



Ministério da Educação
Centro Federal de Educação Tecnológica
Celso Suckow da Fonseca - CEFET/RJ
Uned- Valença



Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Projeto Pedagógico

Valença, julho de 2026

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA

Estrutura Organizacional – CEFET/RJ

Diretor-Geral

Maurício Saldanha Motta

Vice-Diretor-Geral

Gisele Maria Ribeiro Vieira

Diretor de Ensino

Dayse Haime Pastore

Diretor de Pesquisa e Pós-Graduação

Ronney Arismel Mancebo Boloy

Diretor de Extensão

Renata da Silva Moura

Diretor de Administração e Planejamento

Bianca de Franca Tempone Felgade Moraes

Diretor de Gestão Estratégica

Célia Machado Guimarães e Souza

Estrutura Organizacional – Uned Valença

Diretora

Alba Regina Pereira Rodrigues

Gerente Acadêmico

Breno Pereira de Paula

Gerente Administrativo

Pablo Machado Amorim

Seção Pedagógica – Uned Valença

Chefe da Seção de Articulação Pedagógica

Paula Helena Macedo Nascimento

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Uned Valença

Coordenador do Curso Técnico em Alimentos

Gaspar Dias Monteiro Ramos

Coordenador do Ensino Médio

Anita Bueno de Camargo Nunes

Comissão responsável pela atualização/reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Uned Valença

Ato deliberativo nº 11, 11 de dezembro de 2025

Prof^a. Carla Inês Soares Praxedes; D.Sc.
Prof^a. Veridiana de Carvalho Antunes; Dra.

Revisão Pedagógica

Coordenadoria de Educação Profissional e Tecnológica de Nível Médio (COEPTNM)

Ana Letícia Couto Araujo
Michelle Dante da Costa de Saraiva

SUMÁRIO

1 – IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	7
2 – APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	8
2.1 - BREVE HISTÓRICO	8
<i>2.1.1 - Breve Histórico do Campus Valença</i>	<i>15</i>
<i>2.1.2 - Inserção Regional Sede</i>	<i>16</i>
<i>2.1.3 - Inserção Regional do Campus</i>	<i>18</i>
2.2 - FILOSOFIA, PRINCÍPIOS, MISSÃO, FINALIDADES E OBJETIVOS	21
<i>2.2.1 - Filosofia.....</i>	<i>21</i>
<i>2.2.2 - Princípios</i>	<i>21</i>
<i>2.2.3 - Missão.....</i>	<i>23</i>
<i>2.2.4 - Finalidades.....</i>	<i>23</i>
<i>2.2.5- Objetivos</i>	<i>24</i>
<i>2.1.5 - Gestão Acadêmica.....</i>	<i>25</i>
3 – LEGISLAÇÃO	27
4 – ORGANIZAÇÃO DO CURSO.....	30
4.1 – CONCEPÇÃO DO CURSO	30
<i>4.1.1 - Justificativa e Pertinência do Curso</i>	<i>30</i>
<i>4.1.2 – Projeto Pedagógico</i>	<i>31</i>
<i>4.1.3 – Objetivos do Curso.....</i>	<i>32</i>
<i>4.1.4 - Perfil do Egresso</i>	<i>33</i>
4.2 – DADOS DO CURSO.....	36
<i>4.2.1 - Formas de Ingresso.....</i>	<i>36</i>
<i>4.2.2 - Horário de Funcionamento</i>	<i>36</i>
<i>4.2.3 - Estrutura Organizacional</i>	<i>37</i>
4.3 – ESTRUTURA CURRICULAR	39
<i>4.3.1 – Organização curricular</i>	<i>39</i>
<i>4.3.2 – Prática Profissional</i>	<i>41</i>
<i>4.3.3 - Grade Curricular</i>	<i>43</i>
<i>4.3.4 - Ementas e Programas das Disciplinas</i>	<i>44</i>
<i>4.3.5 - Procedimentos Didáticos e Metodológicos.....</i>	<i>44</i>
5 - SISTEMA DE AVALIAÇÃO.....	46
5.1- AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM	46
6 – RECURSOS DO CURSO	49

6.1 – CORPO DOCENTE	49
6.1.1 - Coordenação do Curso	52
6.2 – CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO	52
6.3 – INSTALAÇÕES GERAIS	55
6.3.1- Acessibilidade e Sustentabilidade	55
6.4 - INSTALAÇÕES ESPECÍFICAS	56
6.5 – BIBLIOTECA.....	59
6.6 – CORPO DISCENTE.....	61
6.6.1 – Programas de Atendimento ao Discente	61
6.6.2 - Programas com Bolsa	63
6.6.2.1 – Programas de Assistência Estudantil	63
6.6.2.2 – Iniciação Científica	63
6.6.2.3 – Monitoria	64
6.6.2.4 – Projetos de Extensão	64
6.6.2.5 – Projetos de Ensino	65
6.6.3 – Facilitadores de aprendizagem	65
7 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	67
8 – ANEXOS.....	69
Anexo I - Autorização do Curso (Res. CODIR N° 16/2014)	69
Anexo II – Ementas e bibliografias das disciplinas do curso	71
Anexo III – Práticas profissionais	176
Anexo IV – Estatuto do CEFET/RJ (Portaria nº 3796, de 10 de novembro de 2005)	178

1 – IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	
Campus	Valença
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Forma de oferta	Integrada e presencial
Titulação Conferida:	Técnico em Alimentos
Abertura do curso:	2015
Periodicidade:	Anual
Turno de Oferta:	Manhã e tarde
Vagas:	30 anuais
Duração:	3 anos
Carga Horária – Disciplinas do Curso	3.469 horas
	Duração da hora-aula: 50 minutos
Carga Horária – Práticas profissionais	160 horas
Carga horária total	3629 horas
Tempo de integralização:	Tempo Mínimo: 3 anos
	Tempo Máximo: 5 anos
Autorização do curso:	Resolução CODIR N. 16/2014
Endereço de funcionamento:	Rua Voluntários da Pátria, nº 305, Bairro: Belo Horizonte, Valença, RJ. CEP 27.600-845
Página institucional na internet:	http://www.cefet-rj.br/index.php/valenca
Endereço de e-mail:	uned.valenca@cefet-rj.br

2 – APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

No Brasil, os Centros Federais de Educação Tecnológica refletem a evolução de um tipo de Instituição educacional que, no século XX, acompanhou e ajudou a desenvolver o processo de industrialização do país.

2.1 - Breve Histórico

A história desses Centros está, pois, ligada à origem do ensino profissionalizante, que, em termos de abrangência nacional, remonta a 1909, quando o Presidente Nilo Peçanha determinou, por decreto, a criação de Escolas de Aprendizes Artífices nas capitais dos estados, para proporcionar um ensino profissional, primário e gratuito.

Situada na cidade que foi capital da República até 1960, a Instituição ora denominada CEFET/RJ teve essa vocação definida desde 1917, quando, criada a escola Normal de Artes e Ofícios Wenceslau Brás pela Prefeitura Municipal do Distrito Federal – origem do atual Centro –, recebeu a incumbência de formar professores, mestres e contramestres para o ensino profissional. Tendo passado à jurisdição do Governo Federal em 1919, ao se reformular, em 1937, a estrutura do então Ministério da Educação, também essa Escola Normal é transformada em liceu destinado ao ensino profissional de todos os ramos e graus, como aconteceu às Escolas de Aprendizes Artífices, que, criadas nas capitais dos Estados, por decreto presidencial de 1909, para proporcionar ensino profissional primário e gratuito, eram mantidas pela União.

Naquele ano de 1937 tinha sido aprovado o plano de construção do liceu profissional que substituiria a Escola Normal de Artes e Ofícios. Antes, porém, que o liceu fosse inaugurado, sua denominação foi mudada, passando a chamar-se Escola Técnica Nacional, consoante o espírito da Lei Orgânica do Ensino Industrial, promulgada em 30 de janeiro de 1942. A essa Escola, instituída pelo Decreto-Lei n.º 4.127, de 25 de fevereiro de 1942, que estabeleceu as bases de organização da rede federal de estabelecimentos de ensino industrial, coube ministrar cursos de 1º ciclo (industriais e de mestria) e de 2º ciclo (técnicos e pedagógicos).

O Decreto n.º 47.038, de 16 de outubro de 1959, traz maior autonomia administrativa para a Escola Técnica Nacional, passando ela, gradativamente, a extinguir os cursos de 1º ciclo e atuar na formação exclusiva de técnicos. Em 1966, são implantados os cursos de Engenharia de Operação, introduzindo-se, assim, a formação

de profissionais para a indústria em cursos de nível superior de curta duração. Os cursos eram realizados em convênio com a Universidade Federal do Rio de Janeiro, para efeito de colaboração do corpo docente e expedição de diplomas. A necessidade de preparação de professores para as disciplinas específicas dos cursos técnicos e dos cursos de Engenharia de Operação levou, em 1971, à criação do Centro de Treinamento de Professores, funcionando em convênio com o Centro de Treinamento do Estado da Guanabara (CETEG) e o Centro Nacional de Formação Profissional (CENAFOR).

É essa Escola que, tendo recebido outras designações em sua trajetória – Escola Técnica Federal da Guanabara (em 1965, pela identificação com a denominação do respectivo Estado) e Escola Técnica Federal Celso Suckow da Fonseca (em 1967, como homenagem póstuma ao primeiro Diretor escolhido a partir de uma lista tríplice composta pelos votos dos docentes) –, transforma-se em Centro Federal de Educação Tecnológica pela Lei nº 6.545, de 30 de junho de 1978.

Desse modo, desde essa data, o Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca – CEFET/RJ, no espírito da lei que o criou, passou a ter objetivos conferidos a instituições de educação superior, devendo atuar como autarquia de regime especial, nos termos do Art.4º da Lei nº 5.540, de 21/11/68, vinculada ao Ministério da Educação e Cultura -, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar - na oferta de cursos de graduação e pós-graduação, em atividades de extensão e na realização de pesquisas na área tecnológica.

Em 06/10/78, através do Parecer nº 6.703/78, o Conselho Federal de Educação aprovou a criação do Curso de Engenharia, com as habilitações Industrial Mecânica e Industrial Elétrica, sendo esta última com ênfases em Eletrotécnica, Eletrônica e Telecomunicações. No primeiro semestre de 1979, ingressaram no CEFET/RJ as primeiras turmas do Curso de Engenharia, nas habilitações Industrial Elétrica e Industrial Mecânica, oriundas do Concurso de vestibular da Fundação CESGRANRIO.

Em 29/09/82, o então Ministro de Estado da Educação e Cultura, usando da competência que lhe foi delegada pelo Decreto nº 83.857, de 15/08/79, e tendo em vista o Parecer nº 452/82 do CFE, conforme consta do Processo CFE nº 389/80 e 234.945/82 do MEC, concedeu o reconhecimento do Curso de Engenharia do CEFET/RJ, através da Portaria nº 403 (Anexo I), publicada no D. O. U. do dia 30/09/82.

A partir de 1992, o Centro passou a ofertar, também, cursos de Mestrado em Programas de Pós-graduação *Stricto Sensu*. Em 2013, teve início a oferta do primeiro curso de Doutorado da Instituição, em Ciência, Tecnologia e Educação (PPCTE). No final de 2025, o CEFET/RJ possuía onze Programas de Pós-graduação *Stricto Sensu* reconhecidos pela CAPES, com 4 cursos de doutorado, 9 cursos de mestrado acadêmico e 1 curso de mestrado profissional, conforme tabela adiante. Em 2008, teve início o curso *lato sensu* em Educação Tecnológica da Universidade Aberta do Brasil (UAB). No final de 2022, a Instituição oferecia 7 cursos de pós-graduação *lato sensu*.

A Instituição insere-se no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq e, no âmbito interno da Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação, mantém um Banco de Projetos de Pesquisa, com projetos oficialmente cadastrados, que abrangem atividades desenvolvidas nos grupos de pesquisa e nos Programas de Pós-graduação, alguns deles com financiamento do CNPq, da FINEP, da FAPERJ, entre outras agências de fomento. Programas institucionais de iniciação científica para a graduação e para o ensino médio beneficiam, respectivamente, os cursos de graduação e os de nível de educação básica, aí compreendidos o ensino médio e, em especial, os cursos técnicos.

Em 2014, o CEFET/RJ teve mais um curso de pós-graduação *Stricto Sensu* aprovado pela coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior (Capes/MEC): o curso de Doutorado do Programa de Pós-graduação em Instrumentação e Óptica Aplicada (PPGIO).

Trazendo, em sua história, o reconhecimento social da antiga Escola Técnica, o CEFET/RJ expandiu-se academicamente e em área física. Hoje, a Instituição conta com um *Campus* Sede (Maracanã), que se estende ao Campus da rua General Canabarro, além de sete *Campi*. A primeira destes sete *Campi* foi inaugurado em agosto de 2003 e está localizado em outro município, trata-se do *Campus* de Nova Iguaçu, situado no bairro de Santa Rita desse município da Baixada Fluminense. O segundo *Campus* foi inaugurado em junho de 2006 e corresponde ao *Campus* de Maria da Graça, bairro da cidade do Rio de Janeiro. No segundo semestre de 2008, surgiram os *Campis* de Petrópolis, Nova Friburgo e Itaguaí. Em 2010, foram inaugurados os atuais *Campis* de Valença e Angra dos Reis.

Desde 2011, o CEFET/RJ, juntamente com a UERJ, UENF, UNIRIO, UFRJ, UFF e UFRRJ integra um consórcio, em parceria com a Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia do Estado do Rio de Janeiro, por intermédio da Fundação Cecierj, com o objetivo de oferecer cursos de graduação à distância, na modalidade semipresencial para

todo o Estado. Ao iniciar o ano letivo de 2012, o CEFET/RJ passou a oferecer o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, nessa modalidade, visando atender a uma demanda latente de mercado regional, com base nos arranjos produtivos locais dos Polos do Consórcio CEDERJ do Estado do Rio de Janeiro e no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2016.

A atuação educacional do CEFET/RJ inclui, então, a oferta regular de cursos de ensino médio e de educação profissional técnica de nível médio, cursos de graduação, incluindo cursos superiores de tecnologia, bacharelados e licenciaturas, cursos de mestrado e de doutorado, além de atividades de pesquisa e de extensão, estas incluindo cursos de pós-graduação *lato sensu*, entre outros. A educação profissional técnica de nível médio é ofertada em nove áreas profissionais, que atualmente dão origem a 19 habilitações, que resultam em diversos cursos técnicos. No ensino superior, nível graduação, a Instituição conta atualmente com 19 habilitações, que resultam em trinta e três cursos superiores, conforme tabela adiante.

Esse breve histórico retrata as mudanças que foram se operando no ensino industrial no país, notadamente no que diz respeito à ampliação de seus objetivos, voltados, cada vez mais, para atuar em resposta aos níveis crescentes das exigências profissionais do setor produtivo em face do avanço tecnológico e da globalização econômica. Os Centros Federais de Educação Tecnológica, por sua natural articulação com esse setor, são sensíveis à dinâmica do desenvolvimento, constituindo-se em agências educativas dedicadas à formação de recursos humanos capazes de aplicar conhecimentos técnicos e científicos às atividades de produção e serviços.

O CEFET/RJ é desafiado e se desafia a contribuir no desenvolvimento do Estado do Rio de Janeiro e da região, atento às Diretrizes de Política Industrial, Tecnológica e de Comércio Exterior do país. Voltado a uma formação profissional que deve ir ao encontro da inovação e do desenvolvimento tecnológico, da modernização industrial e potencialização da capacidade e escala produtiva das empresas aqui instaladas, da inserção externa e das opções estratégicas de investimento em atividades portadoras de futuro – sem perder de vista a dimensão social do desenvolvimento –, o Centro se reafirma como uma Instituição pública que deseja continuar a formar quadros para os setores de metal-mecânica, petroquímica, energia elétrica, eletrônica, telecomunicações, informática, produção alimentícia e outros que conformam a produção de bens e serviços no país.

As tabelas a seguir apresentam os cursos técnicos de nível médio e os cursos superiores, níveis graduação e pós-graduação *stricto sensu*, oferecidos atualmente pela IES.

Eixo	Curso Técnico	Modalidade	Campus	Regime
Ambiente e Saúde	Enfermagem	Integrado	Nova Iguaçu	Anual
	Meteorologia	Integrado	Maracanã	Anual
Controle e Processos industriais	Automação Industrial	Integrado	Nova Iguaçu Maria da Graça Itaguaí	Anual Anual
	Eletrônica	Integrado	Maracanã	Anual
		Subsequente	Maracanã	Sem.
	Eletrotécnica	Integrado	Maracanã	Anual
		Subsequente	Maracanã	Sem.
	Manutenção Automotiva	Integrado	Maria da Graça	Anual
	Mecânica	Integrado	Maracanã	Anual
			Itaguaí	Anual
		Subsequente	Maracanã	Sem.
		Concomitante	Angra	Sem.
	Energias Renováveis	Subsequente	Maria da Graça	Sem.
Gestão e Negócios	Administração	Integrado	Maracanã Nova Friburgo	Anual Anual
		Subsequente	Maracanã	Sem.
Informação e Comunicação	Informática	Integrado	Maracanã	Anual
			Nova Iguaçu	Anual
			Nova Friburgo	Anual
	Telecomunicações	Integrado	Maracanã Nova Iguaçu Petrópolis	Anual Anual Anual
		Subsequente	Maracanã	Sem.

Infraestrutura	Edificações	Integrado	Maracanã	Anual
		Subsequente	Maracanã	Sem.
	Estradas	Integrado	Maracanã	Anual
	Logística	Subsequente	Itaguaí	Sem.
Produção Alimentícia	Alimentos	Integrado	Valença	Anual
Produção Industrial	Química	Integrado	Valença	Anual
Segurança	Segurança do Trabalho	Integrado	Maracanã Maria da Graça	Anual Anual
		Subsequente	Maracanã Maria da Graça	Sem. Sem.
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Eventos	Integrado	Maracanã	Anual
Produção Cultural e Design	Produção Cultural	Integrado	Maria da Graça	Anual
Notas: Não constam da lista os cursos em descontinuidade, apenas os que oferecem vagas atualmente. Todos são presenciais. Ensino técnico de nível médio e subsequente em 2025: 19 tipos de habilitações que resultam em 37 cursos.				

HABILITAÇÃO	Grau	Duração	campus	Implantado em	Modalidade	CC	Enade	CPC
1-Administração	Bacharelado	8 sem	Maracanã	1998.1	Presencial	-	5(2022)	4(2018)
		8 sem	Valença	2015.1	Presencial	4(2018)	3(2022)	4(2018)
2-Ciência da Computação	Bacharelado	8 sem	Maracanã	2012.2	Presencial	4(2016)	3(2021)	4(2021)
3-Engenharia Ambiental	Bacharelado	10 sem	Maracanã	2016.2	Presencial	5(2022)	4(2023)	4(2023)
4-Engenharia Civil	Bacharelado	10 sem	Maracanã	2007.2	Presencial	4(2012)	4(2023)	4(2023)
5-Engenharia de Alimentos	Bacharelado	10 sem	Valença	2014.1	Presencial	5(2019)	3(2023)	3(2023)
6-Engenharia de Computação	Bacharelado	10 sem	Petrópolis	2014.1	Presencial	4(2019)	4(2019)	4(2019)
7-Engenharia de Controle e Automação	Bacharelado	10 sem	Maracanã	2005.2	Presencial	4(2012)	3(2023)	3(2023)
		10 sem	Nova Iguaçu	2004.2	Presencial	-	3(2023)	3(2023)
8-Engenharia de Produção	Bacharelado	10 sem	Maracanã	1998.1	Presencial	-	4(2023)	4(2019)
		10 sem	Nova Iguaçu	2005.2	Presencial	-	3(2023)	3(2023)
		10 sem	Itaguaí	2015.1	Presencial	5(2023)	4(2023)	4(2023)
		10 sem	Maracanã	2015.1	Semipresencial	-	-	-
9-Engenharia de Telecomunicações	Bacharelado	10 sem	Maracanã	1979.1	Presencial	-	3(2017)	3(2017)
10-Engenharia Elétrica	Bacharelado	10 sem	Maracanã	1979.1	Presencial	3(2014)	4(2023)	4(2023)
		10 sem	Nova Friburgo	2015.2	Presencial	4(2019)	3(2023)	3(2023)
		10 sem	Angra	2016.1	Presencial	4(2022)	3(2023)	3(2023)
11-Engenharia Eletrônica	Bacharelado	10 sem	Maracanã	1979.1	Presencial	4(2014)	3(2017)	3(2017)
12-Engenharia Mecânica	Bacharelado	10 sem	Maracanã	1979.1	Presencial	4(2014)	4(2023)	3(2023)
		10 sem	Itaguaí	2010.2	Presencial	4(2016)	3(2023)	3(2023)
		10 sem	Angra	2013.2	Presencial	3(2017)	3(2023)	3(2023)
		10 sem	Nova Iguaçu	2014.1	Presencial	4(2018)	4(2023)	4(2023)
13-Engenharia Metalúrgica	Bacharelado	10 sem	Angra	2015.1	Presencial	5(2020)	—	—

HABILITAÇÃO	Grau	Duração	campus	Implantado em	Modalidade	CC	Enade	CPC
14-Física	Licenciatura	9 sem	Nova Friburgo	2008.2	Presencial	3(2014)	4(2021)	4(2021)
		9 sem	Petrópolis	2008.2	Presencial	4(2014)	2(2021)	3(2021)
	Bacharelado	8 sem	Maracanã	2018.2	Presencial	3(2023)	—	—
15-Gestão de Turismo	Tecnológico	6 sem	Maracanã	2012.1	Semipresencial	4(2022)	—	—
		6 sem	Nova Friburgo	2008.2	Presencial	4(2025)	—	—
16- Línguas Estrangeiras Aplicadas às Negociações Internacionais	Bacharelado	8 sem	Maracanã	2014.1	Presencial	5(2024)	—	-
17-Matemática	Licenciatura	8 sem	Petrópolis	2020.1	Presencial	4(2024)	—	—
18-Sistemas de Informação	Bacharelado	8 sem	Nova Friburgo	2014.1	Presencial	4(2017)	5(2021)	4(2021)
		9 sem	Maria da Graça	2018.2	Presencial	4(2025)	—	—
19-Turismo	Bacharelado	8 sem	Petrópolis	2015.1	Presencial	4(2018)	4(2022)	4(2022)
Nota: Não foram colocados os cursos em descontinuidade, apenas os que oferecem vagas atualmente. Graduação em 2025: 19 tipos de habilitações que resultam em: 33 cursos. Obs.: 3 tecnólogos estão em descontinuidade Gestão ambiental (Maracanã), Sistemas para internet (Maracanã) e Gestão de turismo (Petrópolis).								

Fonte: Relatório de Gestão 2025: https://www.cefetrj.br/attachments/article/5553/RG2025_19-3-26_compressed.pdf

campus	Programa	Cursos	Conceito
Maracanã	<u>Ciência da Computação - PPCIC</u>	Mestrado acadêmico	3
	<u>Ciência, Tecnologia e Educação - PPCTE</u>	Mestrado acadêmico	6
		Doutorado acadêmico	
	<u>Engenharia Elétrica - PPEEL</u>	Mestrado acadêmico	3
	<u>Engenharia Mecânica e Tecnologia de Materiais - PPEMM</u>	Mestrado acadêmico	4
		Doutorado acadêmico	
	<u>Relações Étnico-Raciais - PPRER</u>	Mestrado acadêmico	4
	<u>Engenharia de Produção e Sistemas - PPPRO</u>	Mestrado acadêmico	4
Doutorado acadêmico			
	<u>Instrumentação e Óptica Aplicada - PPGIO</u>	Doutorado acadêmico	4
	<u>Filosofia e Ensino - PPFEN</u>	Mestrado Profissional	4
Nova Iguaçu	<u>Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos - PPDSP</u>	Mestrado acadêmico	3
EaD	<u>Energia e Sociedade - PPGES</u>	Mestrado profissional	-

Fonte: Fonte: PDI 2025-2029.

2.1.1 - Breve Histórico do Campus Valença

A vinculação do *Campus Valença* ao CEFET/RJ advém da federalização do Instituto Técnico e Profissionalizante do Vale do Rio Preto (ITERP), no município de Valença, construído e equipado com recursos provenientes do Programa de Expansão da Educação Profissional (PROEP), por força de convênio celebrado entre o Ministério da Educação e a Fundação Educacional Dom André Arcoverde.

Em 23 de julho de 2009 foi assinado Termo entre o Secretário da SETEC/MEC, os dirigentes do CEFET/RJ e da Fundação Educacional Dom André Arcoverde, tendo por objetivo a federalização do ITERP e sua incorporação na estrutura *multicampi* do CEFET/RJ.

A sua apresentação à sociedade como unidade federal de educação aconteceu no dia 01 de fevereiro de 2010, em cerimônia realizada em Brasília, em que o presidente Luiz Inácio Lula da Silva inaugurou, de forma virtual e simultânea, 78 unidades da Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, em solenidade oficial com o representante da Unidade, com o Prefeito do Município de Valença e o Diretor Geral do CEFET/RJ, Professor Miguel Badenes Prades Filho.

Inicialmente denominado Núcleo Avançado, a partir de 2014 esta Unidade passa à denominação de *campus*, face o processo de expansão e crescimento do CEFET/RJ, com ampliação de suas ações institucionais, o ingresso de novos servidores e a remodelagem de sua estrutura organizacional.

O *Campus Valença* conta com instalações prediais dotadas de infraestrutura e de recursos materiais e de equipamentos suficientes para possibilitar o funcionamento de cursos técnicos regulares de Educação Profissional.

O primeiro curso técnico ofertado pertence ao eixo tecnológico de produção alimentícia, com formação técnica em Agroindústria, na modalidade de concomitância externa. A primeira turma deste curso ingressou no segundo semestre de 2010, com 40 alunos. O *Campus Valença* foi o primeiro *campus* do CEFET/RJ a oferecer esse tipo de curso técnico. Atualmente este curso encontra-se em fase de finalização, tendo apenas os 5º e 6º períodos.

Em 2013, implantou-se o curso técnico em Segurança do Trabalho na modalidade EAD e, em 2015, o curso técnico em Meio Ambiente, ambos foram descontinuados. Desde 2015 a unidade oferece cursos em diferentes níveis de formação, quais sejam: os técnicos integrados em Alimentos e em Química; os bacharelados em Engenharia de

Alimentos, em período integral, e em Administração, em horário noturno; a pós-graduação *lato sensu* em Temas e Perspectivas Contemporâneas em Ensino; e iniciará, em 2026, a oferta de pós-graduação *stricto sensu* com o curso de Mestrado em Perspectivas Contemporâneas em Ensino.

2.1.2 - Inserção Regional Sede

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Estado do Rio de Janeiro possui área territorial de 43.750, 425 km² e abriga uma população de cerca de 16 milhões de habitantes (16.054.524), sendo a unidade da federação com maior concentração demográfica (366,97 hab/km²), especialmente na Região Metropolitana, constituindo-se assim em um grande mercado consumidor de bens e serviços. Encontra-se em posição geográfica privilegiada, no centro da região geoeconômica mais expressiva do país, sendo o segundo estado em importância econômica do Brasil.

A prestação de serviços e a indústria exercem papel fundamental na economia fluminense. Áreas como telecomunicações e tecnologia da informação são áreas de grande interesse para a prestação de serviços.

O setor industrial do Rio de Janeiro é o segundo mais importante do País. Indústrias como a metalúrgica, siderúrgica, gás-química, petroquímica, naval, automobilística, audiovisual, cimenteira, alimentícia, mecânica, editorial, gráfica, de papele celulose, de extração mineral, extração e refino de petróleo, química e farmacêutica comprovam a diversidade da estrutura do setor industrial do Rio de Janeiro e sua potencialidade econômica.

O Estado do Rio de Janeiro destaca-se pela expressiva representatividade de suas indústrias de base, como por exemplo, a Petrobras (petróleo e gás natural), líder mundial no ramo, com tecnologia própria na extração de petróleo em águas profundas. O Estado do Rio de Janeiro é o maior produtor de petróleo e gás natural do País, respondendo, em 2010, por 78,7% da produção nacional.

A Companhia Siderúrgica Nacional – CSN (aços planos), por exemplo, é a maior da América Latina. Entre as diversas indústrias existentes estão a Vale S.A., uma das maiores mineradoras do mundo, a Cosigua (aços não planos), a Valesul (alumínio), a Ingá (zinco) e a Nuclep (equipamentos pesados). No setor energético, completam a lista a Eletrobrás, maior companhia latino-americana do setor de energia elétrica, Furnas Centrais Elétricas, Eletronuclear, entre outras.

Na indústria naval, uma das atividades econômicas mais antigas do Brasil - onde

o Rio é pioneiro, o estado detém mais de 85% da capacidade nacional instalada, inovando na construção de grandes plataformas de petróleo e em sofisticadas embarcações de apoio *offshore*.

O Polo Automotivo, com a Peugeot-Citröen, as empresas do tecnopólo e a Volkswagen Caminhões (MAN Latin America), é um dos mais modernos do mundo, exporta para os principais mercados e consolida a liderança tecnológica do país neste setor.

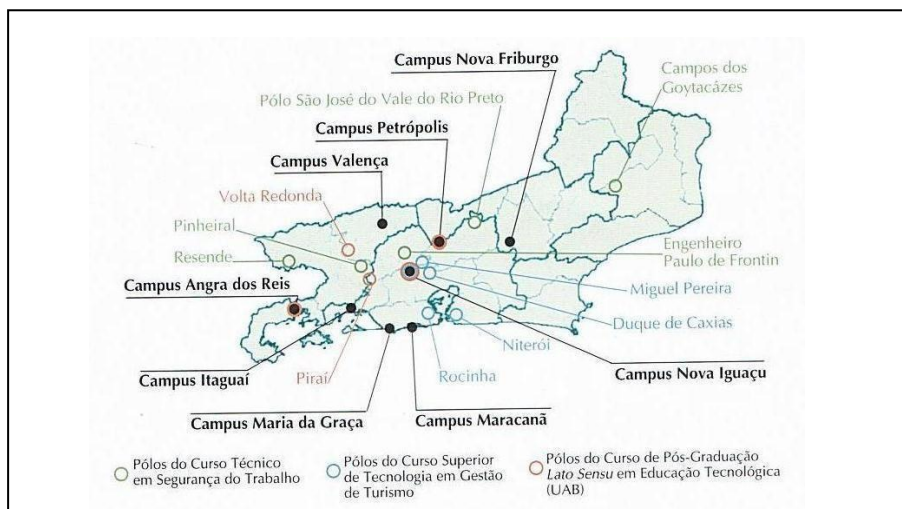
Em decorrência principalmente de sua base tecnológica, o Estado do Rio de Janeiro tem gerado inúmeras oportunidades para indústrias de alta tecnologia, como a química fina, novos materiais, biotecnologia, mecânica de precisão e eletroeletrônica, onde o Pólo Tecnológico é o grande centro deste segmento industrial.

A expansão da demanda interna, notadamente observada em gêneros como Bebidas e Perfumaria, Sabões e Velas, ressalta-se também o desempenho dos setores produtores de Material Plástico e de Materiais não Metálicos.

O Estado apresenta um comércio dinâmico e uma atividade financeira intensa somados a uma pujante indústria de turismo.

O Estado do Rio de Janeiro representa uma alternativa disponível para projetos agropecuários modernos, intensivos em tecnologia, dentro do atual modelo agrícola brasileiro de cada vez mais buscar o crescimento da produção através do aumento da produtividade.

Desta forma o CEFET/RJ, com Sede situada no bairro Maracanã, com quase um século de existência, suas sete Unidades e diversos polos de Educação a distância, inseridos no Estado do Rio de Janeiro, conforme o mapa de situação a seguir, observando as demandas do mercado de trabalho, atua na formação de profissionais capazes de suprir as necessidades da Região, em diversas áreas e segmentos de ensino.



2.1.3 - Inserção Regional do Campus

O município de Valença está localizado no Sul do estado do Rio de Janeiro, a uma altitude de 560 metros, com população estimada em 2020 de 77.202 habitantes. Possui cinco distritos: Conservatória ("Cidade das Serestas"), Barão de Juparanã ("Cidade dos Barões"), Parapeúna, Santa Isabel do Rio Preto e Pentagna.

Valença possui grandes riquezas. A cidade mantém suas tradições, suas festas e seus costumes, tradições vindas dos tempos do café. A Igreja Matriz de Nossa Senhora da Glória, os sobrados históricos e os detalhes arquitetônicos das inúmeras fazendas do ciclo do café, reverenciam seu passado de nobreza. Possui lindas cachoeiras, um Parque Natural Municipal do Açude da Concórdia, restaurantes diversos, entre outros.

Em relação ao Meio Ambiente, Valença aprovou a Lei Ordinária n.º 2.778, de 05 de maio de 2014, que institui o Código Ambiental do Município de Valença/Rj e em seu art. 2º, dos princípios da política ambiental, diz "A política ambiental do Município, respeitadas as competências da União e do Estado, objetiva manter o meio ambiente ecologicamente equilibrado, essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade, o dever de promover sua proteção, controle, conservação e recuperação para os presentes e futuras gerações."

Dados de 2010 mostra que o destino final do lixo tem 90,9% coletado diretamente por serviço de limpeza, 3,8% colocado em caçamba de serviço de limpeza, 4,6% queimado na propriedade, 0,2% enterrado na propriedade e 0,5% em outro destino (IBGE, 2016). O manejo adequado do lixo é de grande importância para evitar a poluição do meio ambiente como o solo e os rios, assim como evitar doenças. Dessa forma, é necessário o município legislar sobre o tema, conforme já existe - lei n.º 2.778/2014, e fazer projetos para se cumprir a legislação.

O município possui escolas de nível pré-escolar, escolas de ensino fundamental com e escolas de nível médio. Também tem na cidade a oferta de cursos de graduação e pós-graduação pelas instituições Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET/RJ – campus Valença) e Fundação Educacional D. André Arcoverde / Centro de Ensino Superior de Valença (FAA / CESVA). Há a necessidade de melhorias na educação básica de Valença conforme verificado pelo Índice de Desenvolvimento da Educação Básica referente a 2013 com valor de 4,4, abaixo da média do Brasil de 4,9 (IBGE, 2016).

Ao formatar uma educação em que o Ensino Técnico esteja integrado ao Ensino

Médio, deve-se ter em pauta a formação de um indivíduo de amplos alcances, consciente de sua potência humana, ética, política, social, cidadã, dentre tantas outras. Um aluno que consiga assimilar o conteúdo curricular e adequá-lo a uma realidade própria, permeado de variáveis históricas, políticas, sociais e que atendem às especificidades locais. Assim, a constituição do Ensino Integrado demanda atuar com vistas à formação de um profissional capaz de empreender autonomamente as instruções conceituais necessárias à realidade de Valença e desta em relação aos outros contextos. Alinhado ao domínio conceitual dos diversos saberes técnicos e tecnológicos, o aluno do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Médio será instigado a compreender os campos do conhecimento que lhe complementem entendimentos múltiplos e analisar aproximações e distanciamentos entre instrução e formação, conhecimento e sabedoria, teoria e prática. Pois pensar não é somente “raciocinar”, “calcular” e “instrumentalizar”, mas, sobretudo, dar sentido ao que somos enquanto humanos e ao que nos acontece no contexto da vida e do mundo do trabalho, e de suas múltiplas correlações.

Desse modo, considerar a formação integral do aluno perpassa estratégias para a construção do conhecimento a partir de um leque conceitual que se atrela à capacidade inventiva e criativa de *saber direcionar* o conteúdo visto, e a condução autônoma do *saber usar* a teoria aprendida, da instiga que desenvolva o *aprender a pensar por si*. Movimento de construção e desconstrução: atizar interesses pela pluralidade de questões postas em aspectos históricos, sociais, filosóficos, éticos, políticos, dentre outros. Ao ser integrado, o curso procura vincular arte, vida, indivíduo, coletividade, mundo do trabalho; sociedade, sujeito e autonomia – a multiplicidade de conteúdos que ao final irão compor a formação de um profissional que seja capaz de atuar em situações que estão além da previsão teórica de um campo conceitual e se entrelaça a vários aspectos do conhecimento. Por esta perspectiva, o aluno é convidado a perceber que aprender um conteúdo não é somente resolver problemas, mas, sim, problematizar, produzir, inventar perguntas e – sobretudo – saber a potência de cada questão que parte da autonomia do pensamento, com o conhecimento conectado ao conjunto das vivências humanas. Por exemplo, pensar os aspectos comuns ao empreendedorismo, ao desenvolvimento local e as tomadas de iniciativas relacionadas ao manejo agroindustrial não se isenta da reflexão acerca de questões correlacionadas à consciência crítica de preservação do meio ambiente. *Consciência ambiental* tanto demanda o domínio de saberes universais quanto demanda a posse do conhecimento acerca das especificidades comuns ao contexto geográfico, político e cultural local.

O curso se justifica a partir do intuito de oferecer aos jovens de Valença o acesso a

uma educação que garanta uma formação profissional alinhada a mecanismos necessários ao desenvolvimento humano, que viabilize o trato com as habilidades criativas e potencialmente geradoras de sujeitos capazes de pensar com autonomia e criticidade as soluções que o mundo do trabalho demanda.

Com o foco na construção de habilidades críticas e o desenvolvimento de práticas interpretativas, um curso que se propõe efetivamente integrado demanda a mediação da tomada de consciência do aluno passando pelo autoconhecimento individual, humano, e não apenas o repetição de um conteúdo desvinculado da vida – em sociedade. Ou seja, a prática pedagógica deve-se voltar para a formação de um indivíduo atento aos amplos saberes, consciente de sua potência política e cidadã e não apenas reprodutor de conceitos preestabelecidos. *Transmitir conhecimentos é imprescindível, mas educar para o pensamento autônomo parece ser uma urgência para o mundo contemporâneo, despertando a si mesmo e os outros do sono da irreflexão, abortando nossas opiniões vazias e irrefletidas.* O esforço centra-se na busca por uma educação que considere questões éticas, sociais, humanas – e por isso mesmo, políticas. Uma educação efetivamente emancipadora, na elevação das capacidades de agir e de pensar, busca atrelar os fins mercadológicos aos pressupostos da autonomia do pensamento. Assim, o corpo docente do presente curso se empenha coletivamente em formar alunos que sejam capazes de entender, recriar e aplicar os conceitos trabalhados, fazendo com que a teoria e a prática possam convergir na formação de sujeitos conscientes dos aspectos humanos da vida em sociedade.

De acordo com o site da prefeitura de Valença, existem indústrias na área de alimentos, como a Cooperativa Mista de Valença - Laticínio, EMA Indústria de Alimentos (Chinezinho), Ferreira Landim - Carnes / Embutidos, J S Ferreira Frigorífico, Laticínio São Fernando, Vitalat – Laticínios. Também tem várias agroindústrias familiares e de pequeno porte que geram renda para suas famílias (laticínios, alambiques, processadoras de frutas e hortaliças, produção de embutidos). Além disso, existem indústrias na área de alimentos no entorno de Valença, como exemplo, em Barra de Piraí: Vigor Alimentos S/A – Laticínios, Landim Ferreira Industria e Comercio Ltda – Linguças / Salames / Outras carnes preparadas, Laticínio Ibitira, em Piraí: Ambev- Bebidas, em Vassouras: CRAC – Batata palha. Todas essas indústrias precisam de profissionais qualificados na área de alimentos e dessa forma, faz-se importante ter uma escola que ofereça tal curso.

