



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTAPCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 40

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Física 3
Abreviatura	FIS3
Carga horária total	80h
Carga horária/Aula Semanal	2h
Professor	Thiago Juncal de Souza
Matrícula Siape	1091643

<p>Eletromagnetismo</p> <ul style="list-style-type: none">- Eletrostática- Circuitos Elétricos- Magnetismo- Ondas Eletromagnéticas <p>Física Moderna</p> <ul style="list-style-type: none">-Tópicos de Física Moderna-Questões da Física do Século XXI

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <p>Transmitir uma visão científica e moderna dos processos físicos ligados ao Eletromagnetismo (efeitos elétricos) e a Física Moderna (efeitos tecnológicos) que ocorrem na natureza.</p> <p>Familiarizar o aluno com os métodos teóricos utilizados para investigar tais fenômenos.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mostrar ao aluno aplicações práticas dos fenômenos do eletromagnetismo ligados ao seu curso. • Motivar o aluno nos ramos científicos das ciências básicas. • Desenvolver a capacidade de raciocínio crítico-científico à resolução de problemas práticos do cotidiano. • Reconhecer características ou propriedades de fenômenos físicos, relacionando-os a seus usos em diferentes contextos; • Reconhecer a importância da Física à formação cultural do homem moderno, não só em virtude do grande desenvolvimento tecnológico do mundo atual, como também da Física do dia-a-dia. • Reconhecer e utilizar adequadamente na forma oral e escrita símbolos, códigos e nomenclaturas da linguagem científica; • Identificar, em dada situação problema, as informações ou variáveis relevantes e possíveis estratégias para resolvê-la; • Confrontar interpretações científicas com interpretações baseadas no senso comum ao longo do tempo ou em diferentes culturas;

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1º Bimestre</p> <p>1 - Revisão de Conceitos</p> <p>1.1. Energia e revisão de conceitos</p> <p>1.2. Conservação de Energia</p> <p>2 - Eletrostática</p> <p>2.1. Eletrização; Lei de Coulomb: Força e Campo Elétrico</p> <p>2º Bimestre</p> <p>2.2. Potencial Elétrico e Diferença de Potencial</p> <p>3 - Circuitos Elétricos</p> <p>3.1. Tensão, Correntes e Resistência Elétrica</p> <p>3.2. Potência Elétrica</p> <p>3.3. Associação de Resistores</p> <p>3º Bimestre</p> <p>3.4. Geradores e Receptores</p> <p>3.5. Capacitores</p> <p>4 - Magnetismo e ondas eletromagnéticas</p> <p>4.1. Fenômenos Magnéticos</p> <p>4.2. Campo Magnético gerado por corrente Elétrica</p> <p>4º Bimestre</p> <p>4.3. Força Magnética</p> <p>4.4. Força Eletromotriz</p> <p>4.5. Ondas Eletromagnéticas e seu espectro</p> <p>5 - Tópicos de Física Moderna e Questões da Física do século XXI</p>	

Aulas expositivas e dialogadas envolvendo o conhecimento prévio do aluno e a realidade onde está inserido. Utilização de textos de apoio sobre o conteúdo abordado. Utilização de vídeos dinâmicos de curta duração para introduzir um assunto ou discutir algo relevante ao conteúdo, como experiências, documentários e temas do dia a dia. Utilização de simulações computacionais de física(Phet) para facilitar a aprendizagem. Visita ao laboratório de Física do campus. Atividades individuais ou em grupo. Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais e trabalhos ou atividades individuais ou em grupo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro, pincel, computador, projetor de slides, TV e livro didático, laboratório de física, softwares de aprendizagem de física

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1 - Revisão de Conceitos 1.1. Energia e revisão de conceitos 1.2. Teorema de Conservação de Energia 2 - Eletrostática 2.1. Eletrização; Lei de Coulomb: Força e Campo Elétrico
24 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	2 - Eletrostática(cont...) 2.2. Potencial Elétrico e Diferença de Potencial 3 - Circuitos Elétricos 3.1. Tensão, Correntes e Resistência Elétrica 3.2. Potência Elétrica 3.3. Associação de Resistores
19 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	3 - Circuitos Elétricos(cont...) 3.4. Geradores e Receptores 3.5. Capacitores 4 - Magnetismo e ondas eletromagnéticas 4.1. Fenômenos Magnéticos 4.2. Campo Magnético gerado por corrente Elétrica
18 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
4.º Bimestre - (20h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	<p>4 - Magnetismo e ondas eletromagnéticas(cont...)</p> <p>4.3. Força Magnética</p> <p>4.4. Força Eletromotriz</p> <p>4.5. Ondas Eletromagnéticas e seu espectro</p> <p>5 - Tópicos de Física Moderna e Questões da Física do século XXI</p>
10 de fevereiro de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 13 de fevereiro de 2022 Término:17 de fevereiro de 2022	RS2
23 de fevereiro de 2022	Avaliação Final 3 (A3)
08 de março de 2022	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
Glória Martini, Walter Spinelli, Hugo Carneiro Reis e Blaidi Sant'ana Conexões com a Física Vol. 3, 3ª edição Editora Moderna – São Paulo 2016	Antônio Máximo, Beatriz Alvarenga e Carla Guimarães Física Contexto e Aplicações- Volume 3, 2ª edição Editora Scipione, – São Paulo, 2017.

Thiago Juncal de Souza 1091643
Professor
Componente Curricular Física III

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenador
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 05/10/2022 12:39:07.
- Thiago Juncal de Souza, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA, em 05/10/2022 12:02:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351801
Código de Autenticação: 981b453ffd





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTAPCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 41

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Física 3
Abreviatura	FIS3
Carga horária total	80h
Carga horária/Aula Semanal	2h
Professor	Thiago Juncal de Souza
Matrícula Siape	1091643

<p>Eletromagnetismo</p> <ul style="list-style-type: none">- Eletrostática- Circuitos Elétricos- Magnetismo- Ondas Eletromagnéticas <p>Física Moderna</p> <ul style="list-style-type: none">-Tópicos de Física Moderna-Questões da Física do Século XXI

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <p>Transmitir uma visão científica e moderna dos processos físicos ligados ao Eletromagnetismo (efeitos elétricos) e a Física Moderna (efeitos tecnológicos) que ocorrem na natureza.</p> <p>Familiarizar o aluno com os métodos teóricos utilizados para investigar tais fenômenos.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mostrar ao aluno aplicações práticas dos fenômenos do eletromagnetismo ligados ao seu curso. • Motivar o aluno nos ramos científicos das ciências básicas. • Desenvolver a capacidade de raciocínio crítico-científico à resolução de problemas práticos do cotidiano. • Reconhecer características ou propriedades de fenômenos físicos, relacionando-os a seus usos em diferentes contextos; • Reconhecer a importância da Física à formação cultural do homem moderno, não só em virtude do grande desenvolvimento tecnológico do mundo atual, como também da Física do dia-a-dia. • Reconhecer e utilizar adequadamente na forma oral e escrita símbolos, códigos e nomenclaturas da linguagem científica; • Identificar, em dada situação problema, as informações ou variáveis relevantes e possíveis estratégias para resolvê-la; • Confrontar interpretações científicas com interpretações baseadas no senso comum ao longo do tempo ou em diferentes culturas;

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1º Bimestre</p> <p>1 - Revisão de Conceitos</p> <p>1.1. Energia e revisão de conceitos</p> <p>1.2. Conservação de Energia</p> <p>2 - Eletrostática</p> <p>2.1. Eletrização; Lei de Coulomb: Força e Campo Elétrico</p> <p>2º Bimestre</p> <p>2.2. Potencial Elétrico e Diferença de Potencial</p> <p>3 - Circuitos Elétricos</p> <p>3.1. Tensão, Correntes e Resistência Elétrica</p> <p>3.2. Potência Elétrica</p> <p>3.3. Associação de Resistores</p> <p>3º Bimestre</p> <p>3.4. Geradores e Receptores</p> <p>3.5. Capacitores</p> <p>4 - Magnetismo e ondas eletromagnéticas</p> <p>4.1. Fenômenos Magnéticos</p> <p>4.2. Campo Magnético gerado por corrente Elétrica</p> <p>4º Bimestre</p> <p>4.3. Força Magnética</p> <p>4.4. Força Eletromotriz</p> <p>4.5. Ondas Eletromagnéticas e seu espectro</p> <p>5 - Tópicos de Física Moderna e Questões da Física do século XXI</p>	

Aulas expositivas e dialogadas envolvendo o conhecimento prévio do aluno e a realidade onde está inserido. Utilização de textos de apoio sobre o conteúdo abordado. Utilização de vídeos dinâmicos de curta duração para introduzir um assunto ou discutir algo relevante ao conteúdo, como experiências, documentários e temas do dia a dia. Utilização de simulações computacionais de física(Phet) para facilitar a aprendizagem. Visita ao laboratório de Física do campus. Atividades individuais ou em grupo. Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais e trabalhos ou atividades individuais ou em grupo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro, pincel, computador, projetor de slides, TV e livro didático, laboratório de física, softwares de aprendizagem de física

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1 - Revisão de Conceitos 1.1. Energia e revisão de conceitos 1.2. Teorema de Conservação de Energia 2 - Eletrostática 2.1. Eletrização; Lei de Coulomb: Força e Campo Elétrico
24 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	2 - Eletrostática(cont...) 2.2. Potencial Elétrico e Diferença de Potencial 3 - Circuitos Elétricos 3.1. Tensão, Correntes e Resistência Elétrica 3.2. Potência Elétrica 3.3. Associação de Resistores
19 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	3 - Circuitos Elétricos(cont...) 3.4. Geradores e Receptores 3.5. Capacitores 4 - Magnetismo e ondas eletromagnéticas 4.1. Fenômenos Magnéticos 4.2. Campo Magnético gerado por corrente Elétrica
18 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>4 - Magnetismo e ondas eletromagnéticas(cont...)</p> <p>4.3. Força Magnética</p> <p>4.4. Força Eletromotriz</p> <p>4.5. Ondas Eletromagnéticas e seu espectro</p> <p>5 - Tópicos de Física Moderna e Questões da Física do século XXI</p>
10 de fevereiro de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de fevereiro de 2022</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2022</p>	RS2
23 de fevereiro de 2022	Avaliação Final 3 (A3)
08 de março de 2022	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>Glória Martini, Walter Spinelli, Hugo Carneiro Reis e Blaidi Sant'ana</p> <p>Conexões com a Física Vol. 3, 3ª edição</p> <p>Editora Moderna – São Paulo 2016</p>	<p>Antônio Máximo, Beatriz Alvarenga e Carla Guimarães</p> <p>Física Contexto e Aplicações- Volume 3, 2ª edição</p> <p>Editora Scipione, – São Paulo, 2017.</p>

