos componentes curriculares, com especificação do período em que foram cursados, porcentagens de frequência, carga horária e a média ou conceito final; c) ementa ou plano de ensino dos componentes curriculares cursados com aproveitamento, que sejam equivalentes ao componente pleiteado, com a carga horária e a bibliografia utilizada; d) documento expedido pela instituição de origem em que conste o número e data de autorização ou reconhecimento do curso.

A falta de qualquer um dos documentos especificados ou a existência de informações conflitantes implicará indeferimento da solicitação. Poderão ser



aproveitados componentes curriculares até o limite de 50% (cinquenta por cento) do curso.

O aproveitamento de estudos compreenderá componentes curriculares que tenham sido cursados até 5 (cinco) anos antes. O aproveitamento de estudos será concedido quando o conteúdo e a carga horária do componente curricular analisado equivaler a, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do componente para o qual foi solicitado o aproveitamento.

Somente serão analisados os componentes curriculares equivalentes aos que integram o currículo vigente do curso de opção do estudante.

Cabe a instituição parceira encaminhar à coordenação de curso o processo de aproveitamento de estudos que será tramitado no SUAP.

Quando o estudante for transferido de curso ou de unidade escolar no âmbito da parceria IFMT-SEDUC/MT, haverá aproveitamento integral da matriz curricular do 1º ano de curso. Para o aproveitamento das matrizes curriculares dos 2º e 3º anos, serão realizadas análises específicas conforme o disposto nesse projeto pedagógico sobre aproveitamento de estudos. Conforme a Resolução nº 008/2021 CEE-MT “No Processo de Equivalência entre os itinerários percorridos pelos estudantes em situação de transferência e/ou itinerantes, se faz necessário observar: I- Carga horária realizada; II- Habilidades Gerais e Específicas dos Eixos Estruturantes; III- Compatibilidade dos componentes estudados por áreas do conhecimento da unidade escolar de origem com os da unidade escolar de destino.”

## **15 AVALIAÇÃO**

Na FTP o registro da avaliação ocorrerá por meio de lançamento de notas bimestrais, de forma individual nas unidades curriculares que compõem a matriz curricular. O resultado do processo de avaliação dos estudantes será realizado mediante registro de notas por disciplinas e frequência, com fechamentos parciais por Bimestre para que as mesmas constem nos documentos escolares (por estudante/turma). As notas e frequências serão registradas nos sistemas acadêmicos do IFMT e da SEDUC-MT.



## 15.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação do processo de ensino-aprendizagem deve ter como parâmetros o projeto pedagógico do curso, o Regulamento Didático do IFMT e o planejamento pedagógico da unidade escolar parceira, com vistas a construção do perfil profissional de conclusão do curso. Será concebida pela concepção dialógica, formativa, processual e contínua, observando a flexibilização, a contextualização dos conhecimentos, a integração teoria e prática e as atividades desenvolvidas. A avaliação como uma estratégia de obtenção das informações necessárias à melhoria do processo ensino-aprendizagem, tem as funções de orientar e acompanhar o desempenho dos estudantes na consecução do perfil desejado, e não uma síntese da situação escolar final do estudante.

Os resultados da avaliação serão registrados nos sistemas da Seduc e do IFMT. Tais resultados serão computados bimestralmente, considerando que os anos letivos serão organizados em quatro bimestres. Os resultados serão obtidos por média aritmética, sendo que se deve realizar um número mínimo de duas avaliações bimestrais, utilizando-se instrumentos avaliativos diversos. O estudante não poderá ser submetido a mais de duas avaliações por dia, quantitativo no qual se inserem as disciplinas da base comum, cabendo ao professor e às equipes pedagógicas viabilizarem as avaliações dentro do número previsto. Para efeito de aprovação nos componentes curriculares, os estudantes deverão obter a média final igual ou maior que 6,0 (seis).

Quanto aos instrumentos de avaliação da aprendizagem, serão utilizados os que seguem, em conformidade com a Resolução nº 81, de 26 de novembro de 2020:

Art. 299 No processo de avaliação da aprendizagem, deverão ser utilizados instrumentos que possibilitem análise do desempenho do estudante, tais como: a) observação contínua pelos docentes; b) elaboração de portfólio; c) trabalhos individuais e/ou coletivos; d) resolução de problemas e exercícios; e) desenvolvimento e apresentação de projetos; f) participação e 47 envolvimento em seminários; g) produção de relatórios; h) provas escritas e orais e/ou sequenciais; i) atividades práticas de laboratório e em campo; j) produções multidisciplinares envolvendo ensino, pesquisa e extensão; k) autoavaliação.

## 15.2 RECUPERAÇÃO

A recuperação processual constitui-se de estratégias elaboradas pelo docente para promover a recuperação da aprendizagem e oportunizar ao estudante superar as lacunas da aprendizagem e dos resultados obtidos ao longo do período letivo. Os estudos de



recuperação processual ocorrem obrigatoriamente durante o desenvolvimento do componente curricular. O docente deverá elaborar um Plano de Estudos que deverá conter a identificação do componente curricular, o objetivo, o conteúdo a ser recuperado, a metodologia, a forma de orientação do docente, as estratégias de estudos, as atividades a serem desenvolvidas e o cronograma. A coordenação de curso deverá acompanhar o desenvolvimento dos estudos de recuperação processual. Os estudos de recuperação processual deverão propiciar novos momentos avaliativos, quando este já tiver ocorrido. Para definição da nota, prevalecerá a maior nota obtida.

### 15.3 REVISÃO DE AVALIAÇÃO E AVALIAÇÃO EM SEGUNDA CHAMADA

De acordo com a Organização Didática do IFMT, o estudante poderá solicitar revisão de avaliação mediante processo devidamente fundamentado, no prazo de até 2 (dois) dias letivos após a divulgação do resultado da avaliação.

Será concedida a segunda chamada para realização de avaliações ao estudante que justificar sua ausência nessa etapa de avaliação, mediante requerimento devidamente fundamentado, no prazo de até 3 (três) dias letivos após a realização da primeira chamada. Decorrido o prazo de segunda chamada, será atribuída nota 0,0 (zero) ao estudante que não comparecer para realizar a avaliação.

## 16 REGIME DE PROGRESSÃO

### 16.1 PROGRESSÃO ANUAL

#### Aprovação Anual

Quando o estudante obtiver média igual ou maior que 6,0 (seis), nas 4 (quatro) áreas de conhecimento e nas unidades curriculares da FTP. O resultado final será expresso através do seguinte conceito: APROVADO - quando o estudante obtém no ano cursado desenvolvimento satisfatório na construção do seu conhecimento e atinge o mínimo de 75% de frequência.

Para fins de lançamento bimestrais no sistema de registros acadêmicos do IFMT,



os conceitos do Projeto de Vida terão as seguintes equivalências:

Básico	6,0 a 7,0
Intermediário	7,1 a 8,0
Avançado	8,1 a 10,0

### Progressão Parcial

I. Quando o estudante obtiver média menor que 6,0 em até 03 (três) componentes curriculares da Formação Geral Básica e/ou unidades curriculares da trilha de aprofundamento em EPT, deverá cumprir a dependência no ano subsequente, obrigatoriamente.

II. Quando o estudante obtiver média menor que 6,0 em até 02 (dois) componentes curriculares do curso técnico, deverá cumprir a progressão parcial no ano subsequente, obrigatoriamente. Será ofertada a dependência em até 02 componentes curriculares do curso técnico, entretanto, a organização curricular planejada para o curso permite ao estudante em progressão parcial, cursar os componentes curriculares do ano letivo seguinte previstos na matriz do curso.

Nos casos de Progressão Parcial, será aplicado o regime de dependência em até 02 (dois) componentes curriculares da formação técnica profissional, que permitirá a realização de atividades específicas para recuperação de conteúdos em componentes curriculares em que o estudante não obteve êxito. O regime de dependência e progressão parcial contemplado nesse projeto pedagógico será planejado e executado por professores da área de conhecimento do componente curricular, por meio de plano de estudos contendo:

I - ações e atividades a serem desenvolvidas

II - metodologia

III – formas de acompanhamento

IV - critérios de desempenho

V - avaliação e registro

VI - Cronograma.

As dependências poderão ser ofertadas através de:

I - estudo individualizado ou em grupo;

II - Projetos de Ensino.



Os estudantes e/ou responsáveis (menores de idade) deverão ser informados sobre o plano da dependência. As atividades de dependência não poderão interferir nas atividades escolares do período letivo no qual o estudante está matriculado. As dependências referentes aos 1º e 2º anos, serão ofertadas no ano subsequente ao término do ano letivo. As dependências do 3º ano serão ofertadas após o término do ano letivo, durante o primeiro bimestre do ano letivo seguinte. Os estudantes obrigatoriamente deverão cumprir as atividades da dependência “progressão parcial” no período da oferta.

Caberá ao docente da área de conhecimento ou disciplinas em que o estudante ficou de progressão parcial, registrar relatório circunstanciado sobre os conteúdos que apresentou dificuldade, devendo ser arquivado na coordenação de curso com a finalidade de subsidiar a estruturação do plano de atendimento no ano letivo subsequente.

Em se tratando da oferta da dependência no Itinerário formativo profissional dos cursos técnicos concomitantes intercomplementares, a ser desenvolvido pelo IFMT, e considerando a matriz curricular do curso técnico proposto, o estudante em regime de progressão parcial desenvolverá estudos de dependência em até 02 (dois) componentes curriculares.

Para fins de progressão parcial, o estudante que ficar em dependência em 02 componentes curriculares da formação técnica profissional, só poderá ficar de dependência em até 02 componentes curriculares da formação geral básica, devendo realizar as atividades de dependência no ano letivo seguinte.

O estudante que não obtiver média aritmética suficiente em mais de 02 (dois) componentes curriculares da formação técnica profissional poderá cursar os componentes curriculares do curso técnico ofertados no ano subsequente (2º ou 3º anos), desde que não tenha sido reprovado no ano letivo e tenha progredido na formação geral básica. Entretanto, o cumprimento da carga horária total mínima obrigatória necessária para integralização do curso técnico, só será concluída quando o estudante refazer (cursar novamente) os componentes curriculares nos quais não tenha obtido êxito. Nesse caso, o estudante poderá cursar esses componentes curriculares por meio de acesso aos estudos de dependência ou em caso de reoferta do curso.

O acesso do estudante retido em mais de 02 (dois) componentes curriculares da formação técnica profissional aos estudos de dependência que estejam sendo oferecidos na forma de projeto de ensino, é condicionado à capacidade de atendimento e ao não prejuízo à frequência nos componentes curriculares da formação geral básica ou da



formação técnica regularmente ofertados. O estudante poderá cursar no regime de dependência, no máximo, 04 (quatro) componentes curriculares no ano letivo, sendo computadas as dependências da formação geral básica e do itinerário da formação técnica profissional.

## 16.2 RETENÇÃO

- I. Quando o estudante obtiver média aritmética menor que 6,0 em cinco ou mais componentes curriculares da formação geral básica (FGB) e/ou unidades curriculares da trilha de aprofundamento em EPT (componentes curriculares da formação técnica profissional);
- II. Quando o estudante possuir mais de 25% de faltas do total da carga horária anual.

O resultado final será expresso através do seguinte conceito: **REPROVADO** - quando o estudante não atinge o mínimo de 75% de frequência no ano cursado e/ou não obtém desenvolvimento satisfatório na construção do seu conhecimento.

## 16.3 CONTROLE DE FREQUÊNCIA

A apuração da frequência do estudante será anual e deverá respeitar o mínimo de 75% de frequência para aprovação, dentro do cômputo total da carga horária anual definida na matriz curricular do curso. **ABANDONO** - quando o estudante exceder 25% de faltas, ininterruptas, sobre o total da carga horária anual. O nome do estudante em abandono não poderá ser retirado do diário de classe, sendo necessário o ajuste da matrícula. A frequência escolar será registrada nos sistemas da Seduc-MT e do IFMT.

## 17 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso no curso técnico dar-se-á conforme as normas e procedimentos definidos em processos específicos de seleção, e de acordo com o termo firmado da parceria e a comprovação dos pré-requisitos exigidos para ingresso. Sendo a Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso, a responsável pela execução do processo de



seleção e encaminhamento dos estudantes.

## **18 PÚBLICO-ALVO**

O curso Técnico em Alimentos concomitante intercomplementar é destinado aos estudantes regularmente matriculados no 1º ano do Novo Ensino Médio regular nas unidades escolares parceiras da oferta e que atendam aos requisitos definidos no Edital de Seleção dentro do número de vagas ofertadas.

## **19 INGRESSO NO CURSO**

O ingresso será por seleção e para o 1º ano de curso. Excepcionalmente poderão ser aceitos, após análise técnica-pedagógica e pedido formalizado pela unidade escolar parceira, o ingresso por transferência.

## **20 MATRÍCULA E REMATRÍCULA**

A vinculação dos estudantes da rede estadual no IFMT e no curso, tanto na matrícula inicial como nas rematrículas, só será realizada aos estudantes regularmente matriculados na unidade escolar parceira de origem do estudante. Portanto, os estudantes terão 02 (duas) matrículas distintas, sendo uma para cada instituição de ensino. As matrículas serão realizadas nas escolas da rede estadual e no IFMT campus Cuiabá Bela Vista a partir do encaminhamento dos selecionados pela instituição parceira.

Os estudantes serão matriculados no 1º ano de curso e em todos os componentes curriculares ofertados. A documentação necessária para efetivação da matrícula no IFMT constará no Edital de seleção. A rematrícula será realizada para cada ano letivo do curso e em todos os componentes curriculares, e não haverá rematrícula para o mesmo ano de curso.

### **20.1 REGIME DE MATRÍCULA**

A Matrícula será anual em todos os componentes curriculares do ano letivo do curso.