O curso oferecido pela instituição, assim como os demais, é gratuito, dessa forma permite que a população de Valença, independente da classe econômica, possa desfrutar deste após aprovação em concurso dentro do número de vagas oferecidas. O egresso sai

apto para trabalhar na área de tecnologia de alimentos com ética e respeito ao meio ambiente, e além de seu exercício profissional, sai um cidadão crítico e atuante na sociedade.

Não menos importante que o eixo profissional do técnico em alimentos, evidencia-se a necessidade da oferta do ensino médio no município de Valença. Atualmente, há 116 escolas no município, dentre as destinadas à pré-escola, ao nível fundamental e somente 15 escolas ofertam o ensino médio. Portanto, verifica-se a necessidade do curso técnico integrado ao ensino médio ofertado pelo Cefet/RJ Uned Valença, visando a fomentar o desenvolvimento local/regional.

2.2 - Filosofia, Princípios, Missão, Finalidades e Objetivos

2.2.1 - Filosofia

Corresponde à filosofia orientadora da ação no Cefet/RJ perceber essa instituição educacional como um espaço público de formação humana, científica e tecnológica. Além disso, deve compreender, ainda, que:

- todos os servidores são responsáveis por esse espaço e nele educam e se educam permanentemente;
- os alunos são corresponsáveis por esse espaço e nele têm direito às ações educacionais qualificadas que ao Centro Federal cabe oferecer;
- a convivência, em um mesmo espaço acadêmico, de cursos de diferentes níveis de ensino e de atividades de pesquisa e extensão compõe a dimensão formadora dos profissionais preparados pelo Centro (técnicos, tecnólogos, engenheiros, administradores e outros bacharéis, docentes, mestres, doutores), ao mesmo tempo em que o desafia a avançar no campo da concepção e realização da educação tecnológica.

2.2.2 - Princípios

A filosofia institucional expressa-se, ainda, nos princípios norteadores do seu projeto político-pedagógico, documento (re)construído com a participação dos segmentos da comunidade interna (servidores e alunos) e representantes dos segmentos produtivos e outros da sociedade. Integram tais princípios:

- defesa das condições garantidoras de qualidade social para a educação

pública viabilizada pela Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica em sua diversidade institucional;

- reafirmação da identidade institucional vinculada à formação de profissionais de diferentes níveis no projeto de transformação de Centro Federal de Educação Tecnológica em Universidade Federal de Ciências Aplicadas do Rio de Janeiro;
- adoção de projetos de verticalização e integração das atividades de ensino, pesquisa e extensão, da educação básica à pós-graduação, como característica metodológica de formação na área científica e tecnológica;
- consolidação de políticas de ensino, pesquisa e extensão que, compromissadas com o desenvolvimento nacional e regional, a disseminação e a produção de conhecimento, a formação de pessoas, e a responsabilidade social e ética, continuem a legitimar a atuação institucional junto à sociedade;
- preservação e sustentação da autonomia institucional definida em lei;
- aperfeiçoamento permanente dos processos de gestão democrática e descentralização gerencial nas instâncias acadêmicas e administrativas, mediante adoção de estruturas colegiadas, mecanismos de participação de todos os segmentos da comunidade interna, socialização de informações e transparência na utilização de recursos;
- observância de aspectos inerentes ao caráter público e de identidade formadora da instituição: valorização do ser humano e do trabalho; respeito à pluralidade e divergência de ideias sem discriminação de qualquer natureza; adesão à tecnologia a serviço da promoção humana; compromisso social; diálogo constante e parcerias com instituições/entidades representativas da sociedade; responsabilidade funcional e ética.

2.2.3 - Missão

Observadas a finalidade e as características atribuídas aos Centros Federais de Educação Tecnológica e a responsabilidade social de que essas se revestem, o CEFET/RJ assume como missão institucional:

Promover a educação mediante atividades de ensino, pesquisa e extensão que propiciem, de modo reflexivo e crítico, a formação integral (humanística, científica e tecnológica, ética, política e social) de profissionais capazes de contribuir para o desenvolvimento científico, cultural, tecnológico e econômico da sociedade.

2.2.4 - Finalidades

O Cefet/RJ, autarquia de regime especial vinculada ao Ministério da Educação, no espírito da Lei nº 6.545, de 30 de junho de 1978, tem por finalidade o oferecimento de educação tecnológica. Configura-se, nos termos da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, como instituição de ensino superior pluricurricular, especializada na oferta de educação tecnológica nos diferentes níveis e modalidades de ensino, caracterizando-se pela atuação prioritária na área tecnológica.

Orientadas pela legislação vigente, constituem finalidades prioritárias do Cefet/RJ:

- ministrar educação profissional técnica de nível médio, de forma articulada com o ensino médio, destinada a proporcionar habilitação profissional para diferentes setores da economia;
- ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*;
- ofertar educação continuada, por diferentes mecanismos, visando à atualização, ao aperfeiçoamento e à especialização de profissionais prioritariamente na área tecnológica;
- realizar pesquisa nas diversas áreas do conhecimento, estimulando o desenvolvimento de soluções e estendendo seus benefícios à sociedade;
- promover a extensão mediante integração com a comunidade, contribuindo para o seu desenvolvimento e melhoria da qualidade de vida,

desenvolvendo ações interativas que concorram para a transferência e o aprimoramento dos benefícios e conquistas auferidos na atividade acadêmica e na pesquisa aplicada;

- estimular a produção cultural, o empreendedorismo, o desenvolvimento científico e tecnológico e o pensamento reflexivo, com responsabilidade social.

2.2.5- Objetivos

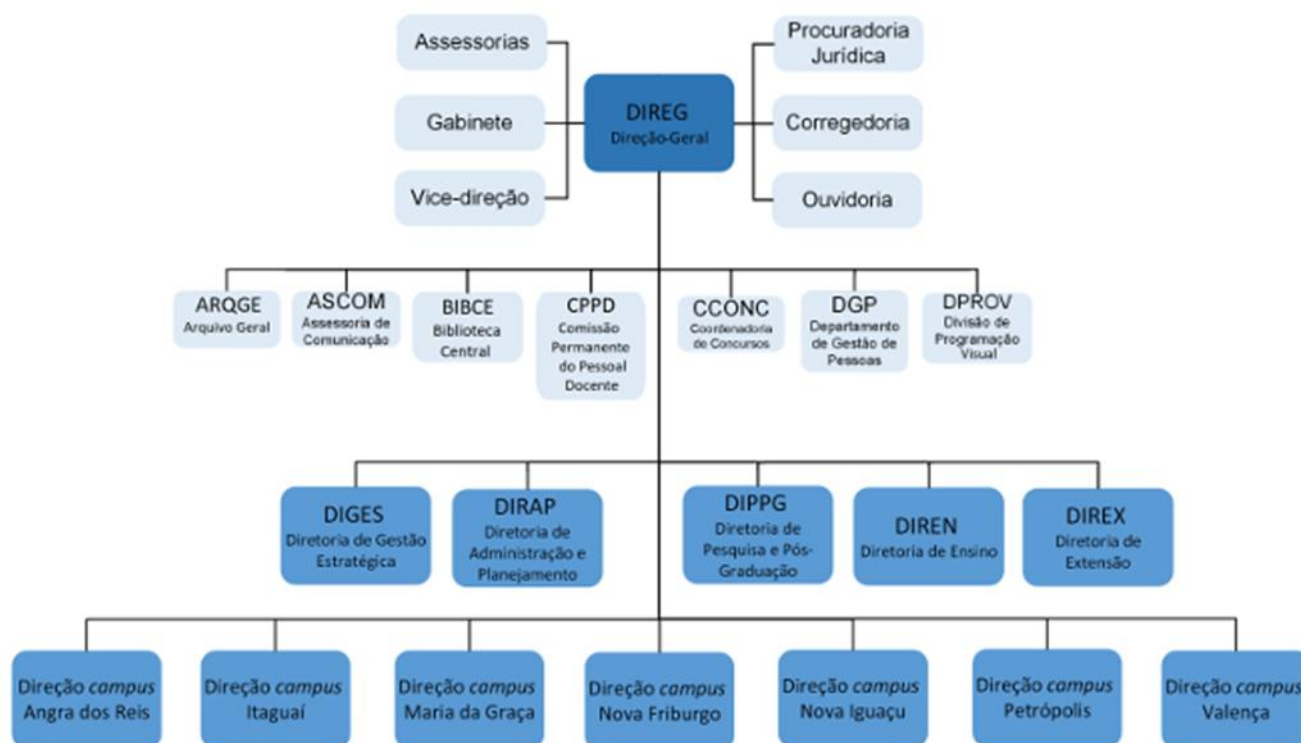
Promover o desenvolvimento institucional do Cefet/RJ, visando à sua inserção nos cenários local, nacional e internacional, na perspectiva da indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão, mantendo o caráter de um centro de excelência e futura universidade pública, gratuita, de qualidade, inserida na realidade social, participando da formulação das políticas públicas e contribuindo para o desenvolvimento científico, integrador, inclusivo e tecnológico do país.

2.1.5 - Gestão Acadêmica

Segundo o Estatuto do CEFET/RJ aprovado pela Portaria nº 3.796, de novembro de 2005, do Ministério da Educação, a estrutura geral do CEFET/RJ compreende:

- I Órgão colegiado: Conselho Diretor
- II Órgãos executivos:
 - a. **Diretoria Geral:**
 - i. Vice-Diretoria Geral;
 - ii. Assessorias Especiais
 - iii. Gabinete
 - b. **Diretorias de Unidades de Ensino**
 - c. **Diretorias Sistêmicas**
 - i. Diretoria de Administração e Planejamento
 - ii. Diretoria de Ensino
 - iii. Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação
 - iv. Diretoria de Extensão
 - v. Diretoria de Gestão Estratégica
- III Órgãos de controle: Auditoria Interna

A figura a seguir ilustra o organograma funcional do CEFET/RJ, com todas as suas diretorias sistêmicas e Unidades.



Fonte: <https://www.cefetj.br/attachments/article/2386/organograma%20direg%202025%20v5.pdf>

A **Direção-Geral** (DIREG) compete à direção administrativa e política do Centro. A Assessoria Jurídica compete desenvolver trabalhos e assistência relacionados a assuntos de natureza jurídica definidos pelo Diretor-Geral e de interesse do CEFET/RJ.

A **Diretoria de Administração e Planejamento** (DIRAP) é o órgão encarregado de prover e executar as atividades relacionadas com a administração, gestão de pessoal e planejamento orçamentário do CEFET/RJ e sua execução financeira e contábil.

A **Diretoria de Ensino** (DIREN) é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, avaliação e controle das atividades de apoio e desenvolvimento do ensino do CEFET/RJ, devendo estar em consonância com as diretrizes da Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação e Diretoria de Extensão.

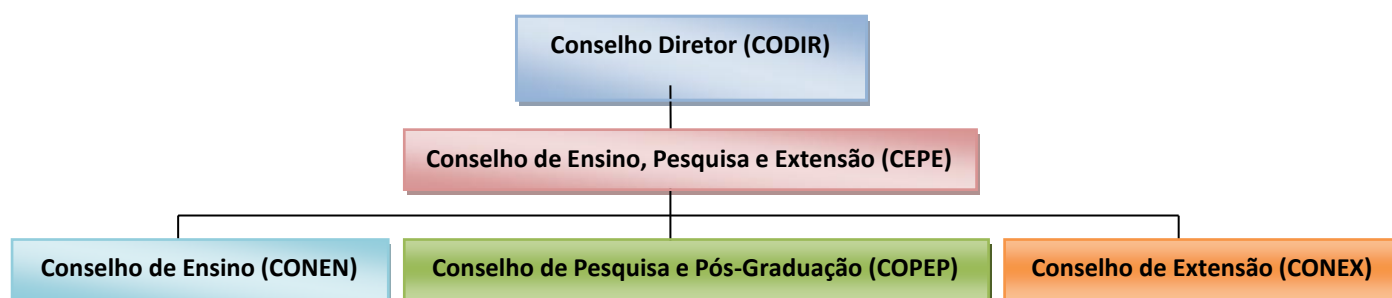
A **Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação** (DIPPG) é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, avaliação e controle das atividades de apoio e desenvolvimento da pesquisa e do ensino de pós-graduação do CEFET/RJ, devendo estar em consonância com as diretrizes da Diretoria de Ensino e da Diretoria de Extensão.

A **Diretoria de Extensão** (DIREX) é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, avaliação e controle das atividades de apoio e desenvolvimento da extensão do CEFET/RJ, devendo estar em consonância com as diretrizes da Diretoria de Ensino e Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação.

A **Diretoria de Gestão Estratégica** (DIGES) é o órgão responsável pela coordenação da elaboração do Plano de Desenvolvimento Institucional, acompanhamento da execução dos planos e projetos e fornecimento oficial das informações sobre o desempenho do CEFET/RJ.

As Unidades de Ensino estão subordinadas ao Diretor-Geral do CEFET/RJ e têm a finalidade de promover atividades de ensino, pesquisa e extensão. O detalhamento da estrutura operacional do CEFET/RJ, assim como as competências das unidades e as atribuições de seus dirigentes estão estabelecidas em Regimento Geral, aprovado pelo Ministério da Educação em 1984.

A estrutura dos Conselhos Sistêmicos do CEFET/RJ está representada a seguir:



Cada campus ou Unidade possui um Conselho local, que corresponde a um órgão consultivo e deliberativo. O Colegiado é o órgão consultivo de cada Departamento Acadêmico ou Coordenação para os assuntos de política de ensino, pesquisa e extensão, em conformidade com as diretrizes do *Campus*.

O CEFET/RJ mantém uma estrutura acadêmico-administrativa, dando suporte aos discentes e docentes dos cursos Técnicos.

3 – LEGISLAÇÃO

O Projeto Pedagógico de um Curso deve contemplar o conjunto de diretrizes organizacionais e operacionais que expressam e orientam a prática pedagógica do curso, sua estrutura curricular, as ementas, a bibliografia, o perfil dos concluintes e outras informações significativas referentes ao desenvolvimento do curso, obedecidas as diretrizes curriculares nacionais, estabelecidas pelo Ministério da Educação. Além disso, as políticas do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) devem sustentar o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), que por sua vez devem sustentar a construção do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Desta forma, o Projeto Pedagógico do curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio, do *Campus* Valença, do CEFET/RJ, foi desenvolvido com base no Estatuto e no Regimento próprios do CEFET/RJ e considerando o seguinte embasamento legal da educação nacional:

- **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996:** Estabelece as Diretrizes e Bases para a Educação Nacional (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB).
- **Resolução CEPE/Cefet/RJ Nº01/2016:** Aprova as normas para criação de cursos técnicos de nível médio e de graduação no âmbito do Cefet/RJ.
- **Lei Nº 14.945, de 31 de julho de 2024:** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (LDB), a fim de definir diretrizes para o ensino médio.
- **Resolução CNE/CEB Nº 02, de 15 de dezembro de 2020:** Aprova a quarta edição

do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

- **Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021:** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (EPT).
- **Resolução CONEN Nº 01, de 08 de junho de 2022:** Aprova as normas de avaliação do rendimento escolar de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM), nas formas integrada, subsequente e concomitante, do sistema Cefet/RJ.
- **Resolução CONEN Nº 06, de 11 de julho de 2025:** Orienta sobre a adaptação dos cursos de Educação Profissional e Técnica de Nível Médio (EPTNM) na modalidade integrada do Cefet/RJ à legislação em vigor referente ao Ensino Médio, e dá outras providências.
- **Resolução CNE/CEB Nº 02, de 13 de novembro de 2024:** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (DCNEM).
- **Resolução 19/2024 - CEPE/Cefet/RJ, de 21 de novembro de 2024:** Aprova regulamentação da prática profissional supervisionada na Educação Profissional e Tecnológica do Cefet/RJ.

Este Projeto Pedagógico de Curso também se embasou em legislações específicas da área de Alimentos, estando o curso apresentado vinculado ao Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA) e Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA). As seguintes legislações profissionais são consideradas:

- Resolução CONFEA nº 473 de 26 de novembro de 2002. Institui a Tabela de Títulos Profissionais.
- Resolução CONFEA nº 10.73 de 19 de abril de 2016. Regulamenta a atribuição de títulos, atividades, competências e campos de atuação profissionais aos profissionais registrados no Sistema Confea/Crea para efeito de fiscalização do exercício profissional no âmbito da Engenharia e da Agronomia.
- Lei nº 5.524 de 5 de novembro de 1968. Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio.
- Resolução CONFEA nº 1.057 de 31 de julho de 2014. Revoga a Resolução nº 262, de 28 de julho de 1979, a Resolução nº 278, de 27 de maio de 1983 e o art. 24 da Resolução nº 218, de 29 de junho de 1973 e dá outras providências.
- Decreto nº 90.922 de 6 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.

- Decreto nº 4560 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.
- Decisão Normativa nº 044, de 21 de agosto de 1992. Dispõe sobre a titulação dos Técnicos Industriais e Agrícolas de 2º Grau.

Além disso, com relação à estrutura curricular, são contempladas as exigências de vários documentos legais citados no próximo item (3) de Organização Curricular.

As propostas apresentadas neste projeto estão em consonância com o PDI e o PPI, considerando a articulação entre estes três documentos, e com as orientações estabelecidas pelo MEC na elaboração das Diretrizes Curriculares, uma vez que:

- demonstram a preocupação com a qualidade do Curso de Técnico de modo a permitir o atendimento das contínuas modificações do mercado de trabalho;
- ressaltam a necessidade da formação de um profissional generalista que irá buscar na Educação Continuada conhecimentos específicos e especializados;
- apontam a necessidade de desenvolvimento e aquisição de novas habilidades para além do ferramental técnico da profissão;
- valorizam as atividades externas;
- discutem a necessidade de adaptação do conteúdo programático às novas realidades que se apresentam ao CEFET, passando estas adaptações inclusive pela criação de novas disciplinas ou modificação das cargas horárias já existentes.

O Projeto Pedagógico aqui apresentado é fruto de uma coletânea de estudos variados e resultado de um trabalho em conjunto, organizado pela Comissão de Currículo, formado por representantes docentes de cada área do conhecimento envolvidas no curso – Linguagens, Matemática, Ciências da Natureza e Química (área técnica) –, coordenação dos cursos técnicos integrados, gerência acadêmica equipe pedagógica. Todo corpo docente também foi convidado a participar, revisando o programa de suas disciplinas, atualizando a bibliografia e adequando a metodologia de ensino e o sistema de avaliação de forma a estruturar o curso conforme as Diretrizes Curriculares e as recomendações do

MEC, além de manifestarem suas opiniões através de reuniões com seus representantes da Comissão de Currículo. Os alunos também têm oportunidade de participar de forma efetiva, através de seus relatos, questionamentos e solicitações feitas junto à coordenação.

4 - ORGANIZAÇÃO DO CURSO

4.1 Concepção do Curso

4.1.1 - Justificativa e Pertinência do Curso

A vocação histórica de Valença com relação ao setor agropecuário pode ter-se constituído em empecilho ao desenvolvimento agroindustrial, por prender-se aos métodos e culturas produtivas tradicionais, impedindo o aumento do valor agregado dos produtos. No município de Valença as agroindústrias funcionam por meio da integração horizontal, tanto em sistema de cooperativas quanto em empresas individuais. O sistema de cooperativas foi amplamente utilizado, com cinco cooperativas localizadas nos diferentes distritos, parte delas atualmente desativadas. Aquelas que ainda funcionam atuam apenas como recebedoras e repassadoras de matéria-prima, não agregando valor ao produto.

Os pontos definidos como gargalos para o desenvolvimento das agroindústrias de Valença estão relacionados à falta de gestão efetiva, à baixa produtividade, aos escassos investimentos em tecnologia, ausência de inovação e renovação, pouca integração e ausência de políticas públicas favoráveis ao setor. Verifica-se, ainda, que o sistema de difusão de tecnologias é precário, carente de recursos, calcado em procedimentos antigos e de eficiência duvidosa no município.

A força de trabalho familiar é responsável pela atividade na maioria das propriedades agrícolas. No entanto, poucos são os jovens que a compõem, gerando dúvidas sobre a continuidade das atividades em uma perspectiva de longo prazo. Este quadro sugere uma desilusão dos mais jovens com uma atividade que, nas condições em que vem sendo praticada na maioria das propriedades, caracteriza-se como de subsistência.

Uma das alternativas para reverter este quadro reside no aumento do nível tecnológico empregado nas agroindústrias, bem como a capacitação de profissionais.

Nesse contexto, o *Campus Valença* do CEFET/RJ, com a implantação do curso Técnico em Alimentos, tem como compromisso a formação de quadros técnicos para a região, contribuindo assim, para o seu desenvolvimento, proporcionando qualificação de qualidade e ampliando oportunidades de trabalho. Além de, ao integrar-se ao Ensino Médio, o curso proporcionará uma interdisciplinaridade no tratamento das diferentes aprendizagens dos campos formação global e técnica, orientando para o desenvolvimento

de competências profissionais, que levem o indivíduo a atuar integradamente no mercado de trabalho, tendo em vista que “conhecimentos inter-relacionam-se, contrastam-se, complementam-se, ampliam-se, influem uns nos outros”.

Neste sentido a opção por um Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio busca formar profissionais em uma sólida base científica, tecnológica, cultural, humana e ética, desenvolvendo competências e habilidades, promovendo a criatividade e oportunizando o desenvolvimento da criticidade e da autonomia, para que apliquem seus conhecimentos técnicos e globais em favor da sociedade.

Conhecimento técnico, que de acordo com o perfil técnico em alimentos, tornem os estudantes capazes de planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, depreparo, conservação da matéria-prima e o processamento dos produtos de origem animal e vegetal, de acordo com a legislação vigente, controlando seu impacto ambiental.

O Campus de Valença, por meio da realização de levantamentos e estudos relacionados às atividades agroindustriais no município, com vistas à efetividade social da formação dos técnicos nessa área e do apoio aos produtores da região, contribuirá para melhorias nos processos de produção e na competitividade das empresas, promovendo maior valor agregado aos produtos e incentivando geração de renda e oportunidades de trabalho.

4.1.2 - Projeto Pedagógico

A primeira versão do Projeto Pedagógico do curso de Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio foi criada em 2014/2015 para ingresso dos alunos em 2015, pela equipe inicial de professores que, à época, ainda não contava com todo o quadro necessário e atual para a completa realização do curso.

No primeiro semestre de 2015 e durante o restante deste ano, bem como no ano de 2016, novos docentes foram contratados pela instituição. O projeto pedagógico, à época não modificou, mantendo-se o mesmo.

No entanto, em 2016, os docentes tanto da área da base comum, quanto da área técnica avaliaram a necessidade de mudança no projeto pedagógico, transformando a carga-horária para que fosse distribuída em 3 anos e não mais em 4, como era no Projeto de 2015. Foram avaliadas necessidades não só de mudança de carga horária do curso e de disciplinas, mas mudanças nas ementas, extinção e criação de novas disciplinas.

Foi necessário repensar ainda a carga-horária destinada ao estágio supervisionado obrigatório, que eram de 400 horas, passando para 180, tendo em vista a realidade local

de oferta de estágios, o uso de laboratórios e a nova realidade de um curso de 3 anos com disciplinas no contraturno.

Já em 2022, a revisão deste PPC é decorrente da necessidade de adequação à lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017.

A revisão atual, 2026, é baseada na Lei nº 14.945/2024, que redefine as Diretrizes do Ensino Médio, dessa forma a matriz curricular atual prevê uma carga horária mínima total de disciplinas obrigatórias de 3.469 horas, acrescidas de 160 horas de Prática Profissional. A hora-aula estabelecida para o curso em questão é de 50 minutos, com exceção do estágio supervisionado, em que corresponde a 60 minutos. Assim, a carga horária total obrigatória do curso em horas corresponde a 3.629 horas. Desta forma, o curso atende a carga horária mínima estabelecida na legislação e normativas vigentes e não ultrapassa a carga horária máxima estabelecida na Resolução nº 6/2025 - CONEN/DIREN/CEFET/RJ, de 11 de julho de 2025.

4.1.3 – Objetivos do Curso

Os objetivos do curso voltam-se para os aspectos formativos dos estudantes e para impacto do curso de alimentos na realidade do município de Valença e seu entorno.

4.1.3.1 - Objetivo geral

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio tem por objetivo principal oferecer aos alunos o acesso à Educação Profissional em uma perspectiva de formação científico-tecnológica voltada para o mundo do trabalho, a ser desenvolvida integradamente com o Ensino Médio de modo a preparar os alunos a uma formação integral, que além de capacitá-los para o exercício profissional busca formar um cidadão crítico e de atuante na sociedade.

Em consonância com tal objetivo, este curso pretende capacitar e qualificar profissionais críticos e autônomos, cientes de seu papel na sociedade, para atuarem em indústrias alimentícias, controlando a qualidade de produtos e de processos, bem como colaborar com o desenvolvimento econômico sustentável de Valença e de seu entorno.

A formação profissional é permeada pela Educação Ambiental, que busca entender melhor fatores, teorias e práticas que ajudam na compreensão das questões ambientais na sua universalidade e, conseqüentemente, contribui para o desenvolvimento sustentável da região.

O desenvolvimento socioeconômico da região também é uma das preocupações do curso em relação à formação dos futuros egressos. Por isso, a formação ocorrerá com base nas tendências econômicas e tecnológicas de Valença e seu entorno, bem como das demandas, do comércio e indústrias alimentícias presentes na região.

Desse modo a formação proporciona a aprendizagem de conhecimentos voltados à sustentabilidade, viabilidade e desenvolvimento técnico, social, econômico e ambiental da Região em que a cidade de Valença se localiza.

4.1.3.2 - Objetivos específicos

Os objetivos específicos deste curso Técnico em Alimentos são:

- Habilitar o aluno para planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, de preparo e de conservação da matéria-prima e processamento de produtos;
- Capacitar o aluno a auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos de higienização e sanitização da produção alimentícia;
- Qualificar os alunos para serem capazes de gerenciarem sistemas de controle de qualidade;
- Tornar o aluno capaz de empregar ferramentas de informática;
- Incentivar a participação discente em pesquisa, inovação e desenvolvimento de novos produtos;
- Desenvolver habilidades para que o aluno seja capaz de utilizar técnicas de análise, avaliação e gerenciamento para elaboração de projetos;
- Preparar o aluno para ser capaz de prestar assistência técnica em agroindústrias alimentícias, órgãos públicos, cooperativas, comunidades rurais, propriedades rurais e outros.

4.1.4 - Perfil do Egresso

O profissional concluinte do Curso Técnico Integrado em Alimentos ofertado pelo CEFET/RIO - campus Valença deverá apresentar um perfil com competência técnica, empreendedora e inovadora que o habilite a desenvolver atividades na área de

processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas; em entrepostos de armazenamento e beneficiamento; laboratórios de análises químicas, microbiológicas e sensoriais; institutos de pesquisa e consultoria; órgãos de fiscalização sanitária e proteção ao consumidor; indústria de insumos para processos e produtos; indústrias de rações; cozinhas industriais e hospitalares, distribuição e comercialização, relacionadas ao desenvolvimento de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal. Também poderá auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor alimentício.

Nesse sentido, pretende-se desenvolver um perfil profissional que permitirá ao egresso:

- Refletir sobre os princípios científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do conhecimento;
- Utilizar apropriadamente a linguagem como instrumento de comunicação e interação social fundamental ao exercício da profissão;
- Compreender as normas de funcionamento, manutenção e higienização de máquinas e equipamentos, sendo capaz de manuseá-los corretamente e orientar sobre sua utilização;
- Compor equipes multiprofissionais, com vistas ao desenvolvimento de projetos e instalações de pequenas e microempresas do ramo de alimentos;
- Elaborar produtos, usando os fundamentos da bioquímica e da biotecnologia de alimentos;
- Entender o processo de elaboração de relatórios, pareceres, laudos ou correlatos;
- Cumprir com a legislação de segurança do trabalho;
- Analisar, comparar e desenvolver testes, ensaios, experiências e inspeções, formulando seus respectivos relatórios técnicos e resultados atingidos;
- Fazer parte de equipes responsáveis pela implantação, execução e supervisão de programas de qualidade que atendam à segurança alimentar;
- Conhecer, cumprir e aplicar normas de sustentabilidade ambiental, respeitando o meio ambiente;
- Conhecer e aplicar princípios de liderança;
- Conhecer métodos e processos no controle de qualidade;
- Compreender e aplicar conceitos básicos de planejamento, comercialização e gestão agroindustrial;
- Conhecer e utilizar ferramentas e softwares aplicados à produção alimentícia;

- Utilizar tecnologias para assegurar e melhorar a produção e manipulação de alimentos, objetivando a diminuição de desperdícios e o tratamento adequado de resíduos;
- Atentar para as características nutritivas e de rotulagem, promovendo a oferta de alimentos saudáveis, seguros, contendo informação suficiente e adequada aos consumidores;
- Participar nas áreas de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing.

O perfil profissional de conclusão esperado se referencia no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Edição 2020):

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. 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.

Quanto às habilidades comportamentais para atuar nas diversas situações presentes no ambiente de trabalho, o profissional deverá demonstrar ética, apresentar iniciativa, responsabilidade, disponibilidade e criatividade, saber exercer liderança, ter facilidade no relacionamento interpessoal, dinamismo, pró-atividade, flexibilidade e visão sistêmica.

Ao concluir o curso espera-se também que o profissional tenha conhecimentos básicos e elementares para o exercício profissional técnico. Para tal é necessária uma aprendizagem do Ensino Médio – “base de sustentação, indispensável em termos de educação integral do cidadão” (BRASIL, 2004, p. 10), que deve ser aproveitado integradamente na Educação Profissional.

A proposta é a de garantir que o egresso tenha compreensão do processo de trabalho e condições requeridas para responder às diferentes demandas deste universo, o que só é possível a partir da integração do Ensino Médio (etapa da Educação Básica)

com o curso Técnico em Alimentos.

4.2 - Dados do Curso

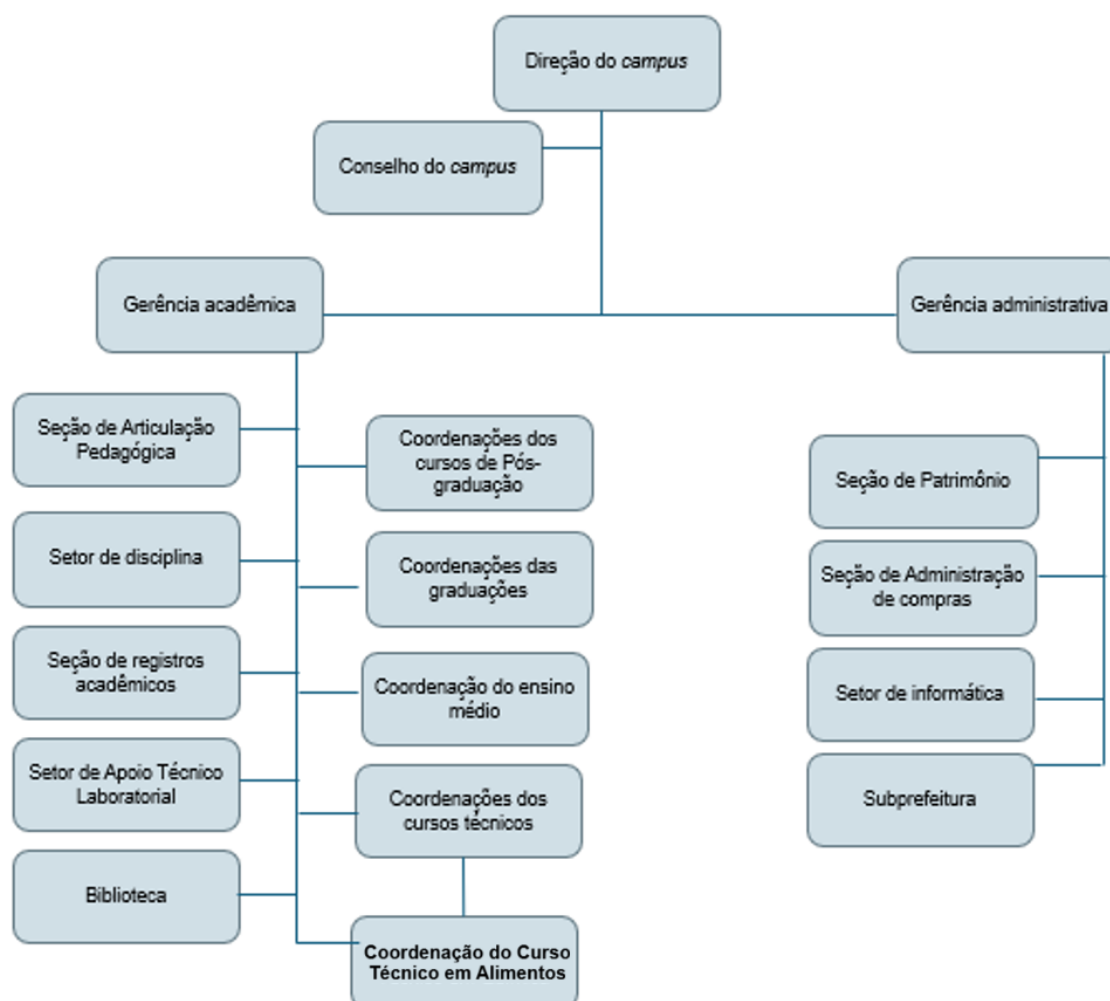
4.2.1 - Formas de Ingresso

O ingresso no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Cefet/RJ – campus Valença se dá através da modalidade Concurso Público, por meio de processo seletivo de classificação de candidatos aos cursos de educação profissional técnica de nível médio, mediante a realização de provas abrangendo as áreas de conhecimento da base nacional comum dos currículos do ensino fundamental. Requisito de acesso: Ensino fundamental (9º ano) completo

4.2.2 - Horário de Funcionamento

As aulas do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio são ministradas no período diurno, de segunda à sexta. De acordo com as necessidades da instituição, eventualmente, podem ser ministradas aulas em contraturnos.

4.2.3 - Estrutura Organizacional



Há no CEFET/RJ *Campus Valença*, um Conselho do *Campus*, e um Colegiado que são órgãos consultivos da Direção da unidade e da Coordenadoria, respectivamente, para os assuntos de política de ensino, pesquisa e extensão, em conformidade com as diretrizes do CEFET/RJ.

Conforme é possível visualizar no organograma, a Coordenadoria do Curso Técnico de Alimentos é parte integrante da Gerência Acadêmica. O coordenador do Curso auxilia no planejamento, execução e supervisão do ensino, pesquisa, extensão e demais atividades do curso.

O *Campus Valença* tem uma estrutura acadêmico-administrativa que dá suporte aos discentes e docentes, bem como auxilia no funcionamento do Campus e dos cursos da unidade através da Gerência Acadêmica e da Gerência Administrativa.

Na Gerência Acadêmica estão as coordenadorias de Graduação (Engenharia de Alimentos e Administração), Ensino Médio e dos cursos Técnicos (Química e Alimentos)

além do Setor de Articulação Pedagógica (SAPED), Setor de Disciplina (SEDIS), Seção de Registros Acadêmicos (SERAC) e Biblioteca. Os laboratórios são de responsabilidade da coordenação dos cursos Técnico em Alimentos e Técnico em Química. Os laboratoristas, apesar de contribuir para os dois cursos, são de responsabilidade do segundo citado.

A SAPED conta com o Serviço Pedagógico, Serviço Social, Serviço de Extensão, realizando atividades de assistência estudantil e aos alunos, atividades de extensão, orientação educacional e assessoria pedagógica, além de outras atividades que auxiliam discentes e seus familiares, docentes e a gestão do *Campus*. A SAPED é composta por uma equipe multiprofissional com ação interdisciplinar formada por Assistente Social e Técnico em Assuntos Educacionais.

A SEDIS é responsável por dar assistência a alunos e docentes, bem como zelar pela disciplina do *Campus*.

A SERAC é responsável por coordenar, orientar, planejar, supervisionar a execução de registros acadêmicos dos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação.

A biblioteca do *Campus* é responsável por todo o acervo e tem como objetivo prover de informações o ensino, a pesquisa e a extensão, pautando sua atuação nos seguintes princípios de democratização do acesso à informação; respeito ao princípio do controle bibliográfico universal; atendimento à comunidade do *Campus* e à comunidade externa. Entre suas atribuições estão adquirir, receber, organizar, guardar e promover a utilização do acervo para o ensino, a pesquisa e a extensão; guardar, preservar e divulgar a produção técnica, científica e cultural do *Campus*; normalizar os serviços bibliográficos e de informações do *Campus*; executar outras atividades pertinentes ou que venham a ser delegadas pela autoridade competente.

Na Gerência Administrativa estão a Seção de Patrimônio, Administração e Compras, Subprefeitura do *Campus*, Setor de Informática e Secretaria do Gabinete que assim como outros setores e seções se configuram por realizar atividades meio do Cefet/RJ *Campus* Valença.

4.3 – Estrutura Curricular

4.3.1 – Organização curricular

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Cefet/RJ – campus Valença possui duração de três anos e está estruturado conforme a Resolução CNE/CEB nº 02, de 13 de novembro de 2024, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (DCNEM). A matriz curricular é organizada em dois blocos: o primeiro corresponde à Formação Geral Básica, com carga horária mínima de 2.100 horas; o segundo refere-se ao Itinerário de Formação Técnica e Profissional, com carga horária mínima de 1.200 horas, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT).

As competências e habilidades, expressões dos direitos e objetivos de aprendizagem que compõem a Formação Geral Básica, são desenvolvidas por meio da organização do currículo em 4 (quatro) áreas de conhecimento:

1. Linguagens e suas tecnologias, integrada pelos componentes curriculares obrigatórios de:

- 1.1. Língua portuguesa e suas literaturas,
- 1.2. Línguas estrangeiras (inglês e espanhol),
- 1.3. Artes, e
- 1.4. Educação física;

2. Matemática e suas tecnologias, com o componente curricular obrigatório de Matemática;

3. Ciências da natureza e suas tecnologias, integrada pelos componentes curriculares obrigatórios de:

- 3.1. Biologia,
- 3.2. Física,
- 3.3. Química;

4- Ciências humanas e sociais aplicadas, integrada pelos componentes curriculares obrigatórios de:

- 4.1. Filosofia,
- 4.2. Geografia,
- 4.3. História,
- 4.4. Sociologia.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio está estruturado em regime seriado anual, com carga horária total de 3.629 horas, sendo 3.469 horas destinadas aos componentes curriculares básicos e de formação técnica profissional, acrescidas de 160 horas de Prática Profissional. O curso tem duração mínima de três anos letivos e pode ser concluído em até cinco anos. A hora-aula corresponde a 50 minutos excetuando-se as práticas profissionais, que são contabilizadas em horas-relógio e o ano letivo é composto por 200 dias.

A organização e a sequência das disciplinas ao longo do curso foram planejadas de forma a promover a integração entre os conhecimentos teóricos e práticos, garantindo a coerência entre as áreas de formação e assegurando ao estudante uma base sólida para o prosseguimento dos estudos e o exercício profissional.