Thiago Juncal de Souza 1091643
 Professor
 Componente Curricular Física III

Juliana Gonçalves Vidigal
 Coordenador
 Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 05/10/2022 12:38:39.
- Thiago Juncal de Souza, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA, em 05/10/2022 12:10:37.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351813
 Código de Autenticação: e70fecf11b





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCSECCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 23

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	História
Abreviatura	HISTO
Carga horária total	80h.
Carga horária/Aula Semanal	02h.
Professor	Rogério Ribeiro Fernandes
Matrícula Siape	1819411

2) EMENTA
<p>O componente curricular contempla diferentes aspectos da vida humana dentro do processo histórico no contexto da Idade Contemporânea e do Tempo Presente, procurando relacionar, de forma dialogada com os educandos e respeitando sua autonomia cognitiva, o lugar das inovações tecnológicas na História, enfatizando questões ligadas a economia, sociedade, política, cultura, trabalho, etc. Com base nesses pressupostos, são abordados os seguintes temas de modo ampliado: (i) desenvolvimento do capitalismo em suas concepções, influências e transformações sociais, econômicas, políticas, culturais e militares; (ii) conflitos gerados no seio das disputas entre nações e interesses econômicos; (iii) diversas produções culturais – as linguagens, as artes, a filosofia, a religião, as ciências, as tecnologias e outras manifestações sociais – alinhadas aos contextos históricos nos quais elas concebem seus significados; (iv) permanências e transformações da sociedade brasileira, nos séculos XX e XXI, dentro de um contexto mundial; (v) contexto político, social e econômico da atual sociedade brasileira, relacionado com o processo histórico de um modo ampliado.</p>

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Gerais:</p> <ul style="list-style-type: none">Definir conceitos e problemas de História Econômica, Política, Social e Cultural;Caracterizar a História, simultaneamente, enquanto ciência e processo;Relacionar o processo histórico com o desenvolvimento do conhecimento científico. <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">Primeiro Bimestre:Analisar o processo histórico da Segunda Revolução Industrial, apontando para inovações tecnológicas, concentração capitalista, aprofundamento de desigualdades sociais e novas propostas de organização social.Conceituar Imperialismo.Compreender o processo histórico da expansão imperialista, relacionando-o com a Segunda Revolução Industrial e apontando para conflitos entre países imperialistas que desembocaram na Primeira Guerra Mundial.Relacionar a expansão imperialista com o desenvolvimento de teorias de conteúdo racista, particularmente o Darwinismo Social.Examinar o processo histórico da Primeira Guerra Mundial, enfatizando variáveis como corrida armamentista, sistema de alianças, disputas nacionalistas e imperialistas, massacre geracional.Analisar o Tratado de Versalhes, destacando como algumas de suas cláusulas prepararam o terreno para a Segunda Guerra Mundial.

para a Segunda Guerra Mundial.
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

- Examinar o processo histórico da Revolução Russa, apontando para variáveis como crise do czarismo, revolução bolchevique, comunismo de guerra, ditadura stalinista.
- Caracterizar o processo histórico que levou os EUA a se firmarem como a grande potência capitalista do Ocidente após a Primeira Guerra Mundial.
- Analisar a Grande Depressão dos anos 1920 e 1930 e o *New Deal*.

•

Segundo Bimestre:

- *Examinar o processo histórico da crise do Império do Brasil, enfatizando questões de ordem religiosa, militar e abolicionista.*
- Caracterizar o processo da abolição da escravatura e de substituição de mão de obra escrava no Brasil.
- Relacionar o ideário positivista com o processo de proclamação do regime republicano no Brasil.
- Identificar e diferenciar os projetos republicanos dos positivistas, liberais e jacobinos.
- Conceituar República, Presidencialismo, Parlamentarismo, Federalismo, Entes Federativos.
- Caracterizar a cidadania política no Brasil a partir da Constituição da República de 1891.
- Caracterizar o processo histórico da República da Espada.
- *Analisar, de modo contextualizado, as revoltas da Primeira República: Revolução Federalista, Guerra de Canudos, Revolta da Vacina, Revolta de Juazeiro, Guerra do Contestado e Revolta da Chibata.*
- Examinar o processo histórico da República Oligárquica.
- Conceituar Oligarquia, Coronelismo, Voto de Cabresto, Política dos Governadores, Política do Café com Leite;
- Caracterizar e problematizar questões de ordem econômica como: economia agroexportadora, processos de industrialização no RJ e SP, Encilhamento, Funding Loan, Convênio de Taubaté.
- Caracterizar e problematizar questões de ordem social: crescimento urbano e novas classes sociais; movimento operário; processo de favelização; conflitos rurais e urbanos;
- Examinar o Movimento Tenentista.
- Definir os conceitos de Fascismo, Nazismo e Totalitarismo;
- Caracterizar e problematizar o processo de ascensão e consolidação de regimes totalitários na Europa;
- Diferenciar o Eixo e os Aliados, sinalizando para as semelhanças e contradições inerentes aos seus países membros;
- Caracterizar a mundialização do conflito armado e das consequências geopolíticas da Segunda Guerra Mundial.

•

Terceiro Bimestre:

- Caracterizar e problematizar o processo histórico de consolidação do regime republicano no Brasil, durante a Primeira República e a Era Vargas;
- Examinar o processo histórico da Segunda Guerra Mundial
- Diferenciar o Mundo Capitalista e o Império Soviético, apontando para suas características e contradições;
- Definir Guerra Fria e caracterizar seus desdobramentos na ordem geopolítica;
- Caracterizar a Política de Boa Vizinhança, adotada pelos EUA em relação à América Latina;
- Caracterizar os efeitos da Guerra Fria no cenário político brasileiro, entre o Governo Dutra e a Ditadura Civil e Militar;
- Conceituar Populismo;
- Definir Desenvolvimentismo;
- Examinar o programa desenvolvimentista do Governo JK, apontando para suas características e contradições;
- Examinar as diferentes formas de resistência aos governos ditatoriais;
- Caracterizar o processo histórico de independência de países nos continentes africano e asiático.

•

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

- Conceituar e problematizar ditadura e democracia;
- Caracterizar e problematizar o processo de formação de governos ditatoriais na América, na África e particularmente no Brasil, relacionando-o com o contexto da Guerra Fria;
- Caracterizar o processo de ascensão e crise da ditadura civil e militar no Brasil.
- Caracterizar e problematizar o processo de redemocratização ocorrido em Portugal, na Espanha, na América Latina e especificamente no Brasil;
- Relacionar esse processo de redemocratização com uma nova conjuntura mundial;
- Conceituar Redemocratização;
- Examinar o processo histórico do conflito entre judeus e palestinos, no Oriente Médio;
- Caracterizar e problematizar o processo que culminou com a desintegração da URSS e do Bloco Comunista, apontando para o fim da Guerra Fria;
- Conceituar *Perestroika* e *Glasnost*;
- Caracterizar e problematizar o processo de construção de uma nova ordem mundial a partir da desintegração do Império Soviético, apontando para a hegemonia norteamericana, para os dilemas da globalização e para a emergência de novos conflitos étnicos, religiosos e políticos;
- Caracterizar e problematizar o processo histórico e consolidação de uma ordem democrática no Brasil Contemporâneo.

4) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE

RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO

PRIMEIRO BIMESTRE:

1. Segunda Revolução Industrial
2. Expansão Imperialista
3. Primeira Guerra Mundial
4. Revolução Russa
5. EUA: Grande Potência
6. Grande Depressão e *New Deal*

SEGUNDO BIMESTRE:

1. Crise do Império
2. Primeira República
3. Revolução de 30
4. Os Fascismos
5. Segunda Guerra Mundial

TERCEIRO BIMESTRE:

1. Crise da República Oligárquica
2. Era Vargas
3. Do Governo Dutra ao Governo JK
4. Populismo na América Latina
5. Segunda Guerra Mundial
6. Guerra Fria
7. Processo de Independência na África e na Ásia

QUARTO BIMESTRE:

1. Governos Militares na América Latina
2. Nova República no Brasil
3. Fim da Guerra Fria e Nova Ordem Mundial
4. Conflitos no Oriente Médio

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- **Aula expositiva dialogada** – É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretarem e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Atividades e grupo ou individuais** – espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Avaliação formativa** – Avaliação processual e contínua de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupos entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, seminários, sinopses críticas de filmes etnográficos e exercícios individuais. Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Sala de aula, laboratório de Informática. Notebook, PCs, TV, projetor e tela. Quadro branco, canetas de quadro, apagador.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1º Bimestre- (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1. Segunda Revolução Industrial 2. Expansão Imperialista 3. Primeira Guerra Mundial 4. Revolução Russa 5. EUA: Grande Potência 6. Grande Depressão e <i>New Deal</i>
06 a 10 de junho de 2022	Avaliação 1 (P1)
2º Bimestre- (20h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	1. Crise do Império 2. Primeira República 3. Revolução de 30 4. Os Fascismos 5. Segunda Guerra Mundial
08 a 12 de agosto de 2022	Avaliação 2 (P2)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1
3º Bimestre- (20h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crise da República Oligárquica 2. Era Vargas 3. Do Governo Dutra ao Governo JK 4. Populismo na América Latina 5. Segunda Guerra Mundial 6. Guerra Fria 7. Processo de Independência na África e na Ásia
07 a 11 de novembro de 2022	Avaliação 3 (P3)
4º Bimestre- (20h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Governos Militares na América Latina 2. Nova República no Brasil 3. Fim da Guerra Fria e Nova Ordem Mundial 4. Conflitos no Oriente Médio
06 a 10 de fevereiro de 2022	Avaliação 4 (P4)
Início: 13 de fevereiro de 2023 Término: 17 de fevereiro de 2023	RS2
06 a 08 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar

9) BIBLIOGRAFIA

<p>PELLEGRINI, M. C. (et. al.). Contato História, 3º Ano. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.</p>	<p>AQUINO, R, S, I. História das Sociedades Americanas. Rio de Janeiro: Record, 2010.</p> <p>FERREIRA, J. & DELGADO, L. A. N (org.) . O Brasil Republicano. O Tempo do Liberalismo Excludente. Da Proclamação da República à Revolução de 1930. (Vol. 1). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo do Nacional Estatismo. Da Revolução de 1930 ao apogeu do Estado Novo. (Vol. 2). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo da Experiência Democrática. Da redemocratização de 1945 ao golpe civil militar de 1964. (Vol. 3). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo da Ditadura. Regime militar e movimentos sociais em fins do século XX. (Vol. 4). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo da Nova República. Da transição democrática à crise política de 2016. Quinta República (1985-2016). (Vol. 5). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2017.</p> <p>MARQUES, A. (et. al.). História Contemporânea através de Textos. São Paulo: Contexto, 2012.</p> <p>_____. História do Tempo Presente. São Paulo: Contexto, 2007.</p> <p>NOGUEIRA, F. H. G & CAPELLARI, M. A. História: Ensino Médio. São Paulo: SM, 2010. (Coleção Ser Protagonista).</p> <p>PINSKY, J. (et. al.). História da América através de Textos. São Paulo: Contexto, 2011.</p> <p>SCHMIDT, M. F. Nova História Crítica: Ensino Médio. São Paulo, Nova Geração, 2005.</p> <p>VAINFAS, R. (et. al). História: o longo século XIX. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>_____. História: o mundo por um fio: do século XX ao XXI. São Paulo: Saraiva, 2010</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Rogério Ribeiro Fernandes
Professor
Componente Curricular História

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 27/09/2022 13:17:30.
- **Rogério Ribeiro Fernandes**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE COMPUTAÇÃO, em 26/09/2022 18:43:21.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351457

Código de Autenticação: e362cfc7aa





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 16/2022 - CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de leite, ovos e mel
Abreviatura	Tec. leite, ovos e mel
Carga horária total	120h
Carga horária/Aula Semanal	3 h
Professor	Christyane Bisi Tonini
Matrícula Siape	1058954

2) EMENTA	
<p>A disciplina utilizará de conhecimentos sobre a qualidade da matéria-prima. Obtenção higiênica do leite. Acondicionamento do leite na propriedade. Legislação, definições e classificação de leite; estabelecimentos de leite e derivados. Funcionamento do serviço de inspeção na indústria e no comércio. Processos de fabricação dos derivados lácteos. Principais etapas de fabricação e seus pontos críticos de controle. Ação dos diferentes fermentos nos derivados lácteos. Resíduos incidentais no leite. O conteúdo de Tecnologia de Ovos abordará temas sobre a cadeia produtiva e processamento de ovos e derivados. Classificação de ovos; estruturas do ovo; fatores de qualidade do ovo; ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos. A Tecnologia do Mel e derivados será desenvolvida a partir de conceitos de abrangência da exploração apícola, da qualidade da matéria-prima; processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis e produtos apícolas. Instalações e equipamentos relacionados. Principais fraudes na indústria de derivados do leite, ovos e mel. Tais conhecimentos serão aplicados na formação didático-pedagógica dos alunos mediante aplicação prática das técnicas descritas e inserção no mercado trabalho com vistas à vocação regional identificada.</p>	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p>1.1. Geral:</p> <p>Oferecer aos alunos conhecimentos sobre as matérias primas leite, ovos e mel, bem como abordar as principais técnicas de processamento.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <p>Apresentar os conceitos da composição e a qualidade do leite.</p> <p>Identificar as principais técnicas de processamento de produtos lácteos.</p> <p>Apresentar os conceitos da composição e a qualidade de ovos.</p> <p>Apresentar os conceitos da composição e a qualidade do mel.</p> <p>Reconhecer a aplicação de métodos de boas práticas na cadeia produtiva de derivados do leite, ovos e mel.</p>	

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO

1º Bimestre

- Estabelecimentos processadores de leite: classificação e funcionamento.

Tipos de estabelecimentos;

Forma de funcionamento;

SIF, SIE e SIM.

- Aspectos Legais da cadeia produtiva de leite;

IN 62 do MAPA;

- Tipos de leite.

- Obtenção, transporte e processamento do leite.

Testes de plataforma do leite.

Fluxograma da produção do leite.

- Composição físico-química e microbiológica do leite.

2º Bimestre

- Tecnologia da produção de leites concentrados e desidratados:

Tecnologia da produção de doce de leite.

Tecnologia da produção de leite condensado.

Tecnologia da produção de leite em pó.

- Tecnologia da produção de leites fermentados.

- Tecnologia da produção do iogurte.

- Tecnologia da produção de manteiga.

- Tecnologia da produção de sorvete e sobremesas lácteas.

- Tecnologia da produção de queijos.

- Fraudes.

3º Bimestre

- Classificação de ovos;

- Estruturas do ovo;

- Fatores de qualidade do ovo;

- Ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos.

4º Bimestre

- Cadeia de exploração apícola,

- Qualidade da matéria-prima;

- Processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis

- Produtos apícolas.

Disciplina de Análise de Alimentos, Disciplina de Operações Unitárias; Disciplina de matemática; Disciplina de química; Disciplina de biologia.

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Com objetivo de promover o maior contato e vivência dos alunos, vindos do ensino remoto, com a linguagem escrita, as aulas serão expositivas dialogadas, com o conteúdo escrito no quadro branco e atividades para serem entregues no final de cada aula.

Os trabalhos envolverão grupos de alunos, que deverão dialogar com a comunidade por meio de temas e projetos expositivos e participativos: entrevistas, apresentação de maquetes no hall do IFF...

As avaliações serão individuais com respostas discursivas e objetivas.

Estão previstas aulas práticas de produção de cachaça e beneficiamento do café.

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro branco, pincel, estrutura física e equipamentos dos laboratórios de físico-química de alimentos e de tecnologia de leite e derivados.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Laboratório de físico-química	06/06	Análises físico-químicas do leite
Laboratório Processamento de leite e derivados	20/06	Produção de doce de leite
Laboratório Processamento de leite e derivados	04/07	Análise de leite condensado e leite em pó
Laboratório Processamento de leite e derivados	18/07	Produção de iogurte e bebida láctea
Laboratório Processamento de leite e derivados	01/08	Produção de queijo minas frescal e ricota
Laboratório Processamento de leite e derivados	15/08	Produção de queijo minas padrão e manteiga
Laboratório Processamento de leite e derivados	22/08	Produção de sobremesas lácteas
Laboratório de apicultura	26/09	Produção de mel
Laboratório de físico-química	10/09	Análise de qualidade

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1.º Bimestre - (30h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Estabelecimentos processadores de leite: classificação e funcionamento. <ul style="list-style-type: none"> Tipos de estabelecimentos; Forma de funcionamento; SIF, SIE e SIM. - Aspectos Legais da cadeia produtiva de leite; <ul style="list-style-type: none"> IN 62 do MAPA; - Tipos de leite. - Obtenção, transporte e processamento do leite. <ul style="list-style-type: none"> Testes de plataforma do leite. Fluxograma da produção do leite. - Composição físico-química e microbiológica do leite.
06 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)
2.º Bimestre - (30h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia da produção de leites concentrados e desidratados: Tecnologia da produção de doce de leite. Tecnologia da produção de leite condensado. Tecnologia da produção de leite em pó. - Tecnologia da produção de leites fermentados. - Tecnologia da produção do iogurte. - Tecnologia da produção de manteiga. - Tecnologia da produção de sorvete e sobremesas lácteas. - Tecnologia da produção de queijos. - Fraudes.
15 de agosto 2022	Avaliação 2 (A2)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1
3.º Bimestre - (30h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	- Classificação de ovos; - Estruturas do ovo; - Fatores de qualidade do ovo; - Ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos.
14 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)
4.º Bimestre - (30h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	- Cadeia de exploração apícola, - Qualidade da matéria-prima; - Processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis - Produtos apícolas.
19 de dezembro de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 13 de março de 2023 Término: 17 de março de 2023	RS2
06 de março de 2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA

9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. Nobel, 1987.</p> <p>GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.</p> <p>LOPES, M.T.R. As boas práticas na colheita e qualidade do mel. Brasília: Embrapa, 2008.</p> <p>MANO, S.B. et al. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados. Niterói: UFF, 2006, 103p.</p> <p>ORDONEZ, J. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, Vol. 1 e vol. 2, 2007.</p> <p>SPREER, E. Lactologia industrial. Zaragoza: Acribia, 1991. 623p.</p> <p>TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: Editora UFSM, 1997. 166p.</p> <p>VEISSEYRE, R. Lactologia Técnica. 3ª ed. Zaragoza, Ed. Acribia, 1980.</p>	<p>BEHMER, M. L. A. Laticínios: leite, manteiga, queijo, caseínas; instalações, produção, industrialização, análise. Ed. Melhoramentos. 1968.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária (SNAD) - Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA) Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes: I - Métodos Microbiológicos. Brasília, 1981.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária (SNAD) - Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA) Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes: II - Métodos Físicos e Químicos. Brasília, 1981.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Lei 1.283 de 18/12/50, regulamentada pelo decreto 30.691 de 29/03/52 e alterado pelo decreto 1.255 de 25/06/62 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 001 de 24/03/80. Normas Higiênico-sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados. D.O.U., Brasília, 28/03/80.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 01 de 21/02/90. Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. D.O.U., Brasília, 06/03/90.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da SAÚDE - Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Divisão Nacional de Vigilância de Alimentos. Portaria nº 001 de 28 de Janeiro de 1987. Aprova os Padrões Microbiológicos para Produtos (alimentos) Expostos à Venda ou de Alguma Forma Destinados ao Consumo. Brasília D.O.U. de 12/02/87.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO de AGRICULTURA e REFORMA AGRÁRIA. Lei nº 7.889 de 23/11/89. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. D.O.U. Brasília, 24/11/89.</p> <p>FERREIRA, M.W. et al. Pescados processados: maior vida de prateleira e maior valor agregado. Lavras: UFLA, 2002. 26p.</p>

1058954

Christyane Bisi Tonini

Componente Curricular Tecnologia de café e cana

1433068

Juliana Gonçalves Vidigal

Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenação de Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 08:46:56.
- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 18/07/2022 13:47:37.
- **Christyane Bisi Tonini**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 12/07/2022 10:48:50.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/07/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 369932

Código de Autenticação: 5f69085175





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 15/2022 - CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de leite, ovos e mel
Abreviatura	Tec. leite, ovos e mel
Carga horária total	120h
Carga horária/Aula Semanal	3 h
Professor	Christyane Bisi Tonini
Matrícula Siape	1058954