## **21 MOBILIDADE DO ESTUDANTE**

Nesta parceria, será ofertado no 1º ano do Ensino Médio, na Formação Técnica e Profissional (Trilha de Aprofundamento em EPT), unidades curriculares gerais de formação profissional básica que possibilitam a transição entre cursos, não sendo possível a alteração de curso a partir do 2º ano do ensino médio. A alteração de escolha na Trilha de Aprofundamento ocorrerá apenas no final do ano letivo.

A mobilidade do estudante observará as normativas internas do IFMT e o termo de convênio, bem como a Resolução n. 008/2021 CEE-MT que estabelece “No Processo de Equivalência entre os itinerários percorridos pelos estudantes em situação de transferência e/ou itinerantes, se faz necessário observar:

- I- Carga horária realizada;
- II- Habilidades Gerais e Específicas dos Eixos Estruturantes;
- III- Compatibilidade dos componentes estudados por áreas do conhecimento da unidade escolar de origem com os da unidade escolar de destino.”

### **21.1 TRANSFERÊNCIA E MOVIMENTAÇÃO ENTRE OS CURSOS**

As vagas destinadas para ingresso por transferência serão disponibilizadas para a unidade escolar parceira ao término do 1º ano do curso, e oriundas de:

- I. transferência para outra instituição;
- II. transferência de turno;
- III. cancelamento de matrícula.

## **22 COORDENAÇÃO DE CURSO**

São atribuições da Coordenação de Curso:

- I. Exercer as atividades típicas de coordenador de curso;
- II. Coordenar e acompanhar o curso sob sua responsabilidade;
- III. Planejar, coordenar e acompanhar a execução das atividades pedagógicas do curso em colaboração com a Gestão de Ensino e a equipe técnico-pedagógica;
- IV. Coordenar a organização e operacionalização do Curso, componentes



- curriculares, turmas e professores para o período letivo;
- V. Zelar pela aplicação dos princípios do Projeto Pedagógico e normas do Regulamento Didático;
  - VI. Realizar o acompanhamento pedagógico dos estudantes no processo ensino-aprendizagem no que concerne à avaliação de rendimentos, avaliação do desempenho docente e avaliação do curso envolvendo docentes e estudantes e equipe técnico-pedagógica;
  - VII. Acompanhar o processo de avaliação utilizado pelos professores em consonância com o projeto pedagógico do curso;
  - VIII. Organizar e participar das reuniões dos conselhos e de planejamento relacionadas ao curso;
  - IX. Fazer circular informações oficiais e de eventos relativos ao curso de forma clara, objetiva e respeitosa, entre os interessados; Acompanhar o preenchimento, recolhimento e atualização dos diários de classe;
  - X. Colaborar na elaboração de material de divulgação relacionado ao curso;
  - XI. Participar de todas as solenidades oficiais ligadas ao curso, tais como formaturas, aulas inaugurais, reuniões de recepção de novos estudantes e/ou eventos da área que necessite a presença do coordenador;
  - XII. Coordenar as visitas técnicas realizadas pelos estudantes do curso, junto com os professores;
  - XIII. Assinar documentos relativos à vida acadêmica dos estudantes no âmbito do curso;
  - XIV. Coordenar a alimentação e manutenção (atualização) dos dados dos sistemas de registros acadêmicos institucionais e do MEC relativos ao curso;
  - XV. Coordenar o planejamento e a execução da programação de aulas de campo e visitas técnicas do curso;
  - XVI. Coordenar a elaboração e execução do projeto pedagógico de curso;
  - XVII. Receber, analisar e encaminhar os processos referentes ao curso.

## 22.1 SERVIÇO DE SECRETARIA ESCOLAR

Todo o processo administrativo necessário para a emissão do diploma de Técnico em Alimentos, eixo tecnológico Produção de Alimentos, carga horária de 1200 (mil e duzentas horas), após a comprovação da conclusão do Ensino Médio, fica a cargo da



Coordenação de Registro Escolar do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.

Assim, os diplomas do Curso Técnico em Alimentos Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio, serão emitidos, registrados e validados pela Coordenação de Registro Escolar do Campus, onde podem ser retirados pelos egressos, mediante assinatura em livro de registro próprio.

Aos estudantes que concluírem com êxito os componentes curriculares que compõem as certificações intermediárias, será emitido certificado de Qualificação Profissional. Para emissão dos certificados de Qualificação Profissional, o estudante deverá comprovar a conclusão de 800 horas de estudo, ou seja, primeiro e segundo ano letivo. Além disso, a emissão de históricos escolares relativos ao itinerário técnico formativo e de declarações de conclusão ficam a cargo da Coordenação de Registro Escolar e subordinam-se aos trâmites próprios desse setor.

## 22.2 CONSELHO DE CLASSE

A coordenação de curso, a coordenação de permanência e êxito e os professores do curso técnico deverão participar do Conselho de Classe unificado junto aos docentes e equipes da escola parceira, nos dias e horários definidos no planejamento da unidade escolar. A coordenação do curso técnico organizará reuniões bimestrais com os professores e a equipe para acompanhamento e avaliação das ações educacionais desenvolvidas e o desempenho escolar dos estudantes no itinerário formativo.

### Diário de classe

O diário de classe será eletrônico, conterá os dados da turma e do professor da disciplina ou área de conhecimento, e deverá ser alimentado diariamente com registro de conteúdos e frequências, com fechamento no final do ano ou período letivo. No final do ano ou período letivo, o diário de classe eletrônico será impresso e depois de assinado pelos docentes da área de conhecimento, pela secretaria escolar e pelo coordenador de curso, sendo depois arquivado.



### 22.3 ORIENTAÇÃO, ACOMPANHAMENTO E ATENDIMENTO AO ESTUDANTE

O Coordenador do Curso, juntamente com a Equipe Pedagógica do Departamento de Ensino - DEN, fazem o acolhimento dos discentes. Este atendimento refere-se às orientações prestadas ao estudante durante sua trajetória acadêmica na instituição, neste caso, podem-se elencar dúvidas sobre o currículo do curso, direitos e deveres dos estudantes, etc. O apoio pedagógico também é realizado pelos professores do curso através da disponibilização de horários especiais para o atendimento extraclasse aos acadêmicos, ocasião em que eles poderão esclarecer as dúvidas relativas aos conteúdos das disciplinas em andamento.

Os estudantes regularmente matriculados estão incluídos no Plano de Seguro Escolar da instituição. O seguro escolar constitui um sistema de proteção destinado a garantir a cobertura contra danos resultantes de acidente escolar. O acolhimento se dará a partir de ações realizadas no início do ano letivo envolvendo, coordenador de oferta e curso, gestão do campus, e equipe pedagógica e biopsicossocial, pais e estudantes com intuito de apresentar o funcionamento do programa e do campus e os serviços disponibilizados aos estudantes bem como as formas de acessá-los.

O acompanhamento será uma atividade conjunta entre coordenação de curso e coordenação de permanência e êxito e equipe pedagógica biopsicossocial do campus. À coordenação de permanência e êxito cabe identificar através dos registros docentes os casos que necessitam de intervenção, encaminhá-los ao profissional da equipe capaz de ajudá-los. Além disso, às coordenações: de oferta, de curso e de permanência e êxito buscarão identificar os programas e eventos disponibilizados pela instituição que julguem importantes para a formação do técnico em agropecuária e procurarão incentivar a participação dos estudantes com o objetivo de ampliar o relacionamento com a instituição.

Os discentes que possuem necessidades educacionais especiais poderão ser atendidos pela Coordenação de Assistência Estudantil, Inclusão e Diversidade, composta por profissionais pedagogos, técnicos em assuntos educacionais, psicólogos, assistente social e docentes. São consideradas pessoas com necessidades educacionais especiais todas aquelas que se encontram em uma desvantagem social ou pessoal que reduz suas condições de concorrência competitiva nos processos seletivos e de permanência nos cursos em que ingressaram.



Após a inserção dos estudantes, a Assistência Estudantil dará suporte ao mesmo em suas atividades pedagógicas. Além do corpo de profissionais do IFMT os estudantes poderão ser atendidos também pela equipe pedagógica da escola parceira. Inclui-se neste contexto o apoio pedagógico aos docentes do curso e a compra de materiais didático-pedagógicos para atender às especificidades de todos estes discentes. As adequações físicas no espaço escolar serão realizadas em obediência a esta demanda e às normas de acessibilidade exigidas para as instituições de ensino. Além das ações supracitadas, no 1º semestre do curso será ofertado um programa de Nivelamento, para estudantes que se encontram com déficit de aprendizagem.

### **22.3.1 Atendimento domiciliar ao estudante**

O Regime de Exercícios Domiciliares são as atividades acadêmicas desenvolvidas pelo estudante em domicílio, em consequência da sua impossibilidade de frequentar as aulas e participar das demais atividades regulares previstas para o curso. O objetivo do regime é assegurar condições especiais de acompanhamento e avaliação nas atividades pedagógicas ao estudante que se encontre em situações que impossibilitem a sua frequência e participação nas atividades escolares.

É permitido ao estudante, amparado pelo Decreto-Lei 1.044, de 21 de outubro de 1969, e à estudante gestante, nos termos da Lei 6.202, de 17 de abril de 1975, substituir as aulas por exercícios domiciliares, desde que compatíveis com o estado de saúde do(a) estudante atestado por médico. O estudante que, por motivos de saúde, estiver impossibilitado de frequentar as aulas por um período superior a 10 (dez) dias poderá requerer, à coordenação de curso, regime de exercícios domiciliares, na forma da lei:

- I- estudante em estado de gravidez, a partir do oitavo mês de gestação e durante 3 (três) meses, comprovado por atestado médico;
- II- estudante acometido de doenças infectocontagiosas ou outros estados que impossibilitem sua frequência às atividades de ensino, desde que sejam verificadas as condições intelectuais e emocionais necessárias para o prosseguimento da atividade acadêmica;
- III- estudante que necessitar acompanhar familiares, em primeiro grau, com problemas de saúde, desde que se comprove a necessidade de assistência intensiva.



O regime de exercícios domiciliares somente se aplicará ao estudante regularmente matriculado no período letivo em curso. Estudantes beneficiários de auxílios e/ou bolsas que estiverem em regime de exercícios domiciliares deverão observar as normativas da Política e o Regulamento Geral da Assistência Estudantil do IFMT (Resoluções CONSUP 094 e 095 de 2017), bem como as normativas internas de cada campus. Poderá ser aumentado o período de repouso, antes e depois do parto, em casos excepcionais devidamente comprovados mediante atestado médico.

Em qualquer caso, ficará assegurado às estudantes em estado de gravidez direito à prestação dos exames finais. O regime de exercícios domiciliares deverá ser solicitado quando constatado o impedimento do estudante de manter frequência normal em aula, e não será concedido para data retroativa.

São condições necessárias para que o estudante tenha direito ao regime:

- I- requerimento de exercício domiciliar protocolado no prazo máximo de três dias letivos a partir do início da data do afastamento; e
- II- atestado ou laudo do médico responsável no qual conste a assinatura e o número de seu CRM, o período do afastamento, a especificação acerca da natureza do impedimento com indicação do Código Internacional de Doença (CID), além da informação específica quanto às condições intelectuais, físicas ou emocionais necessárias ao prosseguimento das atividades de estudo fora do recinto do IFMT.

Atendidos os requisitos legais, a coordenação de curso enviará, no prazo máximo de um dia letivo, requerimento aos docentes responsáveis pelos componentes curriculares, para que providenciem o cumprimento do regime de exercício domiciliar. Para atender às especificidades do regime de exercícios domiciliares, os docentes elaborarão, no prazo máximo de dois dias letivos, a contar da ciência, programa de estudos a ser cumprido pelo estudante.

O programa de estudos deverá abranger a programação do componente curricular durante o período do regime de exercícios domiciliares. O programa de estudos deverá especificar:

- I - os conteúdos a serem estudados;
- II - a metodologia a ser aplicada;



III - as tarefas a serem cumpridas;

IV - os critérios de exigência do cumprimento dessas tarefas, inclusive o prazo para sua execução;

V - formas de avaliação.

Cabe ao estudante ou seu representante: I. contatar a coordenação do curso para tomar ciência do plano de estudos, após 72 (setenta e duas) horas de ingresso do requerimento; II. entregar ao docente ou à coordenação de curso as atividades previstas no prazo fixado. Se for necessária a continuidade do regime de exercício domiciliar, após o encerramento do período letivo, o estudante ou seu representante legal deverá apresentar novo requerimento.

Aos exercícios domiciliares, não se aplicam as seguintes atividades de ensino:

I - estágio supervisionado;

II - práticas educativo-pedagógicas;

III - aulas práticas, de laboratórios e de campo.

### **22.3.2 Atividades de Nivelamento**

O IFMT, campus Cuiabá Bela Vista em parceria com SEDUC-MT, preocupados com a qualidade do ensino e a formação do seu alunado, implantou uma política de ação sistemática voltada para a superação das insuficiências instituindo 80 horas para desenvolvimento de atividades de nivelamento a serem realizadas no primeiro semestre. As atividades de nivelamento desenvolverão conteúdos das disciplinas de Português e Matemática, com carga horária de 40 horas em cada.

As aulas de nivelamento respondem satisfatoriamente às expectativas dos estudantes e da Instituição, pois além de serem revistos aqueles conteúdos básicos, necessários ao adequado prosseguimento de seus estudos na formação técnica e profissional, favorecem seu desempenho acadêmico na fase inicial do curso.

### **22.3.3 Apoio psicopedagógico**

O Apoio psicopedagógico aos estudantes do curso com problemas que afetam a sua aprendizagem objetiva que os estudantes lidem de modo mais equilibrado com seus problemas e, conseqüentemente, melhorem o resultado do processo pedagógico. O



acompanhamento enfatiza a superação e/ou minimização dos problemas emocionais que se refletem no processo ensino-aprendizagem, por meio de uma proposta metodológica de acompanhamento sistemático, desenvolvido de forma articulada com todos os setores da instituição.