A tabela a seguir apresenta a grade curricular do curso:

Núcleos de disciplinas	Carga horária (horas-relógio)	Carga horária Percentual
Estruturante	2265	62,41%
Tecnológico	1204	33,18%
Prática Profissional ¹	160	4,40%
Total	3629	100%

¹ No caso específico da Prática Profissional (estágio supervisionado) considera-se sempre a hora-relógio.

Teoria e prática se articulam no curso e são previstas atividades práticas embasadas em aulas teóricas que se iniciam desde o 1º ano do Curso Técnico em Alimentos Integrado, com a realização de visitas técnicas em laboratórios, órgãos de pesquisa, empresas das áreas afins, entre outros locais, onde os estudantes poderão se aproximar da prática do mundo do trabalho.

Na perspectiva de que ensino-pesquisa-extensão têm caráter indissociável, assume-se como prática pedagógica o incentivo à participação do corpo discente em atividades de iniciação científica, congressos, seminários, *workshops*, visitas técnicas, cursos, apresentações de seminários, monitorias e atividades extensionistas.

4.3.2 - Prática Profissional

Com base no artigo segundo da resolução CNE/CP nº 1 de 5 de janeiro de 2021 em que diz que: “A Educação Profissional e Tecnológica é modalidade educacional que perpassa todos os níveis da educação nacional, integrada às demais modalidades de educação nacional e às dimensões do trabalho, da ciência, da cultura e da tecnologia, organizada por eixos tecnológicos, em consonância com a estrutura sócio-ocupacional do trabalho e as exigências da formação profissional nos diferentes níveis de desenvolvimento, observadas as leis e normas vigentes” e nos dezenove princípios norteadores da Educação Profissional e Tecnológica contidos no artigo terceiro desta mesma resolução, desenvolveu-se o capítulo deste Plano Pedagógico de Curso (PPC) a respeito da prática profissional.

As atividades de práticas profissionais constituem-se como uma atividade articuladora entre o Ensino, a Pesquisa e a Extensão, indispensáveis para obtenção do Diploma de Técnico de Nível Médio, sendo componente curricular obrigatório e sua conclusão condição necessária à obtenção do diploma, podendo ser realizadas a partir do 1º ano com o prazo de conclusão até o tempo máximo de integralização do curso. As atividades de prática profissional supervisionada podem ser desenvolvidas com o apoio de diferentes recursos tecnológicos em oficinas, laboratórios ou ambientes na própria instituição de ensino ou em entidade parceira pública ou privada de forma remota e conta com uma carga horária de 160 (cento e sessenta) horas. São objetivos da prática profissional:

I - Consolidar os conteúdos estudados ao longo do curso possibilitando ao aluno a

integração teoria/prática;

II – Proporcionar oportunidades para a aplicabilidade orientada dos estudos desenvolvidos durante o curso;

III - Desenvolver a capacitação de síntese aplicada do aprendizado adquirido durante o curso.

A prática profissional supervisionada na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Tecnológica compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como possibilidades de aproveitamento para a prática profissional desde que correlatas às áreas técnicas do curso no qual o aluno esteja matriculado. O Colegiado do curso definiu uma tabela contendo as atividades aceitas e a proporcionalidade de carga horária atribuída a cada uma delas, a qual integra este PPC como anexo. Essa tabela foi homologada pelos conselhos responsáveis pela Educação Profissional Técnica de Nível Médio, em conformidade com as orientações da Resolução nº 19/2024 – CEPE/CEFET/RJ.

A referida resolução revoga as normas anteriores relativas à prática profissional e ao estágio, e suas disposições aplicam-se a todas as entradas a partir de 2025, abrangendo os cursos vigentes a partir da data de sua publicação.

Dessa forma, este PPC estabelece que os(as) estudantes com matrícula ativa no CEFET/RJ que ainda não integralizaram a carga horária de Estágio poderão concluir o curso cumprindo a carga horária e desenvolvendo as atividades de Prática Profissional definidas neste documento (Anexo III).

Outras atividades que não estejam previstas, dependerão de aprovação do colegiado do curso. O Estágio profissional supervisionado constitui-se na interface entre a vida escolar e a vida profissional, contribuindo como processo de aprendizagem e transcende o nível de treinamento, sendo alvo de um planejamento criterioso, que envolve a orientação, o encaminhamento, a supervisão e a avaliação do discente-estagiário. Devem estar de acordo com a Lei de Estágio vigente à época da assinatura do contrato e ser realizado na mesma área do curso. Para informações sobre estágio profissional supervisionado, documentos necessários, requisitos, exigências e prazos; o aluno deve consultar o Setor de estágio, que é parte integrante da Seção de Registros Acadêmicos - SERAC-VA, responsável pela formalização dos estágios dos alunos no campus Valença. A coordenação do curso designará anualmente um ou mais Professores Supervisores de Prática Profissional, com a responsabilidade de orientar os estudantes em relação às obrigações exigidas pelo curso no que concerne à Prática Profissional; coparticipar

no preenchimento dos documentos exigidos; contabilizar as horas necessárias para a integralização dessa exigência; conferir as documentações e realizar o parecer final sobre o cumprimento do número de horas exigido da Prática Profissional e informar ao Setor de estágio da SERAC-VA que o discente cumpriu a carga horária exigida pelo curso.

Será considerado equivalente à prática profissional, inclusive de estágio curricular, a experiência profissional em atividade correlata ao curso, sendo considerado para fins comprobatórios os seguintes documentos:

- Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS;
- Contrato de Trabalho ou Declaração de Vínculo;
- Contrato de prestação de serviço (caso do profissional autônomo ou MEI);
- Declaração Funcional emitida pela Unidade de Gestão de Pessoas;
- Extrato de arrecadação mensal (MEI);
- Declarações e/ou Certificados das atividades exercidas, emitidas pela instância responsável.

4.3.3 - Grade Curricular

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio está organizado em regime seriado anual, com uma carga-horária de componentes curriculares e de formação técnica profissional de 3.469 horas, distribuídas no mínimo em três anos letivos, acrescida de 160 horas de Prática Profissional, totalizando 3.629 horas. O curso pode ser cumprido em no máximo cinco anos. A hora aula é de 50 minutos e o ano letivo é constituído de 200 dias.

A sequenciação das disciplinas, ao longo do curso, foi organizada de modo a propiciar a articulação dos conhecimentos teóricos e práticos de cada disciplina, observados os requisitos para o prosseguimento dos estudos, de forma a propiciar ao estudante uma formação sólida.

A tabela a seguir mostra a grade curricular do curso:

COMPONENTE CURRICULAR	Número de aulas semanal por ano			Carga horária Total
	1º	2º	3º	Horas-relógio
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	4	3	3	333
Educação Física	0	2	2	133
Inglês	2	2	0	133
Língua Espanhola	0	0	2	67
Matemática	4	3	2	300

Física	3	2	2	233
Química	3	3	2	267
Biologia	2	2	2	200
Sociologia	2	2	0	133
Filosofia	0	2	2	133
História	2	2	0	133
Geografia	0	2	2	133
Artes	0	2	0	67
Subtotal de carga-horária para o Núcleo Estruturante	22	27	19	2265
Introdução à Tecnologia de Alimentos	2	0	0	67
Ciência Experimental	2	0	0	67
Microbiologia de Alimentos	3	0	0	100
Educação tecnológica e estatística	2	0	0	67
Higiene e Sistemas da Qualidade na Indústria de Alimentos	0	2	0	67
Química e Bioquímica de Alimentos	0	2	0	67
Conservação de Alimentos	0	2	0	67
Análise de Alimentos	0	3	0	100
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	0	0	2	67
Gestão e Projetos na Indústria de Alimentos	0	0	2	67
Processamento de Frutas e Hortaliças	0	0	3	100
Processamento de Bebidas	0	0	2	67
Processamento de Grãos e Panificação	0	0	2	67
Análise Sensorial de Alimentos	0	0	2	67
Processamento de Leite	0	0	3	100
Processamento de Carnes	0	0	2	67
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico	9	9	18	1204
Total de carga-horária de disciplinas	31	36	37	3469
Práticas profissionais				160
Total Carga horária do Curso				3629

*** Observação:**

Dias Letivos: 200

Duração da Hora-Aula: 50 min

Para organização e construção desta grade curricular e suas ementas foram observadas e asseguradas legislações curriculares que tratam de temas obrigatórios para a abordagem transversal e/ou interdisciplinar.

4.3.4 - Ementas e Programas das Disciplinas

O conteúdo programático, a ementa, os objetivos, a abordagem metodológica e as bibliografias básica e complementar de cada disciplina estão disponíveis no Ementário das Disciplinas que pode ser consultado por meio do Anexo II deste Projeto Pedagógico.

4.3.5 - Procedimentos Didáticos e Metodológicos

Os procedimentos didáticos e metodológicos, referenciados na legislação nacional educacional e nas normativas institucionais, acompanham os Planos de Desenvolvimento

Institucional (PDI) e estão ancoradas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI), nas políticas institucionais e nas políticas públicas educacionais que promovem o acesso e permanência do aluno na instituição, com vias à formação profissional de excelência, conclusão com êxito e inserção laboral, a partir de uma perspectiva de inclusão educacional e social.

Dentre as ações pedagógicas adotadas pelo Corpo Docente para promover o processo de ensino-aprendizagem, destacamos:

- Exercícios práticos e teóricos;
- Visitas a laboratórios e execuções de ensaios;
- Visitas técnicas a empresas;
- Interpretação e discussão de textos técnicos;
- Apresentação de vídeos técnicos;
- Seminários;
- Trabalhos de pesquisa;
- Trabalhos em equipe;
- Relatórios de ensaios e atividades desenvolvidas em aula ou atividade extra-aula;
- Execução e apresentação de projetos.

O docente para ministrar suas aulas possui salas de aula equipadas com quadro e tela para projeções, projetores multimídia, laboratório de informática, laboratórios e auditório. O professor possui autonomia didático-pedagógica e científica para escolher o procedimento metodológico que julgar apropriado para a sua disciplina e para o conteúdo programático que irá ministrar, atentando-se para o cumprimento da ementa proposta.

A interdisciplinaridade e a transversalidade devem ser buscadas pelos docentes para relacionar os conteúdos das diversas disciplinas que compõem o curso e fazer um curso realmente integrado que olhe para o conhecimento com um todo.

Ambas abordam o conhecimento e a realidade a partir da sua complexidade, das relações e interações que estabelecem entre diferentes aspectos. A interdisciplinaridade volta-se para a não segmentação do conhecimento e seus diferentes campos, produzindo uma inter-relação entre esses campos, portanto questiona a visão compartimentada da realidade. Ou seja, busca a relação entre as diversas disciplinas.

A transversalidade diz respeito à possibilidade de se estabelecer, na prática educativa, uma relação entre aprender na realidade e da realidade de conhecimentos teoricamente sistematizados (aprender sobre a realidade) e as questões da vida real (aprender na realidade e da realidade). Na prática

pedagógica, interdisciplinaridade e transversalidade alimentam-se mutuamente, pois o tratamento das questões trazidas [...] expõe as inter-relações entre os objetos de conhecimento, de forma que não é possível fazer um trabalho pautado na transversalidade tomando-se uma perspectiva disciplinar rígida. A transversalidade promove uma compreensão abrangente dos diferentes objetos de conhecimento, bem como a percepção da implicação do sujeito de conhecimento na sua produção, superando a dicotomia entre ambos. Por essa mesma via, a transversalidade abre espaço para a inclusão de saberes extra-escolares, possibilitando a referência a sistemas de significado construídos na realidade dos alunos. (BRASIL, 1997, p. 31).

A interdisciplinaridade permite o exercício da transversalidade, ambas complementando-se, garantindo a integração da formação dos estudantes num trabalho por projetos e temas, concebendo a realidade em contínuo processo de transformação.

São formas de minimizar os prejuízos advindos da organização disciplinar escolar. Outras estratégias metodológicas também podem ser utilizadas, tais como: propostas que tratam da aprendizagem baseada em problemas; centros de interesses; núcleos ou complexos temáticos; elaboração de projetos, investigação do meio, aulas de campo, construção de protótipos, visitas técnicas, atividades artístico-culturais edesportivas, entre outras.

Essas estratégias, de acordo com as DCN's (BRASIL, 2013) buscam abordar o conhecimento a partir de aspectos globais, abrangendo a complexidade de relações que envolvem o conhecimento e a realidade. Para tal é necessário um tratamento interdisciplinar e transversal do currículo, uma vez que requer diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento, afastando-se do tratamento segmentado.

Assim, a proposta metodológica do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio é baseada em dois pontos, a saber:

a definição das disciplinas com a respectiva seleção de conteúdos; e a definição das atividades integradoras, pois é necessário que ambas sejam efetivadas a partir das inter-relações existentes entre os eixos constituintes do Ensino Médio integrando as dimensões do trabalho, da ciência, da tecnologia e da cultura (BRASIL, 2013, p. 184).

5- SISTEMA DE AVALIAÇÃO

5.1 – AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem tem como objetivos o acompanhamento e a verificação da construção de competências trabalhadas pela escola. Constitui-se em uma avaliação

contínua e cumulativa do desempenho do aluno. Os docentes utilizarão instrumentos diversificados de análise do desempenho do aluno nas diferentes situações de aprendizagem, consideradas as competências propostas para cada uma delas. A avaliação em cada módulo será resultante de diversos instrumentos que permitam o diagnóstico e a verificação do rendimento escolar e deverão estar previstos no plano de aula de cada componente curricular.

A aprovação do aluno dar-se-á por:

Verificação de frequência (igual ou superior a 75%), registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada;

Avaliação do aproveitamento acadêmico [igual ou superior a 6,0 (seis)], por meio de: prova escrita, apresentação de seminários, práticas de laboratório, relatórios de visitas técnicas e vídeos técnicos, exercícios práticos e teóricos, apresentações em feiras técnicas expositivas, trabalhos em equipe, fichas de observações, autoavaliações, avaliações feitas por colegas, entre outros.

Durante cada ano do curso há a realização de três conselhos de classe, realizados trimestralmente. O conselho de classe caracteriza-se como o momento de análise dos resultados do desempenho dos alunos com a participação de todos os professores que com eles interagem. As informações coletadas e analisadas durante o conselho de classe, onde se faz um balanço da aprendizagem dos alunos, são usadas para a reorganização do trabalho pedagógico, de cada disciplina e de cada aluno. Importante destacar a participação de discente representante em momento inicial do Conselho de Classe para apresentar demandas e autoavaliação da turma.

A aprovação em cada componente curricular do curso se dá através da média aritmética das 3 médias trimestrais (MTRI1, MTRI2 e MTRI3), cujas notas devem ser compostas obrigatoriamente por, no mínimo, 2 (duas) avaliações em cada trimestre, de acordo com o Manual do Aluno, sendo uma dessas avaliações a ser aplicada no período de avaliações previsto no calendário acadêmico conforme resolução do CONEN nº 01 de 08 de junho de 2022. A nota de aprovação direta para cada componente curricular, considerando a média anual (que é igual a $(MTRI1+MTRI2+MTRI3)/3$), deve ser maior ou igual a 6,0 (seis).

De acordo com a resolução do CONEN nº 01 de 08 de junho de 2022, fica facultado ao docente a prerrogativa de avaliação de desempenho global do (a) discente a partir de

critérios e indicadores previamente informados, tais como: participação, assiduidade, pontualidade e autoavaliação.

São oferecidos estudos de recuperação paralela distribuídos de acordo com a organização de grade horária curricular estabelecida pelo ano letivo. Tais estudos são organizados pelas Coordenações de Curso (disciplinas específicas da formação profissional) e de Área (disciplinas do Ensino Médio), com o apoio da Seção de Articulação Pedagógica, de forma que os alunos possam usufruir do direito de recuperação paralela, estabelecidos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) em seu Capítulo II, Seção I, Art. 24o, V no que se refere à "obrigatoriedade de estudos de recuperação, de preferência paralelos ao período letivo, para os casos de baixo rendimento escolar, a serem disciplinados pelas instituições de ensino em seus regimentos" (BRASIL, 1996, p. 10).

Junto aos estudos de recuperação, são oferecidas avaliações em forma de recuperação, nomeadas "Reavaliação Trimestral". De acordo com o artigo 23 da resolução nº 01 de 08 de junho de 2022 do CONEN é facultado à cada unidade da instituição a adotar a aplicação de uma prova (reavaliação parcial), após o término do segundo trimestre conforme calendário oficial para todos (as) os (as) alunos (as) com média trimestral inferior a seis (6,0). A nota dessa reavaliação irá substituir a menor média do trimestre desde que seja maior que a anterior. Nos casos em que a nota obtida após uma Reavaliação Trimestral for menor que a média trimestral, prevalecerá a de maior grau.

Os (as) alunos (as) que faltarem às avaliações realizadas e atenderem aos seguintes critérios estabelecidos, terão direito a solicitar segunda chamada, desde que comprovado por documento legal:

Convocação pela Justiça Comum, Militar, Trabalhista ou Eleitoral;

Luto por parte do cônjuge, parente de primeiro e segundo graus ou responsável legal;

Serviço militar;

Estar em regime de exercício domiciliar;

Doença comprovada por atestado médico;

Acompanhamento de mãe/pai, filho(s) e cônjuge com apresentação de atestado médico;

Contrair núpcias

A segunda chamada deverá ser requerida em um prazo de cinco dias úteis ao setor pertinente no campus (SERAC) conforme procedimentos estabelecidos pelo setor. Em casos excepcionais que não se enquadrem acima, a concessão da segunda chamada fica condicionada à coordenação da disciplina/curso.

A situação final do aluno será obrigatoriamente julgada pelo Conselho de Classe Final, nos termos das normas específicas que regem a instalação e o funcionamento dele, tendo como princípio orientador da decisão o predomínio do desempenho global do estudante, nos campos cognitivo, afetivo e psicomotor. O Conselho de Classe pode aprovar com média 6,0 (não sendo obrigatório) os alunos que não obtiverem esta Média Anual, em qualquer disciplina, se for o entendimento da maioria que compõe o referido Conselho. O (a) aluno reprovado (a) que venha a discordar do resultado do Conselho de Classe Final terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a divulgação do resultado, para solicitar revisão da sua situação, mediante requerimento formalizado junto a Gerência Acadêmica.

Caso fique reprovado o discente terá que cursar novamente o ano em que foi reprovado. O aluno reprovado no período letivo poderá ter isenção da(s) disciplina(s) em que foi aprovado se requerida pelo aluno, se maior de idade, ou seu responsável legal na Secretaria de Registros Acadêmicos (SERAC). Não haverá regime de Progressão Parcial para o Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio caracterizado por dependência de estudos em um ou mais componentes curriculares. O estudante que ficar reprovado tem um prazo máximo de 5 anos para integralizar o curso.

6 – RECURSOS DO CURSO

6.1 – CORPO DOCENTE

O corpo docente do curso Técnico em Alimentos é constituído por professores com sólida experiência acadêmica e vasta experiência profissional. O CEFET/RJ estimula seu quadro de professores a realizar Mestrado e Doutorado, de forma a melhorar sua titulação.

A solicitação de concurso é realizada pela Diretoria de Ensino (DIREN) e aprovada pela Direção Geral (DIREG). O enquadramento do docente admitido dependerá da sua titulação e sua promoção será realizada com base nos seguintes critérios: titulação acadêmica, produção intelectual, tempo no exercício do magistério superior, dedicação ou

regime de trabalho, desempenho acadêmico e/ou administrativo, serviços relevantes prestados e experiências profissionais.

A tabela a seguir apresenta a relação de todos os professores atuantes no curso técnico em alimentos, Valença com sua respectiva formação inicial, regime de trabalho e titulação.

ORD.	NOME DO PROFESSOR	REGIME DE TRABALHO	FORMAÇÃO INICIAL	TITULAÇÃO MÁXIMA ATINGIDA
1	Alba Regina Pereira Rodrigues	DE	Bacharelado em Engenharia Agrônômica	Doutorado
2	Alberto Silva Cid	DE	Bacharelado e Licenciatura em Física	Doutorado
3	Angela Gava Barreto	DE	Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Doutorado
4	Anita Bueno de Camargo Nunes	DE	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas	Doutorado
5	Bárbara Romeika Rodrigues Marques	DE	Licenciatura em Filosofia	Doutorado
6	Breno Pereira de Paula	DE	Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Doutorado
7	Bruno Silva Lopes	DE	Licenciatura em Letras	Doutorado
8	Carla Inês Soares Praxedes	DE	Bacharelado em Medicina Veterinária e Zootecnia	Doutorado
9	Débora de Melo Lima Ferreira	DE	Licenciatura em Matemática	Doutorado
10	Erichardson Taroccode Oliveira	DE	Licenciatura em Física	Doutorado
11	Felipe Rabelo Couto	DE	Bacharelado e Licenciatura em História	Doutorado
12	Gaspar Dias Monteiro Ramos	DE	Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Doutorado
13	Guilherme Orsolon de Souza	DE	Licenciatura em Ciências Biológicas	Doutorado
14	Jamile Maureen de Sousa Oliveira	DE	Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Mestrado
15	Jeimis Nogueira de Castro	DE	Licenciatura Plena em Educação Física e em Pedagogia	Doutorado
16	Jéssica da Silva Alves de Pinho	DE	Licenciatura em Química	Doutorado

17	Letícia Bezerra de Lima	DE	Bacharelado em Ciências Sociais	Doutorado
18	Lícia Giesta Ferreira de Medeiros	DE	Licenciatura Plena em Matemática e Bacharelado em Matemática - Modalidade Informática	Mestrado
19	Márcio Pizzi de Oliveira	DE	Licenciatura em Música	Doutorado
20	Patrício Pereira Alves de Sousa	DE	Bacharelado e Licenciatura em Geografia	Doutorado
21	Rafael Jefferson Fernandes	DE	Licenciatura em Letras	Doutorado
22	Renata Amorim Carvalho	DE	Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Doutorado
23	Tamires Huguenin Corrêa	DE	Licenciatura em Letras	Mestrado
24	Veridiana de Carvalho Antunes	DE	Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios	Doutorado

Assim, atuam no curso 24 professores, destes 21 são doutores e 02 mestres. O percentual das titulações está descrito na tabela a seguir, onde se observa que 100 % do corpo docente são mestres ou doutores:

Professor	Quantidade	Percentual
Doutores	21	87,5 %
Mestres	03	12,5 %
Total	24	100%

6.1.1 - Coordenação do Curso

A coordenação do curso é exercida pelo Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico (EBTT) Gaspar Dias Monteiro Ramos, que possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRuralRJ). É mestre e doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela mesma universidade. Com regime de trabalho de dedicação exclusiva, está em exercício na instituição desde agosto de 2010, e atua na coordenação desde 30 de abril de 2025, nomeada pela Portaria nº 585, de 28 de abril de 2025, publicada em DOU.

6.2 – CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

A equipe de técnicos para a oferta deste curso, que contribuem direta ou indiretamente com ele, é composta pelos profissionais listados a seguir:

ORD.	NOME	CARGO/FUNÇÃO	RT	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO MÁXIMA ATINGIDA
1	Allan dos Santos Cruz	Assistente em Administração (NM)	40h	Bacharelado em Direito	Especialização
2	Allison de Araujo Silva	Bibliotecário	40h	Bibliotecário	Especialização
3	Almir Antônio Monteiro Júnior	Técnico de Tecnologia da Informação (NM)	40h	Bacharelado em Análise e Desenvolvimento de Sistemas	Especialização

4	Carlos Alberto Bastos de Oliveira Naves	Técnico em Tecnologia da Informação (NM)/ Chefe do Setor de Informática	40h	Bacharelado em Análise e Desenvolvimento de Sistemas	Graduação
5	George de Souza Silva	Assistente em Administração/ Chefe da SERAC.VA	40h	Bacharelado em Direito	Especialização
6	Gisleyde Silva Sacramento	Administradora	40h	Bacharelado Em Administração	Especialização
7	Henrique Cesar Abreu do Nascimento Telles Rodrigues	Técnico Laboratório Área: química	40h	Licenciatura em Química	Mestrado
8	Igor Washington Maceió Silva	Assistente em Administração / Chefe da GABIN-VA	40h	Graduação em Gestão em Recursos Humanos	Especialização
9	João Carlos Almada Rodegheri	Assistente de Alunos (NM)/Chefe do Setor de Disciplina		Licenciatura em Matemática	Especialização
10	João Victor Mendes Souza	Bibliotecário	40h	Biblioteconomia e Gestão de Unidades de Informação	Graduação
11	Larissa Ingrid Madeira Silva	Técnico em Química (NM)	40h	Bacharelado em Química	Mestrado
12	Leandro Fagundes Mançano	Técnico em Alimentos e Laticínios	40h	Graduação em Engenharia de alimentos	Mestrado
13	Lucas Eduardo de Souza Ferreira	Técnico em Assuntos Educacionais	40h	Licenciatura em História	Mestrado
14	Luciana Pinheiro Brum Pereira	Assistente Social	40h	Assistente Social	Especialização

15	Luciana Ribeiro Honorato	Técnico Laboratório Área: química	40h	Bacharelado em Química	Doutorado
16	Luiz Henrique Cirne de Souza	Administrador / Chefe da Seção de Patrimônio	40h	Bacharelado em Administração	Mestrado
17	Pablo Machado Amorim	Assistente em Administração / Gerente Administrativo	40h	Bacharelado em Administração	Mestrado
18	Patrícia Urruzola	Técnico em assuntos educacionais	40h	Licenciatura em História	Doutorado
19	Paula Helena Macedo Nascimento	Assistente Social	40h	Bacharelado em Serviço Social	Mestrado
20	Pedro Henrique Marques da Silva	Técnica em Assuntos Educacionais	40h	Licenciatura em Ciências Bilógicas	Especialização
21	Pedro Ronaldo Ventura Loures	Assistente em Administração	40h	Bacharelado em Administração Pública	Graduação
22	Rita de Cássia Nicolau da Silva Luzia	Administradora / Chefe da SEACO-VA	40h	Bacharelado em Administração	Especialização
23	Rodrigo Cesar Fernandes Barbosa	Técnico em Laboratório Area	40h	Licenciatura em Química	Mestrado
24	Rômulo Ferreira Corrêa	Pedagogo	40h	Pedagogia/Filosofia	Doutorado
25	Thaís Ramos Miguel	Assistente em Administração	40h	Bacharelado em Administração	Graduação
26	Tomás Parussolo Alves dos Santos	Auxiliar de Biblioteca	40h	Graduação em Física	Graduação
27	Wanderson Teixeira de	Administrador	40h	Bacharelado em Administração	Especialização

	Souza				
28	Wallace Alves Paixão Luiz	Assistente em Administração / Chefe da SUPRE- VA	40h	Bacharelado em Engenharia Mecânica	Especialização

6.3 – INSTALAÇÕES GERAIS

A Instituição conta com um universo superior a quatorze mil alunos regulares distribuídos entre seus cursos de ensino médio, educação profissional técnica de nível médio, ensino de graduação e pós-graduação. Como atividades acadêmicas do Centro destacam-se, ainda, as de pesquisa e extensão, em resposta as demandas do setor produtivo, do poder público constituído e da sociedade em geral.

Nos últimos anos, o expressivo crescimento dessas atividades fez-se acompanhar da ampliação do espaço físico e da expansão em *Campus*. Assim é que o CEFET/RJ, além da Unidade sediada na Avenida Maracanã, que abrange também o *Campus* da rua General Canabarro, conta com o *Campus* de Nova Iguaçu, no bairro Santa Rita desse município da Baixada Fluminense, e com a *Campus* de Maria da Graça, bairro da cidade do Rio de Janeiro. Essas Unidades de Ensino tiveram sua inauguração em agosto de 2003 e em junho de 2006, respectivamente. No segundo semestre de 2008, surgiram as *Campi* de Petrópolis, Nova Friburgo e Itaguaí. Em 2010, foram inaugurados os *Campi* de Valença e de Angra dos Reis, conforme já explicitado no item de Histórico da Instituição.

O Curso Técnico em Alimentos possui instalações físicas e estrutura administrativa para o atendimento aos docentes e discentes.

As instalações do prédio ainda não estão ajustadas as normas de acessibilidade, conforme prevê a Lei nº 10.098/2000, o Decreto nº 5.296/2004, a Lei nº 13.146/2015 e a NBR 9050.

6.3.1- Acessibilidade e Sustentabilidade

Em agosto de 2011, o Cefet/RJ firmou um TAC (Termo de Ajustamento de Conduta) com o Ministério Público Federal do Estado do Rio de Janeiro, para o cumprimento da questão da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, conforme o Decreto nº 5.296/2004 e, conseqüentemente, para o cumprimento da Norma NBR 9050, que trata da acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e

equipamentos urbanos. Como resultado do TAC, o Cefet/RJ apresentou o diagnóstico de todas as suas dependências e concluiu um projeto, considerando seus 8 CAMPI. Em maio de 2016, por meio do Ofício PR/RJ/COORJU/DICIVE/N06875/2016, o Ministério Público considerou que as obras e serviços executados pelo Cefet/RJ contribuíram para o satisfatório atendimento das pessoas com necessidades especiais que frequentam e se utilizam dos espaços e instalações da Instituição. Assim, considerou-se que a Instituição atendeu aos anseios da coletividade e propiciou a utilização de suas instalações a todo e qualquer cidadão, dentro de um critério de razoabilidade do que era exigido.

A questão da sustentabilidade tem sido tratada mais especificamente no edital de novos projetos e obras. Todas as novas construções e acréscimos já estão sendo exigidas em conformidade com o Decreto nº 7.217 de 2010 e demais legislações específicas visando à economia de água, à eficiência energética, à subtração de resíduos, à utilização de conforto ambiental com o menor impacto possível ao meio ambiente.

6.4- INSTALAÇÕES ESPECÍFICAS

As disciplinas teóricas do curso são ministradas em salas que possuem quadro branco, e projetor multimídia fixo, computadores com acesso à internet. A instituição disponibiliza um conjunto de laboratórios que buscam atender as demandas do curso, equipados com materiais e instrumentos para o desenvolvimento das disciplinas práticas.

Para as atividades de extensão (palestras, seminários, cursos, etc.) o *Campus* disponibiliza uma estrutura de apoio de pessoal e de multimídia por meio da SAPED e do Setor de Informática e, além de contar com um auditório com capacidade para 178 pessoas.

A relação dos ambientes disponibilizados às atividades acadêmicas do Campus Valença está apresentada na tabela a seguir:

Infraestrutura Física	Unidade
Biblioteca	01
Sala de professores	01
Seção de Registros Acadêmicos	01
Sala de coordenação/ Gabinete da Diretoria	01
Sala da direção do <i>Campus</i> /Gerência Acadêmica	01
Auditório	01

Sala de estudos	01
Seção de Articulação Pedagógica (Serviço de Pedagogia)/ Setor de Disciplina	01
Seção de Articulação Pedagógica (Serviço Social e Extensão)	01
Subprefeitura/Seção de Patrimônio/Seção de Administração e Compras/Gerência Administrativa	01
Setor de Informática	01
Empresa Júnior/Atlética	01
Copa	01
Restaurante estudantil e cantina	01 (ambiente compartilhado)
Sala de reuniões	01
Setor de apoio técnico laboratorial	01
Salas de aulas	11
Almoxarifado de produtos químicos	01
Laboratório de Química	01
Laboratório de Física e Engenharia	01 (ambiente compartilhado)
Laboratório de Físico-química de Alimentos	01
Laboratório de Informática	01
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	01
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	01
Laboratório de Produtos de origem Vegetal	01 (ambiente compartilhado)
Laboratório de Tecnologia de Bebidas e Bioengenharia	01 (ambiente compartilhado)
Laboratório de Tecnologia de Produtos de origem animal	01 (ambiente compartilhado)
Laboratório de Pesquisas e Práticas de Ensino em Humanidades	01

6.5 – BIBLIOTECA

A Biblioteca do CEFET/RJ campus Valença destina-se ao atendimento de discentes, servidores, comunidade externo. Localiza-se na unidade Valença, no 1º andar do prédio principal. Ocupa uma área de aproximadamente 100 m2 dividida em quatro partes:

- Acervo: além do acervo geral, obras de referência e periódicos, a área possui 12 cabines de estudo individuais, nas quais quatro dispõem de computadores com acesso à internet;
- Atendimento: composto pela área de atendimento e mesas com quatro computadores com acesso à internet;
- Administrativo e processamento técnico: compreende a área de processamento técnico e administrativo da Biblioteca;
- Corredor: área que corresponde à entrada da Biblioteca, o corredor possui dois guarda-volumes com 20 compartimentos.

A biblioteca do campus é responsável por todo o acervo e tem como objetivo prover de informações o ensino, a pesquisa e a extensão, pautando sua atuação nos seguintes princípios:

- Democratização do acesso à informação;
- Respeito ao princípio do controle bibliográfico universal;
- Atendimento à comunidade do campus e à comunidade externa.

A biblioteca tem como atribuições:

- Adquirir, receber, organizar, guardar e promover a utilização do acervo para o ensino, a pesquisa e a extensão;
- Guardar, preservar e divulgar a produção técnica, científica e cultural do campus;
- Normalizar os serviços bibliográficos e de informações do campus;
- Executar outras atividades pertinentes ou que venham a ser delegadas pela autoridade competente.

A prestação de serviços ocorre por meio do(a):

- Atendimento e orientação à comunidade acadêmica e externa na solicitação dos serviços e acervo da Biblioteca;
- Orientação a novos usuários presencial ou remotamente;

- Assistência técnica para a normalização bibliográfica de trabalhos científicos do campus, segundo as normas da ABNT;
- Elaboração de levantamentos bibliográficos no acervo;
- Reserva de material para empréstimo ou empréstimo entre bibliotecas;
- Disponibilização do acesso ao portal CAPES;
- Disponibilização do acesso a Biblioteca Virtual Pearson;
- Atividades culturais/educativas (exposições, cursos, encontro de iniciação científica, filmes, entre outras); e, entre outros.

A política de aquisição, expansão e atualização do acervo passa por um programa de aquisição permanente com dotação orçamentária específica, através do processo de compras, a partir das ementas dos cursos, sugestões dos professores e análise de uso da bibliotecária do campus. Outra forma de aquisição é por doação.

A biblioteca encontra-se informatizada quanto aos seus serviços de empréstimo, pesquisa de acervo e referências pelo sistema “SOPHIA” formando a base de dados cadastrais: controle de livros e títulos de periódicos, entre outros. Além disso, pode-se ter acesso aos periódicos do Portal da Capes (www.periodicos.capes.gov.br).

A pesquisa do acervo pode ser feita por autor, título e assunto junto a um terminal de consulta específico para esse fim, por meio de link on-line disponível na página do CEFET/RJ ou diretamente junto aos funcionários do setor.

O acervo é organizado por assunto através da Classificação Decimal Dewey (CDD) e classificação de autor Cutter-Sanborn e os periódicos são organizados por título, sendo de fácil manipulação e recuperação da informação. Abaixo o quantitativo do acervo,

	Livros/Títulos	DVD/Títulos	Monografia	Projeto final	Trabalho de conclusão
Indefinidos	137	8	0	0	0
Artes	21	181	1	0	0
Ciências Agrárias	222	28	0	0	0
Ciências Biológicas	35	4	0	0	0
Ciências Saúde	18	0	0	0	0
Ciência Exatas e da Terra	215	4	0	0	0
Ciência Humanas	406	2	1	0	121

Ciência Sociais Aplicadas	390	3	22	31	0
Engenharia/Tecnologia	277	11	9	6	38
Linguística e Letras	262	0	2	0	0
Total	1984	241	35	37	159

Vale ressaltar que, Está disponível, para toda comunidade do Cefet/RJ, a plataforma de e-books universitários e de formação profissional do Brasil! São mais de 16 mil livros na íntegra com acesso on-line e gratuito. O acesso pode ser feito de duas formas: pelo site registro.cefet-rj.br, após fazer o login, clicar no botão "Biblioteca Virtual Pearson"; ou pelo site plataforma.bvirtual.com.br, em que o login será o e-mail institucional e a senha deverá ser redefinida no primeiro acesso, clicando em "Esqueci minha senha". Nesse caso, um link para a redefinição da senha será enviado para o e-mail institucional (caso não esteja na caixa principal, verifique na pasta de spam).

6.6 – CORPO DISCENTE

6.6.1 – Programas de Atendimento ao Discente

O CEFET/RJ estimula atividades tais como trabalhos de iniciação científica, projetos interdisciplinares, visitas técnicas, trabalhos em equipe, desenvolvimento de protótipos, monitorias, participação em empresas juniores e outras atividades empreendedoras. Tais atividades enriquecem a formação do aluno e permitem o aprimoramento pessoal e profissional do futuro técnico. O aluno do curso de Alimentos Integrado ao Ensino Médio é livre para escolher as atividades que deseja desenvolver, uma vez que tais atividades não são atividades obrigatórias. Fazem parte das atividades obrigatórias de algumas disciplinas do curso visitas técnicas e o desenvolvimento de projetos.

É desenvolvido no âmbito da instituição o apoio pedagógico e social aos alunos. Esse apoio é realizado não só por meio de alguns programas e políticas, mas também por atividades que buscam assegurar a permanência com sucesso dos estudantes na instituição, bem como promover a inclusão. O apoio pedagógico é realizado pelos servidores da SAPED (Pedagogos, Assistente Social, Técnico em Assuntos Educacionais), coordenação de curso e Gerência Acadêmica. As ações são de acompanhamento do

discente, apoio e assessoramento didático-pedagógico, com um trabalho comprometido voltado a melhoria, qualificação e ressignificação do ensino e da aprendizagem dos estudantes e investimento na formação permanente dos professores.

O que se pretende, portanto, é desenvolver estratégias junto aos pares educacionais (docentes, alunos, técnicos administrativos e responsáveis por estudantes) de orientação e (re)avaliação das atividades e programas direcionados ao processo de ensino e aprendizagem, para oportunizar uma formação integral e profissional aos estudantes. Dentre algumas ações podemos citar atividades de nivelamento que visam a recuperação de conteúdos para o aluno prosseguir no seu itinerário formativo na instituição sem maiores dificuldades e com desenvolvimento satisfatório; recuperação paralela; atendimento de estudantes no contraturno pelos professores; atendimento a responsáveis e alunos – individual ou em grupos - pelo setor pedagógico e social; visitas domiciliares, quando for o caso; entre outras.

Há ainda o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) que articula processos para a implantação de ações que visam oferecer suporte e a realização de atendimento aos alunos com necessidades educacionais especiais nos cursos técnico e tecnológico no *Campus*. O que se objetiva é garantir o acesso, permanência e saída com sucesso dessas pessoas na instituição e no mercado de trabalho.

O *Campus* também possui o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas, cumprindo as Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. O objetivo é discutir e promover ações afirmativas no âmbito da instituição, por meio de atividades e projetos, questões e relações étnico-raciais e o multiculturalismo, por exemplo, envolvendo diversas áreas de conhecimento.

Ademais, os alunos do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Cefet/RJ Campus Valença podem participar das atividades oferecidas pela Instituição, descritas nos tópicos a seguir.

6.6.2 - Programas com Bolsa

6.6.2.1 - Programas de Assistência Estudantil

Os Programas de Assistência Estudantil no CEFET/RJ estão focados na concessão de auxílios para os estudantes da educação superior de graduação e do ensino profissional médio e pós-médio. Seus objetivos são:

- Propiciar condições de acesso e permanência na instituição ensino.
- Minimizar os impactos das desigualdades sociais e regionais.
- Redução de taxas de retenção e evasão.
- Promoção da inclusão social dos estudantes do CEFET/RJ pela educação.