2) EMENTA
A disciplina utilizará de conhecimentos sobre a qualidade da matéria-prima. Obtenção higiênica do leite. Acondicionamento do leite na propriedade. Legislação, definições e classificação de leite; estabelecimentos de leite e derivados. Funcionamento do serviço de inspeção na indústria e no comércio. Processos de fabricação dos derivados lácteos. Principais etapas de fabricação e seus pontos críticos de controle. Ação dos diferentes fermentos nos derivados lácteos. Resíduos incidentais no leite. O conteúdo de Tecnologia de Ovos abordará temas sobre a cadeia produtiva e processamento de ovos e derivados. Classificação de ovos; estruturas do ovo; fatores de qualidade do ovo; ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos. A Tecnologia do Mel e derivados será desenvolvida a partir de conceitos de abrangência da exploração apícola, da qualidade da matéria-prima; processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis e produtos apícolas. Instalações e equipamentos relacionados. Principais fraudes na indústria de derivados do leite, ovos e mel. Tais conhecimentos serão aplicados na formação didático-pedagógica dos alunos mediante aplicação prática das técnicas descritas e inserção no mercado trabalho com vistas à vocação regional identificada.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <p>Oferecer aos alunos conhecimentos sobre as matérias primas leite, ovos e mel, bem como abordar as principais técnicas de processamento.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <p>Apresentar os conceitos da composição e a qualidade do leite.</p> <p>Identificar as principais técnicas de processamento de produtos lácteos.</p> <p>Apresentar os conceitos da composição e a qualidade de ovos.</p> <p>Apresentar os conceitos da composição e a qualidade do mel.</p> <p>Reconhecer a aplicação de métodos de boas práticas na cadeia produtiva de derivados do leite, ovos e mel.</p>

4) CONTEÚDO				
<table border="1"><thead><tr><th>CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE</th><th>RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR</th></tr></thead><tbody><tr><td> </td><td> </td></tr></tbody></table>	CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR		
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR			

4) CONTEÚDO

1º Bimestre

- Estabelecimentos processadores de leite: classificação e funcionamento.

Tipos de estabelecimentos;

Forma de funcionamento;

SIF, SIE e SIM.

- Aspectos Legais da cadeia produtiva de leite;

IN 62 do MAPA;

- Tipos de leite.

- Obtenção, transporte e processamento do leite.

Testes de plataforma do leite.

Fluxograma da produção do leite.

- Composição físico-química e microbiológica do leite.

2º Bimestre

- Tecnologia da produção de leites concentrados e desidratados:

Tecnologia da produção de doce de leite.

Tecnologia da produção de leite condensado.

Tecnologia da produção de leite em pó.

- Tecnologia da produção de leites fermentados.

- Tecnologia da produção do iogurte.

- Tecnologia da produção de manteiga.

- Tecnologia da produção de sorvete e sobremesas lácteas.

- Tecnologia da produção de queijos.

- Fraudes.

3º Bimestre

- Classificação de ovos;

- Estruturas do ovo;

- Fatores de qualidade do ovo;

- Ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos.

4º Bimestre

- Cadeia de exploração apícola,

- Qualidade da matéria-prima;

- Processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis

- Produtos apícolas.

Disciplina de Análise de Alimentos, Disciplina de Operações Unitárias; Disciplina de matemática; Disciplina de química; Disciplina de biologia.

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Com objetivo de promover o maior contato e vivência dos alunos, vindos do ensino remoto, com a linguagem escrita, as aulas serão expositivas dialogadas, com o conteúdo escrito no quadro branco e atividades para serem entregues no final de cada aula.

Os trabalhos envolverão grupos de alunos, que deverão dialogar com a comunidade por meio de temas e projetos expositivos e participativos: entrevistas, apresentação de maquetes no hall do IFF...

As avaliações serão individuais com respostas discursivas e objetivas.

Estão previstas aulas práticas de produção de cachaça e beneficiamento do café.

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro branco, pincel, estrutura física e equipamentos dos laboratórios de físico-química de alimentos e de tecnologia de leite e derivados.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Laboratório de físico-química	08/06	Análises físico-químicas do leite
Laboratório Processamento de leite e derivados	22/06	Produção de doce de leite
Laboratório Processamento de leite e derivados	06/07	Análise de leite condensado e leite em pó
Laboratório Processamento de leite e derivados	20/07	Produção de iogurte e bebida láctea
Laboratório Processamento de leite e derivados	03/08	Produção de queijo minas frescal e ricota
Laboratório Processamento de leite e derivados	17/08	Produção de queijo minas padrão e manteiga
Laboratório Processamento de leite e derivados	24/08	Produção de sobremesas lácteas
Laboratório de apicultura	28/09	Produção de mel
Laboratório de físico-química	12/09	Análise de qualidade

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1.º Bimestre - (30h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Estabelecimentos processadores de leite: classificação e funcionamento. <ul style="list-style-type: none"> Tipos de estabelecimentos; Forma de funcionamento; SIF, SIE e SIM. - Aspectos Legais da cadeia produtiva de leite; <ul style="list-style-type: none"> IN 62 do MAPA; - Tipos de leite. - Obtenção, transporte e processamento do leite. <ul style="list-style-type: none"> Testes de plataforma do leite. Fluxograma da produção do leite. - Composição físico-química e microbiológica do leite.
08 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)
2.º Bimestre - (30h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia da produção de leites concentrados e desidratados: Tecnologia da produção de doce de leite. Tecnologia da produção de leite condensado. Tecnologia da produção de leite em pó. - Tecnologia da produção de leites fermentados. - Tecnologia da produção do iogurte. - Tecnologia da produção de manteiga. - Tecnologia da produção de sorvete e sobremesas lácteas. - Tecnologia da produção de queijos. - Fraudes.
	Avaliação 2 (A2)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1
3.º Bimestre - (30h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	- Classificação de ovos; - Estruturas do ovo; - Fatores de qualidade do ovo; - Ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos.
16 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)
4.º Bimestre - (30h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	- Cadeia de exploração apícola, - Qualidade da matéria-prima; - Processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis - Produtos apícolas.
21 de dezembro de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 13 de março de 2023 Término: 17 de março de 2023	RS2
08 de março de 2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA

9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. Nobel, 1987.</p> <p>GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.</p> <p>LOPES, M.T.R. As boas práticas na colheita e qualidade do mel. Brasília: Embrapa, 2008.</p> <p>MANO, S.B. et al. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados. Niterói: UFF, 2006, 103p.</p> <p>ORDONEZ, J. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, Vol. 1 e vol. 2, 2007.</p> <p>SPREER, E. Lactologia industrial. Zaragoza: Acribia, 1991. 623p.</p> <p>TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: Editora UFSM, 1997. 166p.</p> <p>VEISSEYRE, R. Lactologia Técnica. 3ª ed. Zaragoza, Ed. Acribia, 1980.</p>	<p>BEHMER, M. L. A. Laticínios: leite, manteiga, queijo, caseínas; instalações, produção, industrialização, análise. Ed. Melhoramentos. 1968.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária (SNAD) - Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA) Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes: I - Métodos Microbiológicos. Brasília, 1981.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária (SNAD) - Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA) Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes: II - Métodos Físicos e Químicos. Brasília, 1981.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Lei 1.283 de 18/12/50, regulamentada pelo decreto 30.691 de 29/03/52 e alterado pelo decreto 1.255 de 25/06/62 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 001 de 24/03/80. Normas Higiênico-sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados. D.O.U., Brasília, 28/03/80.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 01 de 21/02/90. Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. D.O.U., Brasília, 06/03/90.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da SAÚDE - Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Divisão Nacional de Vigilância de Alimentos. Portaria nº 001 de 28 de Janeiro de 1987. Aprova os Padrões Microbiológicos para Produtos (alimentos) Expostos à Venda ou de Alguma Forma Destinados ao Consumo. Brasília D.O.U. de 12/02/87.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO de AGRICULTURA e REFORMA AGRÁRIA. Lei nº 7.889 de 23/11/89. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. D.O.U. Brasília, 24/11/89.</p> <p>FERREIRA, M.W. et al. Pescados processados: maior vida de prateleira e maior valor agregado. Lavras: UFLA, 2002. 26p.</p>

1058954

Christyane Bisi Tonini

Componente Curricular Tecnologia de café e cana

1433068

Juliana Gonçalves Vidigal

Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenação de Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 08:47:55.
- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 18/07/2022 14:27:34.
- **Christyane Bisi Tonini**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 12/07/2022 10:47:03.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/07/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 369859

Código de Autenticação: 6a8a8a0e9e





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 3/2022 - CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022 / 3º ano

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	MATEMÁTICA
Abreviatura	MAT
Carga horária total	160
Carga horária/Aula Semanal	04
Professor	THIAGO MARQUES ZANON JACOMINO
Matrícula Siape	2673374
2) EMENTA	
Geometria espacial. Geometria analítica. Sequências e progressões.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

- **Gerais:**

- Compreender as equações de retas e circunferências em suas diversas formas
- Aplicar o conceito de superfície e volume de sólidos geométricos em situações do dia a dia e na área do curso.
- Compreender o conceito de sequências e suas aplicações em situações problemas

- **Específicos:**

- Discutir ideias e produzir argumentos convincentes.
- Resolver problemas envolvendo equações de retas e circunferências.
- Calcular áreas de figuras geométricas planas e volumes de figuras geométricas espaciais.
- Utilizar os conceitos de geometria plana e espacial na resolução de situações problema cotidianas.
- Aplicar conhecimentos e métodos matemáticos na interpretação e intervenção em situações reais em outras áreas do conhecimento.
- Identificar e interpretar informações relativas a problemas.
- Selecionar estratégias de resolução.
- Distinguir e utilizar raciocínios dedutivos e indutivos.
- Fazer e validar conjecturas, experimentando, recorrendo a modelos, fatos conhecidos, relações e propriedades.
- Discutir ideias e produzir argumentos convincentes.
- Interpretar e criticar resultados numa situação concreta.
- Estudar a aplicação de sequências em situações problemas.

4) CONTEÚDO

4) CONTEÚDO

1º BIMESTRE

- Geometria espacial.
 - Poliedro (Prismas e Pirâmides).
 - Definições.
 - Cálculo de áreas e volumes.

2º BIMESTRE

- Corpo Redondo (Cilindro, Cone e Esfera).
- Definições.
- Cálculo de áreas e volumes.

3º BIMESTRE

- Geometria analítica.
 - Plano cartesiano.
 - Distância entre pontos.
 - Área de um triângulo dadas as coordenadas dos vértices.
 - Ponto médio e baricentro.
 - Retas.
 - Posição relativa.
 - Distância entre retas.
 - Circunferência.
 - Posições relativas entre ponto, reta e circunferência.

4º BIMESTRE

- Sequências e Progressões
 - Progressão aritmética (termo geral e soma).
 - Progressão geométrica (termo geral e soma).