Os casos identificados pelos professores, de distúrbios de comportamento do estudante, dificuldades de relacionamento interpessoal, dificuldade de aprendizagem ou assimilação de determinadas disciplinas, falta de concentração, depressão e outros, podem ser levados para o Coordenador do Curso que encaminhará a Coordenação de Assistência Estudantil do Campus, que poderá realizar o encaminhamento do estudante para profissionais qualificados, quando necessário. Durante todo o processo de interferência psicopedagógica, são feitos contatos com a família, professores e coordenadores, que são de extrema importância, pois exercem um papel incentivador na valorização do estudante como pessoa ativa no processo de ensino, colaborando para o desenvolvimento da sua autoestima e liberdade.

Cabe ressaltar que estas pessoas somente são envolvidas com a permissão e participação do próprio estudante. Assim, são realizados encaminhamentos para profissionais das diversas áreas, tais como: pedagogos, psicólogos, dentre outros, capacitados em prestar a melhor orientação na busca de superação das dificuldades de aprendizagem. Após diagnóstico e orientação realizada por estes profissionais, a CAEID reúne-se com a coordenação do curso, para elaboração de medidas a serem adotadas, com o objetivo de garantir educação inclusiva, igualdade de oportunidades, resguardando-se as 57 diferenças e concebendo o estudante como sujeito de seu processo de aprendizagem e de construção.

#### 22.4 INCLUSÃO (PESSOA COM DEFICIÊNCIA)

Baseados nos principais dispositivos legais e normativos produzidos em âmbito nacional e internacional contidos nos Referenciais de Acessibilidade na Educação, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Cuiabá Bela Vista apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, atendendo ao Decreto 5.296/2004 e a acessibilidade arquitetônica.





A Instituição realizou obras civis e aquisição de equipamentos para atender pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, barras de apoio nas paredes dos banheiros e sanitários adaptados; piso tátil; placas de indicação de setores com leitura Braille, dentre outros. Alicerçado no Documento Orientador do Programa Incluir, o IFMT campus promoverá a Acessibilidade pedagógica e atitudinal desenvolvendo as seguintes ações:

1. Programas de pesquisa: assegurar a participação de todos, por meio da efetivação dos requisitos de acessibilidade. Além disso, reservar vaga nos editais para pesquisa que contemple a realização de pesquisa relacionada às necessidades específicas das áreas da deficiência (auditiva, física, mental, visual) e à educação inclusiva.

2. Programas de extensão: assegurar a participação de todos, por meio da efetivação dos requisitos de acessibilidade. Além disso, disseminar conceitos e práticas de acessibilidade por intermédio de diversas ações extensionistas, caracteriza-se em compromisso institucional com a construção de uma sociedade inclusiva.

3. Abertura de um Seminário e um Fórum de Inclusão.

4. Currículo, comunicação e informação: garantir o pleno acesso, participação e aprendizagem disponibilizando materiais didáticos e pedagógicos acessíveis; de equipamentos de tecnologia assistiva e de serviços de guia-intérprete e de tradutores e intérpretes de Libras.

5. Promover minicursos: propiciar ao docente uma formação para conhecer, discutir e refletir sobre os marcos legais referentes à educação de pessoas com deficiência e o conceito de acessibilidade pedagógica na educação profissional que favoreçam e ressignifiquem a sua atuação junto aos estudantes com deficiência.

6. Abertura Sala de Recursos Multifuncionais: um espaço para Atendimento Educacional Especializado (AEE) conforme o Decreto nº 5.296/2004 e as políticas de inclusão implementadas no IFMT, as ações de inclusão devem ser incentivadas no processo de formação do estudante, visando ao acesso, à permanência e ao êxito das pessoas com deficiência, por meio de:

a) Recursos didático-pedagógicos adequados e/ou adaptados à pessoa com deficiência;

b) Acesso às dependências do campus;



c) Pessoal docente e técnico capacitado; d) Cursos de formação continuada e parcerias.

## 22.5 ATIVIDADES INTEGRADORAS

As políticas de apoio ao discente e de permanência e êxito previstas no âmbito do IFMT contemplam uma ampla possibilidade de integração entre estudantes, pais, professores, técnicos, equipe gestora da unidade através da realização de reuniões para entrega de boletins, reunião de pais e mestres. Os educandos possuem um grêmio estudantil para intermediar as discussões com a gestão do Campus sobre os anseios e necessidades dos estudantes.

A Comissão Permanente de Permanência êxito conta com a participação de estudantes e servidores do Campus que atuam na fiscalização dos recursos destinados à Assistência Estudantil. Realizamos também os pré-conselhos de classe com os estudantes para que os mesmos participem das discussões relativas ao fazer pedagógico. A Associação de Pais e Mestres juntamente com a gestão do Campus organiza eventos de integração como a festa Junina onde os formandos têm um protagonismo importante junto a essa ação, além de ajudar na organização da cerimônia de colação de grau denossos formandos.

Em relação a integração da gestão do Campus junto a gestão da unidade escolar parceira, esse será um desafio que teremos que construir ao longo do caminho, haja vista, essa parceria está em processo de inicialização. Porém, de antemão, já é possível destacar que o sucesso dos nossos estudantes que escolheram este curso se dará a partir de um diálogo aberto entre as duas unidades ofertantes entre si, com os estudantes e com seus familiares. Somente desta forma, as dificuldades que forem surgindo serão sanadas.

Um dos momentos mais relevantes na construção dessa parceria de trabalho conjunto se dará no início das atividades e também bimestralmente durante todo o ano letivo com os conselhos de classe que será a instância diagnóstica final que deverá propor medidas de intervenção, a fim de garantir a permanência do estudante nas duas frentes de estudo que ele irá cursar.

Nesse sentido, ao início do período letivo, como parte da semana pedagógica da Escola



parceira, faremos uma “semana da integração”, apresentando aos professores da área técnica e base comum o que é o curso Técnico em Alimentação, como ele surge no contexto das políticas educacionais brasileiras e no do convênio SEDUC - MT e IFMT, focalizando o projeto naquilo que ele representa enquanto investimento na educação.

## 23 CERTIFICAÇÃO

Os campi ofertantes são responsáveis pelo registro, emissão e validação das certificações relativas à qualificação profissional e à habilitação técnica. Aos estudantes que concluírem com êxito, total ou parcialmente, o itinerário formativo sob a responsabilidade do IFMT campus Cuiabá Bela Vista, será emitida Declaração de Conclusão acompanhada do histórico escolar com a finalidade de comprovação da carga horária cursada.

## 24 CONCLUSÃO DO ENSINO MÉDIO

De acordo com a Resolução CNE/CEB nº 3/2018, a instituição escolar de origem do estudante é a responsável pelos atos escolares, incluindo, entre outros, matrícula, controle de frequência, aproveitamento e certificação dos estudantes. E conforme a Resolução CEE/MT nº 008/2021 no inc. I do art. 17 “A unidade escolar de origem do estudante é a responsável pela emissão de certificados de conclusão do ensino médio.”

## 25 CONCLUSÃO DO CURSO TÉCNICO

Para os estudantes que concluírem o itinerário da educação profissional técnica, após o cumprimento integral de todos os Componentes Curriculares do Curso Técnico e da Formação Geral Básica, será conferido diploma de Técnico em Alimentos, eixo tecnológico **Produção Alimentícia**, carga horária de 1.200 (mil e duzentas) horas. Os diplomas serão emitidos após a comprovação da conclusão do Ensino Médio.

Os diplomas do Curso Técnico em Alimentos, concomitante intercomplementar ao Ensino Médio, serão emitidos, registrados e validados pela Coordenação de Registro Escolar do Campus Cuiabá Bela Vista, onde podem ser retirados pelos egressos, mediante assinatura em livro de registro próprio.



Aos estudantes que concluírem com êxito os componentes curriculares que compõem as certificações intermediárias, será emitido certificado de Qualificação Profissional. Para emissão dos certificados de Qualificação Profissional, o estudante deverá comprovar a conclusão do Ensino Fundamental.

## **26 SOLENIDADE DE CONCLUSÃO DO CURSO**

As solenidades de conclusão de curso são atos oficiais, realizados em sessões solenes e públicas, em dias e horários previamente fixados no calendário escolar, presididos pelos dirigentes-gerais dos campi. Somente poderão participar da solenidade de conclusão de curso os estudantes que tiverem cumprido com todos os requisitos estabelecidos no Projeto Pedagógico de Curso.

Os campi do IFMT terão autonomia para realizar solenidades de conclusão de cursos, de acordo com suas realidades e normas.

## **27 REGIME DISCIPLINAR DISCENTE**

No desenvolvimento de todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão, inclusive aquelas realizadas fora das dependências do IFMT, será aplicado o Regime Disciplinar Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso.

## **28 SISTEMA DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CURSO**

A Pró-reitoria de Ensino (PROEN), por meio de instrumentos específicos e visitas técnicas, realizará o acompanhamento das ações junto aos campi para fins de monitoramento da execução do projeto pedagógico e apoio às atividades planejadas.

A equipe da Proen, responsável pela qualidade da execução das ações pedagógicas propostas no âmbito da oferta dos cursos em parceria com a Seduc/MT, realizará o acompanhamento da forma pela qual os planos de ensino serão desenvolvidos, bem como a pertinência da metodologia e da avaliação utilizadas para o cumprimento dos objetivos propostos na construção do conhecimento em cada itinerário formativo com foco no desempenho dos estudantes na perspectiva temporal mediatizada pelo calendário escolar.



O espaço do Conselho de Classe, unificado junto aos docentes e equipes da escola parceira, nos dias e horários definidos no planejamento da unidade escolar, e as reuniões bimestrais convocadas pela coordenação do curso técnico, com a presença dos professores das disciplinas técnicas e da equipe para acompanhamento e avaliação das ações educacionais desenvolvidas e do desempenho escolar dos estudantes no itinerário formativo, compõe um instrumento de avaliação do curso. Isso porque a equipe gestora deve coletar dados e quantificar o percentual de estudantes que fecharam o período avaliativo (Bimestre) com média inferior a 6,0 pontos, em quais e/ou quanto componentes curriculares isso ocorreu. Tal ação visa gerar um relatório em que constem tais percentuais, preferencialmente em forma de gráficos. A realização desse relatório, bimestre a bimestre, constitui uma série histórica, relativa ao desempenho acadêmico dos discentes.

Orbitando, ainda, os Conselhos de Classe e as Reuniões Bimestrais dos professores do itinerário formativo técnico, a equipe gestora da oferta realizará, juntamente aos estudantes atendidos, uma conversa pré-conselho. Para tanto, serão utilizados formulários com o intuito: perceber a visão dos estudantes acerca dos pontos negativos e positivos da turma em relação ao período considerado, bem como as sugestões de melhoria; ouvir os estudantes quanto aos componentes curriculares da área técnica em que mais sentem dificuldade e os motivos prováveis; ouvi-los, ainda, em relação aos componentes com maior facilidade aprendizagem e as causas prováveis; questioná-los acerca da participação nas aulas e também acerca da relação professor-estudante, e estudante-estudante.

A partir da análise desses dados, tendo em vista os percentuais de estudantes com resultados inferiores à média, bimestre a bimestre, a equipe gestora deve diagnosticar possíveis falhas diretamente ligadas ao processo de ensino-aprendizagem. Com base nesses diagnósticos, serão traçadas estratégias para as falhas verificadas. Dentre as ações de melhoria a serem desenvolvidas a partir disso, constam a conversa, individual ou coletiva, com os responsáveis, no caso de menores, orientações sobre metodologias de estudos e gestão do tempo. Rodas de conversa para orientação dos estudantes, no que tange ao desempenho acadêmico, também devem ser adotadas, em conformidade com a disponibilidade da equipe, sobretudo quando as avaliações mostraram percentuais com grande tendência à retenção dos estudantes. Nesses casos, tais medidas devem ser tomadas de maneira preventiva, evitando agravamento de um quadro negativo de desempenho escolar, seja individual ou de um grupo de estudantes.



Acrescenta-se que esse processo avaliativo, fundamentado no diálogo com os professores e estudantes, é capaz de detectar situações em que o baixo rendimento não decorre de problemas inerentes ao processo de ensino-aprendizagem, mas de circunstâncias que lhes são alheias. Nesse caso, a estratégia da equipe gestora pode consistir em produzir uma rede de apoio ao processo educacional, o que se traduz, dentre outros, na forma de palestras e outras atividades extracurriculares que interferem positivamente no processo de aprendizagem dos estudantes. Tais ações não são contínuas, porém dado ao monitoramento do rendimento escolar, elas se fazem cruciais, principalmente, no decorrer do segundo e terceiro bimestre de cada ano letivo, períodos avaliativos nos quais é mais fácil reverter situações de rendimento escolar negativo.

No que diz respeito à autoavaliação, importa, de forma mais específica, ouvir o professor quanto às demandas relativas ao processo de ensino, seja no que se refere à disponibilidade de recursos técnicos e materiais necessários à consecução dos objetivos, seja ainda no que tange ao suporte quanto às devidas aplicações do Regimento Disciplinar Discente. Isso posto, a equipe gestora deve averiguar junto aos docentes, por meio de formulário específico, se as demandas apresentadas às coordenações estão sendo satisfatoriamente acolhidas e atendidas.

Com relação à avaliação externa ao curso, junto à comunidade escolar do campus e da escola parceira, será feita anualmente com objetivo de aferir o nível de sucesso da colaboração entre o IFMT campus Cuiabá Bela Vista e a escola parceira. Por meio dessa avaliação, espera-se determinar a percepção da comunidade acerca do curso, enquanto iniciativa, se foi positiva ou não e, ainda, sobre aspectos que poderiam ser melhorados. Essa avaliação buscará perceber, ainda, a convivência entre as equipes de professores técnicos e os docentes da base comum, uma vez que se compreende que uma boa convivência, ou o contrário, pode constituir um ambiente e trabalho disfuncional, impactando no rendimento escolar dos estudantes do curso.



## 29 RECURSOS

### 29.1 PERFIL DOS DOCENTES

Quadro 1 – Formação Docente para atuação no curso Técnico de Alimentos.