São três programas existentes no *Campus*: Programa Auxílio ao Estudante (PAE), Programa Auxílio ao Estudante com Deficiência (PAED) e Programa Auxílio Emergencial (PAEM). O PAE atende os estudantes que não dispõem de recursos financeiros suficientes para arcar com despesas básicas. O PAED facilita a acessibilidade, permanência e formação de qualidade dos estudantes com deficiência. O PAED busca minimizar as dificuldades socioeconômicas emergenciais que comprometem a permanência do estudante na Instituição.

6.6.2.2 - Iniciação Científica

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica é um programa voltado para o desenvolvimento do pensamento científico, e de estímulo ao interesse pela pesquisa, dos estudantes de graduação e do ensino médio e técnico, denominados PIBIC e PIBIC-EM respectivamente. No Cefet/RJ, o programa é coordenado pela Diretoria de Pesquisa e Pósgraduação – DIPPG, por meio do seu Departamento de Pesquisa – DEPEQ e a Coordenadoria de Pesquisa e Estudos Tecnológicos – COPET.

O Programa PIBIC e PIBIC-EM visa, ainda:

- a. Contribuir para a formação de recursos humanos, tanto para a pesquisa, quanto para qualquer atividade profissional;
- b. Estimular pesquisadores produtivos a envolverem os estudantes da instituição em suas atividades: científica, tecnológica, profissional e artístico-cultural;
- c. Proporcionar ao bolsista a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa,

- estimulando o desenvolvimento do seu pensamento científico e da sua criatividade;
- d. Possibilitar uma maior interação entre o ensino médio e técnico com a graduação e a pósgraduação;
 - e. Qualificar alunos para os programas de pós-graduação; e
 - f. Reduzir o tempo médio de permanência dos alunos na pós-graduação

6.6.2.3 - Monitoria

O Programa de Monitoria do Cefet/RJ é coordenado pela Diretoria de Ensino (DIREN). A monitoria é uma atividade discente, cujo objetivo é auxiliar o professor, auxiliando grupos de estudantes em projeto acadêmico, visando à melhoria da qualidade do ensino de graduação, e fazendo com que neles seja despertado o interesse pela carreira docente.

A seleção dos monitores das disciplinas é realizada nos Departamentos ou Coordenações com critérios próprios de acordo com edital divulgado no Portal da Instituição. O Programa distribui bolsas anualmente, tanto para o ensino superior quanto para o médio-técnico, custeadas pelo Cefet/RJ e distribuídas por todos os Campi do respectivo Sistema Cefet/RJ. Os estudantes selecionados recebem uma bolsa durante 9 meses.

Existe, também, a possibilidade do aluno ser um monitor voluntário. Neste caso, ele não receberá o valor mensal creditado aos bolsistas. Esta modalidade de monitoria é interessante para aqueles que já possuem alguma bolsa não acumulável e têm o desejo de exercer as atividades deste Programa. Assim como os monitores bolsistas, os monitores voluntários recebem uma declaração de participação no Programa de Monitoria, o que é interessante para fins curriculares.

6.6.2.4 - Projetos de Extensão

Considerando o disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9394/96), no seu art. 43, inciso VII “A educação superior tem por finalidade: promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e pesquisa científica e tecnológica geradas na Instituição”, o Cefet/RJ faz de sua área de extensão um importante alicerce na formação de seus alunos.

Desde a década de 90 o Cefet/RJ vem buscando desenvolver, consolidar e fortalecer experiências e projetos reconhecidos como atividades de extensão, entendendo esse tipo de realização acadêmica como um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa e viabiliza a relação transformadora entre a Instituição educacional e a sociedade.

Ao reafirmar a inserção nas ações de promoção e garantia dos valores democráticos, de igualdade e desenvolvimento social como práxis educativa, a extensão acaba por favorecer o processo dialético teoria-prática e a interdisciplinaridade, princípios político-pedagógicos da educação tecnológica.

Os projetos de extensão deverão ser cadastrados na Diretoria de Extensão – DIREX, no Departamento de Extensão e Assuntos Comunitários – DEAC, conforme as normas do edital publicado no Portal. Cada projeto possui um coordenador, que poderá ser um servidor docente ou servidor técnico-administrativo. Este coordenador é o responsável pelo cadastro do projeto. O aluno interessado deve estar relacionado no Projeto de Extensão apresentado pelo servidor e realizar sua inscrição, obedecendo as regras do edital publicado no Portal.

Atualmente, as ações de extensão são: Programa de Bolsas de Extensão (PBEXT) e do Programa de Bolsas de Extensão para a área de Direitos Humanos (PBEXT-DH) com um total de 106 bolsas.

6.6.2.5 - Projetos de ensino

Os projetos de ensino são atividades de desenvolvimento educacional que visam à reflexão e à melhoria dos processos de ensino e de aprendizagem no curso. Eles se caracterizam pelo desenvolvimento de metodologias, estratégias, recursos, produtos educacionais, cursos ou palestras didático-pedagógicos de aprofundamento ao currículo do curso, sob responsabilidade e orientação de docente ou técnico-administrativo, que podem ser coordenadores ou colaboradores do projeto e destinam-se à comunidade discente atendidas, durante o período de vigência de edital específico.

6.6.3 - Facilitadores de aprendizagem

O Programa Facilitadores de Aprendizagem refere-se à seleção de alunos de curso de graduação e pós-graduação do Sistema Cefet/RJ que atuarão como facilitadores de aprendizagem e tem por objetivo possibilitar a permanência e garantir acessibilidade aos

estudantes com deficiência e/ou transtornos de aprendizagem nos Cursos de Educação Profissional e Tecnológica de nível médio, Subsequente, Graduação ou Pós-Graduação do Cefet/RJ

7 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Decreto n. 83.857, de 15 de agosto de 1979. Dispõe sobre a delegação de competência ao Ministro de Estado da Educação e Cultura para conceder reconhecimento de cursos superiores. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 ago. 1979.
- BRASIL. Decreto n. 90.922, de 6 de fevereiro de 1985. Regulamenta a Lei n. 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 fev. 1985.
- BRASIL. Decreto n. 5.296, de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis n. 10.048, de 8 de novembro de 2000, e n. 10.098, de 19 de dezembro de 2000, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 3 dez. 2004.
- BRASIL. Decreto-Lei n. 4.127, de 25 de fevereiro de 1942. Estabelece as bases de organização da rede federal de estabelecimentos de ensino industrial. **Diário Oficial da União**, Rio de Janeiro, 27 fev. 1942.
- BRASIL. Lei n. 5.524, de 5 de novembro de 1968. Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 nov. 1968.
- BRASIL. Lei n. 6.545, de 30 de junho de 1978. Dispõe sobre a transformação das Escolas Técnicas Federais em Centros Federais de Educação Tecnológica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 4 jul. 1978.
- BRASIL. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 1996.
- BRASIL. Lei n. 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 dez. 2000.
- BRASIL. Lei n. 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para estabelecer a obrigatoriedade do ensino da História e Cultura Afro-Brasileira. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 10 jan. 2003.
- BRASIL. Lei n. 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena" no currículo oficial da rede de ensino. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 mar. 2008.
- BRASIL. Lei n. 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 dez. 2008.
- BRASIL. Lei n. 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 jul. 2015.
- BRASIL. Lei n. 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Altera a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para dispor sobre o ensino médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 fev. 2017.

- BRASIL. Lei n. 14.945, de 31 de julho de 2024. Altera a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, a fim de definir diretrizes para o ensino médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1 ago. 2024.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Parâmetros Curriculares Nacionais: introdução aos parâmetros curriculares nacionais**. Brasília, DF: MEC/SEF, 1997.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Brasília, DF: MEC, 2004.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica**. Brasília, DF: MEC, 2013.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4. ed. Brasília, DF: MEC, 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Federal de Educação. **Parecer n. 452/82**. Concede o reconhecimento do Curso de Engenharia do CEFET/RJ. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 set. 1982.
- BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Federal de Educação. **Parecer n. 6.703/78**. Aprova a criação do Curso de Engenharia do CEFET/RJ. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 6 out. 1978.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria n. 3.796, de 10 de novembro de 2005**. Aprova o Estatuto do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca - CEFET/RJ. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 nov. 2005.
- BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB n. 2, de 15 de dezembro de 2020**. Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 dez. 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB n. 2, de 13 de novembro de 2024**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (DCNEM). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 14 nov. 2024.
- CEFET/RJ. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2025-2029**. Rio de Janeiro: CEFET/RJ, 2024.
- CEFET/RJ. **Relatório de Gestão 2025**. Rio de Janeiro: CEFET/RJ, 2025. Disponível em: https://www.cefetj.br/attachments/article/5553/RG2025_19-3-26_compressed.pdf. Acesso em: 24 jun. 2026.
- CEFET/RJ. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE). **Resolução CEPE/Cefet/RJ n. 01/2016**. Aprova as normas para criação de cursos técnicos de nível médio e de graduação no âmbito do Cefet/RJ. Rio de Janeiro, 2016.
- CEFET/RJ. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE). **Resolução CEPE/Cefet/RJ n. 19/2024**. Aprova a regulamentação da prática profissional supervisionada na Educação Profissional e Tecnológica do Cefet/RJ. Rio de Janeiro, 21 nov. 2024.
- CEFET/RJ. Conselho de Órgãos Diretores (CODIR). **Resolução CODIR n. 16/2014**. Autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Química Integrado ao Ensino Médio na Uned Valença. Rio de Janeiro, 2014.

- CEFET/RJ. Conselho de Ensino (CONEN). **Resolução CONEN n. 01, de 08 de junho de 2022.** Aprova as normas de avaliação do rendimento escolar de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM), nas formas integrada, subsequente e concomitante, do sistema Cefet/RJ. Rio de Janeiro, 2022.
- CEFET/RJ. Conselho de Ensino (CONEN). **Resolução CONEN n. 6/2025, de 11 de julho de 2025.** Orienta sobre a adaptação dos cursos da Educação Profissional e Técnica de Nível Médio (EPTNM) na oferta integrada do Cefet/RJ à legislação em vigor referente ao Ensino Médio. Rio de Janeiro, 2025.
- CEFET/RJ. **Organograma do CEFET/RJ - 2025.** Rio de Janeiro, 2025. Disponível em: <https://www.cefetrj.br/attachments/article/2386/organograma%20direq%202025%20v5.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2026.
- CONSELHO FEDERAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA (CONFEA). **Resolução CONFEA n. 473, de 26 de novembro de 2002.** Institui a Tabela de Títulos Profissionais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 nov. 2002.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Brasileiro de 2022.** Rio de Janeiro: IBGE, 2023.

8 – ANEXOS

ANEXO I

Autorização do Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio (Resolução do CODIR Nº 16/2014)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
CELSO SUCKOW DA FONSECA
CONSELHO DIRETOR

RESOLUÇÃO N. 16/ 2014

EM 11 de ABRIL DE 2014

Aprova o mérito de novos
cursos *no campus Valença*

O Presidente do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, no uso de suas atribuições e em obediência à deliberação do Conselho Diretor, em sua 4ª. Sessão Ordinária, realizada em 11 de Abril de 2014,

R E S O L V E:

Art. 1º - Aprovar o mérito de criação dos cursos de Graduação em Administração, Técnico em Química Integrado ao Ensino Médio e Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, que substituirá o atual Técnico em Agroindústria, *no campus Valença*.

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



Carlos Henrique Figueiredo Alves
Presidente do Conselho Diretor

ANEXO II

Ementas e bibliografias das disciplinas do curso

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Biologia			
Ano: 1º Ano		Código: ALI1BIO26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (x) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: Caracterização e identificação dos componentes dos seres vivos, reconhecendo a célula como unidade morfológica e funcional da vida. Noções das diferenças estruturais e funcionais entre os tipos celulares e definição do núcleo celular como centro do controle da reprodução e demais atividades celulares. Divisões celulares e processos de reprodução e continuidade dos organismos. Desta forma, ajusta-se as competências indicadas pelas BNCC (Brasil, 2018) como: “Construir e utilizar interpretações sobre a dinâmica da Vida, da Terra e do Cosmos para elaborar argumentos, realizar previsões sobre o funcionamento e a evolução dos seres vivos e do Universo, e fundamentar decisões éticas e responsáveis.” e “Analisar situações-problema e avaliar aplicações do conhecimento científico e tecnológico e suas implicações no mundo, utilizando procedimentos e linguagens próprios das Ciências da Natureza, para propor soluções que considerem demandas locais, regionais e/ou globais, e comunicar suas descobertas e conclusões a públicos variados, em diversos contextos e por meio de diferentes mídias ...”.			
3-OBJETIVOS: • Identificar na estrutura de diferentes seres vivos a organização celular como característica fundamental de todas as formas vivas;			

- Relacionar a existência de características comuns entre os seres vivos com sua origem única;
- Caracterizar os microrganismos, sua reprodução e desenvolvimento;
- Comparar a organização e o funcionamento de diferentes tipos de células, individualmente e em tecidos orgânicos;
- Reconhecer as membranas celulares como mediadoras da interação entre ambiente e a célula;
- Analisar os processos de obtenção de energia pelos sistemas vivos – fotossíntese, respiração aeróbica e anaeróbica – para identificar que toda a energia dos sistemas vivos resulta da transformação da energia;
- Descrever o mecanismo básico de reprodução de células de todos os seres vivos;
- Identificar a natureza do material hereditário em todos os seres vivos, analisando sua estrutura química, estabelecendo relações entre DNA, código genético, produção de proteínas e determinação das características dos organismos.
- Elucidar de que forma a duplicação semiconservativa do DNA permite a transmissão rigorosa das informações genéticas

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Bioquímica celular básica: Água e minerais; Glicídios; Lipídios; Proteínas; Citologia básica: Membranas celulares; Organelas citoplasmáticas; Núcleo celular; Divisões celulares: Mitose; Meiose

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AMABIS, J. M; Biologia 1 - Biologia Das Células - 1ª Ano - Ensino Médio. São Paulo: Moderna, 2ª Ed., 2004.
 LINHARES, S. e GEWANDSZNAJDER, F. Biologia Hoje - 1ª Ano - Ensino Médio. São Paulo: Ática, 1. Ed., 2012.
 CARNEIRO, J. e JUNQUEIRA, L. C. Biologia Celular e Molecular. Guanabara Koogan, 9ª Ed., 2012.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALBERTS, B; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia molecular da célula. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 1396p.
 PELCZAR Jr, J.M., et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1996. 1 e 2 v.
 MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. Pearson, 2016.
 BROCKELMANN, R. H. Conexões Com a Biologia. V.1, São Paulo. Moderna. 2014.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	<i>CAMPUS</i> <i>(Valença)</i>
--	--

1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.		
Componente curricular: Física		
Ano: 1º Ano		Código: ALI1FIS26
Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 120	Total de horas: 100 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica:	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____	
T* (X) P** ()	_____	
T/P ()	_____	
2 - EMENTA:		
Esta é uma disciplina fundamental no estudo da Física, dedicada ao campo da Mecânica Newtoniana. O curso está organizado em quatro grandes áreas: cinemática, dinâmica, gravitação e estática. O tema cinemática aborda o estudo dos movimentos na translação e suas diferentes representações; a dinâmica explora as leis de Newton, princípios fundamentais e suas aplicações em diversos contextos; a gravitação envolve o estudo das leis que regem a interação entre corpos massivos; e a estática investiga o equilíbrio de partículas e corpos rígidos. Ao longo de toda a disciplina, o conteúdo teórico é sempre contextualizado com situações do cotidiano, ressaltando a conexão da Mecânica com outras áreas da ciência e sua importância no mundo atual.		
3-OBJETIVOS:		
O objetivo fundamental desta disciplina é possibilitar ao estudante o desenvolvimento de uma cultura científica sólida, promovendo a compreensão dos princípios da Mecânica Newtoniana e sua aplicação na interpretação e solução de situações do cotidiano e em contextos interdisciplinares. Dentre os objetivos específicos, destacam-se as seguintes competências e habilidades: compreensão dos conceitos de grandezas físicas, unidades de medida, Algarismos significativos e método científico; domínio das operações básicas com vetores; análise e descrição dos movimentos em uma e duas dimensões; compreensão e aplicação das leis de Newton; entendimento dos conceitos de energia, momento linear e momento angular e suas implicações em sistemas físicos; estudo das leis de Kepler e da gravitação universal; e análise das condições de equilíbrio em corpos rígidos. A disciplina busca, ainda, estimular a capacidade de interpretação de gráficos, resolução de problemas, utilização de instrumentos e linguagem científica, estabelecendo conexões entre a Física e outras áreas do conhecimento.		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
➤ <u>Introdução à Física</u> O que é Física? A relação da Física com as demais ciências. O método científico. Algarismos significativos e ordem de grandeza. Grandezas físicas. Sistemas de unidades. O Sistema Internacional de Unidades (SI).		

➤ Cinemática

Vetores. Movimentos retilíneos em 1 dimensão. Movimentos em 2 dimensões (movimento de projéteis e movimento circular e uniforme). Cinemática angular.

➤ Dinâmica

As leis de Newton e suas aplicações. Trabalho e energia cinética. Energia potencial. Energia mecânica. Centro de massa, impulso, momento linear e colisões. Dinâmica da rotação e momento angular.

➤ Gravitação

Breve história sobre a astronomia. As leis de Kepler. A lei da gravitação universal de Newton.

➤ Estática

Equilíbrio de uma partícula. Equilíbrio de um corpo rígido. Centro de gravidade.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BARRETO FILHO, Benigno; SILVA, Claudio Xavier da; NEGRÃO, Lucas Caprioli. **360º Física: ensino médio**: Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora FTD, 2024.

- ALVARENGA, Benedito; MÁXIMO, Antônio. **Física: Contexto & Aplicações**. Volume 1, 2.ed. São Paulo: Editora Scipione, 2016.

- BONJORNIO, José Roberto. **Coleção Identidade**. Volume único, 1º ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2024.

- XAVIER, Claudio; BARRETO, Benigno. **Coleção Física Aula por Aula – Mecânica**. Volume 1, 3.ed. São Paulo: Editora FTD, 2016.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FUKUI, Ana; MOLINA, Madson; OLIVEIRA, Venerando Santiago de. **Ser protagonista: ciências da natureza e suas tecnologias: física**. Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora SM, 2024.

- GUIMARÃES, Luiz Alberto; FONTE BOA, Marcelo C. **Física**. Niterói: Editora Galera Hiperfísica, 2010.

- HEWITT, Paul. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Editora Bookman, 2015.

- OGATA, Ernani; PIETROCOLA, Maurício. **Interação: ciências da natureza e suas tecnologias: física**. Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2024.

- RAMALHO, J. F.; NICOLAU, G.; TOLEDO, P. A. **Os Fundamentos da Física – Mecânica**. Volume 1, 10.ed. São Paulo: Editora Moderna, 2009.- RAMALHO, J. F.; NICOLAU, G.; TOLEDO, P. A. **Os Fundamentos da Física – Mecânica**. Volume 1. 12.ed. São Paulo: Editora Moderna, 2016.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: História			
Ano: 1º Ano		Código: ALI1HIST26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Pesquisas e Práticas de Ensino em Humanidades (Lapenseh).		
2 - EMENTA: O componente curricular aborda o estudo introdutório da História, abordando seus conceitos fundamentais, noções de tempo histórico, fontes e narrativas, bem como a análise dos sujeitos históricos, memória e identidade. O Antigo Regime, o Iluminismo e a dupla revolução, introduzindo, assim, o mundo contemporâneo, o acelerado desenvolvimento industrial e urbano, a institucionalização da sociedade capitalista e a internacionalização da economia entre o final do século XVIII e a primeira metade do século XIX. A afirmação da sociedade burguesa, a filosofia política liberal e as críticas às mudanças sociais que deram origem ao socialismo e ao conservadorismo. As estruturas coloniais decorrentes da Expansão Marítima e Comercial Europeia, com ênfase na América Ibérica. A tentativa de reestruturação da ordem colonial, sua crise e os processos de independências nas Américas. As revoluções e independências nas Américas, a consolidação dos Estados Nacionais e as diversas cidadanias no contexto republicano latino-americano, além da gradual formação do imperialismo norte-americano. A emancipação política brasileira, iniciando pelas conjurações coloniais, passando pela chegada da Corte portuguesa ao Rio de Janeiro e pelo processo de interiorização da metrópole. A construção do Estado imperial, abordando temas como unitarismo, federalismo, liberalismo, romantismo e conservadorismo, além de questões relacionadas à cidadania, escravidão, ordem e exclusão. A economia imperial, com ênfase na continuidade e nas transformações do sistema agroexportador, nos impactos da escravidão sobre as relações econômicas e na diversificação regional da produção, destacando a cafeicultura e a interação com o mercado internacional. As rebeliões regionais e movimentos de contestação ao poder centralizado, bem como as transformações territoriais decorrentes de disputas fronteiriças, que culminaram em conflitos externos, como a Guerra do Paraguai. As marcas históricas deixadas pela escravidão nas Américas, especialmente no Brasil, destacando seus impactos nas estruturas sociais. Políticas oficiais relativas aos povos indígenas e os efeitos dos discursos civilizatórios sobre as populações originárias. Analisa os impactos do imperialismo europeu na África e na Ásia e as resistências locais aos discursos que legitimaram a exploração.			
3-OBJETIVOS:			

- Identificar diferentes formas de compreensão da noção de tempo e de periodização dos processos históricos (continuidades e rupturas).
- Identificar a gênese da produção do saber histórico e analisar o significado das fontes que originaram determinadas formas de registro em sociedades e épocas distintas.
- **Compreender as principais características do Antigo Regime**, reconhecendo suas estruturas políticas, sociais e econômicas, bem como os fatores que levaram à sua crise.
- **Analisar os princípios do Iluminismo**, relacionando-os às transformações políticas e sociais ocorridas no final do século XVIII.
- **Interpretar os impactos da Revolução Francesa e da Revolução Industrial** como expressões da chamada "dupla revolução" que deu origem ao mundo contemporâneo.
- **Explicar o processo de consolidação da sociedade capitalista**, com ênfase no desenvolvimento industrial, na urbanização e na nova dinâmica econômica internacional.
- **Discutir a afirmação da sociedade burguesa e a filosofia política liberal**, avaliando seus fundamentos e implicações para as instituições modernas.
- **Identificar e compreender as críticas às transformações sociais e econômicas do período**, destacando as origens e os principais fundamentos do pensamento socialista e conservador.
- **Estabelecer conexões entre os processos históricos do século XVIII e XIX e os desafios sociais e políticos do mundo atual**, desenvolvendo uma visão crítica e contextualizada da história.
- Descrever as formas de organização das sociedades americanas no tempo da conquista com vistas à compreensão dos mecanismos de alianças, confrontos e resistências.
- Analisar os diferentes impactos da conquista europeia da América para as populações ameríndias e identificar as formas de resistência.
- Analisar, com base em documentos históricos, diferentes interpretações sobre as dinâmicas das sociedades americanas no período colonial.
- Analisar a formação histórico-geográfica do território da América portuguesa por meio de mapas históricos.
- Identificar a distribuição territorial da população brasileira em diferentes épocas, considerando a diversidade étnico-racial e étnico-cultural (indígena, africana, europeia e asiática).
- Caracterizar a ação dos europeus e suas lógicas mercantis visando ao domínio no mundo atlântico.
- Descrever as dinâmicas comerciais das sociedades americanas e africanas e analisar suas interações com outras sociedades do Ocidente e do Oriente.
- Discutir o conceito de escravidão moderna e suas distinções em relação ao escravismo antigo e à servidão medieval.
- Analisar os mecanismos e as dinâmicas de comércio de escravizados em suas diferentes fases, identificando os agentes responsáveis pelo tráfico e as regiões e zonas africanas de procedência dos escravizados.

- Identificar e analisar o equilíbrio das forças e os sujeitos envolvidos nas disputas políticas durante o Primeiro e o Segundo Reinado.
- Identificar, comparar e analisar a diversidade política, social e regional nas rebeliões e nos movimentos contestatórios ao poder centralizado.
- Relacionar as transformações territoriais, em razão de questões de fronteiras, com as tensões e conflitos durante o Império.
- Analisar a estrutura e as transformações da economia imperial, com ênfase no sistema agroexportador, na escravidão e na diversificação regional da produção, relacionando-as ao contexto político e social do período.
- Identificar as questões internas e externas sobre a atuação do Brasil na Guerra do Paraguai e discutir diferentes versões sobre o conflito.
- Formular questionamentos sobre as consequências da escravidão nas Américas, com base na seleção e consulta de fontes de diferentes naturezas.
- Identificar e relacionar aspectos das estruturas sociais da atualidade com a escravidão no Brasil.
- Identificar e analisar as políticas oficiais com relação ao indígena durante o Império.
- Estabelecer relações causais entre as ideologias raciais e o determinismo no contexto do imperialismo europeu e seus impactos na África e na Ásia.
- Reconhecer os principais produtos, utilizados pelos europeus, procedentes do continente africano durante o imperialismo e analisar os impactos sobre as comunidades locais na forma de organização e exploração econômica.
- Caracterizar e contextualizar aspectos das relações entre os Estados Unidos da América e a América Latina no século XIX.
- Identificar e contextualizar o protagonismo das populações locais na resistência ao imperialismo na África e Ásia.
- Identificar as tensões e os significados dos discursos civilizatórios, avaliando seus impactos negativos para os povos indígenas e as populações negras nas Américas.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ **Introdução à História.**
 - Introdução à História.
 - Conceitos de *História*, *Tempo Histórico*, *Fontes Históricas*, *Narrativa Histórica*, *Sujeitos Históricos*, *Memória*, *Identidade*.
- ✓ **A formação do mundo contemporâneo.**
 - Introdução à História.
 - Conceitos de *História*, *Tempo Histórico*, *Fontes Históricas*, *Narrativa Histórica*, *Sujeitos Históricos*, *Memória*, *Identidade*.
 - Iluminismo, liberalismo e crise do Antigo Regime.
 - Conceitos de *Iluminismo*, *Liberalismo*, *Antigo Regime*, *Despotismo Esclarecido* e *Cidadania*.
 - A Revolução Industrial e seus desdobramentos.
 - Conceitos de *Revolução*, *Revolução Industrial*, *Capitalismo*, *Burguesia*, *Proletariado* e *Urbanização*.
 - A Revolução Francesa e a Era Napoleônica.
 - Conceito de *Revolução Liberal-Burguesa* e *democracia*.
- ✓ **A reconstrução da Europa Pós-Napoleônica e o Congresso de Viena.**
- ✓ **O Antigo Sistema Colonial de base mercantilista**
 - O império português;
 - Tipos de colonização: os exemplos inglês e espanhol;

- Conceitos: *Trabalho Livre, Trabalho Compulsório, Servidão por Contrato, Servidão Indígena, Plantation*.
- ✓ **A colonização portuguesa na América.**
 - Conceito de *Civilização Ocidental*;
 - As comunidades nativas e o processo de conquista: o descobrimento e o chamado período pré-colonial;
 - Conceitos de *etnocentrismo* e *aculturação*;
 - Organização do poder na colônia: Capitânias hereditárias, governo-geral e câmaras municipais;
 - Conceitos de *aristocracia* e *patriarcalismo*;
 - A ocupação do território e a constituição de regiões coloniais diferenciadas;
 - A escravidão colonial;
 - Conceito de *escravidão*;
 - A cultura colonial: cultura e religiosidades
- ✓ **A crise do Antigo Sistema Colonial e as releituras do ideário liberal na América.**
 - Conceitos de *Independência/dependência*.
 - O processo de independência das Treze Colônias Inglesas – Revolução Americana?
 - O exemplo singular da colônia francesa do Haiti.
 - O processo de independência da América Espanhola.
 - Conceito de *república*.
 - O processo de Independência da América Portuguesa.
 - Conceito de *monarquia*.
- ✓ **O longo século XIX na Europa: condições históricas.**
 - As revoluções liberais e nacionais na Europa/ “ondas revolucionárias”.
 - As doutrinas socialistas, “o Manifesto Comunista” e o movimento operário.
 - Conceitos de *Socialismo, Anarquismo* e *Comunismo*.
 - As orientações conservadoras dos Estados; nacionalismo e realismo na segunda metade do século XIX.
 - Conceito de *nacionalismo* e *Estado nacional*.
- ✓ **Construção e afirmação dos Estados nacionais americanos.**
 - Os Estados Unidos: o “Destino Manifesto” e a consolidação da identidade nacional norte-americana.
 - Conceitos de *unitarismo* e *federalismo*.
 - A construção dos Estados nacionais na América Hispânica.
 - Conceito de *caudilhismo*.
- ✓ **O Império do Brasil – o Estado Nacional Monárquico.**
 - Conceito de *Império*.
 - A construção e afirmação da ordem monárquica escravista.
 - Conceito de *aristocracia*.
 - A crise da ordem e a transição para a República/Abolição.
 - Conceitos de *Trabalho livre/trabalho assalariado*.
- ✓ **O processo de oligopolização e internacionalização da economia capitalista.**
 - Conceito de *capitalismo monopolista*.
 - O neocolonialismo na África e na Ásia.
 - Conceito de *imperialismo*.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FAUSTO. **História do Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2024.

HOBBSBAWM, Eric J. **A era das revoluções**. 1789 – 1848. 25. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2015.

TAYLOR, A. J. P. **A luta pela supremacia na Europa: 1848-1918**. São Paulo: Editora Unesp, 2024.

MACEDO. José Rivair. **História da África**. São Paulo: Contexto, 2014.

WILLIAMSON, Edwin. **História da América Latina**. Portugal: Edições 70, 2012.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDERSON, Perry. **Linhagens do Estado absolutista**. São Paulo: Unesp, 2016.

HOBSBAWM, Eric J. **A era do capital**. 1848 – 1875. 24. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2015.

HOBSBAWM, Eric J. **A era dos impérios**. 1875 – 1914. 13. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2015.

IZECKSOHN, Victor. **Estados Unidos: uma história**. São Paulo: Contexto, 2021.

PRADO, Maria Lígia; PELLEGRINO, Gabriela. **História da América Latina**. São Paulo: Contexto, 2014.

SCHWARCS, Lília Moritz; STARLING, Heloísa Murgel. **História do Brasil: uma biografia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.

VISENTINI, Paulo Fagundes; RIBEIRO, Luiz Dario Teixeira; PEREIRA, Analúcia Danilevicz. **História da África e dos africanos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Inglês			
Ano: 1º Ano		Código: ALI1LEST26	
Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: O componente curricular trabalha o inglês (língua adicional) como parte integrante de um mundo multilíngue e globalizado. Busca propiciar o entendimento de que o aprendizado de uma ou mais línguas pode possibilitar o acesso a bens culturais da humanidade construídos em outras partes do mundo. Além disso, procura possibilitar o engajamento dos alunos em práticas discursivas em nível global, já que grande parte da produção de discursos que circula globalmente é construída em inglês. A disciplina focaliza, principalmente, a leitura como fonte de informação e prazer, utilizando-a como forma de acesso ao mundo do trabalho e dos estudos avançados. Também busca propiciar o engajamento dos alunos em práticas de reflexão acerca de usos socialmente situados da linguagem, abordando questões sobre identidades, culturas e sociedades. Para tanto, a disciplina busca desenvolver o aprendizado de estratégias de leitura e de competências linguísticas em inglês a partir de diferentes gêneros discursivos.			
3-OBJETIVOS: - Apresentar as estratégias de leitura que irão atuar como subsídios para o desenvolvimento das habilidades de compreensão leitora; - Desenvolver competências linguísticas em inglês como língua adicional, a partir de gêneros discursivos variados existentes em nosso contexto sócio-histórico (ênfasis no emprego de diferentes tipologias textuais); - Reconhecer os elementos gramaticais contextualizados à sua função; - Entender partes do texto através de dispositivos de coesão lexical; - Desenvolver o domínio lexical / semântico, reconhecendo os afixos e suas funções; - Utilizar dicionário/tradutor de forma objetiva e eficaz; - Reconhecer o sentido geral de um texto; - Localizar informações específicas de um texto.			
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: - Considerações gerais sobre a linguagem, o discurso e o processo de construção de sentidos na contemporaneidade; - Considerações gerais sobre a leitura; - Uso do dicionário: abreviações, símbolos fonéticos e definições; - Abordagem intensiva e extensiva da leitura; - Relação entre técnicas de leitura e os níveis de compreensão do texto;			

- Introdução às estratégias de leitura: layout, skimming, scanning, utilização de informação não-linear, convenções gráficas, indicações de referências, multimodalidade, palavras-chave, cognatos, inferência;
- Formação de palavras;
- O sintagma nominal;
- Marcadores discursivos;
- Coesão referencial;
- Sinais de sequência entre eventos;
- Verbos (tempo e aspecto): Presente Simples, Progressivo e Perfeito; Passado Simples;
- Verbos modais;
- Grau comparativo;
- Pronomes relativos e coesão;
- Expressão de opinião;
- Expressão de concordância e discordância.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, DF: SEF/MEC, 2017.

MOITA LOPES, L.P. da. Inglês e globalização em uma epistemologia de fronteira: ideologia linguística para tempos híbridos. **D.E.L.T.A.**, 24, PP 309-340, 2008.

HARPER COLLINS Publishers. **Collins Cobuild English Grammar**. London: Collins Cobuild, 1994.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica**. Brasília, DF: SEF/MEC, 2013.

KALANTZIS, M. & COPE, B. **Literacies**. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.

LACOSTE, Y.; RAJAGOPALAN, K. [org.]. **A geopolítica do inglês**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

LOURO, G. L. **Um corpo estranho: ensaios sobre sexualidade e teoria queer**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

MELO, G. C. V.; SILVA, K. S.; SANTOS, T. M. Práticas antirracistas na sala de aula de Língua Inglesa: ações que fazemos com a linguagem na Educação Básica. **Revista Soletas**, v. 47, p. 155, 2023.

MURPHY, R. **English Grammar in Use**. Cambridge University Press, Cambridge, 1998.

ROJO, R.; BARBOSA, J. P. **Hipermodernidade, multiletramentos e gêneros discursivos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2015.

TILIO, R. (Org.); SZUNDY, P. T. C. (Org.). **Letramento sociointeracional crítico na educação linguística em língua inglesa**. 1º. ed. Campinas: Pontes Editores, 2024.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO: Bruno Silva Lopes			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (1º ano)			
Componente curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Ano: 1º ano		Código: ALI1LPLB26	
Nº de aulas semanais: 04	Total de aulas: 160		Total de horas: 133 h (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: A disciplina de Língua Portuguesa e Literatura Brasileira, essencial ao desenvolvimento cultural, político, social, cognitivo e linguístico do educando, aborda a linguagem humana, transdisciplinar por essência, em seus aspectos múltiplos, a saber: estruturação, dinamicidade, normatividade, dialogismo e interatividade. Nesse sentido, o componente curricular busca trabalhar, numa perspectiva criativa e pluridimensional, as habilidades de leitura, escrita e oralidade em língua materna tendo como eixo norteador a diversidade de gêneros textuais circulantes na sociedade, de tal sorte que o aluno, no decorrer do ensino médio, possa desenvolver cabalmente sua competência discursiva, essencial ao exercício pleno da cidadania. No tocante aos textos literários, patrimônio cultural de um povo, releva dizer que a disciplina possibilita ao aluno entrar em contato com as especificidades desses textos, refinando habilidades de compreensão e interpretação de discursos, de modo a valorizar a leitura não apenas como fonte de informação, mas também de fruição estética.			
3-OBJETIVOS: Nas áreas de códigos, linguagens e suas tecnologias, o aluno deverá ser capaz de: Desenvolver competências de escrita/fala, leitura/escuta e reflexão sobre a língua; Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação; Entender a língua a partir de uma perspectiva discursiva e dialógica e o uso da linguagem como ação social no mundo, como prática que não existe fora da História, das situações sociais e das formações ideológicas;			

Compreender o texto literário e suas especificidades como partes do nosso patrimônio cultural e como gênero que possibilita uma reflexão complexa sobre a língua, bem como sobre as formas de construir sentido e reinterpretar o mundo;
 Interpretar o texto como unidade fundamental de língua e literatura;
 Ser um usuário competente da língua portuguesa nas diferentes situações discursivas;
 Entender os princípios das tecnologias da comunicação e da informação e associá-las aos conhecimentos científicos, às linguagens que lhe dão suporte e aos seus impactos nos processos de produção do conhecimento e na vida social.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

O signo linguístico e a construção dos sentidos.
 Texto e textualidade.
 Gêneros do discurso e tipos textuais: visão integradora.
 Discurso, efeitos de sentido, intertextualidade e interdiscursividade.
 Alusão, citação, paráfrase e paródia.
 Ambiguidade, ironia e humor.
 O verbal e não verbal na construção do texto.
 Funções da linguagem.
 Norma, variedades linguísticas e preconceito linguístico.
 Construções de gênero e raça em diferentes gêneros textuais.
 Os processos de formação de palavras na construção de sentidos do texto: neologismos e empréstimos linguísticos.
 Estrutura das palavras.
 Introdução às classes de palavras.
 Gêneros do discurso I: tirinha, charge, história em quadrinho e cartum;
 Gêneros do discurso II: seminário, relatório, resumo e debate regrado.
 Gênero do discurso III: infográfico, meme, comentário digital, podcast/vídeo de divulgação.
 Introdução ao modo argumentativo.
 Práticas de escrita autoral: artigo de opinião, carta argumentativa e dissertação-argumentativa.
 Arte e literatura.
 Aspectos poéticos do uso da linguagem.
 A cosmogonia africana e indígena.
 Gêneros literários.
 Origens da Literatura em língua portuguesa.
 Estéticas do Brasil colonial: Barroco e Arcadismo.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABAURRE, M. B. M., ABAURRE, M. L. & PONTARA, M. *Português: contexto, interlocução e sentido*. São Paulo: Moderna, 2010. (Volumes 1, 2 e 3).
 CEREJA, Willian R. & MAGALHÃES, Thereza C. *Português: linguagens* (Volume único). São Paulo: Atual, 2003.
 PLATÃO, F. & FIORIN, J. L. *Para Entender o Texto: leitura e redação*. São Paulo: Ática, 1992.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEREDO, José Carlos de. *Gramática Houaiss de Língua Portuguesa*. 2ª Ed. – São Paulo: Publifolha, 2008.
 CARNEIRO, Agostinho D. *Redação em construção: a escritura do texto*. São Paulo: Moderna, 2001.

KOCH, Ingedore. *Texto e Coerência*. São Paulo, Cortez, 1999.
 PLATÃO, F. & FIORIN, J. L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo: Ática 2005.
 TERRA, Ernani. *Curso prático de gramática*. São Paulo: Scipione, 2002.



Centro Federal de Educação Tecnológica
 Celso Suckow da Fonseca

UNED
Valença

1- IDENTIFICAÇÃO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

Componente curricular: Matemática

Ano: 1º Ano

Código: ALI1MAT26

**Nº de aulas
 semanais: 04**

Total de aulas: 160

Total de horas: 133 horas
 (50 min/aula)

**Abordagem
 Metodológica:**

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?
 (x) SIM () NÃO Qual(is)? Informática

T* () P** ()
 T/P (x)

2 - EMENTA:

Essa disciplina, além de instrumentalizar o aluno com um conjunto de técnicas e estratégias para aplicação em diversas áreas do conhecimento, contribui para o desenvolvimento de processos de pensamento e a aquisição de atitudes, formando no aluno a capacidade de resolver problemas, gerando hábitos de investigação, proporcionando uma visão ampla e científica da realidade.