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- **Aula expositiva dialogada** - Exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento será considerado e tomado como ponto de partida.
- **Atividades em grupo ou individuais** - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Pesquisas** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.
- **Avaliação formativa** - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

- Lousa
- Datashow
- Televisão/Notebook
- Laboratório de Matemática
- Material didático próprio

7) BIBLIOGRAFIA

7.1) Bibliografia básica

1. CHAVANTE, E.; PRESTES, D. **Quadrante: Matemática, 2º ano: Ensino Médio**. 1. Ed. São Paulo: Edições SM, 2016.
2. DANTE, L. R.; VIANA, F. **Matemática - Volume único: Contexto & aplicações**. 4. Ed. São Paulo: Ática, 2019.
3. IEZZI, G. et al. **Matemática: ciência e aplicações: ensino médio: volume 2**. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

7.2) Bibliografia complementar

1. SMOLE, K. S.; DINIZ, M, I. **Matemática - Ensino médio - Volume 1**. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2013.
2. CHAVANTE, E.; PRESTES, D. **Quadrante: Matemática, 2º ano: Ensino Médio**. 1. Ed. São Paulo: Edições SM, 2016.
3. IEZZI, G. et al. **Matemática: ciência e aplicações: ensino médio: volume 1**. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
4. SOUZA, J. R. de; GARCIA, J. da S. R. **Contato Matemática: 1º ano**. 1. ed. São Paulo: FTD, 2016.
5. SOUZA, J. R. de; GARCIA, J. da S. R. **Contato Matemática: 2º ano**. 1. ed. São Paulo: FTD, 2016.

THIAGO MARQUES ZANON JACOMINO

Professor
Componente Curricular Matemática

JULIANA GONÇALVES VIDIGAL

Coordenador
Curso Técnico Concomitante/Subsequente ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 13/05/2022 14:11:49.
- **Thiago Marques Zanon Jacomino, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 13/05/2022 11:05:47.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351550
Código de Autenticação: 351895fde9





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino DPECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 2

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico - Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Nutrição e Técnica Dietética
Abreviatura	NTD
Carga horária presencial	40h
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	
Carga horária de atividades teóricas	10h
Carga horária de atividades práticas	30h
Carga horária de atividades de Extensão	
Carga horária total	40h
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Sheila Andrade Abrahão Loures
Matrícula Siape	1779733
2) EMENTA	
Introdução à nutrição básica. Nutrientes e alimentos. Grupos de nutrientes e alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais. Metabolismo energético. Técnicas básicas utilizadas no processamento de alimentos. Procedimentos para definição de fator de correção e fator de cocção. Pesos e medidas caseiras. Grupos de alimentos, conforme o guia alimentar. Etapas de processamento, identificando as transformações físicas, químicas e sensoriais dos diferentes grupos de alimentos. Importância e os procedimentos indicados para aproveitamento de sobras e resíduos dos alimentos.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Conhecer a nutrição humana básica, incluindo o estudo dos grupos de nutrientes para o melhor entendimento da química e processamento de alimentos e o metabolismo energético do organismo humano.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Formar profissional competente na aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos nas atividades relacionadas a utilização, processamento e aproveitamento dos alimentos, visando a preservação do valor nutritivo e à obtenção das características sensoriais desejadas;• Conhecer a importância da Técnica Dietética.	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	
6) CONTEÚDO	

6) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1 Bimestre</p> <p>Introdução à nutrição básica. Nutrientes e alimentos. Grupos de nutrientes e alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais. Metabolismo energético.</p> <p>2 Bimestre</p> <p>Técnicas básicas utilizadas no processamento de alimentos. Procedimentos para definição de fator de correção e fator de cocção. Pesos e medidas caseiras.</p> <p>3 Bimestre</p> <p>Grupos de alimentos, conforme o guia alimentar. Etapas de processamento, identificando as transformações físicas, químicas e sensoriais dos diferentes grupos de alimentos.</p> <p>4 Bimestre</p> <p>Importância e os procedimentos indicados para aproveitamento de sobras e resíduos dos alimentos.</p>	<p>1. Biologia 1 e Química de Alimentos</p> <p>2. Controle de Qualidade</p> <p>3. Tecnologias de Processamento de Alimentos</p> <p>4. Tecnologias de Processamento de Alimentos</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<p>Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos.</p> <p>Realização de aulas demonstrativas relativas aos temas.</p> <p>Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através da elaboração e execução de projetos.</p> <p>Atividade em grupos ou individuais.</p> <p>Exercícios em classe para fixação do conteúdo e estudos dirigidos.</p> <p>Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através de perguntas oportunas durante a aula.</p> <p>Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, provas práticas coletivas e relatórios. Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Para este componente curricular serão utilizados recursos como sala de aula, quadro branco, apostilas desenvolvidas pela docente e o Laboratório de Técnica Dietética com toda sua infraestrutura.</p>

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: abril de 2022</p> <p>Término: junho de 2022</p>	<p>Introdução a Nutrição: conceitos e definições, classificação dos nutrientes, função dos alimentos, qualidade dos alimentos. Estudo dos nutrientes e alimentos. Metabolismo. Guias alimentares.</p> <p>Alimentos: Alimento convencional, Alimento orgânico, Alimento hidropônico, Alimento funcional, Alimento transgênico, Alimento diet, Alimento light, Alimento enriquecido</p>
<p>15 de maio de 2022 e 09 de junho de 2022</p>	<p>Testes em dupla e Avaliação Bimestral individual.</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: junho de 2022</p> <p>Término: agosto de 2022</p>	<p>Introdução ao estudo da Técnica Dietética: Conceituação, Alimentos, Objetivos, Características dos alimentos, Fatores que modificam os alimentos, Características sensoriais dos alimentos.</p> <p>Laboratório dietético: Organização e funcionamento do laboratório Dietético – equipamentos, materiais e utensílios; conhecimentos básicos e terminologia; equivalência volume/peso, Definição de pesos e medidas: per capita, medidas caseiras, equivalência. Porcionamento</p>
	Relatórios de aulas práticas e prova prática
25 de agosto de 2022	RS1 Prova prática
<p>3º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: agosto de 2022</p> <p>Término: novembro de de 2022</p>	<p>Introdução ao preparo de alimentos: objetivos e fases do preparo de alimento; Pré-preparo: operações preliminares, perdas, fator de correção; cocção: importância, métodos e técnicas.</p> <p>Preparo de alimentos - origem vegetal – hortaliças e frutas; cereais e derivados; leguminosas.</p> <p>- origem animal - leite e derivados; ovos; carnes; aves; pescados.</p>
03 de novembro de 2022	Arguição em sala e Prova prática em grupo
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: novembro de 2022</p> <p>Término: fevereiro de 2022</p>	<p>Preparo de alimentos -</p> <p>Preparo de alimentos - Caldos e molhos.</p> <p>Preparo de alimentos - Açúcares.</p> <p>Preparo de alimentos - Óleos e gorduras</p>
15 de dezembro 2022	Arguição em sala e Prova prática em grupo
09 de fevereiro de 2022	RS2 Prova prática
23 de fevereiro 2022	VS Avaliação prática e escrita

11) BIBLIOGRAFIA

11.1) Bibliografia básica

11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA

ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. São Paulo. Atheneu, 2006.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10a edição, São Paulo: Roca, 2002.

VILAS BOAS, E.V.B. Alimentos e Nutrientes, Editora UFLA/FAEP. 2005.

CRAWFORD, A. McD. Seleção e preparo de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 1985. 383p.

SÁ, N. G. Nutrição e Dietética. 5. ed. ver. e ampl. São Paulo: Nobel, 1984. 174 p.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008.

CASTRO, F. A. F.; AZEREDO, R. M. C.; SILVEIRA, I. L. Estudo experimental dos alimentos: Uma abordagem prática. Viçosa, MG: Editora UFV, 2004. 102 p. (Cadernos didáticos).

GRISWOLD, A. D. Seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Editora da USP.

LIVERA, A.V.S.; SALGADO, S.M. Técnica Dietética: Um Guia Prático. 1ª ed. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2007. 176 p.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 2ª Ed. Barueri, SP: Ed. Manole, 2006. PINHEIRO,

A.B.V; LACERDA, E.M.A; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.S; COSTA, V.M. Coord: NEVES, P.A. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 131 p.

Sheila Andrade Abrahao

Professor

Componente Curricular Nutrição e Técnica Dietética

Juliana Gonçalves Vidigal

Coordenador

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Diretoria De Pesquisa E Extensão

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 04/10/2022 08:43:51.
- **Sheila Andrade Abrahao Loures, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, DIRETORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO**, em 01/10/2022 20:10:39.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 393351

Código de Autenticação: a333dc8603





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 4/2022 - CCTAPCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Língua Portuguesa e Literatura III
Abreviatura	LPL III
Carga horária total	160
Carga horária/Aula Semanal	4
Professor	Jiego Balduino Fernandes Ribeiro
Matrícula Siape	1423859
2) EMENTA	
Compreensão do sentido nas relações morfossintáticas entre termos, orações e partes do texto. Concordância nominal e verbal. Regência nominal e verbal. Crase. Colocação dos termos na frase. Pontuação. Características estéticas, históricas, sociais e culturais do Pré- Modernismo, das vanguardas europeias do século XX, das gerações do Modernismo, da geração de 1945, do Concretismo, do Pós-Modernismo e outras tendências artísticas contemporâneas. Estudo dos autores e obras mais representativos. Gêneros específicos da área técnica: currículo/carta de apresentação e entrevista. Argumentação: debate, carta argumentativa, artigo de opinião e editorial e textos dissertativo-argumentativos.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Compreender e usar a língua portuguesa como língua materna, geradora de significação e integradora da organização do mundo e da própria identidade. Compreender a arte como um saber cultural e estético gerador de significação e integrador da organização do mundo e da própria identidade.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação;;• Instrumentalizar-se de modo a integrar consciente e proficientemente o circuito ler, pensar, falar, escrever e reler;• Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos das linguagens, relacionando textos 86 com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, estrutura das manifestações, de acordo com as condições da produção e recepção;• Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas;• Entender os princípios, a natureza, a função e o impacto das tecnologias da comunicação e da informação na vida pessoal e social, no desenvolvimento do conhecimento, associando-o aos conhecimentos científicos, às linguagens que dão suporte, às demais tecnologias, aos processos de produção e aos problemas que se propõem solucionar; aplicar as tecnologias da comunicação e da informação na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para a vida;• Analisar as diversas produções artísticas como meio de explicar diferentes culturas, padrões de beleza e preconceitos; reconhecer o valor da diversidade artística e das interrelações de elementos que se apresentam nas manifestações de vários grupos sociais e étnicos; estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político; relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário;• Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>1. Textos dissertativo-argumentativos.</p> <p>1.1. Crase;</p> <p>1.2. Pontuação;</p> <p>1.3. Características estéticas, históricas, sociais e culturais do Pré- Modernismo, das vanguardas europeias do século XX;</p> <p>1.4. Interpretação textual.</p> <p>2. Argumentação: debate, carta argumentativa, artigo de opinião e editorial.</p> <p>2.1. Concordância nominal e verbal;</p> <p>2.2. Colocação dos termos na frase;</p> <p>2.3. Gerações do Modernismo, da geração de 1945, do Concretismo</p> <p>3. Gêneros específicos da área técnica: currículo/carta de apresentação e entrevista.</p> <p>3.1. Argumentação: debate, carta argumentativa, artigo de opinião e editorial;</p> <p>3.2. Pós-Modernismo e outras tendências artísticas contemporâneas</p> <p>3.3. Estudo dos autores e obras mais representativos</p> <p>3.4. Interpretação textual.</p> <p>4. Compreensão do sentido nas relações morfossintáticas entre termos, orações e partes do texto.</p> <p>4.1. Regência nominal e verbal;</p> <p>4.2. Problemas comuns de ordem gramatical;</p> <p>4.3. Interpretação textual.</p>	<p>1. História</p> <p>1.1. História Moderna</p> <p>1.2. Sociologia (conflitos sociais)</p> <p>2. Sociologia</p> <p>2.1. Meio Ambiente; Alimentos</p> <p>2.2. Geografia (relação homem-natureza)</p> <p>3. Sociologia</p> <p>3.1. Meio Ambiente; Alimentos</p> <p>3.2. História do Brasil</p> <p>3.3. Artes</p> <p>4. Filosofia</p> <p>4.1. Filosofia (Lógica)</p> <p>4.2. Matemática</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A seguir, algumas estratégias de ensino-aprendizagem diretamente relacionadas ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC):