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>FORMAÇÃO MÍNIMA</b>
Administração e Empreendedorismo	Graduação em Administração, Economia, Ciências Contábeis, Ciências Sociais Aplicadas, e áreas afins.
Informática aplicada	Graduação na área de Informática
Projeto de Vida	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos
Segurança do Trabalho e Meio Ambiente	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência e/ou Tecnologia de Alimentos ou qualquer área com especialização em Segurança do Trabalho
Análises de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos
Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos
Fundamentos Teóricos e Práticos de Química	Graduação em Química
Microbiologia, Toxicologia, Higiene e Segurança de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos
Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos	Graduação em Farmácia/Bioquímica, Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos
Tecnologia em produtos de origem animal	Graduação em Medicina Veterinária, Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos
Tecnologia em produtos de origem vegetal	Graduação em Agronomia, Engenharia de Alimentos, Ciência de Alimentos e/ou Tecnologia em Alimentos



## 29.2 PERFIL DOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS

Quadro 2 - Corpo técnico administrativo

CARGO/FUNÇÃO	QUANTITATIVO DE SERVIDORES
Psicóloga	1
Auxiliar em Administração	3
Técnico de Laboratório	6
Vigilante	1
Secretário Executivo	1
Técnico de Tecnologia da Informação	2
Tradutor e Intérprete de Linguagem de Sinais	1
Bibliotecária	1
Assistente Social	1
Assistente em Administração	3
Técnico Administrativo	2
Auxiliar em Administração	1
Administração	1
Pedagoga	2
Técnica em Assuntos Educacionais	1
Jornalista	1

## 29.3 PERFIL DOS GESTORES DA OFERTA DO CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA

Quadro 3 – Equipe Gestora

Cargo	C.H. Mensal	Vínculo com IFMT
<b>Coordenador(a) Geral da Oferta</b>	32h	Efetivo
<b>Coordenador(a) de Curso</b>	20h	Efetivo
<b>Coordenador(a) de Permanência e Êxito</b>	20h	Efetivo

## 29.4 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO CAMPUS

Os estudantes terão a sua disposição o Campus Cuiabá Bela Vista e todos os espaços que podem ser utilizados pelos estudantes regularmente matriculados em nossa unidade, desde que, nos casos apontados, contem com a supervisão de um docente. O





Campus conta hoje com laboratórios de informática e biblioteca com um considerável número de exemplares voltados para a área da Alimentos, haja vista o Campus ofertar o curso de Técnico subsequente em Alimentos, Engenharia de Alimentos e Mestrado na área de Alimentos e Química.

Quadro 4 – Estrutura de Apoio

AMBIENTE	QTDE	DESCRIÇÃO
Auditório	1	Sala com capacidade para 90 lugares Banheiros 10 05 Masculino e 05 Feminino
Biblioteca setorial	1	Salão contendo 5 aparelhos de ar-condicionado, 1 armário, 2 armários guarda-volumes, 1 bebedouro, 6 cadeiras giratórias, 40 cadeiras para estudo, 1 carrinho para livros, 11 microcomputadores, 20 estantes, 1 estante expositora, 1 gaveteiro pequeno, 1 mapoteca, 1 mesa em L, 2 mesas coletivas para computadores, 1 mesa pequena, 4 mesas para computador, 9 mesas para estudo, 1 aparelho de TV, 1.318 títulos distribuídos em 2.661 exemplares.
Coordenação de Curso	1	1 Sala com 2 Estantes MDF 2 portas grandes, 2 cadeiras de Escritório giratórias cor verde, 4 cadeiras de Escritório cor verde, 2 gaveteiras com 3 gavetas, 3 Mesas para escritório em L, 1 mesa para reunião em MDF, 1 Rack para 03 computadores, 1 Armário MDF 2 portas pequeno, 02 condicionadores de ar split marca Springer 18.000 BTUs, 04 Computadores com monitores LCD e periféricos, 07 equipamentos de Data show, 2 gabinetes de CPU, 01 bebedouro com garrafão de 20 L, 1 bancada divisória em L para atendimento ao público. 2 linhas telefônicas com aparelhos, rede com hub para internet, 1 impressora a laser Brother HL-5350 DN.
Direção-geral	1	Sala com 1 Longarina 3 lugares, 1 Mesa em MDF para escritório, 1 Impressora HP Laser Jet 1320, 3 Microcomputadores com monitores periféricos, 1



		cadeira para escritório, 1 poltrona executiva para escritório, 4 cadeiras giratórias, 1 mesa para reunião, 1 mesa em L grande para escritório, 1 ar-condicionado Springer 18.000 BTUs, 1 estante em MDF de duas portas, 1 suporte para CPU em MDF, 1 estabilizador de energia
Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão	1	1 Sala com 20 mesas em MDF em L, 20 cadeiras de Escritório cor verde, 4 condicionadores de ar split, 18 Computadores com monitores LCD e periféricos, 7 armário porta-arquivos, 10 armários de 2 portas, 9 linha telefônica.
Departamento de Administração e Planejamento	1	1 Sala com 3 armários de aço, 1 prateleira em MDF, 1 longarina com 3 cadeiras, 6 cadeiras de escritório giratórias cor verde, 4 cadeiras de Escritório cor verde, 1 notebook, 2 Mesas para escritório em L, 4 mesas retangulares, 2 condicionadores de ar split marca Springer 18.000 BTUs, 4 Computadores com monitores LCD e periféricos, 1 linha telefônica com aparelho, rede wireless para internet, 1 impressora a laser.
Coordenação de Pesquisa e Pós-graduação	1	1 Sala com 2 Estantes MDF 2 portas grandes, 4 cadeiras de Escritório cor verde, 3 Mesas retangulares para escritório, 1 condicionador de ar split marca Springer 18.000 BTUs, 1 Computadores com monitores LCD e periféricos, 1 notebook, rede wireless para internet. 79 Sala dos professores 1 Sala com 16 gabinetes individuais, 10 Cadeiras de estudante, 1 Mesa de reunião de Madeira 8 lugares, 20 armários de 2 compartimentos, 1 armário de 2 portas, 1 Bebedouro IBBL FNG 2000 com garrafão de 20 L, 1 condicionador de ar split, bancada para computadores.
Sala de Convivência		1 Sala com 1 sofá de 3 lugares, 1 sofá de 2 lugares, 1 poltrona de dois lugares, duas poltronas de 1 lugar, 1 armário tipo bancada, 1 Televisor de tela plana.



Secretaria de Documentação Escolar	1	1 Sala bipartida com 1 Monitor Samsung 15 polegadas, 1 Estante pequena de madeira, 1 Bebedouro IBBL FNG 2000, 2 Arquivos MDF 4 gavetas marca Milan, 1 Escrivaninha 4 gavetas de madeira, 2 cadeiras de estudante madeira, 1 Impressora LEXMARK E232, 1 Computador c/ monitor e periféricos, 3 Cadeiras de escritório cor verde, 4 Cadeiras de escritório giratória cor verde, 3 Estantes MDF; 2 portas da marca Milan, 3 Suportes p/ computador em MDF, 1 Computador Samsung c/ monitor e periféricos, 1 Mesa em L para escritório marca Milan, 2 Criados mudos com 3 gavetas, 2 Ar-condicionados split marca Springer 18.000 BTUs, 1 Computador c/ monitor e periféricos, 1 Escrivaninha 3 Gavetas de Madeira, 1 Mesa em L para escritório marca Milan, 1 Computador c/ monitor e periféricos, 1 Rack para computador, 1 Impressora Kiocera ecosys fs 1030d, 1 Aparelho de fax, 1 Telefone de mesa Prêmio, 3 Estabilizadores de Energia. Almoxarifado 1 Sala com 03 estantes de madeiras de madeira, 01 armário de madeira com 03 divisões e 04 estantes de metal para estocagem de produtos químicos, vidrarias e outros materiais.
------------------------------------	---	---

A biblioteca opera com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O acervo está dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando 87 todas as áreas de abrangência do Curso.

Oferece aos estudantes os serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo, numa proporção de 6 (seis) estudantes por exemplar, no mínimo, 3 (três) dos títulos constantes na bibliografia básica e 2 (dois) dos títulos constantes na bibliografia complementar das disciplinas que compõem o curso, com uma média de 3 exemplares por título.



Quadro 5 - Biblioteca Geral

<b>BIBLIOTECA</b>
<p><b>TIPO DE INSTALAÇÃO:</b> Biblioteca</p> <p><b>IDENTIFICAÇÃO:</b> Biblioteca “Francisco de Aquino Bezerra”</p> <p><b>DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:</b> Área específica para consulta e empréstimo de livros e consulta a internet</p> <p><b>QUANTIDADE:</b> 01</p> <p><b>CAPACIDADE DE ALUNOS:</b> 100 alunos</p> <p><b>UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b> Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT)</p> <p><b>ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:</b> Livros; Revistas; Periódicos, Videoteca; Enciclopédias; Monografias; Microcomputadores completos para internet (gabinetes, monitores, mouses e teclados); Condicionadores de ar; Armários; Prateleiras para livros; Mesas; Cadeiras.</p>

Quadro 6 – Laboratório de Informática

<b>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA</b>
<p><b>TIPO DE INSTALAÇÃO:</b> Laboratório de tecnologia da Informação processamento</p> <p><b>IDENTIFICAÇÃO:</b> Laboratório de Informática</p> <p><b>DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:</b> Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.</p> <p><b>QUANTIDADE:</b> 01</p> <p><b>CAPACIDADE DE ALUNOS:</b> 35 alunos</p> <p><b>UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b> Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).</p> <p><b>ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:</b> quadro de vidro, bancadas, microcomputadores completos (gabinete, monitores, mouses e teclados), mesa, cadeiras, condicionador de ar, programas específicos para as disciplinas ministradas no local.</p> <p><b>COMPLEMENTO:</b> A informática é uma área transversal usada nas diversas ciências, permitindo a aproximação do discente as tecnologias recentes de informação no que se refere a aplicação e uso de softwares e hardwares, processamento e gerenciamento de dados, geoprocessamento e georreferenciamento, desenho técnico aplicado, estatística aplicada e outras áreas afins.</p>



Quadro 7 – Laboratório de Química Analítica

### LABORATÓRIO DE QUÍMICA ANALÍTICA

**TIPO DE INSTALAÇÃO:** Laboratório de Química

**IDENTIFICAÇÃO:** Laboratório de Química Geral

**DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:** Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios. **QUANTIDADE:** 01

**CAPACIDADE DE ESTUDANTES:** 20 estudantes

**UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT)

**ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:** Balanças; Estufa; Medidores de pH; Barrilete; Chapa de aquecimento; Destilador de água; Armário; Lavadores de pipeta; Mufla; Condicionadores de ar; Extintor contra incêndio; Balança Analítica Mod. Mark 210A; Capela; Chuveiro de Emergência.

**COMPLEMENTO:** Sendo o laboratório mais utilizável pelos primeiros anos dos cursos do IFMT, o laboratório de Química Geral atende a projetos de pesquisa e aulas práticas nas áreas da Química que estudam os conceitos básicos: leis, princípios e teorias que permitem caracterizar os fenômenos químicos que ocorrem com as substâncias. Possui bancadas em forma de ilhas e uma bancada lateral de parede.

Quadro 8 – Laboratório de Química Orgânica

### LABORATÓRIO DE QUÍMICA ORGÂNICA

**TIPO DE INSTALAÇÃO:** Laboratório de Química

**IDENTIFICAÇÃO:** Laboratório de Química Orgânica

**DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:** Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios. **QUANTIDADE:** 01

**CAPACIDADE DE ESTUDANTES:** 20 estudantes

**UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

**ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:** Mesa do professor; Barriletes; Condicionadores de ar; Extrator de sebelin; Estufa; Evaporador rotativo; Balança; Destilador; Cadeira do professor; Mantas - 0,5 Litro; Manta 250; Extintor contra incêndio; Bomba de vácuo.

**COMPLEMENTO:** Este laboratório atende a projetos de pesquisa e aulas práticas nas



áreas de Química Orgânica estudando o comportamento dos compostos do carbono. Estes compostos têm aplicações extremamente variadas: plásticos, petróleo, fibras, borracha, medicamentos, bioquímica, etc.

#### Quadro 9 – Laboratório de Análise de Águas

##### **LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ÁGUAS**

**TIPO DE INSTALAÇÃO:** Laboratório de Química

**IDENTIFICAÇÃO:** Laboratório de análise de águas

**DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:** Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios. **QUANTIDADE:** 01

**CAPACIDADE DE ESTUDANTES:** 25 estudantes

**UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

**ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:** Medidor de PH/Bancada 110/220V; Destilador de óleos essenciais; Equipamento para medir DQO - DQO - 01; Espectrofotômetro UV-VISQ- 108U2M; Chapa Aquecedora Q313-21; Estufa de BOD Microprocessada Q-315M13/23; Estabilizador; Aparelho de Jor Test; Determinador de DBO Q-411-2; Destilador de Água Q-341-22; Deionizador; Titulador Karl Fischer DL 18; Colorímetro Nessler Quanti 200; Aparelho de Jor Teste; Barriletes; Condicionadores de ar; Extintor contra incêndio; Balança Semi-analítica Mod. Mark 500; Estufa de esterilização e secagem (microbiológica). **COMPLEMENTO:** Construído com uma bancada central tipo ilha, com bancadas de parede ao redor. O laboratório de Águas atende a projetos de pesquisas e aulas práticas nas áreas de análise de Águas, Poluição Ambiental, Química Ambiental, e Efluentes, Química Análise Instrumental, Calibração Instrumental.

#### Quadro 10 – Laboratório de Monitoramento Ambiental

##### **LABORATÓRIO DE MONITORAMENTO AMBIENTAL**

**TIPO DE INSTALAÇÃO:** Laboratório de Química

**IDENTIFICAÇÃO:** Laboratório de monitoramento ambiental

**DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:** Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios. **QUANTIDADE:** 01

**CAPACIDADE DE ESTUDANTES:** 20 estudantes



**UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

**ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:** Evaporador rotativo; Agitador de soluções; Agitador de tubos; Absorção atômica; Barrilete; Lavador de pipeta; Extrator de seletin; Absorção atômica de chama; Destilador; Estufa; Espectro fotômetro UV; Espectro fotômetro; Medidores de pH; Balança; Bomba de vácuo; Extintor contra incêndio; Condicionadores de ar.