3 - OBJETIVOS:

- Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral;
- Aplicar seus conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, na atividade tecnológica e nas atividades cotidianas;
- Analisar e valorizar informações provenientes de diferentes fontes, utilizando ferramentas matemáticas para formar uma opinião própria que lhe permita expressar-se criticamente sobre problemas da Matemática, das outras áreas do conhecimento e da atualidade;
- Desenvolver as capacidades de raciocínio e resolução de problemas, de comunicação, bem como o espírito crítico e criativo;
- Utilizar com confiança procedimentos de resolução de problemas para desenvolver a compreensão dos conceitos matemáticos;
- Expressar-se oral, escrita e graficamente em situações matemáticas e valorizar a

precisão da linguagem e as demonstrações em Matemática;

- Estabelecer conexões entre diferentes temas matemáticos e entre esses temas e o conhecimento de outras áreas do currículo;
- Reconhecer representações equivalentes de um mesmo conceito, relacionando procedimentos associados às diferentes representações;
- Promover a realização pessoal mediante o sentimento de segurança em relação às suas capacidades matemáticas, o desenvolvimento de atitudes de autonomia e cooperação.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conjuntos e Conjuntos Numéricos
- Estudo das funções, equações e inequações: constante, afim, quadrática, definida por mais de uma sentença (modular), exponencial e logarítmica.
- Razão e proporção.
- Triângulos, polígonos, polígonos regulares, quadriláteros notáveis.
- Semelhança e congruência de triângulos.
- Relações métricas e trigonométricas no triângulo retângulo.
- Áreas de figuras planas.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANTE, L.R.; VIANA, F. Do seu Jeito: Matemática. v.1. São Paulo: Ática, 2024.

IEZZI, G.; DEGENSZAJN, D.; TAMARI, M.; PASMANIK, G. Identidade Saraiva: Matemática. v.1. São Paulo: Saraiva, 2024.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, A. Matemática: ciências e aplicações. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2017. 1 v.

DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: função afim e função quadrática. São Paulo: Ática, 2020.

DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: função exponencial, função logarítmica e sequências. São Paulo: Ática, 2020.

DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: geometria plana e geometria espacial. São Paulo: Ática, 2020. IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar: conjuntos e funções. 8ed. São Paulo: Atual. 2004. v.1.

IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar: logaritmos. 9ed. São Paulo: Atual. 2004. 2 v.



**Centro Federal de Educação Tecnológica
Celso Suckow da Fonseca**

**CAMPUS
(Valença)**

1- IDENTIFICAÇÃO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.		
Componente curricular: Química		
Ano: 1º Ano	Código: ALI1QUI26	
Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 120	Total de horas: 100 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** ()) T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____	
2 - EMENTA: O componente curricular trabalha a introdução à História da Química e a importância dessa ciência para a sociedade. As propriedades das substâncias e dos materiais, destacando os processos de separação. Os modelos da evolução da matéria e a análise de sua evolução histórica. As interações atômicas e moleculares. Além das funções químicas inorgânicas.		
3-OBJETIVOS: • Ler e interpretar códigos, nomenclaturas e textos próprios da Química, fazendo a transposição entre diferentes formas de representação, além de compreender e utilizar conceitos químicos dentro de uma visão macroscópica; • Utilizar ideias, conceitos, leis, modelos e procedimentos científicos associados à Química; • Inserir conhecimentos científicos nos diferentes setores da sociedade, suas relações com os aspectos políticos, econômicos e sociais de cada época e com a tecnologia e cultura contemporâneas;		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • Propriedades da Matéria e suas transformações • Estados físicos da matéria • Substâncias simples e compostas • Propriedades específicas da matéria • Misturas comuns, Eutéticas e Azeotrópicas • Processos de separação • Introdução ao conceito de Reação Química • Reagentes e produtos		

- Tipos de reação
- Equações químicas: coeficiente, índice e balanceamento por tentativas.
- Alotropia
- Leis ponderais
- Modelos atômicos
- Número atômico, de nêutrons e de massa
- Semelhanças atômicas
- Distribuição eletrônica (em camadas e subníveis)
- Tabela periódica e propriedades periódicas
- Mol, número de Avogadro e massa molar
- Ligações químicas
- Geometria molecular e interações intermoleculares
- Polaridade de ligação e de molécula
- Funções inorgânicas

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. Química na Abordagem do Cotidiano. São Paulo: Moderna, 2011. 1 v.

LISBOA, J. C. F. Ser Protagonista Química. São Paulo: Edições SM, 2011. 1 v.

MACHADO, A. H.; MORTIMER, E. F. Química. São Paulo: Scipione, 2011. 1 v.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MOL, G. S. et al. Química para a Nova Geração: Química cidadã. São Paulo: Nova Geração, 2010. 1 v.

REIS, M. Química: Meio Ambiente, Cidadania, Tecnologia. São Paulo: FTD, 2010. 1 v.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química — volume único - 5. ed. reform. — São Paulo: Saraiva, 2002.

TREICHEL, P.J; WEAVER, G. C.; KOTZ, J. C. Química Geral e Reações Químicas – Vol. I. 6ª edição. Cengage Learning. 2009.

SARDELA, A. Química. São Paulo: Ática, 2000. Único v.



**Centro Federal de Educação Tecnológica
Celso Suckow da Fonseca**

CAMPUS
(Valença)

1- IDENTIFICAÇÃO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.

Componente curricular: Sociologia		
Ano: 1º Ano		Código: ALI1SOC26
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica:	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ T* (X) P** () T/P ()	
2 - EMENTA: O componente curricular de Sociologia introduz o/a estudante à reflexão sobre o significado da disciplina no Ensino Médio e às principais questões que estruturam o campo das Ciências Sociais. Aborda os fundamentos do pensamento sociológico, como o estranhamento e a desnaturalização dos fenômenos sociais, bem como o contexto histórico do surgimento da disciplina. Estuda os precursores (Comte, Martineau e Saint – Simon) e os clássicos Marx, Weber e Durkheim, com ênfase aos seus métodos de análise. Introduz conceitos e categorias da Antropologia – socialização, cultura, etnocentrismo, relativismo cultural, diversidade cultural, identidade e alteridade – e apresenta as principais correntes antropológicas (evolucionismo, difusionismo, funcionalismo, culturalismo, estruturalismo e teoria interpretativa). Busca, ainda, relacionar os fundamentos teóricos a temas contemporâneos, como preconceito e discriminações sociais, ampliando a compreensão das relações entre indivíduo, cultura e sociedade.		
3-OBJETIVOS: • Refletir sobre o significado da Sociologia no Ensino Médio e sua relevância para compreender a vida social; • Identificar os fundamentos da análise sociológica, como estranhamento e desnaturalização; • Reconhecer os precursores e analisar os principais clássicos da Sociologia (Comte, Martineau, Saint-Simon, Marx, Weber e Durkheim) • Compreender conceitos fundamentais da Antropologia: cultura, socialização, diversidade cultural, etnocentrismo, relativismo cultural, identidade e alteridade; • Conhecer as principais correntes da Antropologia (evolucionismo, difusionismo, funcionalismo, culturalismo, estruturalismo e teoria interpretativa) • Relacionar os fundamentos teóricos da Sociologia e da Antropologia à análise crítica de temas contemporâneos, como preconceito e discriminações sociais na perspectiva interseccional.		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Unidade 1 – Introdução à Sociologia e às Ciências Sociais A Sociologia no Ensino Médio: importância e objetivos. Campo científico das Ciências Sociais: Sociologia, Antropologia e Ciência Política. Conceitos fundamentais: estranhamento e desnaturalização. Unidade 2 – O surgimento da Sociologia como ciência Contexto histórico do século XIX e a emergência da Sociologia.		

Precusores: Auguste Comte, Harriet Martineau e Saint-Simon.
A institucionalização da Sociologia.

Unidade 3 – Autores clássicos da Sociologia

Émile Durkheim: fatos sociais e método comparativo.

Max Weber: ação social e método compreensivo.

Karl Marx: classes sociais, conflito e materialismo histórico e dialético.

Unidade 4 – Conceitos e categorias da Antropologia

Cultura e socialização.

Diversidade cultural, etnocentrismo e relativismo cultural.

Identidade e alteridade.

Unidade 5 – Perspectivas teóricas da Antropologia

Evolucionismo Cultural.

Difusionismo.

Funcionalismo.

Culturalismo.

Estruturalismo.

Teoria Interpretativa.

Unidade 6 – Aplicações e problematizações sociais

Relações entre indivíduo, cultura e sociedade.

Preconceito, discriminações e diversidade social.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GUIDDENS, Anthony; SUTTON, Philip W. **Conceitos essenciais da Sociologia**. São Paulo: Editora Unesp. 2ª edição. 2014

DIÉGUEZ, Carla; ESTAMANHO, Rodrigo. **Sociologia – Moderna SuperAÇÃO!** Rio de Janeiro: Editora Moderna, 2026.

O'DONNELL, Julia; OLIVEIRA, Paulo Edison; ROTA, Paulo. **Sociologia por toda parte**. Rio de Janeiro: Editora FTD, 2026.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRUNETTA, Antonio Alberto; BODART, Cristiano das Neves; CIGALES, Marcelo Pinheiro. **Dicionário do Ensino de Sociologia**. Maceió: Editora Café com Sociologia, 2020.

CASTRO, Celso. **Textos básicos de Sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

AKOTIRENE, Carla. **Interseccionalidade**. RIBEIRO, DJAMILA (ORG). São Paulo: Editora Jandaíra, 2019.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura. Um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009, 23ª edição.

SILVA, Afrânio; LOUREIRO, Bruno; MIRANDA, Cássia et alli . **Sociologia em Movimento**. São Paulo: Moderna, 2014. Moderna, 2014.

QUINTANEIRO, Tânia. **Um Toque dos Clássicos**. Belo Horizonte: Ed. Minas Gerais, 2003.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO	
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial	
Componente curricular: Ciência Experimental	

Ano: 1º Ano		Código: ALI1CEXP26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Informática		
2 - EMENTA: A disciplina aborda a pesquisa científica no campo das ciências naturais, utilizando como ferramenta a informática básica (editor de texto: Word. Softwares de apresentação de trabalhos: Power Point. Planilhas eletrônicas: Excel. Formatação de Tabelas e Figuras). Os temas que serão abordados na disciplina são: as origens da ciência experimental; o conhecimento científico; a pesquisa científica: conceitos e características; os estudos: bibliográfico, exploratório, descritivo e experimental; a definição do tema para pesquisa; o problema de pesquisa, as hipóteses e as variáveis; experimentação em laboratório; as normas éticas na ciência; propriedade intelectual; plágio no mundo acadêmico; e, a comunicação audiovisual. A disciplina apresenta ainda fundamentos e aplicações das Normas da ABNT. Formatação de referências bibliográficas, bem como a elaboração e redação de projetos de pesquisa; artigos especializados, resumos para congressos e relatórios para disciplinas. Elaboração do currículo <i>Lattes</i> . Além desse aspecto, a disciplina aborda assuntos relacionados com o mercado de trabalho, tais como: elaboração de currículo; entrevista de emprego; comportamento no estágio; e, marketing pessoal.			
3 - OBJETIVOS: • Aplicar os principais conceitos básicos de informática na ciência experimental; • Conceituar e compreender a ciência experimental; • Conceituar pesquisa científica e hipótese; • Elaborar projetos, artigos, resumos e relatórios; • Aplicar as normas da ABNT; • Compreender a ética na ciência; • Preparar apresentações orais e painéis para congressos ou similares; • Elaborar currículos; • Compreender e aplicar o conceito de marketing pessoal.			
4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: 4.1. Informática básica 4.1.1. Editor de texto: Word. 4.1.2. Softwares de apresentação de trabalhos: Power Point. 4.1.3. Planilhas eletrônicas: Excel. 4.1.4. Formatação de tabelas e figuras 4.2. Origens da Ciência Experimental 4.3. O Conhecimento Científico 4.4. A Pesquisa Científica: Conceitos e Características			

- 4.4.1. O tema, o problema e a Hipótese em Pesquisa
- 4.5. Os Estudos: Bibliográfico, Exploratório, Descritivo e Experimental
- 4.6. A Comunicação Escrita na Ciência: Projetos, Artigos, Resumos e Relatórios
- 4.7. A Comunicação Audiovisual: Apresentações de Trabalhos
- 4.8. Normas da ANBT
- 4.9. Mercado de Trabalho
 - 4.9.1. Elaboração de Currículos
 - 4.9.2. Entrevista de Emprego
 - 4.9.3. Estágio nas Empresas
 - 4.9.4. Marketing Pessoal

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FENTANES, E.G. **A tarefa da ciência experimental: um guia prático para pesquisar e informar resultados nas ciências naturais**. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 187p.

MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SANTOS, J.A.; PARRA FILHO, D. **Metodologia Científica**. 2.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 251p.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A.; SILVA, R. da. **Metodologia Científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

COSTA, J.R. **Técnicas experimentais aplicadas às ciências agrárias**. Seropédica: EMBRAPA Agrobiologia, 2003. 102p.

FREIXO, M.J.V. **Metodologia Científica: Fundamentos, Métodos e Técnicas**. 4. ed. Lisboa: Instituto PIAGET, 2012.

KÖCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa**. 17.ed. Petrópolis: Vozes, 2000.

MEDEIROS, J.B. **Redação Científica: a prática de fichamentos. Resumos e resenha**. 12. Ed. São Paulo: Atlas, 2014. 331p.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Química Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Educação tecnológica e estatística			
1º Ano		Código: QUI1EIBP26	
Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 (50min./aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Informática		
2 - EMENTA: Essa disciplina, além de instrumentalizar o aluno com um conjunto de técnicas e estratégias para aplicação em diversas áreas do conhecimento, contribui para o desenvolvimento de processos de pensamento e a aquisição de atitudes, formando no aluno a capacidade de resolver problemas, gerando hábitos de investigação, proporcionando uma visão ampla e científica da realidade.			
3-OBJETIVOS: • Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias computacionais que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral; • Aplicar seus conhecimentos tecnológicos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência e nas atividades cotidianas; • Analisar e valorizar informações provenientes de diferentes fontes, utilizando ferramentas computacionais para formar uma opinião própria que lhe permita expressar-se criticamente sobre problemas de áreas do conhecimento e da atualidade; • Desenvolver as capacidades de raciocínio e resolução de problemas, de comunicação, bem como o espírito crítico e criativo; • Utilizar com confiança procedimentos de resolução de problemas para desenvolver a compreensão dos conceitos; • Expressar-se oral, escrita e graficamente nas situações do dia a dia e valorizar a precisão da linguagem; • Estabelecer conexões entre diferentes temas e o conhecimento de outras áreas do currículo; • Reconhecer representações equivalentes de um mesmo conceito, relacionando procedimentos associados às diferentes representações; • Promover a realização pessoal mediante o sentimento de segurança em relação às suas capacidades tecnológicas, o desenvolvimento de atitudes de autonomia e cooperação.			

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

4.1. Educação tecnológica

- Introdução ao uso de computadores.
- Editor de texto.
- *Software* de apresentação.
- Planilha eletrônica.
- Introdução ao pensamento computacional
- Algoritmos e programação
- Inteligências artificiais

4.2 Estatística básica

- Introdução à Estatística
- Tabelas de frequência
- Representação gráfica
- Medidas de tendência central e dispersão.
- Estatística e Probabilidade
- Testes (Z e T)
- Anova

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANTE, L.R.; VIANA, F. Do seu Jeito: Matemática. v.3. São Paulo: Ática, 2024.
IEZZI, G.; DEGENSZAJN, D.; TAMARI, M.; PASMNIK, G. Identidade Saraiva: Matemática. v.2. São Paulo: Saraiva, 2024.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: análise combinatória, probabilidade e computação. São Paulo: Ática, 2020.
DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: estatística e matemática financeira. São Paulo: Ática, 2020.
ALVES, J; CAMARGO, P; VICENTE, V. Identidade Saraiva: Educação Digital. São Paulo: Saraiva, 2024.
PIMENTEL, M; CARVALHO, F. IA Generativa e Educação: práticas e teorizações. Porto Alegre: Sociedade Brasileira de Computação, 2025.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial			
Componente curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos			
Ano: 1º Ano		Código: ALI1ITAL26	
Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 120	Total de horas: 100 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)?		
2 - EMENTA: Noções em: - Introdução à tecnologia de alimentos. - Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças. - Introdução à Tecnologia de bebidas. - Introdução à Tecnologia de cereais. - Introdução à Tecnologia de Carne. - Introdução à Tecnologia de Leite. - Sistema de qualidade. - Legislação de alimentos.			

- Embalagem e Rotulagem
3 - OBJETIVOS: Compreender e descrever os aspectos gerais do processamento de frutas e hortaliças, bebidas, cereais, carne e leite.
4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: 1. Atribuições do Técnico de Alimentos: 1.1 Pesquisa 1.2 Ensino 1.3 Indústria 2. Introdução às Tecnologias: 2.1 Processamento de Frutas, Hortaliças e Bebidas 2.2 Processamento de Cereais 2.3 Processamento de Carnes 2.4 Processamento de Leite 3. Noções de higiene em indústrias alimentícias 4. Legislação de Alimentos 5. Noções de Embalagens e Rotulagens
5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA: 1. GAVA, A.J.; BENTO DA SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511p. 2. ORDOÑEZ PEREDA, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Volume 2. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. 3. ORDOÑEZ PEREDA, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos. Volume 1. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.
6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: 1. VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas Alcoólicas: ciência e tecnologia – Volume 1. São Paulo: Blucher, 2010. 2. VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia – Volume 2. São Paulo: Blucher, 2010. 3. LAWRIE, R.A. Ciência da carne. Porto Alegre: Artmed, 2005. 4. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008. 5. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial			
Componente curricular: Microbiologia de Alimentos			
Ano: 1º Ano		Código: ALI1MICA26	
Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 120		Total de horas: 100 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (x)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? <u>Laboratório de Microbiologia</u> _____ _____		
2 - EMENTA: A disciplina aborda fundamentos da microbiologia e o papel dos microrganismos envolvidos na deterioração de alimentos e de interesse à saúde pública. O componente curricular trabalha as legislações de análise microbiológica de alimentos e capacita o discente na execução de análises estendendo sobre os princípios de Boas Práticas Laboratoriais (BPL), preparo de meios de cultura, autoclavação, inoculação, diagnóstico, expressão e interpretação de resultados.			
3-OBJETIVOS: - Definir aspectos gerais da microbiologia e da microbiologia de alimentos; - Identificar as doenças veiculadas por alimentos e água; - Compreender a produção de alimentos por microrganismos; - Identificar microrganismos indicadores e deteriorantes.			
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Conceitos e microrganismos de importância em alimentos. Métodos diretos e indiretos em contagem microbiana. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos.			

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263 p., il., 23 cm. Bibliografia: p. 235-244. ISBN 9788520506097.

FRANCO, B.D.G., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. 192p.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2005.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água. **Diário Oficial**, Brasília, 18 de setembro de 2003, Seção 1, Página 14.

BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 do Ministério da Saúde da Agência de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. **Diário Oficial**, Brasília, de 10 de janeiro de 2001.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. São Paulo: Editora Varela, 2005.

MOSSEL, D.A.A. & MORENO, B. (1985). **Microbiologia de los alimentos**. Fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la inocuidade y la calidad de los alimentos. Zaragoza: Ed. Acribia.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A., TANIWAKI, M. H., SANTOS, R. F. S., GOMES, R. A. R. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. São Paulo: Editora Varela, 2010. 632p.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS <i>(Valença)</i>
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.		
Componente curricular: Biologia		
Ano: 2º Ano	Código: ALI2BIO26	

Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Físico-Química e Laboratório de Informática.	
2 - EMENTA: A componente curricular Biologia trabalha o reconhecimento da importância do comportamento e da classificação dos seres vivos para a preservação do meio ambiente e sobrevivência do homem como espécie. Para tanto, propõe associar a morfofisiologia dos seres vivos como um processo contínuo, resultante de sua evolução e de sua adaptação. Paralelamente, aborda aspectos como a ética e o pensamento crítico sobre a preservação, associando o ser humano como parte integrante dos componentes ambientais. Este componente curricular, portanto, se adequa ao que é proposto pelas competências sugeridas pelas BNCC (Brasil, 2018) “Construir e utilizar interpretações sobre a dinâmica da Vida, da Terra e do Cosmos para elaborar argumentos, realizar previsões sobre o funcionamento e a evolução dos seres vivos e do Universo, e fundamentar decisões éticas e responsáveis.”		
3-OBJETIVOS: • Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e compreensão da enorme diversidade dos seres vivos. • Conhecer e utilizar os principais critérios de classificação, as regras de nomenclatura e as categorias taxonômicas reconhecidas atualmente. • Construir árvores filogenéticas para representar relações de parentesco entre diversos seres vivos. • Reconhecer as principais características de representantes de cada um dos cinco reinos, identificando especificidades relacionadas às condições ambientais. • Caracterizar os ciclos de vida de animais e plantas, relacionando-os com a adaptação desses organismos aos diferentes ambientes. • Estabelecer as relações entre as várias funções vitais através da anatomia e da fisiologia comparadas do organismo humano. • Distinguir, entre as principais doenças identificadas, as infectocontagiosas e parasitárias, as degenerativas, as ocupacionais, as carenciais, as sexualmente transmissíveis (DST) e as provocadas por toxinas ambientais. • Localizar os principais órgãos em um esquema representativo do corpo humano		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • Sistemática e classificação biológica: o Fundamentos da classificação biológica; o Noções de parentesco evolutivo; • As características gerais dos principais Domínios e Reinos dos seres vivos; o Eucaria, Bactéria e Archeobactéria: Monera; Protozoa; Fungi; Plantae; Animalia; • Princípios de anatomia e fisiologia da espécie humana: o Nutrição/Digestão; o Respiração o Circulação; o Excreção; o Reprodução; o Integração e controle corporal: Sistemas nervoso e endócrino		

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- # GODOY, Leandro Pereira de 360° Biologia: ensino médio: volume único / Leandro Pereira de Godoy, Geovana Caldeira Lourenço. -- 1. ed. -- São Paulo: FTD, 2024.
- # AMABIS J. M. e MARTHO, G. R. Biologia dos organismos. São Paulo: Moderna, 3 ed. 2010.
- # AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da Biologia Moderna, volume único. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2006.
- # LINHARES, S. e GEWANDSZNAJDER, F. Biologia Hoje - 2º Ano - Ensino Médio. São Paulo: Ática, 1ª Ed., 2012.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- # AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da Biologia Moderna, volume único. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2006.
- # BROCKELMANN, R. H. Conexões Com a Biologia. V.2, São Paulo. Moderna. 2014.
- # LINHARES, S; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia: Série Brasil. São Paulo: Ática, 2010. v., 2.
- # LOPES, S. Bio. São Paulo: Saraiva, 2008. Vol. único.
- # LOPES, S.; ROSSO, S. Bio - Sequência Clássica. São Paulo: Saraiva, 2010. V. 2

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Segundo Ano do Ensino Médio do curso Técnico Integrado em Alimentos		
Componente curricular: Educação Física		
Ano: 2º ano	Código: ALI2EDFI26	
Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas

		(50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO 1. Quadra Esportiva 2. Laboratório de Pesquisas e Práticas de Ensino em Humanidades (Lapenseh)	
2 - EMENTA: Estudo dos movimentos corporais ao longo da história e sua influência no surgimento da Educação Física como disciplina escolar. Análise do desenvolvimento e da massificação do esporte, com foco nas suas estratégias e objetivos. Reflexão sobre o lazer e o tempo livre, considerando práticas voltadas aos trabalhadores. Discussão sobre inclusão de pessoas com deficiência no contexto escolar e nas aulas de Educação Física, com ênfase na adaptação de práticas corporais e esportivas. Abordagens de aspectos de comunicação não verbal, como a linguagem corporal, por meio de vivências práticas e debates teóricos sobre corpo e subjetividades indissociáveis aos aspectos culturais, biológicos, antropológicos e filosóficos.		
3- OBJETIVOS: • Compreender o processo histórico de construção da Educação Física e sua inserção no currículo escolar. • Analisar o esporte e o lazer como instrumentos ideológicos e sua aplicação no ambiente escolar. • Debater os processos de exclusão e inclusão nas aulas de Educação Física. • Experimentar jogos adaptados que promovam a inclusão nas práticas escolares. • Identificar as características das fibras musculares e o funcionamento dos sistemas respiratório e cardiovascular durante atividades físicas. • Entender a linguagem corporal a partir de perspectivas sociais e culturais.		
4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • História da Educação Física. • Tendências pedagógicas da Educação Física. • Introdução ao lazer. • Educação Física Escolar e Inclusão. • Educação Física e Saúde I: funcionamento das fibras musculares e dos sistemas respiratório e cardiovascular. • Educação Física, corpos e subjetividades.		

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTRO, Jeimis Nogueira de *et al.* **Ensino do corpo**: identidade, gênero e cenas de cinema em aulas de Educação Física. Curitiba: CRV, 2021.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do Exercício**: Nutrição, Energia e Desempenho Humano. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024.

OLIVEIRA, Vitor Marinho. **O que é educação física**. 11. ed., São Paulo, SP: Editora Brasiliense, 2011.

6- BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBOSA, Cláudio L. A. **Educação Física e Filosofia**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

CARVALHO, Y.M.; RUBIO, K. Org. **Educação Física e Ciências Humanas**. Campinas: HUCITEC, 2001.

DAOLIO, Jocimar. **Da cultura do corpo**. 17. ed., Campinas, SP: Papirus, 2016.

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. **Educação Física Escolar**: compartilhando experiências. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. **Educação Física na escola**: implicações para a prática pedagógica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DARIDO, Suraya Cristina; SOUZA JÚNIOR, Osmar Moreira de. **Para ensinar Educação Física**: possibilidades de intervenção na escola. Campinas: Papirus, 2007.

DORNELLES, P. G.; WENETZ, I.; SCHWENGBER, M. S. V. (org.). **Educação Física e Gênero**: Desafios educacionais. Ijuí: Ed. Unijuí, 2013.

GHIRALDELLI JÚNIOR, Paulo. **Educação Física progressista**: a pedagogia crítico-social dos conteúdos e a Educação Física brasileira. São Paulo: Loyola, 1994.

KRAEMER, William J.. **Fisiologia do Exercício**: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MELO, Victor Andrade de; JÚNIOR, Edmundo de Drummond Alves. **Introdução ao lazer**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2012.

MUNSTER, Mey de Abreu V. **Educação física e esportes adaptados**: programas de ensino e subsídios para a inclusão. São Paulo: Editora Manole, 2023.

NEIRA, Marcos Garcia. (org.). **Educação Física Cultural**. São Paulo: Blusher, 2016.

NEIRA, Marcos Garcia. **Práticas Corporais**: Brincadeiras, Danças, Lutas, Esportes e Ginástica. Melhoramentos, 2014.

NETTER, Frank H.. **Atlas de anatomia humana**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2024.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. **Educação Física**: ensino médio. Curitiba, 2006. Disponível em:

http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/edfisica.pdf. Acesso em 12 dez. 2024.

SOARES, Carmem Lúcia. (org.). **Corpo e História**. 3. ed. Campinas, São Paulo: Autores Associados, 2006.

SOARES, Carmem Lúcia. (org.). **Pesquisas sobre o corpo**: ciências humanas e educação. Campinas, SP: Autores Associados, 2007.

		Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO					
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.					
Componente curricular: Filosofia					
2º Ano		Código: (Ver regra)			
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80		Total de horas: 60 (50min./aula)		
Abordagem Metodológica:	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____				
T* (x) P** () T/P ()	_____ _____				
2 - EMENTA: O componente curricular apresenta as principais questões postas pela história da Filosofia, a partir da intercessão entre conceito e diálogo, na proposta de ampliação de uma visão humanista da existência e desta em relação ao exercício profissional. Desenvolve o potencial crítico e promove o exercício dialético, contribuindo para a formação do pensamento autônomo. Aborda a Origem e nascimento da Filosofia: pensamento mítico-religioso e as correlações com o pensamento filosófico-científico. Apresenta os principais problemas e conceitos filosóficos da Epistemologia e Teoria do Conhecimento, discutindo acerca dos limites e da capacidade humana.					
3-OBJETIVOS: • Caracterizar a origem e a importância da Filosofia no decurso histórico e contextualizar as principais questões nos aspectos culturais, sociais, políticos, históricos. • Estimular o envolvimento com os aspectos conceituais, recorrente na literatura instaurada pela tradição filosófica e viabilizar a criação da perspectiva criativa e dinâmica de novos conceitos. • Compreender textos filosóficos e refletir filosoficamente sobre textos de outras áreas do conhecimento. • Elaborar por escrito o que foi apropriado de modo reflexivo. • Debater, tomando uma posição, defendendo-a argumentativamente e considerando a possibilidade de mudar de posição face aos argumentos mais consistentes. • Situar a importância, o legado e as especificidades da Filosofia e localizá-la como uma das dimensões para compreender e transformar o ser humano e o mundo. • Desenvolver o pensamento crítico e a consciência política.					
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:					

- O que é a Filosofia?
O que significa pensar filosoficamente? Múltiplas definições e problematizações.
- Filosofia ou filosofias?
Filosofia Africana.
Filosofia Indígena.
- A atividade racional e suas modalidades.
Os Pré-socráticos e as questões da *arkhé*, do *cosmos* e do *logos*.
O contraste entre *physis* (ordem natural) e *nomos* (ordem humana).
A questão do ser e do movimento em Parmênides e Heráclito.
- Democracia ateniense e suas relações com a democracia contemporânea.
Filosofia e Política no contexto da pólis grega: perspectiva argumentativa e inserção pública.
- Os filósofos da antiguidade
A metafísica de Platão: o mito da caverna, a teoria das ideias.
Epicuro: a teoria do conhecimento, a física e a ética.
- O problema do conhecimento.
Idade moderna – a revalorização do ser humano e da natureza.
Razão e experiência: as bases da ciência moderna.
Revolução científica do século XVII.
Racionalismo e Empirismo: o problema da origem, das fontes, das justificações e dos limites do conhecimento.
- Duvidar – O pensamento em busca de novos horizontes.
O exercício da dúvida por Descartes – Pensamento, Método, Ciência.
Legado cartesiano e o mundo moderno.
Razão esclarecedora e Razão comunicativa: Descartes, Habermas e os enredos da racionalidade na história da Filosofia.
Contribuições, limites e sentidos da Ciência, em seus distintos momentos históricos.
Implicações políticas, econômicas, sociais e ambientais do desenvolvimento científico.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia. Martins Fontes: São Paulo, 2012.

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: Introdução à Filosofia. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009

CHAUÍ, Marilena Iniciação à Filosofia: Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2010.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Coleção Os Pensadores, São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1979.

CAPISTRANO, Pablo. Simples Filosofia. Rocco, 2009.

Epicuro. Pensamentos. Martin Claret, s/d.

GONZALEZ, Lélia. Primavera para as rosas negras: Lélia Gonzalez em primeira pessoa. São Paulo: Diáspora Africana, 2018.

KRENAK, Ailton. Ideias para adiar o fim do mundo. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

MARCONDES, Danilo. Textos Básicos de Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 2ed, ZAHAR, 1999.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Física			
Ano: 2º Ano		Código: ALI2FIS26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (x)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Física e Engenharia e, eventualmente, o Laboratório de Informática		
2 - EMENTA:			
Esta é uma disciplina bastante ampla, que aborda diversos ramos da Física. Basicamente, o curso está dividido em três grandes áreas: fluidos, termodinâmica e ondas. O tema fluidos está dividido em hidrostática e hidrodinâmica; o tema termodinâmica está dividido em			

termometria, calorimetria, as leis da termodinâmica e aplicações; o tema ondas aborda conceitos e tópicos que podem ser aplicados tanto no campo da óptica quanto no campo da acústica com adaptações para as especificidades de cada campo.

3-OBJETIVOS:

O objetivo fundamental dos tópicos de Física no ensino médio é promover uma cultura e alfabetização científica que permita ao estudante compreender, avaliar e decidir sobre aspectos do cotidiano. Dentre os objetivos específicos podemos citar as seguintes habilidades e competências: construção e interpretação de gráficos; uso e significado das diversas unidades de medidas; uso e conhecimento de instrumentos científicos; capacidade de aplicar conhecimentos típicos da Física em outras áreas do conhecimento.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

➤ Hidrostática

Densidade. Pressão. Princípio de Stevin. Princípio de Pascal. Princípio de Arquimedes.

➤ Hidrodinâmica

Discussões gerais.

➤ Termologia

Temperatura. Escalas termométricas. Calor. Dilatação dos sólidos. Transmissão de calor.

➤ Estudo das propriedades dos gases

O gás ideal. A lei de Boyle. As leis de Charles/Gay-Lussac. A lei geral dos gases ideais. A equação de Clapeyron.

➤ Termodinâmica

Trabalho e energia interna. As leis da termodinâmica. O ciclo de Carnot e máquinas térmicas.

➤ Ondas

Classificação. Propriedades das ondas. Fenômenos ondulatórios. Velocidade de Propagação da Luz, do som e Equação de Taylor

➤ Som

Características do som. Nível Sonoro. Efeito Doppler. Ondas Estacionárias

➤ Óptica geométrica

Natureza da Luz. Princípios da óptica geométrica e aplicações. Reflexão e refração da luz. Espelhos planos e esféricos. Lentes esféricas. Defeitos da visão humana.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BARRETO FILHO, Benigno; SILVA, Claudio Xavier da; NEGRÃO, Lucas Caprioli. **360º Física: ensino médio**: volume único. 1.ed. São Paulo: Editora FTD, 2024.

- ALVARENGA, Benedito; MÁXIMO, Antônio. **Física: Contexto & Aplicações**. Volume 2. 2.ed. São Paulo: Editora Scipione, 2016.
- BONJORNIO, José Roberto. **Coleção Identidade**. Volume único, 1º ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2024.
- XAVIER, Claudio; Barreto, Benigno. **Coleção Física Aula por Aula – Termologia. Óptica. Ondulatória**. Volume 2, 3.ed. São Paulo: Editora FTD, 2016.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FUKUI, Ana; Molina, Madson; OLIVEIRA, Venerando Santiago de. **Ser protagonista: ciências da natureza e suas tecnologias: física**. Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora SM, 2024.
- GUIMARÃES, Luiz Alberto; Fonte Boa, Marcelo C. **Física**. Niterói: Editora Galera Hiperídia, 2010.
- HEWITT, Paul. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Editora Bookman, 2015.
- OGATA, Ernani; Pietrocola, Maurício. **Interação: ciências da natureza e suas tecnologias: física**. Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2024.

	Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS (Valença)
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Química Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.		
Componente curricular: Geografia		
Ano: 2º Ano		Código: ALI1GEO26
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____	
2 - EMENTA:		
O componente curricular introduz os conceitos fundamentais da ciência geográfica e apresenta os principais elementos da organização do espaço natural, com foco em sua apropriação e transformação pela ação humana. Também aborda a dinâmica populacional		

e as relações entre população e recursos, introduzindo o debate sobre os desafios socioambientais contemporâneos.

3 - OBJETIVOS:

- Desenvolver a leitura crítica do espaço geográfico a partir da cartografia e dos conceitos-chave da Geografia.
- Compreender a dinâmica do espaço físico e sua influência na configuração das paisagens.
- Estabelecer relações entre a ocupação humana e os recursos naturais.
- Analisar as transformações populacionais e seus impactos no espaço geográfico.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1º Trimestre – Fundamentos e Cartografia

- Introdução à Geografia: espaço geográfico, lugar, paisagem, território e região.
- A produção social do espaço.
- Noções de Cartografia: tipos de mapas, escalas, coordenadas geográficas, fusos horários, leitura e interpretação.
- Dinâmica geológica e relevo.

2º Trimestre – Organização do Espaço Físico

- Dinâmica atmosférica e climática.
- Hidrografia e recursos hídricos.
- Biogeografia e solos.
- Domínios morfoclimáticos do Brasil e do mundo (ênfase nos principais).

3º Trimestre – Geografia da População

- Dinâmica demográfica: crescimento e distribuição da população.
- Transição demográfica.
- Grupos populacionais subrepresentados (mulheres, negros, indígenas, população LGBTQIAPN+)
- Migrações e movimentos populacionais.
- População e recursos naturais.
- Energia: produção, consumo e geopolítica energética.
- Noções introdutórias de impactos ambientais e economia do meio ambiente.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, Angela Corrêa da; LOZANO, Ruy. **Moderna superação! Geografia 1º ao 3º ano** (Volume Único). São Paulo: Moderna, 2024.

SILVA, Edilson Adão Cândico; FURQUIM JÚNIOR, Laercio. **360º Geografia: 1º ao 3º ano** (Volume Único). São Paulo: FDT, 2024.

ROSS, Jurandir Luciano Sanches. (Org.). **Geografia do Brasil**. São Paulo: Edusp, 2008.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AB'SABER, Aziz. **Os domínios da natureza no Brasil**. Potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê, 2003.

AYOADE, J. O. **Introdução à climatologia dos trópicos**. Bertrand Brasil, 2011.

MOREIRA, Ruy. O que é geografia. 14 ed. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção Primeiro Pasos, 48).

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil: Território e Sociedade no início do século XXI**. 1. ed. Rio de Janeiro: BestBolso, 2011.

SENE, José Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. **Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. 5a. ed. São Paulo: Scipione, 2012.

TEIXEIRA, Wilson; FAIRCHILD, Thomas; TOLEDO, Maria Cristina Motta de; TAIOLÉ, Fábio. **Decifrando a Terra**. 2 ed. São Paulo: IBEP Nacional, 2009.

		Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS <i>(Valença)</i>	
1- IDENTIFICAÇÃO					
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.					
Componente curricular: História					
Ano: 2º Ano			Código: ALI2HIST26		
Nº de aulas semanais: 2		Total de aulas: 80		Total de horas: 67 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Pesquisas e Práticas de Ensino em Humanidades (Lapenseh).			
2 - EMENTA:					
O componente curricular aborda as guerras mundiais, a crise do entreguerras e suas manifestações político-ideológicas. A construção do regime republicano no Brasil,					

enfocando o processo de decadência da ordem escravocrata, a ascensão das aspirações republicanas e as discussões historiográficas referentes ao período de 1870 a 1920. Os dois cenários da República Velha: a Capital Federal e os "Estados", além de aspectos como o coronelismo, a política dos governadores, a aliança "café com leite" e o federalismo. A crise do regime republicano brasileiro, conhecida como a "crise dos anos vinte". Os desdobramentos da Era Vargas (1930-1945), com ênfase no corporativismo, trabalhismo, legislação social, autoritarismo, política cultural e econômica. A experiência democrática dos anos de 1945 a 1964, destacando o debate político entre nacionalismo e desenvolvimentismo, a constituição da sociedade de massas, os partidos políticos e os grupos sociais, como empresários, trabalhadores urbanos e rurais, a Igreja e os militares. O cenário mundial pós-Segunda Guerra Mundial, com ênfase na Guerra Fria, as contestações e novas alternativas políticas nas décadas de 1960 e 1970, a crise das experiências socialistas, o desenvolvimento tecnológico e a globalização. Discute também os conflitos étnico-religiosos, especialmente o debate Ocidente/Oriente, e aborda as questões de espaço, tempo e nação no final do século XX. Contempla ainda a implantação da ditadura militar e seu caráter de autoritarismo modernizador, a transição conservadora que marcou a Nova República e, por fim, as discussões conceituais acerca da pós-modernidade.