- **Aula expositiva dialogada** - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Estudo dirigido** - É o ato de estudar sob a orientação e diretividade do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i.) a resolução de questões e situações-problema, a partir do material de estudo; (ii.) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo a socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes ante à realidade da vida.
- **Atividades em grupo ou individuais** - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Pesquisas** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.
- **Avaliação formativa** - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, apresentação da pasta com todas as construções geométricas trabalhadas ao longo do semestre letivo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Folhas impressas; tv; datashow; pincel; Google Classroom; internet; livro didático.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
1.º Bimestre - (40h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1. Redação 1.1. Gramática (pontuação e crase) 1.2. Literatura: Modernismo
15 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1.1) Produção textual: Redação Avaliação 1 (A1.2) - Exercícios gramaticais
2.º Bimestre - (40h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	2. Artigo de opinião; Debates 2.1. Gramática (concordância verbal e nominal) 2.2. Literatura (Segunda geração modernista)
15 de agosto de 2022	Avaliação 2 - Produção de Artigo (A2.1) Avaliação 2 - Seminário (A2.2)
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1
3.º Bimestre - (40h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	3. Produção textual: interpretação de contos 3.1. Exercício (gêneros jornalísticos) 3.2. Redação
15 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1) - Produção textual (análise) Avaliação 1 (A2) - Exercício (gêneros jornalísticos)
4.º Bimestre - (40h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	4. Exercícios gramaticais 4.1. Contradição e conjuntos numéricos
15 de dezembro de 2022	Avaliação 2 (A2) - Exercícios gramaticais
Início: 13 de fevereiro de 2023 Término: 17 de fevereiro de 2023	RS2
01 de março de 2023	Avaliação Final 3 (A3)
06 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar

9) BIBLIOGRAFIA

ABAURRE, M. L. et al. Português: contexto, interlocução e sentido. 1. ed. v. 1, 2 e 3. São Paulo: Moderna, 2008.

ABREU, M. Cultura letrada: literatura e cultura. São Paulo: UNESP, 2006.

BAGNO, M. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 1999. BOSI, A. História concisa da literatura brasileira. 43. ed. São Paulo: Cultrix, 2006. CEREJA, W.; MAGALHÃES, T. C. Literatura Brasileira. v. único. São Paulo: Atual, 2000. PERINI, M. A. Gramática descritiva do português. 1ª ed. São Paulo: Ática, 1996.

PERINI, M. A.. Sofrendo a gramática: ensaios sobre a linguagem. São Paulo: Ática, 2000.

VAL, M. G. Redação e textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

ANTUNES, I. Muito além da gramática. São Paulo: Parábola, 2007.

ANTUNES, I. Língua, texto e ensino. São Paulo: Parábola, 2009.

BAKHTIN, M. Marxismo e filosofia da linguagem. São Paulo: Hucitec, 1992.

BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. 37. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 1999.

CARONE, F. B. Morfossintaxe. Série Fundamentos. 8. ed. São Paulo: Ática, 1986.

COSCARELLI, C. V. (Org.). Novas tecnologias, novos textos, novas formas de pensar. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2003

Jiego Balduino Fernandes Ribeiro

Professor

Componente Curricular Língua Portuguesa e Literatura III

Coordenadora Juliana Gonçalves Vidigal

Curso Técnico em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/05/2022 14:16:03.
- **Renie de Souza Garcia**, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 05/05/2022 08:56:45.
- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 04/05/2022 15:39:45.
- **Jiego Balduino Fernandes Ribeiro**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA, em 03/05/2022 11:18:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 347496

Código de Autenticação: 0264412eb3





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 5/2022 - CCTQCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Língua Portuguesa III
Abreviatura	L.P.
Carga horária total	160h
Carga horária/Aula Semanal	4h
Professora	Sarah Vervloet Soares
Matrícula Siape	1124214

2) EMENTA
Estudo do Conto; Literatura Afro-brasileira; Concordância Verbal; Pré-modernismo e Modernismo. Concordância Nominal; Regência Verbal e Nominal. O texto dissertativo-argumentativo. Graciliano Ramos e autores da Geração de 30. Colocação Pronominal. Carlos Drummond de Andrade. Cecília Meireles e Vinícius de Moraes. Argumentação e estratégias argumentativas. João Cabral de Melo Neto. Clarice Lispector. Guimarães Rosa. Ferreira Gullar. Fernando Pessoa e José Saramago.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

Promover as competências e habilidades necessárias para as práticas de leitura e escrita autônomas de textos em diferentes formas de linguagem, além de usar a língua como instrumento para o pleno desenvolvimento cognitivo e social.

1.2. Específicos:

- Decodificar e usar adequadamente o código escrito, tendo em vista as diferentes variantes de linguagem em seu contexto histórico, geográfico e sociocultural, assim como a semântica das formas gramaticais;
- Compreender os significados, identificação adequada dos conteúdos do texto, assim como as diferentes modalidades de diálogo que se estabelecem entre eles e a realização de inferências;
- Conhecer os diferentes gêneros textuais (em suas características formais e temáticas intrínsecas) e seu uso para diferentes propósitos e contextos sociais e culturais;
- Ler e escrever criticamente, identificando, avaliando e comparando diferentes pontos de vista, visões de mundo e ideologias presentes nos textos;
- Estimular o desenvolvimento da sensibilidade estética, através dos diversos modos como ela é expressa em textos, promovendo a leitura e a escrita de textos criativos (manejaando adequadamente os recursos literários).

4) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. Leitura e análise dos aspectos do Conto</p> <p>1.1. Debate e produção textual sobre literatura afro-brasileira</p> <p>1.2. Características do texto dissertativo-argumentativo</p> <p>1.3. Leitura e produção de contos e textos argumentativos</p> <p>1.4. Concordância nominal e verbal</p> <p>2. Narrativas – conhecendo obras e autores</p> <p>2.1. Produção, interpretação e análise</p> <p>2.2. Autores e obras</p> <p>2.3. Leitura de um livro de literatura</p> <p>2.4. Concordância Verbal e Nominal</p> <p>2.5. Produção de textos</p> <p>2.6. Regência verbal e nominal</p> <p>3. Drummond, Cecília e Vinícius</p> <p>3.1. Produção, interpretação e análise</p> <p>3.2. Autores e obras</p> <p>3.3. Leitura de um livro de literatura</p> <p>3.4. Produção de textos</p> <p>3.5. Colocação pronominal</p> <p>4. João Cabral, Clarice e Guimarães</p> <p>4.1. Produção, interpretação e análise</p> <p>4.2. Leitura de um livro de literatura</p> <p>4.3. Produção de textos</p>	<p>1. Literatura afro-brasileira em debate: conteúdos de História, Sociologia e Filosofia.</p> <p>2. Contextualização das obras literárias: Artes e História</p> <p>3. Colocação pronominal e conteúdos gramaticais: oralidade e apresentação de conteúdos em público</p> <p>4. O contemporâneo em discussão: diálogo com a Literatura, a História, a Geografia e as Artes brasileiras.</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- **Aula expositiva dialogada** - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutir o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Atividades em grupo ou individuais** - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Pesquisas** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.
- **Avaliação formativa** - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: trabalhos escritos em dupla, apresentação da pasta com todas as construções geométricas trabalhadas ao longo do semestre letivo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Os espaços da escola, conforme seus recursos, serão utilizados para o trabalho coletivo de construção das aulas. A sala de aula, com quadro, material audiovisual; o pátio, com espaços amplos e naturais; entre outros.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1º Bimestre - (40 aulas) Início: 18 de abr. de 2022 Término: 26 de jun. de 2022	1. Leitura e análise dos aspectos do Conto 1.1. Debate e produção textual sobre literatura afro-brasileira 1.2. Características do texto dissertativo-argumentativo 1.3. Leitura e produção de contos e textos argumentativos 1.4. Concordância nominal e verbal
Ao longo do bimestre	Avaliação 1 (A1)
2º Bimestre – (40 aulas) Início: 27 de jun. de 2022 Término: 30 de ago. de 2022	2. Narrativas – conhecendo obras e autores 2.1. Produção, interpretação e análise 2.2. Autores e obras 2.3. Leitura de um livro de literatura 2.4. Concordância Verbal e Nominal 2.5. Produção de textos 2.6. Regência verbal e nominal
Ao longo do bimestre	Avaliação 2 (A2)
Início: 22 de ago. de 2022 Término: 25 de ago. de 2022	RS1

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
3º Bimestre- (40 aulas) Início: 15 de set. de 2022 Término: 23 de nov. de 2022	3. Drummond, Cecília e Vinícius 3.1. Produção, interpretação e análise 3.2. Autores e obras 3.3. Leitura de um livro de literatura 3.4. Produção de textos 3.5. Colocação pronominal
Ao longo do bimestre	Avaliação 3 (A3)
4º Bimestre- (40 aulas) Início: 24 de nov. de 2022 Término: 03 de mar. de 2023	4. João Cabral, Clarice e Guimarães 4.1. Produção, interpretação e análise 4.2. Leitura de um livro de literatura 4.3. Produção de textos
Ao longo do bimestre	Avaliação 4 (A4)
Início: 13 de fev. de 2023 Término: 17 de fev. de 2023	RS2
Ao longo do bimestre	Avaliação Final 5 (A5)
06 a 08 de mar. De 2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA

9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
---------------------------------	---------------------------------------

--	--

9) BIBLIOGRAFIA

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. *Português: contexto, interlocução e sentido*. 2. Ed. Vol. 1. São Paulo: Moderna, 2013.