**COMPLEMENTO:** O monitoramento ambiental é uma importante ferramenta para administração dos recursos naturais. Este oferece conhecimento e informações básicas para avaliar a presença de contaminantes, para compreender os sistemas ambientais. O laboratório de Monitoramento Ambiental atende a projetos de pesquisa e aulas práticas.

#### Quadro 11 – Laboratório Microbiologia Geral

##### **LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA GERAL**

**TIPO DE INSTALAÇÃO:** Laboratório de Química e Biologia

**IDENTIFICAÇÃO:** Laboratório de microbiologia geral

**DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:** Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

**QUANTIDADE:** 01 **CAPACIDADE DE ESTUDANTES:** 20 estudantes

**UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

**ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:** Microscópios; Estabilizadores; Barrilete; Barrilete 30L; Geladeira; Balança; Câmara escura UV; Contador de colônias; Agitador orbital de microplacas; Estufa pequena de cultura; Estufa grande de cultura; Agitador de tubos; Forno Elétrico de Micro-ondas; Capela de biossegurança de fluxo laminar; Condicionador de ar; Pias de preparo microbiológico, Pias de lavagem e descarte de resíduos; Cadeiras; Ventiladores; Centrífuga de tubos de ensaios; micropipetas semiautomáticas.

**COMPLEMENTO:** A microbiologia é a área da ciência que se dedica ao estudo dos microrganismos, sendo eles organismos procariotos (bactérias, archaeas), eucariotos inferiores (algas, protozoários, fungos) e também os vírus, sendo foco a compreensão de sua morfologia, fisiologia e comportamento genético e molecular diante de algumas técnicas. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.





#### Quadro 12 – Laboratório de Biotecnologia

##### **LABORATÓRIO DE BIOTECNOLOGIA**

**TIPO DE INSTALAÇÃO:** Laboratório Biologia

**IDENTIFICAÇÃO:** Laboratório de Biotecnologia

**DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:** Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios. **QUANTIDADE:** 01

**CAPACIDADE DE ESTUDANTES:** 35 estudantes

**UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

**ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:** Microscópios; Estabilizadores; Barrilete; Barrilete 30L; Geladeira; Balança; Câmara escura UV; Contador de colônias; Estufa pequena de cultura; Estufa grande de cultura; Agitador de tubos; Forno Elétrico de Micro-ondas; Capela de biossegurança de fluxo laminar; Condicionador de ar; Pias de preparo microbiológico, Pias de lavagem e descarte de resíduos; Cadeiras; micropipetas semiautomáticas, transiluminador.

**COMPLEMENTO:** A biotecnologia é a área da ciência que se dedica ao estudo dos organismos vegetais e animais e microrganismos através da aplicação de técnicas moleculares. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

#### Quadro 13 – Laboratório de Engenharia

##### **LABORATÓRIO DE ENGENHARIA**

**TIPO DE INSTALAÇÃO:** Laboratório de Engenharia

**IDENTIFICAÇÃO:** Laboratório Básico de Engenharia

**DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL:** Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

**QUANTIDADE:** 01.

**CAPACIDADE DE ESTUDANTES:** 35 estudantes.

**UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

**ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO:** pia, armários, módulo didático de trocador de calor, módulo didático de torre de resfriamento, módulo didático de experimentos multipropósito, módulo didático Experimento de Reynolds, módulo didático de hidráulica, módulo didático de reatores ideais, módulo didática de





Estação de Tratamento de Água.

**COMPLEMENTO:** Os equipamentos pertencentes a este laboratório possibilitam a realização de práticas que envolvem fundamentos estudados em Mecânica dos Fluidos, Transferência de Calor e Massa e Operações Unitárias. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

Quadro 14 – Salas de aula

SALAS	ESTRUTURA DISPONÍVEL
1	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
2	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
3	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
4	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
5	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
6	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
7	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
8	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
9	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
10	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
11	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
12	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
13	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem



	braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
14	40 cadeiras estudiantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 01 condicionador de ar

## 29.5 ESTRUTURA FÍSICA E DE PESSOAL DA ESCOLA ESTADUAL PARCEIRA

Conforme informado no Censo Escolar de 2022, com dados fornecidos pelo INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas) a Escola Estadual Professora Eliane Digigov Santana constava com um total de 62 professores e 755 matrículas no ensino médio. Consta, ainda com uma equipe multiprofissional de técnicos administrativos, que fornecem diversos serviços de apoio escolar, secretaria, nutrição escolar, serviços de vigilância e limpeza, entre outros.

O prédio da escola é construído em alvenaria, contendo espaços com acessibilidade, incluindo sanitários e outras dependências ao longo da escola. Possui biblioteca, cozinha, sala de leitura, quadra de esportes, espaço para planejamento e reunião de professores, internet e diversos equipamentos de multimídia disponíveis para o ensino aprendizagem. Com relação ao ensino médio, a taxa média de aprovação, no ano de 2022, foi de 74,4%.

## 29.6 PLANEJAMENTO ECONÔMICO-FINANCEIRO

### 29.6.1 Contratação dos docentes para oferta dos componentes curriculares

Ano	Carga horária	Valor da hora aula	Valor Total
1º ano	400 h	R\$ 70,00	R\$ 28.000,00
2º ano	400 h	R\$ 70,00	R\$ 28.000,00
3º ano	400 h	R\$ 70,00	R\$ 28.000,00



### 29.6.2 Contratação dos docentes para oferta do reforço e dependência

<b>Ano</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Valor da hora aula</b>	<b>Valor Total</b>
1° ano	80 h	R\$ 70,00	R\$ 5.600,00
2° ano	80 h	R\$ 70,00	R\$ 5.600,00
3° ano	80 h	R\$ 70,00	R\$ 5.600,00



### 30. REFERÊNCIAS

- ABIA. **Balço Anual 2020**. Disponível em: <https://www.abia.org.br/downloads/Infograficoanual2020v5.pdf> Acesso em 05/12/2023.
- ABIA. **Faturamento da indústria de alimentos cresce 12,8% em 2020**. Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/faturamento-da-industria-de-alimentos-cresce-128-em-2020>. Acesso em 05/12/2023.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – ABIA. **Números do setor**. Disponível em <Infográfico <https://www.abia.org.br/numeros-setor>>. Acesso em 12/12/2023.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – ABIA. **Indústria de alimentos e bebidas registra alta de empregos diretos**. 12 de dez. 2021. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/releases/industria-de-alimentos-e-bebidas-registra-alta-de-empregos-diretos>>. Acesso em 12/12/2023.
- BACICH, Lilian; NETO, Adolfo Tanzi; TREVISANI, Fernando de Mello. (Org.). **Ensino Híbrido: Personalização e tecnologia na educação**. Porto Alegre: Penso, 2015.
- BLOOM, BS, HASTINGS, T, MADAUS, G. **Manual de avaliação formativa e somativa do aprendizado escolar**. São Paulo: Pioneira; 1993.
- BORDENAVE, Juan Díaz, PEREIRA, Adair Martins. **Estratégias de ensino-aprendizagem**. 33. ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.
- BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF. Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.
- \_\_\_\_\_. CONSELHO FEDERAL DOS TÉCNICOS INDUSTRIAIS. **Resolução CFT nº 85, de 28 de outubro de 2019**. Aprova a tabela de títulos de profissionais dos Técnicos Industriais no SINCETI.
- \_\_\_\_\_. CONSELHO FEDERAL DOS TÉCNICOS INDUSTRIAIS. **Resolução CFT nº 95, de 13 de fevereiro de 2020**. Disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos.
- \_\_\_\_\_. CONSELHO FEDERAL DOS TÉCNICOS INDUSTRIAIS. **Resolução CFT nº 110, de 08 de outubro de 2020**. Disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais em Meio Ambiente.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Diretrizes nacionais para a educação especial na educação básica**. Secretaria de Educação Especial – MEC; SEESP, 2001, 79 p.
- \_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. LDB.
- \_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997**. Institui o Código de Trânsito Brasileiro.
- \_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.



\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.** Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **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.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 10.793, de 01 de dezembro de 2003.** Altera a redação do art. 26, § 3º, e do art. 92 da lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que "estabelece as diretrizes e bases da educação nacional", e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.** Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **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”.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei n.º 11.684, de 2 de junho de 2008.** Altera o art. 36 da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008.** Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº. 6.494, de 07 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Inclusão da Educação Alimentar e Nutricional no currículo da educação básica.



\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 12.287, de 13 de julho de 2010.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, no tocante ao ensino da arte.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012.** Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014.** Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências.

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

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015.** Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017.** Altera as Leis nºs 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 14.164, de 10 de junho de 2021.** Altera a lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (lei de diretrizes e bases da educação nacional), para incluir conteúdo sobre a prevenção da violência contra a mulher nos currículos da educação básica, e institui a semana escolar de combate à violência contra a mulher.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Lei nº 14.180, de 1º de julho de 2021.** Institui a política de inovação educação conectada.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Decreto nº 2.494, de 10 de fevereiro de 1998.** Regulamenta o Art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Decreto nº 4.560, de 30 de dezembro de 2002.** Altera o Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985, que regulamenta a Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial e Técnico Agrícola de nível médio ou de 2º grau.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **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.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004.** Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8/11/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19/12/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a



Lei Nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei Nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Decreto nº 6.949, de 25 de setembro de 2009.** Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. **Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.** Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. MEC - Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 16, de 05 de outubro de 1999.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

\_\_\_\_\_. MEC - Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 39, de 08 de dezembro de 2004.** Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. MEC - Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 38, de 07 de julho de 2006.** Inclusão obrigatória das disciplinas de Filosofia e Sociologia no currículo do Ensino Médio. Brasília/DF: 2006.

\_\_\_\_\_. MEC - Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº. 11, de 09 de maio de 2012.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília/DF:2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Parecer CNE/CEB nº 12, de 10 de maio de 2012.** Dispõe sobre as diretrizes operacionais para a oferta de Educação a Distância (EAD), em regime de colaboração entre os sistemas de ensino.

\_\_\_\_\_. MEC - Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº. 12, de 04 de dezembro de 2013.** Diretrizes Nacionais para a operacionalização do ensino de Música na Educação Básica. Brasília/DF: 2013.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Parecer CNE/CP nº 08, de 06 de março de 2012.** Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004.** Diretrizes Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CP Nº 1, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB nº 01, de 21 de janeiro de 2004.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de estudantes da Educação profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação





Especial e educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CP nº 4, de 17 de dezembro de 2018.** Institui a Base Nacional Comum Curricular na Etapa do Ensino Médio (BNCC-EM), como etapa final da Educação Básica, nos termos do artigo 35 da LDB, completando o conjunto constituído pela BNCC da Educação Infantil e do Ensino Fundamental, com base na Resolução CNE/CP nº 2/2017, fundamentada no Parecer CNE/CP nº 15/2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CEB nº 1, de 3 de fevereiro de 2005.** Atualiza as diretrizes curriculares nacionais definidas pelo conselho nacional de educação para o ensino médio e para a educação profissional técnica de nível médio às disposições do decreto nº 5.154/2004.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CEB nº. 2, de 30 de janeiro de 2012.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Diário Oficial da União, Brasília, 31 de janeiro de 2012, Seção 1, p. 20.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Publicado no D.O.U., de 21.09.2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CEB nº 2, de 10 de maio de 2016.** Define Diretrizes Nacionais para a operacionalização do ensino de Música na Educação Básica.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018.** Atualiza as diretrizes curriculares nacionais para o ensino médio.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020.** Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, que regulamenta a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio, orientando assim, instituições, estudantes e a sociedade em geral.

\_\_\_\_\_. **Lei Federal nº 9.194 de 20 de dezembro.** Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 1996.

\_\_\_\_\_. **Lei Federal nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, 2008.

\_\_\_\_\_. **Lei Federal nº 13.005 de 25 de junho de 2014.** Plano Nacional de Educação. Brasília, 2014.

BRUGGER, G. R., COSTA, J. W., FRANQUEIRA, T. C., ISHITANI, L. **Um ambiente de apoio ao ensino presencial.** XXV Congresso da Sociedade Brasileira de Computação, UNISINOS – São Leopoldo, RS, 2005. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/228451305\\_Um\\_ambiente\\_de\\_apoio\\_ao\\_ensino\\_presencial](https://www.researchgate.net/publication/228451305_Um_ambiente_de_apoio_ao_ensino_presencial). Acesso em: 10 mar. 2018.

CARDOSO, Giovana da Silva; SILVA, Ilda Cecília Moreira da. **O AMBIENTE**





**VIRTUAL DE ENSINO E APRENDIZAGEM: APLICAÇÃO DA PLATAFORMA MOODLE NO ENSINO PRESENCIAL.** (2016) 95 p. Dissertação de Mestrado. Fundação Oswaldo Aranha – UNIFOA – Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, 2016. Disponível em: [http://sites.unifoa.edu.br/portal\\_ensino/mestrado/mecsm/a/arquivos/2016/giovana-cardoso.pdf](http://sites.unifoa.edu.br/portal_ensino/mestrado/mecsm/a/arquivos/2016/giovana-cardoso.pdf). Acesso em 10/01/2024.

**CONCURSO EPT na CPLP ideias inovadoras em educação e trabalho coleção professores** [livro eletrônico] Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - Setec/MEC. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2020. (Coleção professores; 1)

DELORS, J. (org.). **Educação um tesouro a descobrir** – Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. Editora Cortez, 7ª edição, 2012.

IFMT. Conselho Superior. **Resolução CONSUP nº 13/2019.** Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. Plano de Desenvolvimento Institucional, 2019-2023.

\_\_\_\_\_. Conselho Superior. **Resolução CONSUP nº 081, de 26 de novembro de 2020.** Aprova o regulamento didático do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. 2020.