3-OBJETIVOS:

- Identificar e relacionar as dinâmicas do capitalismo e suas crises, os grandes conflitos mundiais e os conflitos vivenciados na Europa.
- Identificar as especificidades e os desdobramentos mundiais da Revolução Russa e seu significado histórico.
- Analisar a crise capitalista de 1929 e seus desdobramentos em relação à economia global.
- Descrever e contextualizar os processos da emergência do fascismo e do nazismo, a consolidação dos estados totalitários e as práticas de extermínio (como o holocausto).
- Caracterizar e discutir as dinâmicas do colonialismo no continente africano e asiático e as lógicas de resistência das populações locais diante das questões internacionais.
- Descrever e contextualizar os principais aspectos sociais, culturais, econômicos e políticos da emergência da República no Brasil.
- Caracterizar e compreender os ciclos da história republicana, identificando particularidades da história local e regional até 1954.
- Identificar os mecanismos de inserção dos negros na sociedade brasileira pós-abolição e avaliar os seus resultados.
- Discutir a importância da participação da população negra na formação econômica, política e social do Brasil.
- Identificar os processos de urbanização e modernização da sociedade brasileira e avaliar suas contradições e impactos na região em que vive.
- Identificar e discutir o papel do trabalhismo como força política, social e cultural no Brasil, em diferentes escalas (nacional, regional, cidade, comunidade).
- Identificar e explicar, em meio a lógicas de inclusão e exclusão, as pautas dos povos indígenas, no contexto republicano (até 1964), e das populações afrodescendentes.
- Analisar o autoritarismo modernizador e as políticas de desenvolvimento implementadas pelo regime militar, enquanto se restringiam liberdades políticas.

- Estudar o processo de abertura política que levou à redemocratização, com ênfase na transição conservadora, a anistia política e a reorganização dos partidos, culminando na Constituição de 1988.
- Relacionar as conquistas de direitos políticos, sociais e civis à atuação de movimentos sociais.
- Identificar as transformações ocorridas no debate sobre as questões da diversidade no Brasil durante o século XX e compreender o significado das mudanças de abordagem em relação ao tema.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ **A conjuntura histórica na primeira metade do século XX.**
 - A Primeira Guerra Mundial.
 - A Revolução Russa, a formação da URSS e a construção do socialismo.
 - As dificuldades do pós-guerra e a radicalização político-ideológica na Europa.
 - A crise de 1929 e o esgotamento do liberalismo: o New Deal e a ascensão dos Estados fascistas na Europa.
 - Conceitos de *social-democracia*, *fascismo*, *totalitarismo* e *ditadura*.
 - A Segunda Guerra Mundial.
- ✓ **Brasil: da implantação do regime republicano à Era Vargas.**
 - A República Oligárquica e a crise dos anos 20.
 - Conceitos de *República Oligárquica*, *coronelismo*, *anarco-sindicalismo* e *modernismo*.
 - A Revolução de 30?
 - A Era Vargas (1930-1945).
 - Conceitos de *corporativismo* e *populismo*.
 - Comparação com os exemplos da Argentina e do México.
- ✓ **O mundo no pós-guerra.**
 - A Guerra Fria e a bipolarização Leste versus Oeste – desdobramentos históricos.
 - Conceito de *Guerra Fria*.
 - O apogeu das economias capitalistas centrais.
 - Conceito de *Estado do Bem-Estar Social (Welfare State)*.
 - Os movimentos de libertação (descolonização) na África e na Ásia.
 - Conceitos de *descolonização* e *africanidade*.
- ✓ **Brasil: da experiência democrática à Nova República.**
 - A República Liberal-Democrática (1945-1964).
 - A implantação da ditadura militar: o autoritarismo modernizador.
 - Conceito de *autoritarismo modernizador*.
 - A Nova República e a transição conservadora.
 - Conceito de *Pós-modernidade*.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FAUSTO. **História do Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2024.

FICO, Carlos. **História do Brasil Contemporâneo**. Da morte de Vargas aos dias atuais. São Paulo: Contexto, 2015.

LOWE, Norman. **História do mundo contemporâneo**. Porto Alegre: Penso, 2011.

WILLIAMSON, Edwin. **História da América Latina**. Portugal: Edições 70, 2012.

MACEDO. José Rivair. **História da África**. São Paulo: Contexto, 2014.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FICO, Carlos. **Além do golpe**: versões e controvérsias sobre 1964 e a ditadura militar. Rio de Janeiro: Record, 2014.

HOBSBAWM, Eric J. **Globalização, democracia e terrorismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

HOBSBAWM, Eric J. **A era dos extremos**. O breve século XX. 1914 – 1991. 10. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995

IZECKSOHN, Victor. **Estados Unidos**: uma história. São Paulo: Contexto, 2021

PRADO, Maria Lígia; PELLEGRINO, Gabriela. **História da América Latina**. São Paulo: Contexto, 2014.

SCHWARCS, Lília Moritz; STARLING, Heloísa Murgel. **História do Brasil**: uma biografia. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.

VISENTINI, Paulo Fagundes; RIBEIRO, Luiz Dario Teixeira; PEREIRA, Analúcia Danilevicz. **História da África e dos africanos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Inglês			
Ano: 2º Ano		Código: ALI2LEST2	
Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: O componente curricular trabalha o inglês (língua adicional) como parte integrante de um mundo multilíngue e globalizado. Busca propiciar o entendimento de que			

o aprendizado de uma ou mais línguas pode possibilitar o acesso a bens culturais da humanidade construídos em outras partes do mundo. Além disso, procura possibilitar o engajamento dos alunos em práticas discursivas em nível global, já que grande parte da produção de discursos que circula globalmente é construída em inglês. A disciplina focaliza, principalmente, a leitura como fonte de informação e prazer, utilizando-a como forma de acesso ao mundo do trabalho e dos estudos avançados. Também busca propiciar o engajamento dos alunos em práticas de reflexão acerca de usos socialmente situados da linguagem, abordando questões sobre identidades, culturas e sociedades. Para tanto, a disciplina busca desenvolver o aprendizado de estratégias de leitura e de competências linguísticas em inglês a partir de diferentes gêneros discursivos.

3-OBJETIVOS:

Apresentar as estratégias de leitura que irão atuar como subsídios para o desenvolvimento das habilidades de compreensão leitora;
 Desenvolver competências linguísticas em inglês como língua adicional, a partir de gêneros discursivos variados existentes em nosso contexto sócio-histórico (ênfasis no emprego de diferentes tipologias textuais);
 Reconhecer os elementos gramaticais contextualizados à sua função;
 Entender partes do texto através de dispositivos de coesão lexical;
 Desenvolver o domínio lexical / semântico, reconhecendo os afixos e suas funções;
 Utilizar o dicionário, de forma objetiva e eficaz;
 Reconhecer o sentido geral de um texto;
 Localizar informações específicas de um texto;
 Compreender/dialogar com as ideias principais de um texto;
 Contrastar diferentes pontos de vista em um mesmo texto;
 Inferir informações a partir da materialidade linguística apresentada por um texto;
 Refletir sobre os discursos materializados em um texto;
 Apresentar e refletir sobre a competência e as habilidades de língua estrangeira do ENEM.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Verbos (tempo e aspecto): Presente Perfeito, Passado Perfeito e Futuro;
- Processos de referência contextual;
- Marcadores discursivos: causa e efeito/consequência, contraste, tempo/ordem, adição, condição e finalidade;
- Verbos modais e construção de sentidos;
- Estruturas condicionais;
- Voz Passiva e construções sintáticas de impessoalidade.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, DF: SEF/MEC, 2017.

MOITA LOPES, L.P. da. Inglês e globalização em uma epistemologia de fronteira: ideologia linguística para tempos híbridos. **D.E.L.T.A.**, 24, PP 309-340, 2008.

HARPER COLLINS Publishers. **Collins Cobuild English Grammar**. London: Collins Cobuild, 1994.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica**. Brasília, DF: SEF/MEC, 2013.

KALANTZIS, M. & COPE, B. **Literacies**. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.

LACOSTE, Y.; RAJAGOPALAN, K. [org.]. **A geopolítica do inglês**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

LOURO, G. L. **Um corpo estranho: ensaios sobre sexualidade e teoria queer**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

MELO, G. C. V.; SILVA, K. S.; SANTOS, T. M. Práticas antirracistas na sala de aula de Língua Inglesa: ações que fazemos com a linguagem na Educação Básica. **Revista Solettras**, v. 47, p. 155, 2023.

MURPHY, R. **English Grammar in Use**. Cambridge University Press, Cambridge, 1998.

ROJO, R.; BARBOSA, J. P. **Hipermodernidade, multiletramentos e gêneros discursivos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2015.

TILIO, R. (Org.); SZUNDY, P. T. C. (Org.). **Letramento sociointeracional crítico na educação linguística em língua inglesa**. 1º. ed. Campinas: Pontes Editores, 2024.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO:			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (2º ano)			
Componente curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Ano: 2º Ano		Código: ALI2LPLB26	
Nº de aulas semanais: 03	Total de aulas: 120		Total de horas: 100 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA:			
A disciplina de Língua Portuguesa e Literatura Brasileira, essencial ao desenvolvimento cultural, político, social, cognitivo e linguístico do educando, aborda a linguagem humana,			

transdisciplinar por essência, em seus aspectos múltiplos, a saber: estruturação, dinamicidade, normatividade, dialogismo e interatividade. Nesse sentido, o componente curricular busca trabalhar, numa perspectiva criativa e pluridimensional, as habilidades de leitura, escrita e oralidade em língua materna tendo como eixo norteador a diversidade de gêneros textuais circulantes na sociedade, de tal sorte que o aluno, no decorrer do ensino médio, possa desenvolver cabalmente sua competência discursiva, essencial ao exercício pleno da cidadania. No tocante aos textos literários, patrimônio cultural de um povo, releva dizer que a disciplina possibilita ao aluno entrar em contato com as especificidades desses textos, refinando habilidades de compreensão e interpretação de discursos, de modo a valorizar a leitura não apenas como fonte de informação, mas também de fruição estética.

3-OBJETIVOS: Nas áreas de códigos, linguagens e suas tecnologias, o aluno deverá ser capaz de:

Desenvolver competências de escrita/fala, leitura/escuta e reflexão sobre a língua;

Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação;

Entender a língua a partir de uma perspectiva discursiva e dialógica e o uso da linguagem como ação social no mundo, como prática que não existe fora da História, das situações sociais e das formações ideológicas;

Compreender o texto literário e suas especificidades como partes do nosso patrimônio cultural e como gênero que possibilita uma reflexão complexa sobre a língua, bem como sobre as formas de construir sentido e reinterpretar o mundo;

Interpretar o texto como unidade fundamental de língua e literatura;

Ser um usuário competente da língua portuguesa nas diferentes situações discursivas;

Entender os princípios das tecnologias da comunicação e da informação e associá-las aos conhecimentos científicos, às linguagens que lhe dão suporte e aos seus impactos nos processos de produção do conhecimento e na vida social.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Articulações entre análise das classes gramaticais e aspectos semânticos em diferentes gêneros do discurso.

Mecanismos coesivos: coesão referencial e sequencial.

Relações entre classes gramaticais, aspectos coesivos e efeitos de sentido.

Sintaxe e sentido: estruturas, relações e funções no período simples.

Tipologia narrativa e descritiva.

Gêneros do discurso I: conto, crônica, poema.

Gêneros do discurso II: resenha crítica.

Gêneros do discurso III: Reportagem, entrevista e carta do leitor.

Gênero do discurso IV: Infográfico, podcast e vídeo-resenha.

Estéticas do século XIX.

Romantismo e Realismo: a visão do ser em relação a si e ao mundo circundante; as relações entre público e privado.

Diálogos entre Literaturas Africanas de expressão portuguesa e o Romantismo brasileiro.

Parnasianismo e Simbolismo: articulações entre o sujeito e o outro; aspectos poéticos do uso da linguagem.

A representação realista na literatura dos séculos XIX/XX e a virada do século XXI. O Cientificismo e suas consequências no campo artístico.

O lirismo do século XIX e seus desdobramentos temáticos e estilísticos posteriores. Pré-Modernismo.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABAURRE, M. B. M., ABAURRE, M. L. & PONTARA, M. *Português: contexto, interlocução e sentido*. São Paulo: Moderna, 2010. (Volumes 1, 2 e 3).

CEREJA, Willian R. & MAGALHÃES, Thereza C. *Português: linguagens* (Volume único). São Paulo: Atual, 2003.
 PLATÃO, F. & FIORIN, J. L. *Para Entender o Texto: leitura e redação*. São Paulo: Ática, 1992.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEREDO, José Carlos de. *Gramática Houaiss de Língua Portuguesa*. 2ª Ed. – São Paulo: Publifolha, 2008.
 CARNEIRO, Agostinho D. *Redação em construção: a escritura do texto*. São Paulo: Moderna, 2001.
 KOCH, Ingedore. *Texto e Coerência*. São Paulo, Cortez, 1999.
 PLATÃO, F. & FIORIN, J. L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo: Ática 2005.
 TERRA, Ernani. *Curso prático de gramática*. São Paulo: Scipione, 2002.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Química e suas aplicações à indústria de alimentos			
2º Ano		Código: (Ver regra)	
Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 120	Total de horas: 100 (50min./aula)	
Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (x) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA:			
O componente curricular apresenta conceitos, princípios e leis fundamentais referentes à			

estrutura e aos estados físicos da matéria e a aspectos estequiométricos, de equilíbrio, termodinâmicos e cinéticos envolvidos nos fenômenos químicos.

3-OBJETIVOS:

- Ler e interpretar códigos, nomenclaturas e textos próprios da Química, fazendo a transposição entre diferentes formas de representação além de traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em Química (gráficos, tabelas e relações matemáticas);
- Utilizar ideias, conceitos, leis, modelos e procedimentos científicos associados à Química;
- Compreender dados quantitativos, estimativa e medidas, compreender relações proporcionais presentes na Química (raciocínio proporcional), além de selecionar e utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias, modelos) para a resolução de problemas qualitativos e quantitativos em Química, identificando e acompanhando as variáveis relevantes;
- Reconhecer as relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico da Química e aspectos sócio-político-culturais.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1ª Parte: Físico-química

- Relações qualitativas e quantitativas envolvidas nas reações químicas com enfoque nos processos da indústria de alimentos.
- Estudo das concentrações das soluções, com enfoque na compreensão dos rótulos de alimentos e bebidas.
- Diluições e Misturas com enfoque nos processos da indústria de alimentos.
- Aspectos termoquímicos e cinéticos das transformações com enfoque nos processos da indústria de alimentos..
- Equilíbrio químico.
- Eletroquímica.

2ª parte: Química Orgânica

- O átomo de Carbono e suas propriedades.
- As funções orgânicas e suas relações/propriedades na química de alimentos..

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. Química na Abordagem do Cotidiano. São Paulo: Moderna, 2011. 1 v.

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. Química na Abordagem do Cotidiano. São Paulo: Moderna, 2011. 2 v.

CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. Química na Abordagem do Cotidiano. São Paulo: Moderna, 2011. 3 v.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TREICHEL, P.J; WEAVER, G. C.; KOTZ, J. C. Química Geral e Reações Químicas – Vol. I e II. 6ª edição. Cengage Learning. 2009.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química — volume único - 5. ed. reform. — São Paulo: Saraiva, 2002.

LISBOA, J. C. F. Ser Protagonista Química. São Paulo: Edições SM, 2011. Vol 1, 2 e 3.

* T =Teórica ; **P = Prática

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Sociologia			
Ano: 2º Ano		Código: ALI2SOC26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: A disciplina tem como foco o estudo da juventude como categoria sociológica, a partir da perspectiva de Juarez Dayrell (2003), refletindo sobre o que significa ser jovem na contemporaneidade. Analisa a inserção das juventudes no mundo do consumo e a noção de “sociedade do espetáculo” (Guy Debord, 2003), em articulação com os conceitos de consumo, sociedade e capitalismo. Aborda a noção de ideologia e as formas de dominação social, política e econômica, explorando, sob a perspectiva da Escola de Frankfurt, temas como mídia, comunicação, oligopólios da comunicação no Brasil, hegemonia e contra-hegemonia. Por fim, estuda a formação da sociedade brasileira e o pensamento social a partir de autores como Gilberto Freyre, Florestan Fernandes e Lélia Gonzalez, problematizando a origem do Brasil, o mito da democracia racial, a política de branqueamento, o racismo estrutural e o pacto da branquitude.			
3-OBJETIVOS: • Identificar a juventude como categoria de análise na disciplina de Sociologia. • Relacionar os diversos discursos que envolvem a noção de ser jovem na contemporaneidade. • Refletir sobre como a construção cultural pode ser utilizada como forma de poder e dominação social. • Reconhecer as fontes das diferentes ideologias que influenciam o pensamento coletivo. • Analisar o papel da indústria cultural na formulação de desejos e padrões de consumo.			

- Compreender aspectos da realidade social brasileira a partir da relação entre fundamentação teórica e perspectiva social e cultural.
- Problematicar as principais interpretações teóricas do campo do pensamento social brasileiro.
- Identificar a influência de diferentes campos teóricos no pensamento social contemporâneo, incluindo senso comum, meios de comunicação de massa e Sociologia.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade 1 – Juventude como categoria sociológica

- 1.1 Juventude na perspectiva de Juarez Dayrell
 1.2 O significado de ser jovem na contemporaneidade
 1.3 Juventude e sociedade de consumo

Unidade 2 – Sociedade do espetáculo e capitalismo

- 2.1 Noção de “sociedade do espetáculo”
 2.2 Conceitos de consumo, sociedade e capitalismo
 2.3 Ideologia e formas de dominação social, política e econômica

Unidade 3 – Mídia, comunicação e Escola de Frankfurt

- 3.1 Teoria crítica da Escola de Frankfurt
 3.2 Indústria cultural e sua influência na sociedade
 3.3 Oligopólios da comunicação no Brasil
 3.4 Hegemonia e contra-hegemonia
 3.5 Relações sociais nas redes de internet

Unidade 4 – Formação do pensamento social brasileiro

- 4.1 Autores fundamentais: Gilberto Freyre, Florestan Fernandes e Lélia Gonzalez
 4.2 Problematicação da origem do Brasil
 4.3 Mito da democracia racial e política de branqueamento
 4.4 Racismo estrutural e pacto da branquitude

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GUIDDENS, Anthony; SUTTON, Philip W. **Conceitos essenciais da Sociologia**. São Paulo: Editora Unesp. 2ª edição. 2014
 DIÉGUEZ, Carla; ESTAMANHO, Rodrigo. **Sociologia – Moderna SuperAÇÃO!** Rio de Janeiro: Editora Moderna, 2026.
 O'DONNELL, Julia; OLIVEIRA, Paulo Edison; ROTA, Paulo. **Sociologia por toda parte**. Rio de Janeiro: Editora FTD, 2026.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BENTO, Cida. *O pacto da branquitude*. São Paulo: Companhia das Letras, 2022.

BOMENY, Helena; FREIRE-MEDEIROS, Bianca. *Tempos modernos, tempos de sociologia*. São Paulo: Ed. do Brasil & Fundação Getúlio Vargas, 2010.

BRUNETTA, Antonio Alberto; BODART, Cristiano das Neves; CIGALES, Marcelo Pinheiro. **Dicionário do Ensino de Sociologia**. Maceió: Editora Café com Sociologia, 2020.

CASTRO, Celso. **Textos básicos de Sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

DAYRELL, Juarez. "O jovem como sujeito social". *Revista Brasileira de Educação*, n. 24, p. 40-52, set./dez. 2003.

DEBORD, Guy. *A sociedade do espetáculo*. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

HORKHEIMER, Max; ADORNO, Theodor W. *Dialética do Esclarecimento: fragmentos filosóficos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1985.

GONZALEZ, Lélia. *Por um feminismo afro-latino-americano: ensaios, intervenções e diálogos*. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

SODRÉ, Muniz. *O monopólio da fala: função e linguagem da televisão no Brasil*. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		UNED Valença	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.			
Componente curricular: Matemática			
Ano: 2º Ano		Código: ALI2MAT26	
Nº de aulas semanais: 03	Total de aulas: 120	Total de horas: 100 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? Informática		
2 - EMENTA: Essa disciplina, além de instrumentalizar o aluno com um conjunto de técnicas e estratégias para aplicação em diversas áreas do conhecimento, contribui para o desenvolvimento de processos de pensamento e a aquisição de atitudes, formando no aluno a capacidade de resolver problemas, gerando hábitos de investigação, proporcionando uma visão ampla e científica da realidade.			
3 - OBJETIVOS: • Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral; • Aplicar seus conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, na atividade tecnológica e nas atividades cotidianas; • Analisar e valorizar informações provenientes de diferentes fontes, utilizando ferramentas matemáticas para formar uma opinião própria que lhe permita expressar-se criticamente sobre problemas da Matemática, das outras áreas do conhecimento e da atualidade; • Desenvolver as capacidades de raciocínio e resolução de problemas, de comunicação, bem como o espírito crítico e criativo; • Utilizar com confiança procedimentos de resolução de problemas para desenvolver a compreensão dos conceitos matemáticos; • Expressar-se oral, escrita e graficamente em situações matemáticas e valorizar a precisão da linguagem e as demonstrações em Matemática; • Estabelecer conexões entre diferentes temas matemáticos e entre esses temas e o conhecimento de outras áreas do currículo; • Reconhecer representações equivalentes de um mesmo conceito, relacionando procedimentos associados às diferentes representações;			

Promover a realização pessoal mediante o sentimento de segurança em relação às suas capacidades matemáticas, o desenvolvimento de atitudes de autonomia e cooperação.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Trigonometria na circunferência.
- Leis dos senos e dos cossenos.
- Funções trigonométricas.
- Progressões (PA e PG)
- Cálculo de grandezas.
- Cálculo de área de superfícies.
- Áreas e volumes de sólidos geométricos.
- Planificação de um sólido geométrico.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANTE, L.R.; VIANA, F. Do seu Jeito: Matemática. v.2. São Paulo: Ática, 2024.
IEZZI, G.; DEGENSZAJN, D.; TAMARI, M.; PASMNIK, G. Identidade Saraiva: Matemática. v.2. São Paulo: Saraiva, 2024.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: trigonometria e sistemas lineares. São Paulo: Ática, 2020.
DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: função exponencial, função logarítmica e sequências. São Paulo: Ática, 2020.
DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: geometria plana e geometria espacial. São Paulo: Ática, 2020.
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria plana. 8ed. São Paulo: Atual. 2005. v.9.
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria espacial. 6ed. São Paulo: Atual. 2005. v.10.
SMOLE, K.S.; DINIZ, M.I. Ser Protagonista – Matemática e suas tecnologias: grandezas e medidas e trigonometria. São Paulo: Edições SM, 2020.
SMOLE, K.S.; DINIZ, M.I. Ser Protagonista – Matemática e suas tecnologias: geometria plana e espacial. São Paulo: Edições SM, 2020.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO	
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial	
Componente curricular: Análise de Alimentos	
Ano: 2º Ano	Código: ALI2ASAL26

Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 120 horas-aula	Total de horas: 100 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (x)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? <u>Laboratório de Físico-Química</u> 	
2 - EMENTA: A disciplina aborda as principais metodologias analíticas utilizadas em alimentos para o controle de qualidade destes. O componente curricular trabalha com os seguintes temas: amostragem e preparo de amostras; determinação de umidade, cinzas, proteínas, carboidratos, fibras, lipídeos; métodos físicos: densimetria, refratometria e medida de pH; acidez; e introdução à espectrometria. Além disso, tem a aplicação prática, em laboratório, dos temas abordados.		
3-OBJETIVOS: Aplicar técnicas e métodos das principais análises realizadas em alimentos para o controle de qualidade destes.		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • Princípios da análise de alimentos. • Amostragem e preparo de amostras. • Determinação dos principais constituintes dos alimentos: umidade e sólidos totais; cinza e conteúdo mineral; nitrogênio e conteúdo proteico; carboidratos; fibras; lipídeos. • Métodos físicos: densimetria, refratometria e medida de pH. • Acidez. • Introdução à espectrometria.		
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003. (4. reimpressão/2012) GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa: Editora UFV, 2011. VOGEL, Arthur I., MENDHAM, J., DENNEY, R. C., BARNES, J. D., THOMAS, M. J. K. Análise química quantitativa . 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002.		
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ALMEIDA, M.F.C. Boas práticas de laboratório . São Paulo: Difusão, 2009. ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos . 5. ed. Atual. e ampl. Viçosa, MG : Ed. UFV, 2011. CARVALHO, P.R. Boas Práticas Químicas em Biossegurança . Rio de Janeiro: Interciência, 1999. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2010. 900p. HORWITZ, W.; LATIMER Jr., G. W. (Ed.). Official methods of analysis of AOAC International . 18. ed., 4. rev. Gaithersburg - EUA, AOAC International, 2011.		

LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial		
Componente curricular: Conservação de Alimentos		
Ano: 2º Ano	Código: ALI2CAL26	

Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____	
2 - EMENTA: Conhecimentos em: • Causas das alterações de alimentos. • Métodos de conservação dos alimentos: físicos e químicos. • Aditivos Alimentares. • Embalagens para alimentos.		
3-OBJETIVOS: Aplicar os princípios de tecnologia de alimentos no aproveitamento de matérias-primas alimentícias, visando melhorar suas características, aumentar sua disponibilidade e reduzir perdas, ao mesmo tempo concorrendo para a melhoria da dieta alimentar.		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: - Introdução: - Causas das alterações de alimentos. - Métodos de conservação dos alimentos: físicos e químicos. - Conservação dos alimentos pelo uso do calor: branqueamento, pasteurização, esterilização. - Conservação dos alimentos pelo uso do frio: resfriamento e congelamento. - Conservação dos alimentos por remoção de água: secagem e concentração. - Conservação dos alimentos pelo uso do açúcar e do sal. - Conservação dos alimentos por fermentação. - Conservação dos alimentos por irradiação. - Conservação dos alimentos por defumação. - Conservação dos alimentos pelo uso de novas tecnologias. - Aditivos Alimentares. - Embalagens para alimentos.		
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. - Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006 GAVA, A.J.; BENTO DA SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511p.		
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos. V. 4. São Paulo: Edgard Blucher, 2001, 523p. ORDOÑEZ PEREDA, JUAN A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos. V.1. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. ORDOÑEZ PEREDA, JUAN A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. V.2. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.		

GAVA, A.J.; BENTO DA SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511p.

5. FELLOWS, P. - Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio		
Componente curricular: Higiene e Sistemas da Qualidade na Indústria de Alimentos		
Ano: 2º Ano		Código: ALI2HSQA26
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)

Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____
2 - EMENTA: A disciplina trata dos conceitos da aplicação de higiene e sistemas da qualidade em indústrias de alimentos e/ou serviços de alimentação. O processo de higienização caracterizar-se como base para implementação de sistemas da qualidade garantindo a produção de alimentos seguros. O desenvolvimento de temas atuais e cotidianos impulsiona uma visão crítica sob a qualidade sanitária do processamento dos alimentos.	
3-OBJETIVOS: - Identificar as formas de contaminação dos alimentos e a importância da higienização na indústria de alimentos; - Descrever os procedimentos básicos e os agentes de higienização mais utilizados; - Relacionar a higiene pessoal dos manipuladores de alimentos à qualidade dos alimentos processados; - Empregar métodos visando à segurança de alimentos desde a matéria-prima até o produto final; - Desenvolver as capacidades técnicas relativas à gestão dos sistemas de segurança de alimentos e qualidade.	
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: 1. Introdução à higiene na indústria de alimentos Definição, objetivos e importância. 2. Contaminação de alimentos. 3. Qualidade da água na indústria de alimentos. 4. Procedimento geral de higienização e principais métodos de higienização. 5. Agentes usados na higienização: detergentes e sanificantes. 6. Avaliação da eficiência do procedimento de higienização. 7. Sistemas de qualidade 7.1 Boas Práticas de Fabricação (BPF) 7.2 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). 8. Ferramentas da qualidade	
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ANDRADE, Nélcio José de. Higiene na Indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4 ed. Barueri: Manole, 2011.	

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GAVA, Altanir Jaime. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo: Nobel, 2009.

REVISTA HIGIENE ALIMENTAR. São Paulo: GT Editora, 2016. Bimestral.

SENAI. **Elementos de apoio para o sistema APPCC.** 2.ed. Brasília: SENAI, 2000.

SILVA JÚNIOR, Enio Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 7.ed. São Paulo: Varela, 2014.

TONDO, E. C., BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos.** Porto Alegre: Sulina, 2014.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial			
Componente curricular: Química e Bioquímica de Alimentos			
Ano: 2º Ano		Código: ALI2QBAL26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? <u>Laboratório de Produtos de Origem Animal</u>		

T/P (x)	
2 - EMENTA: A disciplina aborda as principais transformações físicas, químicas e bioquímicas envolvendo os seguintes constituintes dos alimentos: água, proteínas, enzimas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas e pigmentos.	
3-OBJETIVOS: Proporcionar ao estudante conhecimentos fundamentais de química e bioquímica aplicados aos alimentos, possibilitando a compreensão das transformações químicas e bioquímicas que ocorrem durante o processamento e/ou armazenamento.	
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: 1. Introdução à bioquímica de alimentos: respiração celular; metabolismos aeróbio e anaeróbio com foco em alimentos. 2. Água: Água em alimentos; umidade; atividade de água; e isoterma de sorção. 3. Carboidratos: Estrutura, propriedades funcionais e processamento. 4. Lipídeos: Definição, propriedades funcionais nos alimentos e tipos de rancidez. 5. Proteínas: Estrutura, desnaturação e propriedades funcionais nos alimentos. 6. Enzimas: Definição e principais grupos de enzimas presentes na indústria de alimentos. 7. Minerais: Principais minerais presentes em alimentos. 8. Pigmentos: Ocorrência e estabilidade durante o processamento. 9. Vitaminas: Solubilidade e estabilidade. 10. Componentes tóxicos em alimentos: Principais compostos tóxicos encontrados em alimentos e/ou formados durante o processamento	
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 5 ed. Editora UFV, 2011. ORDÓÑEZ, J.A. et al. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. V.1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p. KOBLETZ M.G.B. Bioquímica de Alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.	
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. GONÇALVES, Édina Castello Branco de Andrade. Química dos alimentos: a base da nutrição. 1. ed. São Paulo: Liv. Varela, 2010. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.	

NELSON, D. L., COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger** . 5ª Edição, Editora Artmed, 2011.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2.ed. rev. São Paulo: Blucher, 2007.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Biologia			
Ano: 3º Ano		Código: ALI3BIO26	
Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Físico-Química e Laboratório de Informática.		

2 - EMENTA:

A componente curricular Biologia se propõe comparar através da história da ciência, as principais características dos pensamentos evolucionistas. Ao mesmo tempo, encarrega-se de identificar fatores que podem interferir na composição gênica das populações, explorando assim, explicações para os mecanismos que levam a evolução das espécies. Abordará ainda a existência do parentesco evolutivo e a relação genética existente entre as diversas espécies. Será explorada ainda a capacidade de reconhecimento dos principais processos, das relações e dos componentes dos ecossistemas, associada à busca pela preservação ambiental como meio de preservar as espécies e manter a qualidade de vida do ser humano. Adequa-se, assim, as competências propostas pelas BNCC (Brasil, 2018) quando promove a capacidade de “Analisar fenômenos naturais e processos tecnológicos, para propor ações individuais e coletivas que aperfeiçoem processos produtivos, minimizem impactos socioambientais e melhorem as condições de vida em âmbito local, regional e/ou global.”

3-OBJETIVOS:

- Identificar, analisando um ambiente conhecido, as características de um ecossistema, descrevendo o conjunto vivo autossuficiente nele contido.
- Caracterizar as relações alimentares estabelecidas entre organismos, empregando terminologia científica adequada e esquemas apropriados.
- Interpretar as relações alimentares como uma forma de garantir a transferência de matéria e de energia do ecossistema.
- Avaliar o significado das interações estabelecidas entre os indivíduos para o conjunto das espécies envolvidas e para o funcionamento do sistema.
- Comparar as ideias evolucionistas de C. Darwin (1809- 1882) e J.B. Lamarck (1744- 1829) apresentadas em textos científicos e históricos, identificando as semelhanças e as diferenças.
- Elaborar explicações sobre a evolução das espécies, considerando os mecanismos de mutação, recombinação gênica e seleção natural.
- Identificar alguns fatores – migrações, mutações, seleção, deriva genética – que interferem na constituição genética das populações.
- Listar várias características humanas ou de animais e plantas, distinguindo as hereditárias das congênitas e adquiridas.
- Identificar, a partir de resultados de cruzamentos, os princípios básicos que regem a transmissão de características hereditárias e aplicá-los para interpretar o surgimento de determinadas características.
- Utilizar noções básicas de probabilidade para prever resultados de cruzamentos e para resolver problemas envolvendo características diversas.
- Reconhecer e utilizar os códigos usados para representar as características genéticas em estudo.
- Construir heredogramas a partir de dados levantados sobre a transmissão de certas características hereditárias.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Fundamentos da genética: o As leis de Mendel; o Alelos múltiplos (tipagem sanguínea etc); o Interação gênica e pleiotropia; o Vinculação gênica; o Vinculação gênica ao sexo; o Transgenia;

• Evolução: o Teorias da evolução (lamarckismo, darwinismo, neodarwinismo); o A evolução humana; o Genética de populações; o Equilíbrio Hardy-Weinberg; o Fatores que afetam o equilíbrio gênico: mutação, migração, seleção natural e deriva gênica; • Introdução ao estudo da ecologia: o Conceitos básicos; o População, comunidade, cadeia e teia alimentares; o Fluxo de matéria e energia; o Ciclos biogeoquímicos; o Ecossistemas; o Dinâmica ecossistêmica (interações positivas e negativas);
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: # GODOY, Leandro Pereira de 360° Biologia: ensino médio: volume único / Leandro Pereira de Godoy, Geovana Caldeira Lourenço. -- 1. ed. -- São Paulo: FTD, 2024. # AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da Biologia Moderna, volume único. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2006. # LINHARES, S. e GEWANDSZNAJDER, F. Biologia Hoje - 3º Ano - Ensino Médio. São Paulo: Ática, 1ª Ed., 2012
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: # AMABIS J. M. e MARTHO, G. R. Biologia das populações. São Paulo: Moderna, 3 ed. 2010. # BROCKELMANN, R. H. Conexões Com a Biologia. V.3, São Paulo. Moderna. 2014. # LINHARES, S; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia: Série Brasil. São Paulo: Ática, 2010. v. 3. # LOPES, S. Bio. São Paulo: Saraiva, 2008. Vol. único. # LOPES, S.; ROSSO, S. Bio - Sequência Clássica. São Paulo: Saraiva, 2010. V. 3 .

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Terceiro Ano do Ensino Médio do curso Técnico Integrado em Alimentos			
Componente curricular: Educação Física			
Ano: 3º ano		Código: ALI3EDFI26	
Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80		Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO 1. Quadra Esportiva 2. Laboratório de Pesquisas e Práticas de Ensino em Humanidades (Lapenseh)		

2 - EMENTA: Autogestão da saúde por meio de conteúdos voltados ao acompanhamento das capacidades físicas. Noções básicas de primeiros socorros, utilizando materiais improvisados disponíveis no ambiente. Métodos para a realização de treinamentos esportivos. Compreensão de aspectos relacionados à alimentação, adaptados aos objetivos individuais dos praticantes de atividades físicas. Promoção de práticas corporais saudáveis e seguras. Técnicas para a organização de eventos esportivos, com foco na elaboração de gincanas escolares inclusivas. Vivências e reflexões sobre a dança como forma de expressão corporal. Análises das diferenças entre jogos competitivos e cooperativos.	
3-OBJETIVOS: • Identificar, medir e avaliar as valências físicas relacionadas à prática de atividades físicas. • Aplicar técnicas básicas de primeiros socorros em vítimas de acidentes. • Vivenciar a expressão corporal por meio da dança. • Diferenciar os jogos competitivos dos jogos cooperativos. • Desenvolver a autogestão da prática de atividade física. • Reconhecer os benefícios de uma alimentação equilibrada e da prática regular de treinamentos esportivos. • Compreender formas de organização de torneios e campeonatos esportivos.	
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • Educação Física e Saúde II: valências físicas. • Introdução aos primeiros socorros. • Dança na escola. • Jogos cooperativos. • Educação Física e Saúde III: nutrição e treinamento de hipertrofia. • Organização da Educação Física Escolar.	
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: NAHAS, Markus Vinicius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 7. ed. Londrina, PR: MIDIOGRAF, 2017. NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana. 7 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. SOUZA, Elizabeth Ferreira de; PEREIRA, Julimar Luiz. Medidas e Avaliações. Curitiba: Intersaberes, 2019.	

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BÖHME, Maria Tereza Silveira (org.). **Avaliação do Desempenho em Educação Física e Esporte**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2018.

BOSCO, Simone Morelo Dal; Oliveira, Aline Mercadenti de; Tavares, Angela Maria Vicente. **Nutrição e Atividade Física - Do Adulto Saudável às Doenças Crônicas**. 2. ed. Editora Atheneu, 2023.

BROTTO, Fábio Otuzi. **Jogos Cooperativos**: o jogo e o esporte como um exercício de convivência. 4. ed. Palas Athena, 2013.

CARNAVAL, Paulo Eduardo. **Medidas e avaliação em ciências do esporte**. 7 ed. Rio de Janeiro: SPRINT, 2015.

DANTAS, E. H. M.; SILVA, J. R. V. (orgs.). **Atividade física, saúde e qualidade de vida**. Ponta Grossa, PR: Atena, 2021.

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. **Educação Física Escolar**: compartilhando experiências. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. **Educação Física na escola**: implicações para a prática pedagógica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DARIDO, Suraya Cristina; SOUZA JÚNIOR, Osmar Moreira de. **Para ensinar Educação Física**: possibilidades de intervenção na escola. Campinas: Papirus, 2007.

GENTIL, Paulo. **Bases Científicas do Treinamento de Hipertrofia**. 6. ed. Createspace, 2019.

GENTIL, Paulo. **Emagrecimento**: quebrando mitos e mudando paradigmas. 3 ed. Createspace, 2014.

KRAEMER, William J.. **Fisiologia do Exercício**: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

LIMA, Claudia S.; PINTO, Ronei S. **Cinesiologia da musculação**. Porto Alegre: Artmed, 2012.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do Exercício**: Nutrição, Energia e Desempenho Humano. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024.

MILLER, Jussara. **Qual é o corpo que dança?**: dança e educação somática para adultos e crianças. São Paulo: Summus, 2012.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. **Educação Física**: ensino médio. Curitiba, 2006. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/edfisica.pdf. Acesso em 12 dez. 2024.