ADAM, J-M; HEIDMANN, U. [2009]. **O texto literário**: por uma Abordagem Interdisciplinar. Trad. Maria das Graças Soares. São Paulo: Cortez, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.

BRASIL. [2018]. **Programa de Apoio ao Novo Ensino Médio** – Documento orientador. Ministério da Educação. Disponível em: <<http://novoensinomedio.mec.gov.br/>>. Acesso em: 13 nov. 2020.

CALKINS, Lucy McCormick. [1986]. **A arte de ensinar a escrever**. Trad. Deise Batista. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.

CAMPS, Anna. **Propostas didáticas para aprender a escrever**. Trad. Valério Campos. Porto Alegre: Artmed, 2006.

CEREJA, William Roberto. *Português linguagens*. Vol.1. São Paulo: Saraiva, 2010.

CEREJA, William Roberto. *Português contemporâneo: diálogo, reflexão e uso*. Vol. 1. São Paulo: Saraiva, 2016.

FARACO, Carlos Emílio; MOURA, Francisco Marto. *Língua e Literatura*. Vol 1. 21 ed. São Paulo: Ática, 2000.

GERALDI, João Wanderley. [1984]. Escrita, uso da escrita e avaliação. GERALDI, João Wanderley (Org.). **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1997, p. 127-135.

NICOLA, José de. *Literatura Brasileira: das origens aos nossos dias*. São Paulo: Scipione, 1998.

_____; TERRA, Ernani. *Português: língua, literatura e produção de textos*. Vol 1. São Paulo: Scipione, 2003.

SARMENTO, Leila Lauar. *Português*. Rio de Janeiro: Moderna, 2011.

TUFANO, Douglas. *Estudos de Literatura Brasileira*. 5 ed. rev. ampl. São Paulo: Moderna, 1995.

CHARTIER, Roger. *A aventura do livro: do leitor ao navegador*. Trad. Reginaldo Moraes. São Paulo: Edunesp, 1998.

KOCH, Ingedore Villaça. *Argumentação e linguagem*. São Paulo: Cortez, 1984.

_____. *Ler e compreender: os sentidos do texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

GUEDES, Paulo Coimbra. **Da redação escolar à produção textual**: o ensino da escrita. São Paulo: Parábola, 2009.

ROUXEL, A.; LANGLADE, G.;

REZENDE, N.L. **Leitura subjetiva e ensino de literatura**. São Paulo: Alameda, 2013.

SCHEUWLY, S. *Gêneros orais e escritos na escola*. Trad. Roxane Rojo. Campinas: Mercado das Letras, 2004.

SOARES, Magda. *Letramento: um tema em três gêneros*. Belo Horizonte: CEALE autêntica, 1999.

Sarah Vervloet Soares
Professora
Componente Curricular Língua Portuguesa

Juliana Goncalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Química

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 13/06/2022 08:07:22.
- **Renie de Souza Garcia**, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 07/06/2022 11:50:13.
- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/05/2022 14:29:29.
- **Sarah Vervloet Soares**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 08/05/2022 16:19:43.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 349667

Código de Autenticação: 0118c7311a





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 22/2022 - CCTQCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano:2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Química III
Abreviatura	
Carga horária total	80horas
Carga horária/Aula Semanal	2horas/aula
Professor	Nelson Faber da Silva
Matrícula Siape	7269033
2) EMENTA	
Dispersões, soluções, propriedades coligativas, lei de Raoult, propriedades coligativas nas soluções iônicas. Termoquímica. Cinética Química. Equilíbrios Químicos e Eletroquímica.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p>1.1. Geral:</p> <p>O aluno deve compreender métodos e procedimentos próprios das ciências naturais, "Química" e aplica-los em diferentes contexto .</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Conceituar e Classificar soluções- Interpretar várias formas de exprimir concentrações- Prever, através de cálculos, a quantidade de soluto nas soluções desejadas.- Relacionar os efeitos coligativos do soluto, à propriedade, nas soluções- Identificar a aplicação do efeito provocado, na solução, pelo soluto.- Conceituar Termoquímica.- Identificar transformações exotérmicas e endotérmicas- Usar tabela de entalpias de formação para calcular, calor absorvido ou liberados- Aplica a lei de Hess.- Conceituar Cinética das reações químicas.- Identificar fatores que mudam a velocidade das reações químicas.- Aplicar a lei da velocidade das reações químicas.- Identificar situações de equilíbrio químico.- Discutir as possibilidades de interferência num sistema em equilíbrio- Montar equações de equilíbrio e calcular a constante.- Prever acidez e alcalinidade, através do pH- Efetuar cálculos de pH- Efetuar Cálculos de solubilidade- Conceituar oxidação e redução- Identificar os componentes de uma pilha, através do desenho.-Escrever equações de eletrólise	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>1. Soluções. Propriedades Coligativas.</p> <p>2. Termoquímica. Cinética das Reações</p> <p>3. Equilíbrio Químico. Equilíbrio Ácido- Base. pH. Produto de Solubilidade</p> <p>4. Oxidação e Redução. Pilhas Galvânicas. Eletrólises</p>	<p>1.1. Química Geral 1,2 - Cálculos matemáticos</p> <p>2.1. Química Geral 2,2 - Física</p> <p>3.1. Química Geral 3,2 - Cálculos matemáticos</p> <p>4.1. Química Geral 4,2 - Cálculos matemáticos 4.3 - Física</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<p>As aulas serão teóricas expositivas, abordando os conteúdos relacionados, com apresentação em Power Point e quadro, para, auxiliar na explicação e discussão de questões propostas, sempre voltadas para área de atuação do futuro profissional.. Os alunos serão avaliados através de atividades individuais e grupos, durante as aulas, no valor de até 4 pontos, e uma avaliação geral, de forma objetiva e discursiva, de todo conteúdo, ao final do bimestre. Será considerado a frequência, a participação em aula e outros movimentos, como avaliação qualitativa, com valor de até 1 ponto. Os alunos que obtiverem nota maior ou igual a 6,0 serão considerados aprovados.</p>

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>As aulas serão realizadas com auxílio de slides, quadro e outros materiais que possam facilitar a aprendizagem: como, embalagens e rótulos, materiais químicos, figuras, etc..</p>

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS
<p>Não será realizada</p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 18 de abril de 2022</p> <p>Término: 26 de junho de 2022</p>	<p>1. Soluções Químicas</p> <p>1.1. Misturas e substâncias puras;</p> <p>1.2. Conceito e Classificação das soluções</p> <p>1.3. Coeficiente de solubilidade;</p> <p>1.4. Concentração das soluções; Porcentagem(m/m;m/v e v/v), concentração gramas por Litro, molaridade e parte por milhão</p> <p>1.5. Diluição e concentração de soluções;</p> <p>1.6. Mistura de soluções</p> <p>1.7. Propriedades Coligativas das soluções.</p>
<p>21 de junho de 2022</p>	<p>Avaliação Bimestral</p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>2. Termoquímica.</p> <p>2.1. Equações termoquímicas</p> <p>2.2. Processos Endotérmicos e Exotérmicos;</p> <p>2.3. Entalpia de reação</p> <p>2.4. Casos particulares de entalpia.</p> <p>2. Cinética das Reações</p> <p>2.1 Teoria cinética das reações químicas.</p> <p>2.2. Fatores que interferem na velocidade das reações</p> <p>2.03 Cálculos de Velocidades das reações</p> <p>2.4. Lei das velocidade das reações Química</p>
16 de agosto de 2022	Avaliação Bimestral
23 de agosto de 2022	Avaliação de recuperação semestral (RS1)
<p>3.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>3. Equilíbrio Químico,-Equilíbrio Ácido- Base, pH, Equilíbrio de Solubilidade</p> <p>3.1. Princípios do equilíbrio químico;</p> <p>3, 2.Cálculos de Constantes e grau de equilíbrio.</p> <p>3.3. Fatores que influem no equilíbrio das reações químicas</p> <p>3.4. Deslocamento de equilíbrios</p> <p>3.5. Produto iônico da água</p> <p>3.6.Cálculo de pH.</p> <p>3.7. Cálculos de solubilidade</p>
22 de novembro de 2022	Avaliação Bimestral
<p>4.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>4. Oxidação e Redução, Pilhas Galvânicas, Eletrólises.</p> <p>4.1. Conceitos de oxidação, redução, agentes oxidantes e redutor.</p> <p>4.2. Determinação de número de oxidação</p> <p>4.3. Previsão de espontaneidade de reação de redox.</p> <p>4.4. Montagem de pilhas e cálculos</p> <p>4.5. Mecanismo da eletrólises.</p> <p>4.6. Montagem de cubas eletrolíticas.</p> <p>4.7. Cálculos de eletrólises.</p>
07 de fevereiro de 2023	Avaliação Bimestral
14 de fevereiro de 2023	Avaliação de recuperação semestral (RS2)
28 de fevereiro de 2023	Avaliação de recuperação final (VS)
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	
AMABIS, F. M., MARTHO, G. R., FERRARO, N. G., PENTEADO, P. C. M., TORRES, C. M. A., SOARES, J., DO CANTO, E. L., LEITE, L. C. C. Ciências da Natureza e suas Tecnologias. Vol. 1-6, 1ª. edição, Ed. Moderna, São Paulo, 2020.	
9.2) Bibliografia complementar	

9) BIBLIOGRAFIA

FONSECA, Martha Reis Marques da. Química: Ensino Médio / Martha Reis. 2. ed. São Paulo: Ática, 2016. 288 p. ISBN 9788508179480

FELTRE, Ricardo. Fundamentos da química. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. ISBN 9788516048128.

FELTRE, Ricardo. Química geral 1. 7. ed. São Paulo: Moderna, 2008. 526 p. 1v. il.