\_\_\_\_\_. Pró-reitoria de Ensino. **Instrução Normativa/ PROEN nº 2, de 06 de junho de 2011.** Orienta quanto aos procedimentos em casos de transferências internas e externas de estudantes, bem como análise curricular para aproveitamento de estudos no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação da Aprendizagem escolar:** estudos e proposições. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2006.

\_\_\_\_\_. **Avaliação da aprendizagem componente do ato pedagógico.** 1. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

MORAN, José Manuel; MASETTO, Marcos Tarciso; BEHRENS, Marilda Aparecida. **Novas tecnologias e mediação pedagógica.** 21. ed. Campinas: Papirus, 2013. 170 p.

\_\_\_\_\_. **Educação Híbrida: Um conceito-chave para a educação, hoje.** In: BACICH, Lilian; NETO, Adolfo Tanzi; TREVISANI, Fernando de Mello. (Org.). Ensino Híbrido: Personalização e tecnologia na educação. Porto Alegre: Penso, 2015.

\_\_\_\_\_. **Mudar a forma de ensinar e aprender com tecnologias.** Rev. Interações, vol. V, núm. 9, jan-jun, 2000, pp. 57-72. Universidade São Marcos São Paulo, Brasil. Disponível em: <http://www.redalyc.org/pdf/354/35450905.pdf>. Acesso em: 15/02/2024.

PLATAFORMA NILO PEÇANHA, disponível: <http://plataformanilopecanha.mec.gov.br/2020.html>, Acesso em 05/12/2023.

PORTAL DA INDÚSTRIA – CNI; SESI; SENAI; IEL. **Perfil da indústria no estado de Mato Grosso.** Disponível em: <https://perfildaindustria.portaldaindustria.com.br/estado/mt>. Acesso em 10/01/2024.

**PROJETO Piloto Itinerário de Educação Profissional e Tecnológica** (SEDUC -



Secretaria de Estado de Educação). Cuiabá, 2022.

SANTOS, Aline Coêlho dos, et al. **Ensino Híbrido**: Relato de Experiência sobre o uso de AVEA em uma proposta de Sala de Aula Invertida para o Ensino Médio. CINTED-UFRGS Novas Tecnologias na Educação. V. 15 Nº 2, dez, 2017.

ZABALA, Antoni. **Enfoque globalizador e pensamento complexo**: uma proposta para o currículo escolar. Trad. Ernani Rosa. Porto Alegre: ARTMED Editora, 2002.



## ANEXOS

### I - EMENTÁRIO DO 1º ANO DO CURSO

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Administração e empreendedorismo
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	80 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Empreendedorismo; Processos Criativos.
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Administração
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender os conceitos de empreendedorismo, análise do potencial e as habilidades de um gerente de projeto no setor alimentício.</li><li>• Conhecer o mercado de trabalho e setores emergentes;</li><li>• Desenvolver comportamento empreendedor;</li><li>• Identificar características empreendedoras e tipos de empreendedorismo no setor de produção alimentícia.</li></ul>
<b>EMENTA</b>	Teorias da Administração. Funções administrativas. Planejamento: conceituação, características. Tipos de planos: estratégico, tático e operacional. Estrutura Organizacional. Técnicas de administração. Áreas na administração: produção, recursos humanos, finanças, comercialização e marketing. Liderança: conceituação, funções, estilos e liderança situacional. Noções de gestão de pessoas. Gestão do ambiente organizacional do trabalho. Gestão de micro e pequenas empresas. Cooperativismo e associativismo. Conceitos do Empreendedorismo. Empreendimento: concepção, mercados e estrutura. Projetos de empreendedorismo. Plano de negócio. Empreendedorismo socioambiental gerador de valor por meio da produção de bens e serviços que beneficiam a sociedade local e global e o meio ambiente
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Despertar e conscientizar para uma cultura empreendedora.</li><li>• Formar para o empreendedorismo social.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar oportunidades de negócios, promover a compreensão dos fundamentos básicos relacionados à administração e empreendedorismo.</li><li>• Compreender a estrutura organizacional.</li><li>• Lidar com gerenciamento empresarial e com equipes.</li><li>• Potencializar a visão empreendedora na área de alimentos.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	<p>A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	<p>CHIAVENATO, I. <i>Princípios da administração: o essencial em teoria geral da administração</i>. 2.ed. São Paulo: Manole, 2013.</p> <p>CHIAVENATO, I. <i>Teoria geral da administração: abordagens prescritivas e normativas</i>. 7.ed. São Paulo: Manole, 2013. v. 1.</p> <p>RODRIGUES, M. V. R.; GURGEL, C. <i>Administração: elementos essenciais para a gestão das organizações</i>. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2014</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	<p>MATOS, F. G. <i>Ética na gestão empresarial</i>. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>MONTANA, P.; CHARNOV, B. <i>Administração</i>. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>SILVA, A. T. <i>Administração básica</i>. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p>



<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Informática aplicada
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	120 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Ciência da computação
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	Investigar, analisar e resolver problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, considerando dados e informações disponíveis em diferentes mídias, planejando, desenvolvendo e avaliando as atividades realizadas, compreendendo a proposição de soluções para o problema identificado, a descrição de proposições lógicas por meio de fluxogramas, a aplicação de variáveis e constantes, a aplicação de operadores lógicos, de operadores aritméticos, de laços de repetição, de decisão e de condição.
<b>EMENTA</b>	Conhecimentos básicos de hardware e software. Ferramentas de produção e edição de textos. Planilha eletrônica e software de apresentação de slides. Informática aplicada ao setor de produção alimentícia. A importância da informática na indústria de alimentos e setores correlatos. Considerações sobre indústria 4.0. Utilização da legislação com a internet. Métodos e análise de resultados. Noções sobre bancos de dados e linguagens de programação. Noções de Auto Cad.
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento.</li><li>• Relacionar e descrever soluções de software para escritório e/ou indústria.</li><li>• Operar softwares utilitários e softwares aplicativos, despertando para o uso da informática na sociedade.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula



	<p>expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	<p>MARÇULA, M. <i>Informática: conceitos e aplicações</i>. 4.ed. São Paulo: Érica, 2013.</p> <p>NORTON, P. <i>Introdução à informática</i>. Tradução: Maria Cláudia Santos Ribeiro Ratto. São Paulo: Pearson Makron Books, 2010.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	<p>ALVES, W. P. <i>Banco de dados: teoria e desenvolvimento</i>. São Paulo: Érica, 2009.</p> <p>BENEDUZZI, H. M. <i>Lógica e linguagem de programação: introdução ao desenvolvimento de software</i>. Curitiba: LT, 2010.</p> <p>MANZANO, J. A. N. G. <i>BrOffice.org 3.2.1: guia prático de aplicação</i>. São Paulo: Érica, 2014.</p>

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Projeto de Vida
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	120 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Empreendedorismo, Processos Criativos
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Engenharia de Alimentos, Tecnologia e Ciência de alimentos, Administração, Empreendedorismo, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química, Física, Português, Matemática)



<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer os saberes relacionados ao desenvolvimento humano, técnico e ético, além da compreensão de sua atuação profissional.</li><li>• Orientar e controlar de processos voltados às áreas de produção, desenvolvimento, pesquisa e inovação de alimentos com sustentabilidade socioeconômica e ambiental.</li></ul>
<b>EMENTA</b>	<p>A evolução da história da alimentação e a evolução humana, surgimento das primeiras comunidades sedentárias até os dias atuais com o desenvolvimento da indústria de fast food. As diversas relações do ser humano com a alimentação, hábitos alimentares e sustentabilidade. Perfil do profissional técnico de nível médio em alimentos e suas diversas funções no mercado nacional - o mercado de trabalho e suas oportunidades. Autoconhecimento e Ética. Principais conceitos e setores produtivos da indústria de alimentos. Introdução aos fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Componentes da matriz alimentar (composição centesimal): principais propriedades químicas, nutricionais, metabolismo e fontes de macro e micronutrientes. Enzimas. Operações utilizadas na tecnologia e processamento de alimentos. Alterações nos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos. Controle de qualidade. Desenvolvimento de novos produtos e/ou serviços na alimentação. Ambientação em laboratórios de alimentos: práticas de higiene na manipulação de alimentos e de processamento de alimentos. Elaboração de projetos temáticos na área nos eixos relacionados com o indivíduo, trabalho, ética profissional, consumismo, propor atividades que desenvolvam competência exigida pelo mercado de trabalho, promovendo o senso de responsabilidade coletiva, de ética e empatia, com as pessoas e com o meio ambiente.</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender o setor de produção alimentícia para planejar e desenvolver objetivos pessoais de profissionalização; elaborar projeto produtivo e proposta de empreendimento voltado à geração de renda e aproximação com o mundo do trabalho.</li><li>• Aprender a lidar com os próprios sentimentos, respeitar seus limites, descobrir sua identidade, detectar suas principais habilidades e dificuldades, traçar seus desejos frente ao campo de atuação do técnico em alimentos.</li><li>• Refletir sobre sua relação com familiares e colegas, pensar em formas de ajudar a comunidade, entender a realidade do seu entorno e perceber as oportunidades do mercado de trabalho.</li></ul>





<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	<p>FRIAS, J. R. G.; GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. <i>Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações</i>. São Paulo: Nobel, 2008.</p> <p>NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. <i>Práticas em Tecnologia de Alimentos</i>. Porto Alegre: Artmed, 2015.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. <i>Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos</i>. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	<p>CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. <i>Manipulação e Higiene dos Alimentos</i>. 2.ed. São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>CARNEIRO, H. <i>Comida e sociedade: uma história da alimentação</i>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 7ª reimpressão.</p> <p>FERN, C. A. L. L. P. <i>Produção Agroindustrial: Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial</i>. São Paulo: Érica, 2015.</p> <p>FLANDRIN, J.L. <i>História da Alimentação II, Da Idade Média aos Tempos Atuais</i>. 2.ed. São Paulo: Terra Mar, 2001.</p> <p>MASSIMO, M. <i>História da alimentação</i>. 5.ed. São Paulo: Nobel, 2007</p> <p>SANTOS, C. R. A. <i>História da Alimentação no Paraná</i>. 2.ed. Curitiba: Juruá, 2007.</p>

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Segurança do Trabalho e Meio Ambiente





<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	80 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Mediação e Intervenção sociocultural; Processos Criativos
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Engenharia de alimentos, engenharia ambiental, engenharia sanitária, engenharia florestal áreas afins;
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer sobre normas e demais regras de segurança individual e coletiva nos diversos ambientes de trabalho na área de alimentos.</li><li>• Identificar e explicar normas e valores sociais relevantes à convivência cidadã no trabalho, considerando os seus próprios valores e crenças, suas aspirações profissionais, avaliando o próprio comportamento frente ao meio em que está inserido.</li><li>• Respeitar às diferenças individuais e a preservação do meio ambiente.</li></ul>
<b>EMENTA</b>	Histórico da segurança do trabalho. Tipos de riscos no ambiente de trabalho (indústria e laboratórios) e mapa de risco. Noções de Biossegurança. Normas regulamentadoras (NR's). Métodos de prevenção de acidentes. Equipamentos de proteção individual e coletiva. Noção de primeiros socorros. Prevenção e combate a incêndio. CIPA. Sistemas integrados QSMS-RS. Legislação específica na área de alimentos em segurança do trabalho e meio ambiente. Elementos de ecologia humana. Controle da qualidade ambiental. As indústrias alimentícias e o desenvolvimento sustentável. Responsabilidade profissional (CRQ/CFQ e CRT/CFT).
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer e cumprir a legislação vigente e os requisitos legais que a compõe.</li><li>• Conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros e contribuir no desenvolvimento de uma cultura prevencionista.</li><li>• Aplicar os princípios norteadores das NRs.</li><li>• Identificar e utilizar os equipamentos de proteção individuais e coletivos e, suas aplicações específicas.</li><li>• Identificar em função das principais características, atividades de riscos para contribuir com a proteção do trabalhador.</li><li>• Desenvolver ações de controle sobre possíveis acidentes e doenças do trabalho.</li><li>• Conhecer aspectos legais determinados pela legislação quanto aos acidentes de trabalho, avaliando a necessidade de programas de prevenção ao ambiente de trabalho.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desenvolver ações voltadas para um ambiente de trabalho socioambiental adequado.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	<p>CAMARGO, M. <i>Fundamentos de Ética Geral e Profissional</i>. São Paulo: Vozes, 2001.</p> <p>DIAS, R. <i>Gestão Ambiental: Responsabilidade social e sustentabilidade</i>. 1.ed. São Paulo. Atlas, 2011.</p> <p>GONÇALVES, E. A. <i>Manual de segurança e saúde do trabalho</i>. São Paulo: LTR, 2015.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	<p>BARBIERI, J. C. <i>Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos</i>. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>BARBOSA FILHO, A. N. <i>Segurança do trabalho e gestão ambiental</i>. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>BOFF, L. <i>Ética e moral: a busca dos fundamentos</i>. 9.ed. Petrópolis: Vozes, 2014.</p> <p>MACHADO, P. A. L. <i>Direito ambiental brasileiro</i>. 19.ed. São Paulo: Malheiros, 2011.</p> <p>MINISTÉRIO DO TRABALHO E PREVIDÊNCIA. <i>Normas Regulamentadoras - NR</i>. 2022. Disponível em: &lt;<a href="https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp">https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp</a>&gt;</p>



	<p>nrs/normas-regulamentadoras-nrs&gt;</p> <p>SEIFFERT, M. E. B. <i>Sistemas de gestão ambiental (SGA-ISO): melhoria contínua e produção mais limpa na prática e experiência de 24 empresas brasileiras</i>. São Paulo: Atlas, 2011.</p>
--	--