PRESTES, Jonato; FOSCHINI, Denis; MARCHETTI, Paulo; CHARRO, Mario; TIBANA, Ramires. **Prescrição e Periodização do Treinamento de Força em Academias**. 2. ed. revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2016.

--

	Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS (Valença)
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.		
Componente curricular: Filosofia		
3º Ano		Código: (Ver regra)
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: (50min./aula)
Abordagem Metodológica:	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____	
T* (X) P** () T/P ()		
2 - EMENTA: O componente curricular apresenta os dilemas existenciais, éticos, sociais e políticos e suas relações com distintos aspectos do mundo do trabalho. Discute as mudanças tecnológicas e culturais e seus impactos no trabalho e no trabalhador. Caracteriza os principais conceitos filosóficos da Ética, discutindo os fundamentos éticos e morais ao longo da história e das relações sociais. Aborda novos formatos organizacionais e modalidades de trabalho e suas correlações com a Ética. Desenvolve noções dialógicas acerca das relações humanas e interpessoais e destas em relação ao trabalho.		
3-OBJETIVOS: • Situar a importância, o legado e as especificidades da Filosofia e localizá-la como uma das dimensões para compreender o ser humano e o mundo, bem como suas relações com os aspectos existenciais e profissionais. • Refletir de modo crítico os sentidos individuais, sociais, políticos, éticos e filosóficos do conhecimento e suas relações com o mundo do trabalho. • Estimular a autonomia do pensamento e o cultivo das relações interpessoais, tanto para o exercício da cidadania como para o desenvolvimento do caráter ético-político da vida em sociedade. • Cultivar o senso ético nas relações humanas e no mundo do trabalho. • Promover a reflexão crítica sobre a natureza e os fundamentos da ética profissional. • Compreender o ser humano como um ser singular, racional, crítico e, com isso, ampliar uma visão humanista da existência e desta em relação ao exercício profissional.		

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Filosofia pós-moderna – o fim do projeto da modernidade.

Existencialismo – A aventura e o drama da existência – Sartre.

A pergunta pelo sentido de habitar e pertencer ao mundo moderno – Hannah Arendt;

Principais teorias éticas:

- As relações entre Filosofia, Ética, trabalho e cidadania

o Fundamentação filosófica da ética: principais conceitos e fundamentos éticos ao longo da história e das relações sociais.

Ética e responsabilidade social.

Ética do dever – Immanuel Kant

Utilitarismo – John Stuart Mill

Ética Ubuntu

- Relações interpessoais, convivência humana, mundo do trabalho e vida em sociedade: o que a Filosofia nos lega?

O trabalho a partir dos sujeitos sociais.

Mudanças tecnológicas e culturais e seus impactos no trabalho e no trabalhador.

As implicações do trabalho sobre a subjetividade e saúde do trabalhador.

Novos formatos organizacionais e modalidades de trabalho.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia. Martins Fontes: São Paulo, 2012.

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: Introdução à Filosofia. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009

CHAUÍ, Marilena Iniciação à Filosofia: Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2010.

MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARENDT, Hannah. A condição humana. Tradução de Roberto Raposo. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

Coleção Os Pensadores, São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1979.

SARTRE, JP. O existencialismo é um humanismo. Vozes, 2012.

TUTU, Desmond. Ubuntu: eu sou porque nós somos. São Paulo: Leya, 2013.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: Física			
Ano: 3º Ano		Código: ALI3FIS26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: Esta é uma disciplina fundamental que aborda diferentes áreas do Eletromagnetismo, ramo da Física de grande relevância teórica e prática. O curso está organizado em quatro grandes temas: eletrostática, eletrodinâmica, magnetismo e noções de Física Moderna. O tema eletrostática trata de cargas elétricas, forças elétricas, campo elétrico e potencial elétrico; a eletrodinâmica estuda correntes elétricas e circuitos; o tema magnetismo explora conceitos como campo magnético, destacando a relação entre eletricidade e magnetismo, incluindo o fenômeno da indução eletromagnética e a Lei de Lenz; por fim, são apresentadas noções introdutórias de Física Moderna. Durante toda a disciplina, o conteúdo			

teórico é constantemente contextualizado com aplicações práticas do cotidiano dos alunos, ressaltando a importância do Eletromagnetismo nas tecnologias atuais e em outras áreas do conhecimento.

3-OBJETIVOS:

O objetivo fundamental desta disciplina é proporcionar ao estudante uma formação científica sólida, desenvolvendo a compreensão dos princípios do Eletromagnetismo e de conceitos fundamentais da Física Moderna, de modo a capacitá-lo a interpretar fenômenos naturais, avaliar tecnologias presentes no cotidiano e estabelecer conexões entre a Física e outras áreas do conhecimento. Dentre os objetivos específicos, destacam-se as seguintes competências e habilidades: compreensão dos conceitos de carga elétrica, condutores, isolantes e processos de eletrização; entendimento e aplicação da Lei de Coulomb; análise dos conceitos de força elétrica, campo elétrico, potencial elétrico, energia potencial elétrica e resistência elétrica; estudo dos dispositivos elétricos como resistores, geradores elétricos, receptores elétricos e capacitores; compreensão dos conceitos de campo magnético e força magnética; identificação e análise das fontes do campo magnético e suas aplicações; estudo do fenômeno da indução eletromagnética, incluindo as Leis de Faraday e de Lenz; introdução aos fundamentos da teoria especial da relatividade de Einstein e suas aplicações; estudo do efeito fotoelétrico, da radiação de corpo negro, do conceito de dualidade onda-partícula e dos principais modelos atômicos. A disciplina também visa estimular a capacidade de interpretação de gráficos, resolução de problemas, uso de instrumentos e linguagem científica, promovendo uma visão integrada da Física com as demais ciências.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

➤ Eletrostática

Cargas elétricas. Estrutura do átomo. Condutores e isolantes elétricos. Processos de eletrização. Lei de Coulomb. Campo elétrico. Potencial elétrico.

➤ Eletrodinâmica

Corrente elétrica. Resistência elétrica. Lei de Ohm. Resistores. Capacitores. Instrumentos de medidas. Efeito Joule. Circuitos elétricos.

➤ Magnetostática

Campo magnético. Fontes de campo magnético.

➤ Magnetodinâmica

Força magnética. Campo magnético produzido por uma corrente elétrica. Forças sobre cargas em movimento dentro de um campo magnético. Força magnética em um condutor retilíneo. Força magnética entre dois fios paralelos.

➤ Eletromagnetismo

Indução eletromagnética. Lei de Faraday. Lei de Lenz.

➤ Noções de Física Moderna

A origem da teoria da relatividade especial de Einstein. Os postulados da relatividade. A relação entre massa e energia. A radiação de corpo negro. O efeito fotoelétrico. A dualidade onda-partícula. Modelos atômicos simples.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARRETO FILHO, Benigno; SILVA, Claudio Xavier da; NEGRÃO, Lucas Caprioli. **360º Física: ensino médio**: Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora FTD, 2024.

- ALVARENGA, Benedito; MÁXIMO, Antônio. **Física: Contexto & Aplicações**. Volume 3, 2.ed. São Paulo: Editora Scipione, 2016.

- BONJORNIO, José Roberto. **Coleção Identidade**. Volume único, 1º ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2024.

- XAVIER, Claudio; BARRETO, Benigno. **Coleção Física Aula por Aula – Eletromagnetismo**. Física Moderna. Volume 3, 3.ed. São Paulo: Editora FTD, 2016

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FUKUI, Ana; MOLINA, Madson; OLIVEIRA, Venerando Santiago de. **Ser protagonista: ciências da natureza e suas tecnologias: física**. Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora SM, 2024.

- GUIMARÃES, Luiz Alberto; FONTE BOA, Marcelo C. **Física**. Niterói: Editora Galera Hiperfísica, 2010.

- HEWITT, Paul. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Editora Bookman, 2015.

- OGATA, Ernani; PIETROCOLA, Maurício. **Interação: ciências da natureza e suas tecnologias: física**. Volume único, 1.ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2024.

- RAMALHO, J. F.; NICOLAU, G.; TOLEDO, P. A. **Os Fundamentos da Física – Eletricidade**. Introdução à Física Moderna. Análise Dimensional. Volume 3, 10.ed. São Paulo: Editora Moderna, 2

	Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS (Valença)
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.		
Componente curricular: Geografia		

Ano: 3º Ano		Código: ALI2GEO26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____	
2 - EMENTA: O componente curricular concentra-se na análise da organização e produção do espaço geográfico nas escalas urbana, rural e industrial, bem como nos processos socioeconômicos que moldam o mundo globalizado. Também contempla a compreensão da geopolítica contemporânea e das desigualdades socioespaciais, com base nos conflitos, regionalizações e transformações mundiais.			
3 - OBJETIVOS: - Compreender os arranjos socioespaciais do mundo contemporâneo (urbano, rural, industrial). - Analisar o papel do Estado e do capital na estruturação dos territórios. - Entender as principais dinâmicas geopolíticas e suas consequências sociais, econômicas e ambientais.			
4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: 1º Trimestre – Organização do Espaço Urbano e Rural • Urbanização brasileira e mundial. • Rede urbana brasileira e megacidades. • Processos intraurbanos e desigualdades espaciais. • Espaço rural: agricultura familiar, agropecuária, agronegócio. • Conflitos e movimentos sociais no campo. • Segurança alimentar e agroecologia. 2º Trimestre – Indústria, Comércio e Capitalismo • Industrialização: fases, modelos e impactos. • Indústria brasileira e mundial. • Comércio e circulação de mercadorias. • Capitalismo, imperialismo e globalização. • Globalização e reestruturação produtiva. • Setores econômicos e suas relações espaciais.			

3º Trimestre – Geopolítica Contemporânea

- Formação do espaço mundial e regionalizações.
- Organizações supranacionais.
- Focos de tensão no mundo.
- Desigualdades socioespaciais (pobreza, fome, IDH).
- Povos e grupos subalternizados no espaço geográfico.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, Angela Corrêa da; LOZANO, Ruy. **Moderna superação! Geografia 1º ao 3º ano** (Volume Único). São Paulo: Moderna, 2024.

SILVA, Edilson Adão Cândico; FURQUIM JÚNIOR, Laercio. **360º Geografia: 1º ao 3º ano** (Volume Único). São Paulo: FDT, 2024.

ROSS, Jurandir Luciano Sanches. (Org.). **Geografia do Brasil**. São Paulo: Edusp, 2008.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASTRO, I. E. et al. (Org.). **Geografia: conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. 5 ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil: Território e Sociedade no início do século XXI**. 1. ed. Rio de Janeiro: BestBolso, 2011.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO:			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio (3º ano)			
Componente curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Ano: 3º Ano		Código: ALI3LPLB26	
Nº de aulas semanais: 03	Total de aulas: 120		Total de horas: 100 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (X) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: A disciplina de Língua Portuguesa e Literatura Brasileira, essencial ao desenvolvimento cultural, político, social, cognitivo e linguístico do educando, aborda a linguagem humana, transdisciplinar por essência, em seus aspectos múltiplos, a saber: estruturação, dinamicidade, normatividade, dialogismo e interatividade. Nesse sentido, o componente curricular busca trabalhar, numa perspectiva criativa e pluridimensional, as habilidades de leitura, escrita e oralidade em língua materna tendo como eixo norteador a diversidade de gêneros textuais circulantes na sociedade, de tal sorte que o aluno, no decorrer do ensino médio, possa desenvolver cabalmente sua competência discursiva, essencial ao exercício pleno da cidadania. No tocante aos textos literários, patrimônio cultural de um povo, releva dizer que a disciplina possibilita ao aluno entrar em contato com as especificidades desses textos, refinando habilidades de compreensão e interpretação de discursos, de modo a valorizar a leitura não apenas como fonte de informação, mas também de fruição estética.			
3-OBJETIVOS: Nas áreas de códigos, linguagens e suas tecnologias, o aluno deverá ser capaz de: Desenvolver competências de escrita/fala, leitura/escuta e reflexão sobre a língua; Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação; Entender a língua a partir de uma perspectiva discursiva e dialógica e o uso da linguagem como ação social no mundo, como prática que não existe fora da História, das situações sociais e das formações ideológicas; Compreender o texto literário e suas especificidades como partes do nosso patrimônio cultural e como gênero que possibilita uma reflexão complexa sobre a língua, bem como sobre as formas de construir sentido e reinterpretar o mundo; Interpretar o texto como unidade fundamental de língua e literatura; Ser um usuário competente da língua portuguesa nas diferentes situações discursivas; Entender os princípios das tecnologias da comunicação e da informação e associá-las aos			

conhecimentos científicos, às linguagens que lhe dão suporte e aos seus impactos nos processos de produção do conhecimento e na vida social.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Norma e variação linguística.

Sintaxe e sentido: estruturas, relações e funções no período composto.

Concordância, regência, crase, sintaxe de colocação, emprego de pronomes.

A tipologia argumentativa.

Gêneros do discurso I: dissertação-argumentativa, carta argumentativa e artigo de opinião.

Gêneros do discurso II (Redação oficial): requerimento, relatório, memorando, ofício, carta comercial, e-mail.

O registro formal e o informal na produção de textos no mundo do trabalho.

Os gêneros do discurso contemporâneos na cibercultura e na mídia.

As vanguardas europeias e a oposição ao pensamento racionalista no campo das diferentes linguagens.

Tradição e rupturas nas estéticas do século XX: Modernismos.

Literatura pós-moderna/contemporânea.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABAURRE, M. B. M., ABAURRE, M. L. & PONTARA, M. *Português: contexto, interlocução e sentido*. São Paulo: Moderna, 2010. (Volumes 1, 2 e 3).

CEREJA, Willian R. & MAGALHÃES, Thereza C. *Português: linguagens* (Volume único). São Paulo: Atual, 2003.

PLATÃO, F. & FIORIN, J. L. *Para Entender o Texto: leitura e redação*. São Paulo: Ática, 1992.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEREDO, José Carlos de. *Gramática Houaiss de Língua Portuguesa*. 2ª Ed. – São Paulo: Publifolha, 2008.

CARNEIRO, Agostinho D. *Redação em construção: a escritura do texto*. São Paulo: Moderna, 2001.

KOCH, Ingedore. *Texto e Coerência*. São Paulo, Cortez, 1999.

PLATÃO, F. & FIORIN, J. L. *Lições de texto: leitura e redação*. São Paulo: Ática 2005.

TERRA, Ernani. *Curso prático de gramática*. São Paulo: Scipione, 2002.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		UNED Valença	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.			
Componente curricular: Matemática			
Ano: 3º Ano		Código: ALI3MAT26	
Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 60	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (x)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? Informática		
2 - EMENTA: Essa disciplina, além de instrumentalizar o aluno com um conjunto de técnicas e estratégias para aplicação em diversas áreas do conhecimento, contribui para o desenvolvimento de processos de pensamento e a aquisição de atitudes, formando no aluno a capacidade de resolver problemas, gerando hábitos de investigação, proporcionando uma visão ampla e científica da realidade.			
3 - OBJETIVOS: • Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam ao aluno desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral; • Aplicar seus conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência, na atividade tecnológica e nas atividades cotidianas; • Analisar e valorizar informações provenientes de diferentes fontes, utilizando ferramentas matemáticas para formar uma opinião própria que lhe permita expressar-se criticamente sobre problemas da Matemática, das outras áreas do conhecimento e da atualidade; • Desenvolver as capacidades de raciocínio e resolução de problemas, de comunicação, bem como o espírito crítico e criativo; • Utilizar com confiança procedimentos de resolução de problemas para desenvolver a compreensão dos conceitos matemáticos; • Expressar-se oral, escrita e graficamente em situações matemáticas e valorizar a precisão da linguagem e as demonstrações em Matemática; • Estabelecer conexões entre diferentes temas matemáticos e entre esses temas e o conhecimento de outras áreas do currículo; • Reconhecer representações equivalentes de um mesmo conceito, relacionando procedimentos associados às diferentes representações; • Promover a realização pessoal mediante o sentimento de segurança em relação às suas			

capacidades matemáticas, o desenvolvimento de atitudes de autonomia e cooperação.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Matrizes e Transformações Geométricas.
- Sistemas Lineares.
- Geometria Analítica: ponto, reta, circunferência e cônicas.
- Análise Combinatória.
- Probabilidade.
- Matemática Financeira (Revisão de Logaritmos).
- Números Complexos.
- Polinômios e equações polinomiais.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, A. Matemática: ciências e aplicações. 9 ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v.3.

DANTE, L.R.; VIANA, F. Matemática em Contextos: análise combinatória, probabilidade e computação. São Paulo: Ática, 2020.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HAZZAN, Samuel. Fundamentos de Matemática Elementar: Combinatória e probabilidade. 7ed. São Paulo: Atual. 2005. v.5.

IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: complexos, polinômios e equações. 7ed. São Paulo: Atual. 2005. v.6.

IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAIN, David. Fundamentos de Matemática Elementar: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva. São Paulo: Atual. 200. v.11.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)	
1- IDENTIFICAÇÃO			
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial.			
Componente curricular: QUÍMICA			
Ano: 3º Ano		Código: ALI3QUI26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (x) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____		
2 - EMENTA: A disciplina desenvolve os saberes relacionados a constituição química da matéria, do universo particulado e suas interações químicas e espaciais, desenvolvendo no aluno o senso crítico e cidadão a respeito da natureza e as implicações com equilíbrios naturais.			
3-OBJETIVOS: • Ler e interpretar códigos, nomenclaturas e textos próprios da Química, fazendo a transposição entre diferentes formas de representação, compreender e utilizar conceitos químicos dentro de uma visão macroscópica; • Utilizar ideias, conceitos, leis, modelos e procedimentos científicos associados à Química; • Compreender os fatos químicos dentro de uma visão macroscópica (lógico-formal). Reconhecer as relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico da Química e aspectos sócio-político-culturais, reconhecendo o papel da Química no sistema produtivo, industrial e rural.			
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • Propriedades (física e químicas) dos compostos orgânicos • Química do Petróleo (manter em alimentos).			

• Reações de substituição (em alcanos e aromáticos) • Reações de adição. • Reações de eliminação. • Reações de oxidação e redução. • Isomeria plana, geométrica e espacial • Radioatividade
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. Química na Abordagem do Cotidiano. São Paulo: Moderna, 2011. 3 v. LISBOA, J. C. F. Ser Protagonista Química. São Paulo: Edições SM, 2011. 3 v. MACHADO, A. H.; MORTIMER, E. F. Química. São Paulo: Scipione, 2011. 3 v
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: FELTRE, R. Química. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004. 3 v. SOLOMONS, T. W. Graham; Fryhle, Graig. B. Química orgânica. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 1 e 2 v. USBERCO, João. Química ensino médio , João Usberco, Edgard Salvador, Saraiva, 2013. RUSSEI, Jhon Blair; Química geral; Russel, Jhon Blair; Pearson Makron Books, 1994. ISBN 8534601925 REIS, M. Química: Meio Ambiente, Cidadania, Tecnologia. São Paulo: FTD, 2010. 3 v.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS (Valença)
1- IDENTIFICAÇÃO:		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio		
Componente curricular: Língua Espanhola		
Ano: 3º Ano	Código: ALI3ESP26	

Nº de aulas semanais: 02	Total de aulas: 80 horas-aula	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de informática Teatros Museus Cinema Anfiteatro Biblioteca	
2 - EMENTA: O contexto atual de superdiversidade (VERTOVEC, 2007) corrobora, diariamente, o contato linguístico de falantes com uma diversidade práticas de linguagem, produzindo, assim, performances - cujos objetivos convergem para um só ponto: a comunicação. Nesse sentido, o desenvolvimento de habilidades, a saber, a pragmática, a discursiva, a intercultural e a gramatical, entre outras, torna-se essencial para a participação da vida em sociedade complexa. A língua espanhola, hoje, aparece como um elemento importante na formação social, crítica, política e cultural dos estudantes brasileiros. Isso porque, além de estar presente no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), aparece nas fronteiras geográficas entre o Brasil e os países hispano-falantes. Nessa lógica, esta disciplina pretende levar o/a estudante a ver-se e constituir-se como sujeito a partir do contato e da exposição ao outro, à diferença, ao reconhecimento da diversidade (OCEM, 2006). Por esse prisma, parte-se das Orientações Curriculares para ensino médio (OCEM, 2006), com objetivo de assumir uma concepção que defende que o conhecimento deve ser integrador, reconhecendo as linguagens e os fenômenos multidimensionais; ser compreendido das partes para o todo e do todo para as partes; reconhecer a realidade como conflituosa, antagônica, ambígua, o que requer a habilidade de construir e reconstruir sentidos; reconhecer a diversidade e reinterpretar a unicidade (MORIN, 2000).		
3-OBJETIVOS: Nas áreas de códigos, linguagens e suas tecnologias, o/a estudante deverá ser capaz de: • Desenvolver práticas comunicativas de compreensão e produção oral e escrita em língua espanhola em contextos significativos. • Elaborar perguntas e opiniões pessoais. • Reconhecer e produzir estratégias argumentativas. • Iniciar a produção de textos em língua espanhola. • Compreender a linguagem como uma construção simbólica, uma atividade social que implica determinadas finalidades e determinados interesses. • Conceber a língua espanhola como uma prática social, produzida em um determinado contexto sociocomunicativo. • Mobilizar recursos linguísticos e paralinguísticos na interação.		

- Proporcionar um protagonismo discursivo para a realização e compreensão dos atos de fala produzidos em língua espanhola, a fim de compreender outras manifestações culturais próprias de outros povos.
- Reconhecer a diversidade cultural da sociedade brasileira e do mundo hispânico.
- Identificar e criticar todas as formas de relações preconceituosas, discriminatórias e excludentes.
- Buscar uma reflexão mais ampla sobre o verdadeiro exercício de cidadania para a desconstrução de estereótipos e práticas discriminatórias.
- Integrar habilidades essenciais para a comunicação, por meio de amostras autênticas tanto da língua portuguesa quanto da espanhola – textos literários e não literários.
- Produzir de trabalhos (multi/inter) disciplinares, com o intuito de promover o protagonismo e a emancipação do aprendiz em seu processo de aprendizagem.
- Construir enlaces disciplinares, a saber, produção de diálogo como as diversas disciplinas do currículo: história, geografia, língua portuguesa, literaturas, sociologia, matemática.
- Fomentar a reflexão e a discussão acerca da natureza semântica, pragmática, morfossintática e fonológica da língua espanhola.
- Fomentar a análise linguística, com o objetivo de ampliar habilidades de leitura e produção textual para o ENEM.

4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Competência:

1. Confrontar opiniões e pontos de vista expressos em diferentes linguagens e suas manifestações específicas.

Habilidade:

1.1 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da análise, interpretação e crítica de documentos de natureza diversa.

1.2 Relacionar as diferentes opiniões com as características, valores, histórias de vida e interesses dos seus emissores.

1.3 Comparar e relacionar informações contidas em textos expressos em diferentes linguagens.

Valores:

. Agir segundo princípios éticos e cidadãos.

. Consideração e respeito pelo outro em sua individualidade e como sujeito de direitos, deveres, características pessoais e cultura própria.

Competência:

2. Articular as redes de diferenças e semelhanças entre as linguagens e seus códigos.

Habilidade:

2.1 Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.

2.2 Selecionar e utilizar fontes documentais de natureza diversa (textuais, iconográficas, depoimentos ou relatos orais, objetos materiais), pertinentes à obtenção de informações desejadas e de acordo com objetivos e metodologias da pesquisa.

2.3 Compreender textos em línguas estrangeiras.

2.4 Expressar-se através de mímica, música, dança, etc.

2.5 Interpretar expressões linguísticas (em língua nacional ou estrangeira) considerando seu contexto sociocultural.

Valores:

. Curiosidade
. Gosto pelo Aprender. Hábito de pesquisar.

Competência:

3. Compreender os elementos cognitivos, afetivos, físicos, sociais e culturais que constituem a identidade própria e a dos outros.

Habilidade:

3.1 Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.

3.2 Diferenciar, classificar e relacionar entre si características humanas genéticas e culturais.

3.3 Utilizar dados da literatura, religião, mitologia, folclore para compreensão da formação das identidades.

Valores:

. Interesse em autoconhecer-se.
. Interesse em conhecer os outros.

Competência:

4. Compreender a sociedade, sua gênese, sua transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produto da ação humana.

Habilidade:

4.1 Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.

4.2 Distinguir elementos culturais de diferentes origens e identificar e classificar processos de aculturação.

4.3 Identificar as relações existentes entre os diferentes tipos de sociedade e seu desenvolvimento científico e tecnológico.

Valores:

. Interesse pela realidade em que vive.

. Valorização da colaboração de diferentes povos, etnias, gerações na construção do patrimônio cultural da Humanidade.

Competência:

5. Sistematizar informações relevantes para a compreensão da situação-problema.

Habilidade:

5.1 Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar

5.2 Situar as diversas produções da cultura em seus contextos históricos.

5.3 Construir periodizações segundo procedimentos próprios da ciência, arte, literatura ou de outras categorias de análise e classificação.

5.4 Identificar características dos conhecimentos científico, tecnológico, religioso e popular e articular essas diferentes formas de conhecimento.

Valores:

. Hábito de planejar

. Organização

. Espírito de pesquisa.

Competência.

6. Para a resolução de problemas, pesquisar, reconhecer e relacionar: a) as construções do imaginário coletivo; b) elementos representativos do patrimônio cultural; c) as classificações ou critérios organizacionais, preservados e divulgados no eixo espacial e temporal; d) os meios e instrumentos adequados para cada tipo de questão; estratégias de enfrentamento dos problemas.

Habilidade:

6.1 Recorrer a teorias, metodologias, tradições, costumes, literatura, crenças e outras expressões de culturais, presentes ou passadas, como instrumentos de pesquisa e como repertório de experiências de resolução de problemas.

6.2 Identificar e valorizar a diversidade dos patrimônios etnoculturais e artísticos de diferentes sociedades, épocas e lugares, compreendendo critérios e valores organizacionais culturalmente construídos.

6.3 Selecionar e utilizar metodologias e critérios adequados para a análise e classificação de estilos, gêneros, recursos expressivos e outros.

6.4 Consultar Banco de Dados e sites na Internet.

6.5 Selecionar instrumentos para a interpretação de experimentos ou fenômenos descritos ou visualizados.

Valores:

- . Hábitos de planejamento
- . Consideração e respeito pelo outro em sua individualidade e como sujeito de direitos, deveres, características pessoais e cultura própria.
- . Organização
- . Espírito de pesquisa.

Competência:

7. Compreender as ciências, as artes e a literatura como construções humanas, entendendo como elas se desenvolveram por acumulação, continuidade ou ruptura de paradigmas e percebendo seu papel na vida humana em diferentes épocas e em suas relações com as transformações sociais.

Habilidade:

- 7.1 Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.
- 7.2 Perceber que as tecnologias são produtos e produtoras de transformações culturais.
- 7.3 Utilizar elementos e conhecimentos científicos e tecnológicos para diagnosticar e relacionar questões sociais e ambientais.

Valores:

- . Curiosidade e gosto pelo aprender e pela pesquisa.
- . Valorização dos conhecimentos e das tecnologias que possibilitam a resolução de problemas.

Aspectos gramaticais, discursivos, pragmáticos:

1. **Gêneros textuais:** canción, cortometraje, viñeta, noticia

Contenido gramatical/cultural:

1. Pronombres personales.

2. Presentaciones – saludos.
3. tratamento formal/informal.
4. verbo ser/estar – presente de indicativo.
- 2. Géneros textuales:** poema, canción, cuento, meme, fanfic.
5. diferencias culturales.
6. presente de indicativo.
7. días de la semana.
8. origen de la lengua española.
- Géneros textuales:** padlet, video, película, slam, poema.
- Contenido gramatical:**
9. los posesivos.
10. género y número das palabras.
11. vocabulário.
12. gerundio.
13. los demonstrativos.
14. as perífrasis verbales.
15. expresiones idiomáticas.
16. los acentos en hispanoamérica.
17. Aspectos culturales de los países hispanohablantes.
18. Estrategias de lectura y producción textual.
19. Literatura hispano-americana y español: um panorama.
20. Reflexiones gramaticales: la práctica y la norma.
21. Aspectos constituyentes de los textos literarios y no literarios: la tipología, el género, la estructura y la funcionalidad.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BAKHTIN, M./ VOLOCHINOV, V. N. Marxismo e Filosofia da Linguagem. 16ª edição. São Paulo: Hucitec, 2014.

BAPTISTA, L. M. T. R. Lócus de enunciação e coletivo mexicano Batallones Femeninos: cartografando uma pedagogia decolonial no Sul Global. Gragoatá, v. 26, n. 56, p. 1115-1147, 2021.

BAPTISTA, L. Colonialidade da linguagem. In: MATOS, D. C. V. S; SOUSA, C. M. C. L. L. (org.). Suleando conceitos e linguagens: decolonialidades e epistemologias outras. Campinas, SP: Pontes Editores, p. 51-58, 2022.

BRASIL. **Orientações Curriculares para o Ensino Médio: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Básica. **Espanhol: Ensino Médio**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2010. (Coleção Explorando o Ensino).

CALVET, J. **As políticas linguísticas**. São Paulo: Parábola Editorial: IPOL, 2007.

COSSON, R. **Letramento Literário: Teoria e Prática**. São Paulo:

DIONÍSIO, A.P.; MACHADO, A. R.; BEZERRA, M.A. **Gêneros textuais e ensino**. 3º ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005.

Fanjúl, A. Gramática y Práctica de Español para Brasileños. Moderna; 3ª edição, 2014.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da esperança: um reencontro com a Pedagogia do oprimido. São Paulo, SP, Paz e Terra. 1992.

GARCÍA, O. Bilingual Education in the 21st Century: A Global Perspective. Malden/Oxford, Basil/Blackwell, 481 p, 2009.

Hall, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade/ tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guacira Lopes Louro-11. Ed.-Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

MARCUSCHI, L.A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola, 2008.

MATOS, D.C.V.S.; SILVA JÚNIOR, A.C. Linguística Aplicada e o SULear: práticas decoloniais na educação linguística em espanhol. **Revista Interdisciplinar Sulear**, ano 2, p. 101-116, 2019.

RAJAGOPALAN, K. As políticas linguísticas. **DELTA**, São Paulo, v. 24, n. 1, p. 135- 139, 2008.

SCHNEUWLY, B. *et al.* **Gêneros orais e escritos na escola**. Campinas: Mercado de Letras, 2004.

SOARES, M. Letramento: um tema em três gêneros. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

TRAVAGLIA, L.C. **Gramática e interação**. São Paulo: Cortez, 2003.

VERTOVEC, S. Super-diversity. London & New York: Routledge, 2006.

QUIJANO, A. Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. In: LANDER, Edgardo. (Org.) La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas. 2. ed. Buenos Aires: CICCUS, 2011. p. 219-264.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MILANI, Esther Maria. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva.

OSMAN, S.; ELIAS, N.; REIS, P.; IZQUIERDO, S.; VALVERDE, J. **Enlaces: Español para jóvenes brasileños**. V.2. São Paulo: Macmillan, 2010.

1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio		
Componente curricular: Análise Sensorial de Alimentos		
Ano: 3º Ano	Código: ALI3ASA26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? <u>Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e P&D</u>	
2 - EMENTA: A disciplina trata da relação entre os sentidos humanos e suas percepções dos alimentos. Soluciona problemas pontuais em indústrias de alimentos tendo como objetivo atender a demanda dos consumidores. A análise sensorial abrange todos os processamentos de alimentos.		
3-OBJETIVOS: Compreender os princípios e técnicas aplicadas em análise sensorial visando atender às demandas dos laboratórios de análise sensorial relacionadas com as áreas de Garantia e Controle de Qualidade e Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos na Indústria de Alimentos.		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: 1. Introdução à Análise sensorial: definição, histórico e aplicações da análise sensorial. 2. Princípios de fisiologia sensorial: sentidos envolvidos na análise sensorial (visão, gosto, olfato, tato e audição). 3. Planejamento de um programa de análise sensorial: objetivo, seleção do método sensorial, apresentação das amostras, recrutamento de avaliadores bem como identificar a necessidade de selecionar e/ou treinar provadores, conduzir tratamento estatístico dos dados experimentais e interpretação dos resultados. 4. Métodos sensoriais: testes discriminativos e afetivos.		
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CHAVES, José Benício Paes. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Ed. UFV, 2005. DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 4 ed. Curitiba: Ed.Champagnat, 2015. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed. atual. ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 332 p.		

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. 91 p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 4th ed. Boca Raton: Taylor & Francis, 2007. 448 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

VENTURINI FILHO, W. G. **Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção**, volume 3. São Paulo: Blucher, 2011. v. 3. 536 p.

ARAÚJO, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. Revisão de Luiz Antônio Borgo. 2. ed. rev e ampl. Brasília: SENAC/DF, 2013. 495 p.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO	
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial	

Componente curricular: Gestão e Projetos na Indústria de Alimentos		
Ano: 3º Ano		Código: ALI3GPJA26
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de informática. _____ _____ _____	
2 - EMENTA: Com o objetivo de contribuir com a formação empreendedora e com o desenvolvimento de habilidades de gestão durante o curso, o componente curricular aborda conceitos de Administração e de Marketing, além de desenvolver temas relacionados à Gestão e Desenvolvimento de Projetos Industriais e ao Planejamento e Gestão da Produção.		
3-OBJETIVOS: • Analisar cadeias produtivas e o mercado consumidor de alimentos e bebidas. • Reconhecer inovação tecnológica e oportunidades de melhoria de processos em sistemas industriais. • Reconhecer estratégias de planejamento e gestão da produção, com foco no aumento da competitividade na indústria de alimentos, aplicando ferramentas e conceitos de gerenciamento adequados. • Elaborar projetos para criação de indústria de alimentos ou bebidas, de acordo com as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, higiene e segurança do trabalho e da qualidade, ou seja, considerando os requisitos técnicos, econômicos e legais de forma multidisciplinar empregando o conhecimento adquirido nas demais disciplinas do curso.		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Administração de Marketing • Conceitos de marketing e gestão do Mix de Marketing: Produto ,Preço, Praça, Promoção. Pesquisa de marketing e comportamento do consumidor de alimentos. • Embalagens para alimentos com enfoque em marketing: projetos e tendências. Projetos Industriais • Introdução à Gestão de Projetos na Indústria de Alimentos: O Plano do Projeto; Característica de projetos de Melhoria de Processo; Características de projetos de Inovação. • Critérios para criação de uma Indústria de Alimentos e/ou Bebidas: Fatores de decisão para determinação da localização da agroindústria; Estudo e avaliação do mercado da agroindústria (cadeia produtiva) e do mercado consumidor. • Tecnologia de processamento, caracterização do produto final e elaboração de rotulagem. • Planejamento e Controle de Produção.		

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: KOTLER, Philip. Administração de Marketing . São Paulo: Prentice Hall, 2012 - 14ª edição. BATALHA, M.O. (Org), Gestão agroindustrial . São Paulo: Atlas, 2007 – 3ª edição. ROSSETTI, A.P. Introdução à Economia . São Paulo: Atlas, 2003 – 20ª edição. SILVA, C.A.B e FERNANDES, A.R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais – Volume 2 Produtos de Origem Vegetal . Ed. Viçosa:UFV, 2003. SILVA, C.A.B e FERNANDES, A.R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: produtos de origem animal . v.1, Viçosa: UFV, 2003. ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 6023 - Elaboração de Referências . 2002. (acesso virtual)	
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: PIZZOLATTI, I.J. Agribusiness . Tangará: UNOESC. 16 p. Disponível em: <www.biblioteca.sebrae.com.br>. (acesso virtual) AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biotechnologia Industrial: Biotechnologia na produção de alimentos . v. 4. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2001. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008 – 2ª edição. 674p. NAZARETH, Helenalda. Curso Básico de Estatística . Editora Ática, 2009 – 12ª edição.	

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial		
Componente curricular: Processamento de Bebidas.		
Ano: 3º Ano	Código: ALI3PBE26	

Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Tecnologia de Bebidas	
2 - EMENTA: A disciplina apresenta e caracteriza o setor de processamento de bebidas não alcoólicas: água mineral; sucos; bebidas de frutas e refrigerantes; processamento de bebidas fermentadas: vinho; fermentados de frutas e cerveja; processamento de bebidas fermentadas e destiladas: cachaça, licores e uísque. Além desse aspecto, aborda a reconhecer os tipos de bebidas de acordo com a legislação brasileira e descrever o processo de rotulagem das bebidas no Brasil.		
3 - OBJETIVOS: É fazer que os alunos aprendam os fundamentos teóricos, práticos e legislativos de diferentes processos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas.		
4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • Conhecendo bebidas e as Legislações Brasileiras • Bebidas alcóolicas X Bebidas não alcóolicas • Qualidade da água- Portaria nº2914 “Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. • Processamento de bebidas não alcóolicas ➤ Chás ➤ Café ➤ Suco, néctar e refresco ➤ Refrigerante ➤ Bebida fermentada láctea • Processamento de bebidas alcóolicas fermentadas ➤ Cerveja ➤ Vinho ➤ Fermentados de frutas • Processamento de bebidas alcóolicas fermentadas ➤ Cachaça ➤ Uísque ➤ Licores		
5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA: VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. v. 1 . 461 p. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São		

Paulo: Blucher, 2010. v. 2 . 385 p.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Indústrias de bebidas: inovação, gestão e produção**. São Paulo: Blücher, 2010. v. 3.

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VOGEL, W. **Elaboración casera de cerveza**. 5 ed. Zaragoza: Acribia, 1999. •

LIMA, U.A., AQUARONE, E. BORZANI, W. SCHMIDELL, W., **Biotechnologia Industrial: Processos Fermentativos e Enzimáticos**. São Paulo: EdgardBlücher, 2001. 523p. (v.3).

GAVA, A. J.; BENTO DA SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.

ASHURST, P. R. **Produccion y Envasado de Zumos y Bebidas de Frutas Sin Gas**. Zaragoza, ESP: Acribia, 1999.

Zoecklein, B. W. **Análisis y producción de vino**. Local: Zaragoza (Espanha). Editora Acribia, Ano 2001.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO	
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial	
Componente curricular: Processamento de Carnes.	

Ano: 3º Ano		Código: ALI3PCAR26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)	
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Produtos de Origem Animal		
2 - EMENTA: A disciplina aborda os principais elementos relacionados à ciência e tecnologia de carnes fresca e processamento de produtos cárneos, com objetivo de construir conhecimentos sólidos de maneira a tornar apto o egresso a atuar em frigoríficos e outras indústrias processadoras de alimentos que utilizam carne como matéria prima. Caracteriza-se por ser uma componente curricular tecnológica que aborda o processamento dos principais animais de açougue (bovino, suíno e aves) desde o abate animal, abordando questões éticas e tecnológicas, passando pelos aspectos bioquímicos e procedimentos operacionais que influenciam na qualidade, até a agregação de valor com o processamento de derivados.			
3 - OBJETIVOS: • Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes ao abate, manipulação, conservação, transformação e armazenamento, visando ao melhor aproveitamento das matérias-primas provenientes da carne de animais de açougue. • Reconhecer principais aspectos de qualidade de carnes e produtos cárneos, bem como os principais fatores que os influenciam. • Relacionar a composição de matérias-primas e seu potencial tecnológico. • Reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade de carnes e derivados. • Construir conhecimento sólido a cerca das principais tecnologias empregadas na produção de produtos derivados de carnes; • Refletir sobre aspectos legais, ambientais e éticos relativos à indústria de processamento de carnes;			
5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • A carne como alimento. • Estrutura e bioquímica da carne. • Bioquímica da contração muscular. • Conversão do músculo em carnes. • Propriedades da carne fresca. • Introdução ao processamento de carnes. • Salga e cura. • Emulsões cárneas. • Defumação.			

• Microbiologia, deterioração e contaminação da carne. • Subprodutos do processamento de carnes (CMS, graxaria, entre outros). • Legislação aplicada à indústria de processamento de carnes. • Fatores ambientais relacionados à produção de carne fresca e produtos cárneos. • (Práticas) Elaboração de produtos derivados de carnes.
5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA: GOMIDE, L.A.M., RAMOS, E.M., FONTES, P.R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2ª Edição, Viçosa: Editora UFV, 2014. ISBN 9788572694889 370p. PARDI, M.C., SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: UFG, 1993. v.1. 586p. PARDI, M.C., SANTOS, I.F., SOUZA, E.R., PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: UFG, 1994. v.2. 520p.
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: GOMIDE, L.A.M., RAMOS, E.M., FONTES, P.R. Ciência e Qualidade da carne – Série Didática, Viçosa: Editora UFV, 2013. ISBN 9788572694629 197p. LAWRIE, R.A. Ciência da carne. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p. OLIVO, R. O mundo do frango. Editora: Ed. Do autor, 2006. ORDÓÑEZ, J.A. et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2. 279p. SHIMOKOMAKI, OLIVO, TERRA, FRANCO. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Livraria Varela, 2006. 230p. TERRA, N.N. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998. 216p.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial		
Componente curricular: Processamento de Frutas e Hortaliças		
Ano: 3º Ano	Código: ALI3PFH26	

Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (X) 50% T e 50% P	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is)? Laboratório de Produtos de Origem Vegetal	
2 - EMENTA: A disciplina apresenta e caracteriza o setor de frutas e hortaliças e o seu processamento. Aborda os seguintes temas: os aspectos fisiológicos do desenvolvimento e perdas pós-colheita de frutas e de hortaliças; o armazenamento, embalagens e transporte para frutas e hortaliças; legislação; aspectos da implantação da agroindústria de processamento de frutas e hortaliças. Aplicação prática, em laboratório, dos temas teóricos, tais como: processamento de frutas e hortaliças - conservas de vegetais; molhos e pastas de hortaliças; hortaliças minimamente processadas; frutas e hortaliças desidratadas; frutas cristalizadas; polpa de frutas; doces em massa e cremosos; compotas e geleias de frutas. Além desse aspecto, aborda a produção de subprodutos a partir dos resíduos obtidos do processamento de frutas e hortaliças.		
3 - OBJETIVOS: Distinguir os fundamentos teóricos e os aspectos práticos da produção de diferentes produtos oriundos de frutas e hortaliças na indústria de alimentos.		
4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: 4.1. Caracterização do setor de produção de frutas e hortaliças 4.2. Aspectos fisiológicos do desenvolvimento e perdas pós-colheita de frutas e de hortaliças 4.3. Armazenamento, embalagens e transporte para frutas e hortaliças 4.4. Legislação de produtos processados de origem vegetal (frutas e hortaliças) 4.5. Aspectos da implantação da agroindústria de processamento de frutas e hortaliças 4.6. Elaboração de produtos derivados de frutas e hortaliças: Processamento de frutas e hortaliças (frutas e hortaliças desidratadas e minimamente processadas; conservas e molhos vegetais; frutas cristalizadas, compotas e geleias; doces em massa e cremosos) 4.7. Produção de subprodutos a partir dos resíduos obtidos do processamento de frutas e hortaliças.		
5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA: EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2005. 652p. FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de alimentos . 2.ed. Porto Alegre: Artmed,2006. 602p. SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de Empreendimento Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal . Viçosa Universidade Federal de Viçosa,		

2003. 459p.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMELL, W.; LIMA, U.A. **Biotechnologia Industrial: Biotechnologia na produção de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Edgar Blucher Ltda, 2001, 544p.

CENCI, S.A. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011. 144p.

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças**. Lavras: UFLA, 2ª edição, 2005. 785p.

LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

TORREZAN, R. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. (Série Agronegócios). 162p.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO	
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial	
Componente curricular: Processamento de Grãos e Panificação	
Ano: 3º Ano	Código: ALI3GPAN26

Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (x)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? <u>Laboratório de Panificação</u> 	
2 - EMENTA: A disciplina aborda o beneficiamento e a armazenagem de grãos visando seu melhor aproveitamento, higiene e conservação. O componente curricular trabalha com o processamento de grãos para obtenção de óleos e gorduras comestíveis. Conhecimentos de extrusão termoplástica, propriedades tecnológicas do amido e processamento de alimentos na área de panificação. Além disso, tem a aplicação prática, em laboratório, dos temas teóricos.		
3-OBJETIVOS: Descrever os processos tecnológicos referentes à conservação, higiene, armazenagem e transformação, visando ao melhor aproveitamento das matérias-primas provenientes dos grãos. Aplicar o processamento de grãos para obtenção de óleos e gorduras comestíveis. Apresentar os principais ingredientes e suas funções em produtos da área de panificação, bem como as etapas de processamento e de controle de qualidade destes produtos.		
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: • Introdução. • Características gerais dos grãos. • Beneficiamento e armazenagem de grãos. • Industrialização das sementes oleaginosas: extração e refinação de óleos vegetais. • Moagem dos grãos. • Propriedades tecnológicas do amido. • Processamento por extrusão. • Processamento de pães. • Processamento de bolos, biscoitos e massas alimentícias. • Produção de subprodutos a partir dos resíduos obtidos do processamento de alimentos.		
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação . 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2009. 418p. CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência . 5.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. DENDY, D. A. V., DOBRASZCZYK, B. J. Cereales y productos derivados: química y tecnología . Zaragoza, ESP: ACRIBIA, 2004. JORGE, N. Química e Tecnologia de Óleos Vegetais . São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e Análise de Biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.		

6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos**. V. 4. São Paulo: Edgard Blucher, 2001, 523p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2010. 900p.

EL-DASH, A.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas**: uso de farinha mista de trigo e milho na produção de pães. Brasília: Embrapa-SPI, 1994. v. 2, 81p.

EL-DASH, A.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas**: uso de farinhas mistas na produção de massa alimentícias. Brasília: Embrapa-SPI, 1994. v. 5, 38p.

EL-DASH, A.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas**: uso de farinhas mistas na produção de bolos. Brasília: Embrapa-SPI, 1994. v. 7, 31p.

EL-DASH, A.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas**: uso de farinhas mistas na produção de biscoitos. Brasília: Embrapa-SPI, 1994. v. 6, 47p.

EL-DASH, A.; CABRAL, L.C.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas**: uso de farinha mista de trigo e soja na produção de pães. Brasília: Embrapa-SPI, 1994. v. 3, 89p.

EL-DASH, A.; CAMPOS, J.E.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas**: uso de farinha mista de trigo e sorgo na produção de pães. Brasília: Embrapa-SPI, 1994. v. 4, 97p.

EL-DASH, A.; MAZZARI, M.R.; GERMANI, R. **Tecnologia de Farinhas Mistas**: uso de farinha mista de trigo e mandioca na produção de pães. Brasília: Embrapa-SPI, 1994. v. 1, 88p.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca	CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO	
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial	
Componente curricular: Processamento de Leite	
Ano: 3º Ano	Código: ALI3PLEI26

Nº de aulas semanais: 3	Total de aulas: 120	Total de horas: 100 horas (50 min/aula)
Abordagem Metodológica: T* () P** () T/P (x)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (x) SIM () NÃO Qual(is)? <u>Laboratório de Produtos de Origem Animal</u> _____ _____	

2- EMENTA:

A disciplina aborda conhecimentos fundamentais da ciência e higiene do leite, tratamentos do leite, padrões físico-químicos e microbiológicos, fornecendo informações para a compreensão dos mais variados processamentos tecnológicos na área de laticínios como ferramenta para obtenção de produtos e subprodutos. Estudo sobre os processos de produção e conservação de produtos derivados do leite e subprodutos, de acordo com os padrões de segurança alimentar. O componente curricular trabalha abordando no conteúdo teórico aulas expositivas, seminários, trabalhos individuais e em grupo, visitas técnicas, assim como aulas práticas consolidando os conhecimentos teóricos adquiridos.

3- OBJETIVOS:

Capacitar os alunos em conhecimentos que os habilitem a desenvolver com competências técnica e atitudinal as atividades relacionadas ao processamento do leite, a fim de proporcionar uma alternativa de desenvolvimento sustentável para a região, fortalecendo a cadeia produtiva da pecuária, agroindústria e agricultura familiar.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Programa teórico:

- Obtenção higiênica do leite e fatores que interferem na composição do leite.
- Análise e padrões microbiológicos e físico-químicos do leite.
- Estabelecimentos beneficiadores e processadores de leite.
- Beneficiamento, manipulação e conservação do leite.
- Processamento tecnológico de produtos lácteos.
- Controle de qualidade, conservação e comercialização de produtos lácteos.
- Subprodutos da indústria láctea.
- Legislação de leite e derivados.

Programa prático:

- Elaboração de produtos derivados do leite.
- Elaboração de coprodutos.

5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GAVA, A.J.; BENTO DA SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos: princípios eaplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.

ORDÓÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.

ORDÓÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. V. 2. PortoAlegre: Artmed, 2005. 279p.

TRONCO, V.M. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite**. 5. ed. – Santa Maria: Ed. da UFSM, 2013. 208p.

6- BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANTUNES, A.J. **Funcionalidade de Proteínas do Soro de Leite Bovino**. 1. ed. 1. Barueri: Manole, 2003. 142p.

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do leite**. Nobel, 1987.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2018. Estabelece os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília, 13 julho, Seção 1, p.9, 2018.

BRASIL. Decreto Nº 10.468, DE 18 de agosto de 2020, que altera o regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (Riispoa) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

BRASIL. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de leite e seus derivados. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1> Acesso: 13 de julho de 2025.

CAMARGO, R. **Tecnologia de Produtos Agropecuários: alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu. 2001.652p.

FERREIRA, C.L.L.F. **Acidez em leite e produtos lácteos: aspectos fundamentais**. Viçosa: Editora UFV, 2002. (Caderno didático 53).

MONTEIRO, A.A., PIRES, A.C.S., ARAÚJO, E.A. **Tecnologia de produção de derivados do leite**. Viçosa: Ed. UFV, 2007.

SOUZA, C.M.; BRAGANÇA, M.G.L. **Doces de Minas: a arte de fazer doces**. Viçosa: Editora UFV, 2012. ISBN 9788578694223

 Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca		CAMPUS Valença
1- IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial		
Componente curricular: Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos		
Ano: 3º Ano	Código: ALI3TRES26	
Nº de aulas semanais: 2	Total de aulas: 80	Total de horas: 67 horas (50 min/aula)

Abordagem Metodológica: T* (x) P** () T/P ()	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (x) NÃO Qual(is)? _____ _____ _____
2 - EMENTA: A disciplina aborda os diversos aspectos relacionados com a gestão dos resíduos gerados pela indústria de alimentos e seus potenciais impactos no meio ambiente. Trabalha os conceitos relacionados ao tratamento dos resíduos sólidos, líquidos e gasosos e as formas de prevenir a poluição. Tem como objetivo promover a conscientização quanto à importância do correto manuseio destes resíduos, se antecipando aos potenciais impactos do sistema, desenvolvendo a capacidade de lidar com estes aspectos de forma responsável e sustentável.	
3-OBJETIVOS: • Identificar formas de evitar a poluição e o impacto que as indústrias de alimentos podem causar no meio ambiente; • Reconhecer os principais tipos de resíduos gerados pela indústria de alimentos e suas formas de prevenção à geração e tratamento; • Reconhecer sistemas de gerenciamento para a prevenção, tratamento e disposição adequada dos resíduos gerados pela indústria de alimentos. • Desenvolver no aluno uma postura consciente e responsável perante a todo o processo de gerenciamento de resíduos	
4-CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Ecologia; Meio ambiente e desenvolvimento sustentável; Formas de poluição; Origem e natureza dos resíduos gerados na indústria de alimentos; Tratamento de resíduos gerados pela indústria de alimentos; Sistemas de gestão ambiental.	
5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA: RIBEIRO, D. V.; MORELLI, M. R. Resíduos sólidos: problema ou oportunidade? Viçosa: Editora UFV, 2009. 158p. SILVA, V.R.O. Gerenciamento ambiental na indústria de alimentos. Rio Pomba: Editora CEFET, 2007. VILLAS BOAS, E.V.B.; LIMA, L.C.O.; BRESSAN, M.C.; BARCELOS, M.F.; PEREIRA, VON SPERLING, M. Princípios do tratamento de águas residuárias. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. v.1. Belo Horizonte: DESA/UFMG. 2ªed, 2001.	
6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	

IMHOFF, K.; IMHOFF, K. **Manual de tratamento de águas residuárias**. São Paulo: Editora Edgard Blücher Ltda. 1996.

PEREIRA NETO, J. T. **Manual de compostagem: processo de baixo custo**. Viçosa: Editora UFV, 2007. 81p.

REIS, Luís Filipe Sanches de Sousa Dias, QUEIROZ, Sandra Mara Pereira de. **Gestão ambiental em pequenas e médias empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

R.G.F.A. **Manejos de Resíduos da Agroindústria**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2001.

SILVA, R.R. **Produtos não alimentares**. Rio Pomba: Editora CEFET. 2006.

ANEXO III



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow
DIRETORIA DE ENSINO

Implementação das Práticas Profissionais na Educação Profissional Técnica de Nível Médio:

Unidade: Valença - RJ

Curso da EPTNM: Curso Técnico Integrado em Alimentos

E-mail (institucional) da Coordenação: cctial-va@grupo.cefet-rj.br

Coordenador do Curso (com siape): Gaspar Dias Monteiro Ramos (1570730)

Professor(es) Supervisor(es) de Prática Profissional (com siape):

Alba Regina Pereira Rodrigues (1802592)
Angela Gava Barreto (1737297)
Carla Inês Soares Praxedes (1375107)
Gaspar Dias Monteiro Ramos (1570730)
Jamile Maureen de Sousa Oliveira (2952047)
Veridiana Antunes de Carvalho (2900726)

Professor(es) Orientador(es) de Estágio Supervisionado (com siape):

Alba Regina Pereira Rodrigues (1802592)
Angela Gava Barreto (1737297)
Carla Inês Soares Praxedes (1375107)
Gaspar Dias Monteiro Ramos (1570730)
Jamile Maureen de Sousa Oliveira (2952047)
Veridiana Antunes de Carvalho (2900726)

Número máximo de discentes a serem atendidos por cada Professor Supervisor de Prática Profissional: 10

Indique na possibilidades apresentadas, os tipos de Práticas Profissionais adotadas pela Coordenação, de acordo com o Capítulo III da [Resolução Cepe Nº19/2024](#), e ainda, as cargas horárias mínimas e máximas, para cada opção:

Atividades a serem consideradas para composição de carga horária de Prática Profissional	Carga Horária Mínima	Carga Horária Máxima
a. Projetos de ensino, extensão, pesquisa e inovação devidamente registrados, na área do curso ou correlata ¹ .	0h	160h
b. Projetos de ensino, extensão, pesquisa e inovação devidamente registrados, em outras áreas.	0h	90h
c. Visitas técnicas, culturais e atividades artísticas. ²	0h	60h

d. Estágio profissional supervisionado não-obrigatório.	0h	160h
e. Pesquisas individuais e em equipe vinculadas a projetos institucionais ou em instituições parceiras do Cefet/RJ. ¹	0h	160h
f. Prestação de serviços, voluntários ou não. ³	0h	60h
g. Trabalhos de suporte técnico a atividades acadêmicas e artísticas. ⁴	0h	20h
h. Participação em evento (congresso, seminário, simpósio, workshop, palestra, conferência, feira, mini-curso) ou similar, de natureza acadêmica ou profissional, na área do curso ou correlata. ⁵	0h	60h
i. Monitorias de disciplinas do eixo profissional técnicas teóricas ou envolvendo atividades de laboratório. ⁶	0h	160h
j. Publicação de trabalho científico em revista ou livro na área do curso ou área correlata. ⁷	0h	160h
k. Apresentação de trabalho científico, oral ou pôsteres, ou publicação em Anais de evento na área do curso ou área correlata. ⁸	0h	120h
l. Serviço voluntário de caráter sócio comunitário, devidamente comprovado. ⁹	0h	20h
m. Atuação técnica na organização e/ou operacionalização de eventos internos e/ou externos. ¹⁰	0h	120h
n. Prêmios e menções honrosas internas ou externas a instituição. ¹¹	0h	60h

Observação 1: A carga horária máxima obrigatória das Práticas Profissionais não pode exceder 320 horas, salvo exceções quando essa carga horária for determinada pelos Conselhos Profissionais ou Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

Observação 2: Outras atividades que não estejam previstas, dependerão de aprovação do colegiado do curso, com juntada de ata devidamente assinada pelos participantes.

¹ projeto anual desenvolvido na área do curso.

² 6h/por visita com duração de um (1) turno.

³ 20h/serviço.

⁴ 2h/trabalho de suporte técnico a atividades acadêmicas e artísticas.

⁵ De acordo com a carga horária no certificado ou 4h por turno.

⁶ Monitoria anual.

⁷ 90h/publicação científica.

⁸ 60h/apresentação ou publicação.

⁹ 2h/serviço voluntário.

¹⁰ 60h/participação na organização e/ou operacionalização de eventos internos e/ou externos.

¹¹ 30h/prêmio ou menção honrosa.

Documento assinado digitalmente
 GASPARDIAS MONTEIRO RAMOS
 Data: 03/07/2026 14:44:23-0300
 Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

ANEXO IV

Estatuto do CEFET/RJ (Portaria nº 3796, de 10 de novembro de 2005)

Ministério da Educação

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 3.796, DE 1º DE NOVEMBRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelo Decreto nº 4.504, de 09 de dezembro de 2002, e tendo em vista o contido no Processo nº 23000.017984/2005-86, resolve:

Art 1º Aprovar o Estatuto do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca – RJ.

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

FERNANDO HADDAD

ANEXO

ESTATUTO DO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSE SUCOW DA FONSECA - RJ

CAPÍTULO I DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

Art.1º O Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca – CEFET/RJ, com sede na cidade do Rio de Janeiro e atuação em todo o Estado do Rio de Janeiro, criado pela Lei nº 6.545, de 30 de junho de 1978, alterada pela Lei nº 8.711, de 28 de setembro de 1993, e pela Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 5.224, de 1º de outubro de 2004, pertencente ao Sistema Federal de Ensino, conforme Decreto nº 5.225, de 1º de outubro de 2004, é autarquia de regime especial, vinculada ao Ministério da Educação, detendo autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

§1º O CEFET/RJ é instituição especializada na oferta de educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, com atuação prioritária na área tecnológica.

§2º O CEFET/RJ rege-se pelos atos normativos mencionados no *caput* deste artigo, por seu estatuto e regimento e pela legislação em vigor.

§3º O CEFET/RJ é supervisionado pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação.

Art.2º O CEFET/RJ tem por finalidade formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS E OBJETIVOS

Art.3º O CEFET/RJ, observada a finalidade definida no art.2º, tem como características básicas:

- I. oferta de educação tecnológica, levando em conta o avanço do conhecimento tecnológico e a incorporação crescente de novos métodos e processos de produção e distribuição de bens e serviços;
- II. atuação prioritária na área tecnológica, nos diversos setores da economia;
- III. conjugação, no ensino, da teoria com a prática;
- IV. articulação verticalizada e integração da educação tecnológica aos diferentes níveis e modalidades de ensino, ao trabalho, à ciência e à tecnologia;
- V. oferta de ensino superior de graduação e de pós-graduação na área tecnológica;
- VI. oferta de formação especializada em todos os níveis de ensino, levando em consideração as tendências do setor produtivo e do desenvolvimento tecnológico;
- VII. realização de pesquisas aplicadas e prestação de serviços;
- VIII. desenvolvimento da atividade docente, abrangendo os diferentes níveis e modalidades de ensino, observada a qualificação exigida em cada caso;
- IX. utilização compartilhada dos laboratórios e dos recursos humanos pelos diferentes níveis e modalidades de ensino;
- X. desenvolvimento do processo educacional que favoreça, de modo permanente, a transformação do conhecimento em bens e serviços, em benefício da sociedade;
- XI. estrutura organizacional flexível, racional e adequada às suas peculiaridades e objetivos;
- XII. integração das ações educacionais com as expectativas da sociedade e as tendências do setor produtivo.

Parágrafo único. Verificado o interesse social e as demandas de âmbito local e regional, poderá o CEFET/RJ, mediante autorização do Ministério da Educação, ofertar os cursos previstos no inciso V fora da área tecnológica.

Art.4º O CEFET/RJ, observadas a finalidade e as características básicas definidas nos arts. 2º e 3º, tem por objetivos:

- I. ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, incluídos a iniciação, o aperfeiçoamento e a atualização, em todos os níveis e modalidades de ensino;
- II. ministrar educação de jovens e adultos, contemplando os princípios e práticas inerentes à educação profissional e tecnológica;
- III. ministrar ensino médio, observada a demanda local e regional e as estratégias de articulação com a educação profissional técnica de nível médio;
- IV. ministrar educação profissional técnica de nível médio, de forma articulada com o ensino médio, destinada a proporcionar habilitação profissional para os diferentes setores da economia;
- V. ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*, visando à formação de profissionais e especialistas na área tecnológica;
- VI. ofertar educação continuada, por diferentes mecanismos, visando à atualização, ao aperfeiçoamento e à especialização de profissionais na área tecnológica;
- VII. ministrar cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, nas áreas científica e tecnológica;

VIII. realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções tecnológicas de forma criativa e estendendo seus benefícios à comunidade;

IX. estimular a produção cultural, o empreendedorismo, o desenvolvimento científico e tecnológico e o pensamento reflexivo;

X. estimular e apoiar a geração de trabalho e renda, especialmente a partir de processos de autogestão, identificados com os potenciais de desenvolvimento local e regional;

XI. promover a integração com a comunidade, contribuindo para o seu desenvolvimento e melhoria da qualidade de vida, mediante ações interativas que concorram para a transferência e aprimoramento dos benefícios e conquistas auferidos na atividade acadêmica e na pesquisa aplicada.

CAPÍTULO III DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Seção Única Da Estrutura Básica

Art.5º São princípios norteadores da organização do CEFET/RJ:

- I. manutenção da unidade de administração e patrimônio;
- II. flexibilidade de ensino, pesquisa e extensão ajustável às condições circunstanciais da vida socioeconômica da comunidade, tais como mercado de trabalho, mão-de-obra;
- III. estrutura orgânica que lhe permita manter-se fiel aos princípios fundamentais de planejamento, coordenação, descentralização pela delegação de competência e o indispensável controle;
- IV. desenvolvimento de educação continuada, integrando nível médio e superior, através da oferta de cursos, projetos e programas no âmbito de ensino, pesquisa e extensão.

Art. 6º A estrutura do CEFET/RJ compreende:

- I. órgão colegiado: Conselho Diretor
- II. órgãos executivos:
 - a) Diretoria-Geral;
 1. Vice-Diretoria-Geral;
 2. Assessorias Especiais;
 3. Gabinete.
 - b) Diretorias de Unidades de Ensino;
 - c) Diretorias Sistêmicas:
 1. Diretoria de Administração e Planejamento;
 2. Diretoria de Ensino;
 3. Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação;
 4. Diretoria de Extensão;
 5. Diretoria de Gestão Estratégica.
- III. órgão de controle: Auditoria Interna

Parágrafo único. O detalhamento da estrutura operacional do CEFET/RJ, bem como as competências das unidades e as atribuições de seus dirigentes serão estabelecidos em Regimento Geral, aprovado pelo Ministério da Educação.

Art.7º A administração superior do CEFET/RJ terá como órgão executivo a Diretoria-Geral e como órgão deliberativo e consultivo o Conselho Diretor.

Subseção I Do Conselho Diretor

Art.8º O Conselho Diretor é integrado por membros e respectivos suplentes, todos nomeados pelo Ministro de Estado da Educação, sendo:

- I. o Diretor-Geral do CEFET/RJ, na qualidade de membro nato;
- II. um representante do Ministério da Educação;
- III. um representante da Federação da Indústria do Estado do Rio de Janeiro;
- IV. um representante da Federação do Comércio do Estado do Rio de Janeiro;
- V. um representante da Federação da Agricultura do Estado do Rio de Janeiro;
- VI. um representante dos ex-alunos do CEFET/RJ;
- VII. um representante do corpo discente do CEFET/RJ;
- VIII. um representante dos servidores técnico-administrativos do CEFET/RJ;
- IX. dezesseis representantes do corpo docente do CEFET/RJ, conforme art. 56 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

§1º O representante do Ministério da Educação será indicado pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica.

§2º As Federações da Indústria, do Comércio e da Agricultura do Estado do Rio de Janeiro indicarão seus representantes e respectivos suplentes.

§3º A Associação dos Ex-Alunos indicará seu representante e respectivo suplente.

§4º Os representantes do CEFET/RJ e seus respectivos suplentes serão eleitos como disposto no Regimento Geral.

§5º A Presidência do Conselho Diretor será exercida pelo Diretor-Geral, que terá o voto nominal e o de qualidade.

§6º É vedada a nomeação de servidores da Instituição como representantes das Federações e do Ministério da Educação.

§7º Caso necessário, deverão ser eleitos novos representantes docentes para suplementar o quantitativo previsto no inciso IX deste artigo, de forma a garantir o percentual de 70% (setenta por cento) de membros docentes na composição do Conselho Diretor, de acordo com o estabelecido pelo art. 56 da Lei nº 9.394/96.

Art.9º O mandato dos membros do Conselho Diretor será de 4 (quatro) anos.

§1º É permitida uma única recondução sucessiva de mandato.

§2º Ocorrendo o afastamento definitivo de qualquer dos membros do Conselho Diretor, assumirá o respectivo suplente, para a complementação do mandato originalmente estabelecido.

§3º Na hipótese prevista no § 2º, será escolhido novo suplente para a complementação do mandato original.

Art.10. Ao Conselho Diretor compete:

I. homologar a política geral apresentada pela Direção-Geral nos planos administrativo, econômico-financeiro e de ensino, pesquisa e extensão, por meio de resoluções;

II. submeter à aprovação do Ministério da Educação a proposta de alteração do Estatuto ou do Regimento Geral;

III. acompanhar a execução orçamentária anual;

IV. fiscalizar a execução do orçamento-programa do CEFET/RJ, autorizar-lhe alterações na forma da lei e acompanhar o balanço físico anual e dos valores patrimoniais do CEFET/RJ;

V. apreciar as contas do Diretor-Geral, emitindo parecer conclusivo sobre a propriedade e regularidade dos registros contábeis, dos fatos econômico-financeiros e da execução orçamentária da receita e da despesa;

VI. deliberar sobre valores de contribuições e emolumentos a serem cobrados pelo CEFET/RJ, em função de serviços prestados, observada a legislação pertinente;

VII. autorizar a aquisição e deliberar sobre a alienação de bens imóveis pelo CEFET/RJ;

VIII. deflagrar o processo de escolha, pela comunidade escolar, do nome a ser indicado ao Ministro de Estado da Educação, para o cargo de Diretor-Geral;

IX. aprovar a concessão de graus, títulos e outras dignidades;

X. deliberar sobre a criação de novos cursos, observada a legislação vigente;

XI. autorizar, mediante proposta da Direção-Geral, a contratação, concessão onerosa ou parcerias em eventuais áreas rurais e infra-estruturas, mantidas a finalidade institucional e em estrita consonância com a legislação ambiental, sanitária, trabalhista e das licitações;

XII. deliberar sobre outros assuntos de interesse do CEFET/RJ levados a sua apreciação pelo Presidente do Conselho.

Subseção II

Da Diretoria-Geral

Art.11. O CEFET/RJ será dirigido pelo Diretor-Geral, nomeado na forma da legislação em vigor, para um mandato de quatro anos, contados da data da posse, permitida uma recondução.

Parágrafo único. O ato de nomeação a que se refere o *caput* levará em consideração a indicação feita pela comunidade escolar, mediante processo eletivo, nos termos da legislação vigente.

Art.12. O Vice-Diretor-Geral substituirá o Diretor-Geral nos seus impedimentos legais e eventuais e será o responsável por acompanhar, coordenar, integrar e supervisionar as ações comuns, bem como promover a articulação entre as Unidades de Ensino.

Art.13. Nas faltas ou impedimentos do Diretor-Geral e do Vice-Diretor-Geral, suas funções serão exercidas pelo Diretor de Ensino.

Art.14. Ao Gabinete compete:

I. assistir o Diretor-Geral, Vice-Diretor e Assessorias em suas representações política e social;

II. preparar e encaminhar expediente do Diretor-Geral, Vice-Diretor-Geral e Assessorias;

III. manter atualizada e controlar o registro de documentação do Diretor- Geral, Vice-Diretor-Geral e Assessorias;

IV. encaminhar os procedimentos administrativos da Diretoria-Geral.

Art.15. Às Assessorias Especiais compete desenvolver trabalhos e assistência relacionados a assuntos específicos definidos pelo Diretor-Geral e de interesse do CEFET/RJ.

Art.16. Pelo menos duas assessorias especiais deverão ser obrigatórias no âmbito do CEFET/RJ, conforme descrito a seguir:

I. Assessoria Jurídica, à qual compete desenvolver trabalhos e assistência relacionados a assuntos de natureza jurídica definidos pelo Diretor-Geral e de interesse do CEFET/RJ;

II. Assessoria de Desenvolvimento Institucional, à qual compete desenvolver trabalhos e assistência relacionados à articulação com o mundo do trabalho, no que tange às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Subseção III

Das Diretorias das Unidades de Ensino

Art.17. As Unidades de Ensino estão subordinadas ao Diretor-Geral do CEFET/RJ e têm a finalidade de promover atividades de ensino, pesquisa e extensão, nos termos do Regimento Geral do CEFET/RJ.

Parágrafo único. As Unidades de Ensino serão administradas por um Diretor e seu funcionamento será disciplinado em Regimento próprio.

Subseção IV

Da Diretoria de Administração e Planejamento

Art.18. A Diretoria de Administração e Planejamento, exercida por um Diretor nomeado pelo Diretor-Geral, é o órgão encarregado de prover e executar as atividades relacionadas com a administração, gestão de pessoal e planejamento orçamentário do CEFET/RJ e sua execução financeira e contábil.

Subseção V

Da Diretoria de Ensino

Art.19. A Diretoria de Ensino, dirigida por um Diretor nomeado pelo Diretor-Geral, é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, avaliação e controle das atividades de apoio e desenvolvimento do ensino do CEFET/RJ, devendo estar em consonância com as diretrizes da Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação e Diretoria de Extensão.

Subseção VI

Da Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Art.20. A Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação, dirigida por um Diretor nomeado pelo Diretor-Geral, é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, avaliação e controle das atividades de apoio e desenvolvimento da pesquisa e do ensino de pós-graduação do CEFET/RJ, devendo estar em consonância com as diretrizes da Diretoria de Ensino e da Diretoria de Extensão.

Subseção VII

Da Diretoria de Extensão

Art.21. A Diretoria de Extensão, dirigida por um Diretor nomeado pelo Diretor-Geral, é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, avaliação e controle das atividades de apoio e desenvolvimento da extensão do CEFET/RJ, devendo estar em consonância com as diretrizes da Diretoria de Ensino e Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação.

Subseção VIII

Da Diretoria de Gestão Estratégica

Art.22. A Diretoria de Gestão Estratégica, dirigida por um Diretor nomeado pelo Diretor-Geral, é o órgão responsável pela coordenação da elaboração do Plano de Desenvolvimento Institucional, acompanhamento da execução dos planos e projetos e fornecimento oficial das informações sobre o desempenho do CEFET/RJ.

Subseção IX

Da Auditoria Interna

Art.23. A Auditoria Interna, vinculada ao Conselho Diretor do CEFET/RJ, é o órgão responsável por fortalecer a gestão e racionalizar as ações de controle, bem como prestar apoio, no âmbito do CEFET/RJ, aos Órgãos do Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao Tribunal de Contas da União, respeitada a legislação pertinente.

Art.24. À Auditoria Interna compete:

- I. acompanhar o cumprimento das metas do Plano de Desenvolvimento Institucional;
- II. verificar o desempenho da gestão da instituição, visando comprovar a legalidade e a legitimidade dos atos;
- III. examinar e emitir parecer prévio sobre a prestação de contas anual da instituição e tomada de contas especiais;
- IV. elaborar o plano anual de atividades de auditoria interna do exercício seguinte, bem como o relatório anual de atividades de auditoria interna, a serem encaminhados ao Conselho Diretor.

CAPÍTULO IV

DA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA

Art.25. A Organização Didática refere-se à maneira pela qual serão dispostos os cursos do CEFET/RJ, dentro do princípio de integração dos níveis e modalidades de ensino por ele ministrado.

Parágrafo único. A integração far-se-á pela ordenação e sequência verticais, considerando-se que os profissionais de nível superior, qualificados pela Instituição, tenham no curso do ensino médio, ou correspondente curso da educação profissional de nível técnico, a base de sua sustentação.

CAPÍTULO V

DA COMUNIDADE ESCOLAR

Art.26. A comunidade escolar do CEFET/RJ é composta dos corpos docente, discente e técnico-administrativo.

Parágrafo único. Os direitos e deveres, formas de admissão e regime de trabalho, dentre outros itens referentes à gestão de pessoal, serão discriminados no Regimento Geral e em atos do Diretor-Geral do CEFET/RJ, observada a legislação vigente.

Seção I

Do Corpo Docente

Art.27. O regime jurídico do corpo docente será o determinado pela legislação vigente, relativa aos servidores públicos federais, no que couber.

§1^a Observar-se-á a legislação aplicável às modalidades de regime de trabalho.

§2^a As horas de trabalho a que estejam obrigados os docentes compreendem todas as atividades de ensino, pesquisa, extensão e de administração.

Seção II

Do Corpo Discente

Art.28. O corpo discente do Centro será constituído por alunos regulares e por alunos especiais.

§1^a São alunos regulares os matriculados nos cursos de educação superior, de ensino médio e de educação profissional nos diferentes níveis, com direito ao respectivo diploma, após o cumprimento integral do currículo.

§2^a São alunos especiais, com direito a certificado após a conclusão do curso, os que se matriculam em cursos amparados pela legislação em vigor.

Seção III

Do Corpo Técnico-Administrativo

Art.29. O regime jurídico do pessoal técnico-administrativo será o determinado pela legislação vigente, relativa aos servidores públicos federais, no que couber.

CAPÍTULO VI

DO REGIME DISCIPLINAR

Art.30. O regime disciplinar do corpo docente e do pessoal técnico-administrativo do CEFET/RJ será o definido em Lei e, no que couber, o constante no Regimento Geral.

Art.31. O regime disciplinar do corpo discente será o estabelecido em Regulamento próprio aprovado pelo Conselho Diretor, observada a legislação vigente.

CAPÍTULO VII

DA ORDEM ECONÔMICA E FINANCEIRA

Seção I

Do Patrimônio

Art.32. O patrimônio do CEFET/RJ é constituído por:

- I. instalações, imóveis e equipamentos que constituem os bens patrimoniais;
- II. bens e direitos adquiridos ou que vier a adquirir.

Art.33. O CEFET/RJ poderá adquirir bens móveis, imóveis e valores, independentemente de autorização, observada a legislação pertinente.

Art.34. O patrimônio do CEFET/RJ constará de cadastro geral, com as alterações devidamente anotadas.

Seção II

Do Regime Financeiro

Art.35. Os recursos financeiros do CEFET/RJ serão provenientes de:

- I. dotações que lhe forem anualmente consignadas no Orçamento da União;
- II. doações, auxílios e subvenções que lhe venham a ser feitas ou concedidas pela União, Estado ou Município, ou por qualquer entidade pública ou privada;
- III. remuneração de serviços prestados a entidades públicas ou particulares, mediante convênio ou contratos específicos;
- IV. valores de contribuições e emolumentos por serviços prestados que forem fixados pelo Conselho Diretor, com observância da legislação específica sobre a matéria;
- V. resultado das operações de crédito e juros bancários;
- VI. receitas eventuais;
- VII. alienação de bens móveis e imóveis.

Parágrafo único. A expansão e manutenção do CEFET/RJ serão asseguradas basicamente por recursos consignados anualmente pela União.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art.36. O detalhamento do Quadro Demonstrativo dos Cargos de Direção – CD e das Funções Gratificadas – FG do CEFET/RJ será aprovado por meio de portaria do Ministro de Estado da Educação.

§1º A consolidação da nova estrutura de Cargos de Direção e Funções Gratificadas no CEFET/RJ depende de prévia alteração dos quantitativos fixados na forma do Decreto nº 4.310, de 23 de julho de 2002.

§2º Caberá ao Ministério da Educação disciplinar o processo de destinação de novos Cargos de Direção e Funções Gratificadas ao CEFET/RJ, observando-se as seguintes diretrizes:

- I. a destinação de Cargos de Direção e Funções Gratificadas a Unidades de Ensino descentralizadas será efetivada apenas por ocasião de sua efetiva implantação;

II. a destinação de Cargos de Direção e Funções Gratificadas que importar em ampliação do quantitativo de Diretorias Sistêmicas deverá ser procedida de análise dos indicadores institucionais, a serem fixados por portaria ministerial.

Art.37. Até que se promova a ampliação do número de Cargos de Direção e de Funções Gratificadas, nos termos fixados pelo artigo anterior, permanece em vigor a atual estrutura organizacional do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca – CEFET/RJ.

Art.38. O CEFET/RJ, conforme suas necessidades específicas, poderá constituir outros órgãos colegiados de natureza normativa e consultiva.

Art.39. A participação de servidor do CEFET/RJ em atividades realizadas em fundação de apoio ao CEFET/RJ, a título de colaboração esporádica em projeto de sua especialidade e sem prejuízo de suas atribuições funcionais, está sujeita a autorização prévia da Direção-Geral, de acordo com as normas aprovadas pelo Conselho Diretor.

Art.40. O Conselho Diretor, mediante proposta do Diretor-Geral ou de pelo menos 2/3 (dois terços) de seus membros, poderá propor modificações neste Estatuto, sempre que tais modificações se imponham pela dinâmica dos serviços e pelo desempenho de suas atividades.

Parágrafo único. A medida prevista neste artigo somente se efetivará após homologação da autoridade competente, sendo que as modificações de natureza acadêmica só passarão a vigorar no período letivo seguinte.

Art.41. Enquanto não for aprovado o novo Regimento Geral baseado no presente Estatuto, será aplicado, no que couber, o Regimento aprovado pela Portaria ministerial nº 04, de 09 de janeiro de 1984, publicada no Diário Oficial da União, de 12 de janeiro de 1984, e respectiva legislação complementar, naquilo que não contrariar a legislação federal de diretrizes e bases, e o presente Estatuto.

Art.42. As disposições do presente Estatuto e do Regimento Geral serão complementadas por meio de normas baixadas pelo Conselho Diretor.

Art.43. Os casos omissos serão dirimidos pelo Conselho Diretor.