## II – EMENTÁRIO DO 2º ANO DO CURSO

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Análise de Alimentos
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	120 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Ciência de Alimentos)
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretar e executar análises bromatológicas no processo industrial.</li> <li>• Obter conhecimentos tecnológicos, que sirvam de suporte para o desenvolvimento de uma metodologia que corresponda às características do produto a ser analisado e que forneçam através do painel sensorial resultados confiáveis que condizem com os resultados dos provadores.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Análises bromatológicas de alimentos: métodos clássicos e modernos. Técnicas de amostragem. Determinação da composição centesimal de um alimento de origem animal e vegetal: umidade, proteína, extrato etéreo, fibra alimentar, resíduo mineral fixo, carboidrato e cálculo do valor energético. Tratamento estatístico de dados analíticos. Padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vigente. A Importância da Análise Sensorial no controle da qualidade dos alimentos industrializados. Fatores que influenciam na Análise Sensorial e condições dos testes



	<p>sensoriais. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Seleção e treinamento de equipes de analistas sensoriais. Métodos sensoriais: descritivos e afetivos. Análise e interpretação de resultados sensoriais.</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entender a importância da Amostragem e suas etapas.</li><li>• Estudar a natureza e a composição química dos constituintes dos alimentos;</li><li>• Diferenciar procedimentos qualitativos e quantitativos.</li><li>• Identificar a Legislação Brasileira, a fim de compreender os parâmetros legais, a conformidade de segurança e padrões de qualidade aplicados aos alimentos.</li><li>• Identificar e analisar através das propriedades organolépticas a aceitabilidade dos produtos.</li><li>• Desenvolver técnicas de apreciação e avaliação sensorial da qualidade da matéria-prima e produtos industrializados.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	<p>A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, visitas técnicas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	<p>CECCHI, H.M. <i>Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos</i>. 2.ed. Campinas: Unicamp. 2011.</p> <p>SILVA, D. J. <i>Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos</i>. Viçosa: UFV. 2009.</p> <p>CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. <i>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas</i>. Viçosa: UFV, 1999.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. <i>Análise sensorial de alimentos</i>. 4.ed. Curitiba: Champagnat, 2013.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>PICÓ, Y. <i>Análise química de alimentos</i>. Rio de Janeiro:</p>



<b>COMPLEMENTAR</b>	<p>Elsevier. 2015.</p> <p>BOBBIO, P.; BOBBIO, F. <i>Manual de laboratório de química de alimentos</i>. São Paulo: Varela. 1995.</p> <p>CAMPOS, F. P. <i>Métodos de análise de alimentos</i>. Piracicaba: FEALQ. 2004.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA. R. <i>Química de Alimentos de Fennema</i>. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>GONÇALVES, É. C. B. de A. <i>Análise de alimentos: uma visão química da nutrição</i>. 4.ed. São Paulo: Varela. 2015.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <i>Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos</i>. 4.ed. 1.ed Digital. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008</p> <p>MINIM, V. P. R. <i>Análise Sensorial: Estudos com consumidores</i>. 3.ed. Viçosa: UFV, 2013.</p> <p>FRANCO, M. R. B. <i>Aroma e sabor de alimentos: temas atuais</i>. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.</p> <p>PALERMO, J. R. <i>Análise sensorial - fundamentos e métodos</i>. São Paulo: Atheneu. 2015.</p> <p>MINIM, V. P. R.; SILVA, R. de C. dos S. N. da. <i>Análise Sensorial Descritiva</i>. Viçosa: UFV, 2016.</p> <p>NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. <i>Práticas em Tecnologia de Alimentos</i>. Porto Alegre: Artmed, 2015.</p>
---------------------	---

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	80 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos.
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)



<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender a importância da matriz alimentar no desenvolvimento de alimentos, desde a operação unitária até o método de conservação ideal conforme composição alimentar.</li><li>• Desenvolver habilidades que permitam ao estudante compreender os principais métodos de conservação dos alimentos.</li><li>• Identificar e aplicar as técnicas de conservação de alimentos, adotando medidas preventivas contra a alteração em alimentos.</li></ul>
<b>EMENTA</b>	<p>Componentes da matriz alimentar (água, lipídios, proteínas, carboidratos - açúcares, amido e fibras, vitaminas e minerais): principais propriedades químicas, nutricionais, metabolismo e fontes. Operações pré-processamento de alimentos: Recepção; Classificação; Limpeza; Lavagem; Secagem; Corte. Principais processamentos empregados na transformação dos alimentos: Redução de tamanho de sólidos (moagem) e líquidos (emulsificação e homogeneização); Processos de mistura de sólidos e líquidos (agitação). Moldagem. Processos de separação: centrifugação, sedimentação; filtração, prensagem, separação por membranas, extração sólido-líquido, destilação. Evaporação (concentração). Secagem. Trocadores de calor. Cristalização. Extrusão. Assamento. Fritura. Cobertura e empanamento. Envase. Trajetória da evolução na conservação de alimentos. Métodos de conservação pela aplicação de calor. Conservação pela aplicação de frio. Conservação pela diminuição da atividade de água. Conservação pela diminuição do pH. Aditivos químicos: conservantes, ácidos orgânicos, revestimentos graxos. Atmosfera modificada. Método de fatores combinados. Métodos Inovadores.</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconhecer os grupos de nutrientes e suas importâncias para o processamento de alimentos e saúde da sociedade.</li><li>• Distinguir as principais operações unitárias da indústria de alimentos.</li><li>• Identificar os equipamentos utilizados nas operações unitárias da indústria de alimentos.</li><li>• Selecionar os equipamentos apropriados às diversas operações unitárias da indústria de alimentos.</li><li>• Conhecer os métodos mais empregados pela indústria para retardar a deterioração de alimentos e bebidas.</li><li>• Relacionar a conservação dos alimentos com a saúde dos consumidores.</li><li>• Conhecer as alterações físicas, químicas e bioquímicas decorrentes do processamento dos alimentos.</li></ul>



<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	FELLOWS, P. J. <i>Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática</i> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ORDÓÑEZ, J. A. <i>Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos</i> . V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007. TIRAPEGUI, J. <i>Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais</i> . 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	GAVA, A. J. <i>Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações</i> . São Paulo: Nobel, 2009. NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. <i>Práticas em Tecnologia de Alimentos</i> . Porto Alegre: Artmed, 2015. OETTERER, M.; REGITANO-DARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <i>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</i> . Barueri: Manole, 2010.

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Fundamentos Teóricos e Práticos de Química
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	80 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos





<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Química, Matemática, Estatística)
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dominar dos conceitos e princípios da química aplicada à alimentos.</li><li>• Analisar os nutrientes dos alimentos do ponto de vista bioquímico.</li><li>• Interpretar dos resultados de uma análise instrumental Bioquímica.</li></ul>
<b>EMENTA</b>	Estrutura e teorias atômicas. Classificação periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas e orgânicas. Reações químicas inorgânicas e orgânicas. Fundamentos de estequiometria química e unidades de concentração. Normas de segurança no laboratório. Materiais e equipamentos de laboratório. Preparo e padronização de soluções. Titulação. Regras de três. Notação Científica. Potência na base 10. Estatística. Probabilidade. Média. Desvio padrão. Variância. Coeficiente de variação.
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aprender sobre a estrutura e as teorias atômicas e a classificação periódica dos elementos químicos.</li><li>• Reconhecer as ligações químicas e as funções químicas inorgânicas e orgânicas.</li><li>• Estabelecer as nomenclaturas dos compostos químicos de acordo com as normas oficiais da IUPAC.</li><li>• Reconhecer os principais tipos de reações químicas orgânicas e inorgânicas.</li><li>• Conhecer as normas de segurança de um laboratório.</li><li>• Identificar e manusear vidrarias e equipamentos básicos de laboratório de química.</li><li>• Manusear reagentes e preparar soluções.</li><li>• Capacitar o estudante para fazer cálculos em laboratório e utilizar os métodos estatísticos que envolvam conceitos básicos. .</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, visitas técnicas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da





	comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	<p>ATKINS, P.; JONES, L.; LAVERMAN, L. <i>Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente</i>. 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2018.</p> <p>CANTO, E. L. <i>Química na abordagem do cotidiano</i>. 1. ed. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2015.</p> <p>ROQUETO, M.A. <i>Química Experimental: manual de aula prática</i>. 1.ed. Curitiba: CRV, 2020.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <i>Manual de laboratório de química de alimentos</i>. São Paulo: Varela, 2003.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	<p>MORITA, T., ASSUMPÇÃO, R.M.V. <i>Manual de Soluções, Reagente Solventes</i>. 2.ed. São Paulo Blücher 2007.</p> <p>USBERCO, J.; SALVADOR, E. <i>Química</i>. 15.ed. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2019.</p> <p>GIOVANNI, J. R.; BONJORNIO, J. R. <i>Matemática fundamental: uma nova abordagem</i>. 2.ed. São Paulo: FTD, 2011.</p> <p>VOLLHARDT, K.P.C; SCHORE, N.E. <i>Química Orgânica: estrutura e função</i>. 4.ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.</p> <p>FONSECA, J.S.; MARTINS, G.A. <i>Curso de estatística</i>. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2015.</p> <p>ARAÚJO, J.M.A. <i>Química de Alimentos: Teórica e Prática</i>. 6 ed. Viçosa: UFV, 2008.</p>

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Microbiologia, Toxicologia, Higiene e Segurança de Alimentos
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	120 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Ciência e Tecnologia de Alimentos)
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dominar os conceitos da microbiologia de alimentos com interface com às toxinfecções e a importância da higiene, sanitização e processos de conservação na qualidade dos alimentos e bebidas.</li> <li>• Conhecer as interações existentes entre microrganismos e os seres humanos.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entender o papel dos microrganismos no ambiente, com destaque aos ciclos biogeoquímicos e à biotecnologia microbiana utilizada na produção de alimentos e de bebidas.</li></ul>
<b>EMENTA</b>	<p>Princípios da microbiologia. Microbiologia dos alimentos e Biossegurança Microbiológica. Classificação microbiana. Fatores intrínsecos e extrínsecos de controle do desenvolvimento microbiano em alimentos. Microscopia. Técnicas básicas para preparo e esterilização de meios de cultura e utensílios. Cultura da Microbiota de alimentos. Coloração de Gram. Testes Bioquímicos/Enterobactérias. Controle de crescimento microbiano. Princípios gerais da Segurança dos alimentos e Higiene pessoal. Doenças transmitidas por alimentos e seus vetores. Higiene e saúde pública. Requisitos sanitários para instalações industriais e equipamentos. Processos de Limpeza e sanitização. Qualidade da água. Métodos de aplicação de agentes de higienização. Monitoramento da higienização. Resíduos industriais. Legislações pertinentes. Principais ferramentas de controle de qualidade e respectivas aplicações aos programas de higienização. Introdução a Toxicologia. Avaliação Toxicológica. Agentes biológicos naturalmente presentes ou não nos alimentos. Agentes químicos naturalmente presentes ou não nos alimentos. Agentes tóxicos formados por falhas no processamento de alimentos.</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender o universo dos microrganismos, sua diversidade e seus habitats.</li><li>• Identificar e manusear vidrarias e equipamentos básicos de laboratório de microbiologia.</li><li>• Conhecer os principais métodos de visualização, cultivo e controle dos microrganismos, além de técnicas de segurança no âmbito laboratorial.</li><li>• Promover aos estudantes os conhecimentos das principais fontes de contaminação dos alimentos.</li><li>• Identificar os tipos de intoxicações crônicas veiculadas por alimentos.</li><li>• Aplicar os conhecimentos adquiridos na prevenção da intoxicação por substâncias químicas e biológicas em alimentos.</li><li>• Identificar os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar.</li><li>• Conhecer a legislação, métodos e técnicas aplicados o controle higiênico sanitário na indústria de alimentos;</li><li>• Compreender a importância dos métodos de higiene e sanitização na indústria para a produção de alimentos seguros e para a saúde do consumidor.</li></ul>



<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, visitas técnicas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <i>Microbiologia dos alimentos</i> . São Paulo: Atheneu, 2008. CONTRERAS, A. C.; CANDIDO, C. C. <i>Higiene e sanitização</i> . São Paulo: Érica, 2014 GERMANO, P. M. L. <i>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</i> 5° ed. Barueri: Manole, 2011.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	JAY, J. M. <i>Microbiologia de alimentos</i> . 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. SILVA, N. et al. <i>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água</i> . 4ed. São Paulo; Livraria Varela, 2010. FORSYTHE, S. J. <i>Microbiologia da segurança alimentar</i> . São Paulo SP: Artmed, 2005. PELCZAR Jr., MICHAEL J. <i>Microbiologia: conceitos e aplicações</i> . V2. 2ª ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1996. SENAI. <i>Higiene e conservação de alimentos</i> . São Paulo SP, 2014 FELLOWS, P. J. <i>Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Práticas</i> . 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. EVANGELISTA. J. <i>Tecnologia de alimentos</i> . 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

### III – EMENTÁRIO DO 3º ANO DO CURSO

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio



<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	80 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Química, Biologia, Física, Matemática, Ciência e Tecnologia de alimentos e áreas afins)
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	Capacidade de identificar falhas, melhorar e padronizar os processos internos industriais, gerando competitividade e segurança dos alimentos produzidos.
<b>EMENTA</b>	Histórico da Qualidade, Definição de Qualidade, Conceitos de Inspeção, Controle de Qualidade. Ferramentas de Gestão da Qualidade. Sistemas de Gestão de Qualidade. Implementação dos programas de qualidade na industrialização de alimentos. Boas práticas de fabricação (BPF). Sistema de análises e perigo de pontos críticos de controle (APPCC). Legislação pertinente. Normas ISO. Vigilância Sanitária na área de alimentos.
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar definições sobre Qualidade, Inspeção e Controle de Qualidade.</li> <li>• Conhecer sistemas de gestão da qualidade normalmente implantados em indústrias de alimentos.</li> <li>• Introduzir ferramentas utilizadas pelas indústrias para a gestão e controle de qualidade na produção de Alimentos.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	CAMPOS, V. F. <i>TQC: Controle da qualidade</i> (no estilo japonês). 9.ed. Belo Horizonte. Fundação Christiano Ottoni.



	<p>2014.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I. <i>Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança de Alimentos</i>. Barueri: Manole, 2013.</p> <p>MELLO, C. H. P. <i>ISO 9001:2008: sistema de gestão da qualidade para operações de produção e serviços</i>. São Paulo. Atlas 2009.</p> <p>MONTGOMERY, D. C. <i>Introdução ao controle estatístico da qualidade</i> 7.ed. Barueri: LTC. 2016.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	<p>CARVALHO, M; PALADINI, E. <i>Gestão da qualidade: teoria e casos</i>. Rio de Janeiro: Elsevier Brasil, 2013</p> <p>COSTA, A. F. B. <i>Controle de processo - Métodos estatísticos</i>. 2.ed. São Paulo : Atlas. 2014.</p> <p>DINIZ, M. G. <i>Desmistificando o controle estatístico de processo</i>. São Paulo: Artliber, p.1310-1320, 2001.</p> <p>PALADINI, E. P. <i>Gestão da qualidade: teoria e prática</i>. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p>

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	80 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Química, Biologia, Física, Matemática, Ciência e Tecnologia de alimentos e áreas afins)
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dominar os conceitos e princípios da transformação química e bioquímica dos alimentos;</li> <li>• Discutir a atuação do técnico em alimentos na indústria de alimentos da recepção até produto final, com especial ênfase às particularidades bioquímicas sofridas ao longo do processo.</li> </ul>
<b>EMENTA</b>	Água e suas interações nos alimentos. Composição, propriedades funcionais e transformações envolvendo carboidratos, proteínas e lipídios. Pigmentos, vitaminas e minerais em alimentos. Enzimas e transformações bioquímicas em alimentos. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos.



<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estudar os componentes químicos e bioquímicos dos alimentos, as importâncias biológicas e funcionais destes componentes nos alimentos, suas modificações, fatores que influenciam e meios de controle;</li><li>• Conhecer e conceituar os temas relevantes da química que tratam das reações passadas nos alimentos, com intuito de aprimorar os conhecimentos técnicos necessários;</li><li>• Conhecer os aspectos relevantes sobre a Água nos alimentos; carboidratos e sua: classificação, estrutura, nomenclatura e reações principais, lipídios, mediante o estudo de sua definição, classificação, reação e índice de saponificação;</li><li>• Conceituar aminoácidos e proteínas, mediante o estudo de suas definições, classificação, ocorrência, estrutura e propriedades;</li><li>• Conceituar enzimas, mediante o estudo de sua natureza, função, características e classificação bem como, as coenzimas e sua relação com as vitaminas;</li><li>• Analisar os nutrientes dos alimentos do ponto de vista bioquímico;</li><li>• Interpretar resultados de uma análise instrumental Bioquímica.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, visitas técnicas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	ARAÚJO, J.M.A. <i>Química de Alimentos: Teórica e Prática</i> . 6 ed. Viçosa: UFV, 2008.  BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <i>Manual de laboratório de química de alimentos</i> . São Paulo: Varela, 2003.  KOBBLITZ, M. G. B. <i>Bioquímica de Alimentos</i> . Editora Guanabara Koogan, 2008.  SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E.;





	BORZANI, W. <i>Biotecnologia Industrial</i> V.3 - Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 293p.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	BOBBIO, F.; BOBBIO, P. <i>Química do Processamento dos Alimentos</i> . 3.ed. São Paulo: Varela, 2001.  GAVA, A. J. <i>Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações</i> . São Paulo: Nobel, 2009.  MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. <i>Bioquímica básica</i> . 3 ed. Rio de Janeiro RJ: Guanabara Koogan, 2014.  MATOS, S. P.; MACEDO, P. D. G. <i>Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação</i> . São Paulo: Editora Érica, 2014.  SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. <i>Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos</i> . 3 ed. Viçosa: UFV, 2005.

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Tecnologia em produtos de origem animal
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	120 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos.
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	Desenvolver conhecimentos e habilidades no processamento de alimentos de origem animal.
<b>EMENTA</b>	Carnes – Conceito, estrutura e bioquímica da carne. Animais para produção de carne; Abate – Recepção de animais. Tratamento e ante mortem. Atordoamento e sangria. Esfolação, depilação, despena. Evisceração e tratamento das glândulas e miúdos. Resfriamento de carcaça. Desossa e cortes comerciais e industriais da carne. Práticas de conservação de carnes e produtos cárneos. Processamento de produtos cárneos enlatados, embutidos e defumados. Legislação específica relativa a carnes e aves e seus produtos. Composição química e valor nutritivo do pescado. Enfermidades transmitidas por pescado. Alterações post



	<p>mortem do pescado. Obtenção higiênica do pescado. Processamento tecnológico de pescado e derivado. Legislação específica relativa a pescados. Processamento e legislação específica do mel e de ovos. Componentes do leite. Obtenção higiênica do leite. Elaboração de produtos lácteos. Legislação pertinente para leites e derivados.</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentar os conceitos sobre a ciência da carne, processos de fabricação de produtos cárneos, ovos e mel e as tecnologias envolvidas; os cuidados higiênicos-sanitários na manipulação durante processamento; realizar aulas práticas no âmbito do controle de qualidade e de elaboração de produtos derivados.</li><li>• Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à manipulação, conservação, transformação e armazenagem, visando o melhor aproveitamento do pescado; identificar a importância dos padrões de identidade e de qualidade em matérias-primas e produtos de pescados.</li><li>• Compreender a cadeia produtiva do leite, sua importância nutricional, processamento, beneficiamento do mesmo e de seus derivados; Reconhecer aspectos teóricos práticos relacionados à legislação referente à produção de transporte, processamento e armazenamento de leite e derivados; Reconhecer aspectos relacionados a análises físico-químicas e microbiológicas dos laticínios, leite e derivados.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	<p>A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	<p>ORDÓÑEZ, J. A. <i>Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal</i>. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2007. GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. <i>Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças</i>. 2 ed. Viçosa: UFV, 2014. GONÇALVES, A. A. <i>Tecnologia do pescado: ciência,</i></p>





	<p>tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011. 608p.</p> <p>OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D. <i>Qualidade e Tecnologia de Ovos</i>. Lavras: UFLA, 2013.</p> <p>CRUZ, A.G. <i>Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais</i>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p>	<p>ARANTES, V. M.; SANTOS, A. L; VIEITES, F. M. <i>Produção industrial de frango de corte</i>. Brasília: LK, 2012.</p> <p>FOSCHIERA, J. L. <i>Indústria de laticínios: industrialização do leite, análises da produção de derivados</i>. Porto Alegre: Suliani Editografia, 2004.</p> <p>FURTADO, M. M., LOURENÇO NETO, J. P. M. <i>Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos</i>. São Paulo: Dipemar, 1994.</p> <p>GALVÃO, J. A. <i>Qualidade e processamento de pescado</i>. Rio de Janeiro: Elsevier. 2014.</p> <p>GOMIDE, L. A. de M. <i>Ciência e qualidade da carne: fundamentos</i>. Viçosa: UFV. 2013.</p> <p>MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. <i>Tecnologia de Produção de Derivados do Leite</i>. Série Didática. Viçosa: UFV, 2011.</p> <p>OLIVEIRA, A. C. de. <i>Beneficiamento e conservação do pescado</i>. Brasília-DF: LK, 2007. 112p.</p> <p>TRONCO, V. M. C. <i>Manual para inspeção da qualidade de leite</i>. 5.ed. Campo Grande: UFSM, 2013.</p>

<b>CURSO</b>	TÉCNICO EM ALIMENTOS
<b>FORMA</b>	Concomitante intercomplementar ao ensino médio
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	Tecnologia em produtos de origem vegetal
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	120 horas
<b>EIXO ESTRUTURANTE</b>	Investigação Científica; Processos Criativos.
<b>ÁREA DE CONHECIMENTO</b>	Interdisciplinar (Ciências Biológicas, Química, Física, Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos)
<b>COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS</b>	Desenvolver conhecimentos e habilidades no processamento de alimentos de origem vegetal.
<b>EMENTA</b>	Conceito e classificação de frutas e hortaliças. Técnicas de colheita e manejo pós-colheita. Fisiologia pós-colheita.



	<p>Processos de alteração em vegetais. Pigmentos em vegetais. Processos tecnológicos de produtos de origem vegetal. Aspectos gerais dos cereais: definição, estrutura do grão, espécies utilizadas na alimentação humana e sua composição centesimal. Beneficiamento e armazenamento de cereais. Classificação, dados de produção e aplicações industriais dos cereais mais produzidos no mundo: milho, trigo e arroz. Aspectos gerais das amiláceas tuberosas: definições, tipos, espécies utilizadas na alimentação humana e sua composição centesimal. Classificação, dados de produção e aplicações industriais da mandioca. Amido: fontes, extração, propriedades de amidos de diferentes fontes, amidos modificados. Tecnologia de massas alimentícias, biscoitos, bolos e de panificação: teoria e práticas. Processos tecnológicos e operações industriais empregadas na produção açúcar e álcool a partir da cana-de-açúcar. Bebidas alcoólicas fermentadas: Vinho e cerveja. Bebidas alcoólicas destiladas. Aspectos tecnológicos sobre outras bebidas alcoólicas. Bebidas não alcoólicas: sucos, refrigerantes. Matérias-primas oleaginosas. Composição de óleos e gorduras; Processamentos de óleos e gorduras. Modificação de óleos e gorduras: hidrogenação, interesterificação e fracionamento. Análises de óleos e gorduras. Aproveitamento de subprodutos e resíduos.</p>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer os processos tecnológicos pré e pós-colheita dos produtos de origem vegetal.</li><li>• Avaliar a qualidade tecnológica de frutas e hortaliças e derivados, conforme a legislação vigente.</li><li>• Conhecer a estrutura e composição química dos cereais e amiláceas tuberosas e compreender a sua importância tecnológica.</li><li>• Reconhecer as diversas operações associadas ao beneficiamento, armazenamento e processamento de cereais e tuberosas amiláceas.</li><li>• Conhecer as diferenças entre amidos de diferentes fontes, como se dá sua extração e modificações. Entender os principais aspectos relacionados à tecnologia de massas alimentícias, biscoitos, bolos e de panificação na teoria e na prática.</li><li>• Conhecer os aspectos tecnológicos da cana-de-açúcar e os processos industriais de produção de açúcar e álcool.</li><li>• Compreender os fundamentos teóricos e os aspectos práticos da produção das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas.</li><li>• Proceder ao estudo dos óleos e gorduras, sua composição, estrutura e propriedades físicas e químicas.</li><li>• Reconhecer técnicas aplicadas no refino e modificação de óleos e gorduras.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar técnicas e beneficiamento de grãos.</li><li>• Compreender os métodos de Aproveitamento de subprodutos e resíduos.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	A metodologia utilizada será flexível e estará comprometida com ações que visem a interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico e criativo, bem como com a formação ética, autônoma e cidadã dos estudantes, integrando os conteúdos teóricos à prática. Sempre privilegiando a discussão dos conteúdos e o seu tratamento prático usando para isso ferramentas didáticas como aula expositiva dialogada, leituras dirigidas, atividades individuais e/ou em grupo, seminários temáticos, grupos de estudos/pesquisa/debates, visitas técnicas, aulas práticas, oficinas, experimentações, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação, projetos, utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe, exercícios impressos, textos produzidos pelos estudantes, etc.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	KROLOW, A. C. R. <i>Hortaliças em conserva</i> . Coleção Agroindústria Familiar. Brasília: EMBRAPA, 2006. LIMA, U. A. <i>Agroindustrialização de frutas</i> . São Carlos: FEALQ, 2008. LIMA, U. A. <i>Matérias-primas dos alimentos</i> . São Paulo: Blücher, 2012. LOPES, C. H. <i>Tecnologia de Produção de Açúcar de Cana</i> . São Carlos: EDUFSCar, 2011. MANDARINO, J.M.G.; ROESSING, A.C. <i>Tecnologia para produção do óleo de soja: descrição das etapas, equipamentos, produtos e subprodutos</i> . Londrina: Embrapa Soja, 2001. Disponível em: < <a href="http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/462866/1/doc171.pdf">http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/462866/1/doc171.pdf</a> > SENAI-SP. <i>Fundamentos de panificação e confeitaria</i> . São Paulo: SENAI, 2014. VENTURINI FILHO, W. G. <i>Tecnologia de Bebidas</i> . São Paulo: Blücher, 2005.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	BERTOLINO, M. T.; BRAGA, A. <i>Ciência e tecnologia para a fabricação de biscoitos: handbook do biscoiteiro</i> . São Paulo: Varela, 2017. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <i>Tecnologia da Panificação</i> . 2.ed. Barueri: Manole, 2009. EMBRAPA. <i>Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças</i> . Embrapa, 2008. FILQUEIRA, F. A. R. <i>Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças</i> . Viçosa: UFV. 2000. GOMES, C. A. O.; ALVARENGA, A. L. B.; FREIRE



JUNIOR, M.; AGOSTINHO, S. *Hortaliças minimamente processadas*. Coleção Agroindústria Familiar. Brasília: EMBRAPA, 2005.

KLUGE, R. A.; NACHTIGAL, J. C.; FACHINELLO, J. C.; BILHALVA, A. B. *Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado*. Campinas: Rural, 2002.

MORETTO, E.; FETT, R. *Óleos e Gorduras Vegetais – processamento e análises*. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 1989.

SILVA, J. S. *Produção de álcool combustível na fazenda e em sistema cooperativo*. Viçosa, 2007.

SILVA, J. S. *Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas*. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.

SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. *Biotecnologia Industrial V. 4 – Biotecnologia da Produção de Alimentos*. São Paulo: Edgar Blücher, 2001.

VENTURINI FILHO, W. G. *Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia*. V.1. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2016.

VENTURINI FILHO, W. G. *Bebidas não alcoólicas*. V.2. São Paulo: Blucher, 2010.

VENTURINI FILHO, W. G. *Indústria de Bebidas: Inovação, Gestão e Produção*. V.3. São Paulo: Blucher, 2011.