CANTO, T. Físico Química. Vol. II. São Paulo: Scipione, 2001

NOVAIS, V.L.D; TISSONI, M.A. QUÍMICA VIVÁ. Curitiba: Ed. Positivo, 2016

Nelson Faber da Silva

Professor

Componente Curricular: Química III

Juliana Gonçalves Vidigal

Coordenadora

Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 09:11:43.
- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 18/07/2022 13:05:31.
- **Nelson Faber da Silva**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 29/06/2022 14:14:39.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 12/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351274

Código de Autenticação: 0d58377562





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 8/2022 - CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Cereais
Abreviatura	Tec. Cereais
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a/semana
Professor	Emilly R. M. Oliveira
Matrícula Siape	1767002
2) EMENTA	
Definições. Estrutura e composição química de cada cariopse. Armazenamento. Princípios químicos e físicos envolvidos no processamento dos cereais. Indústrias de primeira transformação dos cereais (trigo, milho, arroz, sorgo, centeio, cevada e aveia). Indústrias de segunda transformação: Panificação. Bebidas a base de cereais. Bebidas alcoólicas destiladas e não destiladas. Aulas práticas.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Compreender a importância da tecnologia dos cereais e de bebidas alcoólicas no segmento das indústrias de alimentos, relacionando a composição química das matérias-primas com as características dos produtos desejados.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">Conhecer os processos tecnológicos envolvidos nas indústrias de primeira e segunda transformação de cereais, bem como seus produtos e seus critérios de qualidade.Aplicar os conhecimentos adquiridos na teoria em aulas práticas relacionadas aos temas abordados.	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
1. Introdução e armazenamento de grãos	1. Matemática: áreas e volumes de alimentos e silos armazenadores.
2. Indústria de primeira transformação de cereais;	2. Química: reações químicas no processamento dos cereais e seus produtos e bebidas alcoólicas.
3. Indústria de segunda transformação de cereais: panificação;	3. Análise Físico-Química e Sensorial de Alimentos: controle de qualidade na produção de alimentos.
4. Indústria de segunda transformação de cereais: bebidas	5. História: revolução industrial.
5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		
<p>Aula expositiva dialogada, com a participação dos/as alunos/as sobre os conteúdos estudados, com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos.</p> <p>Aulas práticas em laboratório, com o desenvolvimento de trabalhos em grupo e estudos dirigidos ou relatórios a partir do tema estudado.</p> <p>Avaliação formativa ao longo de cada bimestre, utilizando como instrumentos avaliativos, provas escritas individuais, configurando 60% do valor da nota bimestral e relatórios de aula prática ou trabalhos de pesquisa em grupo, perfazendo 40% da nota.</p>		
6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS		
Utilização de quadro da sala de aula, data-show, vídeos educativos e em aulas práticas, vidrarias, reagentes, equipamentos e alimentos.		
7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Padaria	12/07/22	utensílios, equipamentos, açúcar, condimentos e arroz.
Padaria	09/08/22	utensílios, equipamentos, açúcar, sal, condimentos e milho.
Padaria	11/10/22	utensílios, equipamentos, açúcar, sal, farinha de trigo, fermento biológico e demais ingredientes para confecção de pães.
Padaria	25/10/22	utensílios, equipamentos, açúcar, sal, farinha de trigo, fermento químico e demais ingredientes para confecção de bolos.
Padaria	01/11/22	utensílios, equipamentos, açúcar, farinha de trigo, fermento químico e demais ingredientes para confecção de biscoitos.
8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1. Introdução 1.1. Definições e principais cereais para alimentação: Trigo, milho, arroz, sorgo, centeio, cevada e aveia; 1.2. Estrutura e composição química da cariopse; 2. Armazenamento 2.1. Tipos de unidades armazenadoras de grãos.	
14 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)	
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	2. Indústria de primeira transformação de cereais: 2.1- Processamento do arroz; 2.2- Processamento da aveia; 2.3- Processamento do milho; 2.4- Processamento do trigo.	
16 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)	
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1	
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	3. Indústria de segunda transformação de cereais: 3.1 Panificação: 3.2 Pães; 3.3. Confeitaria: Bolos e biscoitos.	
08 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)	
4.º Bimestre - (20 h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	4. Indústria de segunda transformação de cereais: 4.1. Processamento da cevada: obtenção do malte. 4.2. Bebidas a base de cereais: saquê, vodca, uísque e cerveja.	
07 de fevereiro de 2023	Avaliação 2 (A2)	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 13 de fevereiro de 2023 Término: 17 de de fevereiro de 2023	RS2
28 de fevereiro de 2023	Avaliação Final 3 (A3)
07 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
1. CAUVAIN, STANLEY P; YOUNG, LINDA S. Tecnologia da panificação. São Paulo: Manole. 2009. 418p. 2. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p. 3. FILHO, Waldemar Gastoni Venturini. Bebidas alcoólicas – Ciência e Tecnologia – bebidas volume 1. 1 Ed. SP: Edgar Blucher. 492p, 2010. 4. QUEIROZ, Marina. Curso básico de panificação. Viçosa, MG: CPT, 2008. 194p. 5. SILVA, J. S. Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas. 2. ed. Viçosa: Aprenda fácil, 2008. 560p.	1. PEREIRA, JOELMA. Tecnologia e qualidade de cereais (arroz, trigo, milho e aveia). Lavras: UFLA/FAEPE, 2002. 130p. 2. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos. Ed.Rio de Janeiro, Varela, 3ªed., 2001. 3. QUEIROZ, Marina. Curso profissional de panificação. Viçosa: CPT, 2007. 152p. 4. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e Análise de Biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97p.

Emilly R. M. Oliveira
Professora
Componente Curricular Tecnologia de Cereais

Juliana Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 08:55:41.
- Renie de Souza Garcia, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 07/06/2022 11:46:59.
- Valeria dos Santos Julio, PEDAGOGO-AREA, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 03/06/2022 08:15:19.
- Emilly Rita Maria de Oliveira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 16/05/2022 15:17:02.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 352209
Código de Autenticação: cfe67895e6





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 7/2022 - CCSECCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Artes
Abreviatura	Artes
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Camila Ramos
Matrícula Siape	2265775
2) EMENTA	
O que é Arte e as origens das manifestações artísticas ao longo da história da humanidade. As diferentes linguagens da Arte Artes cênicas (Teatro e Dança), Música e Artes Visuais. Identidade e Culturas Ancestrais: a Arte dos povos indígenas e africanos. Arte Barroca e suas influências no Brasil. Arte Contemporâneas. Arte e Vanguarda. Artes do Corpo. Artes e os Conflitos Humanos. Romantismo. Realismo. Neoclassicismo. Arte e Resistência. Modernismo. Cultura. Arte em Movimento.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Propiciar o desenvolvimento do pensamento artístico e da percepção estética, caracterizando um modo próprio de ordenar e dar sentido à experiência humana, desenvolvendo a sensibilidade, a percepção, a imaginação e a construção do conhecimento através do pensar, do apreciar e do fazer arte.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Promover experiências de produção, apreciação e reflexão artística de modo contextualizado na cultura e sociedade; • Intensificar o exercício da imaginação estética associada a atos cognitivos e inventivos direcionados para o estabelecimento de afecções;• Propiciar o trabalho de criação, análise, e reflexão em equipe, de modo colaborativo;• Possibilitar o conhecimento teórico-prático dos campos artísticos (Artes Visuais, Dança, Música e Teatro) por meio de estudos de produção e recepção em Arte;• Compreender os modos de produção e acesso a obras de arte no âmbito da sociedade brasileira;• Possibilitar o acesso às produções e manifestações indígenas e de afrodescendentes, viabilizando ações de contextualização, análise e reflexão crítica de suas obras;	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO

1. IMAGINAÇÃO E EXPRESSÃO

1.1. O QUE É ARTE

Origens das manifestações artísticas

1.2. AS LINGUAGENS DA ARTE

Artes cênicas (Teatro e Dança), Música, Artes visuais

2. IDENTIDADE E DIVERSIDADE

2.1. CULTURAS ANCESTRAIS

Artes indígenas

Arte dos povos africanos

2.2. INFLUÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES

Barroco

Barroco Brasileiro

3. ARTE E VIDA

3.1. ARTE CONTEMPORÂNEA

Novas formas de pensar

Novas formas de agir

Provocações de Marcel Duchamp

O contemporâneo na música

O contemporâneo no teatro

O contemporâneo nas artes visuais

4. RUPTURAS

4.1. VANGUARDAS

Cubismo

Os Fauves

Futurismo

Surrealismo

Abstracionismo

Dança Moderna

Música Moderna

Expressionismo

Dadaísmo

5. LINGUAGENS DO CORPO

5.1. CORPO TRANSGRESSOR

5.2. VISÕES SOBRE O CORPO

O corpo nu

5.3. ARTES DO CORPO

A voz cantada

Commedia dell' Arte

Música corporal

Modificação corporal e Body Art

6. CONFLITOS HUMANOS

6.1. ARTE VIOLÊNCIA

Olhares para a guerra

6.2. RAZÃO E EMOÇÃO

Romantismo

6.3. O INDIVÍDUO E SEUS CONFLITOS

Nada a fazer

Liberdade e agressividade

7. SER HUMANO, SER POLÍTICO

7.1. ATITUDE POLÍTICA

Realismo

O Teatro Épico

7.2. ARTE E IDEOLOGIA

Arte e poder político

Realismo Socialista

Neoclassicismo

Música Clássica

7.3. ARTE, CENSURA E RESISTÊNCIA

A gente vai contra a corrente

Crítica e humor

8. CANIBALISMO CULTURAL

8.1. MODERNISMO

Antecedentes da Semana

Antropofagia

8.2. TROPICÁLIA

8.3. MANGUEBEAT

9. TECNOLOGIA E TRANSFORMAÇÃO CULTURAL

9.1. O MEIO E A CULTURA

Cordel

Teatro de Mamulengos

9.2. REPRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

Imagens em movimento

A reprodução do som

9.3. CULTURA: RECEPÇÃO E INTERAÇÃO

"Atrás do trio elétrico só não vai quem já morreu"

Cultura Independente

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A seguir, algumas estratégias de ensino-aprendizagem diretamente relacionadas ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC):

- **Aula expositiva dialogada** - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Estudo dirigido** - É o ato de estudar sob a orientação e diretividade do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i.) a resolução de questões e situações-problema, a partir do material de estudado; (ii.) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo a socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes ante à realidade da vida.
- **Atividades em grupo ou individuais** - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Pesquisas** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.
- **Avaliação formativa** - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, apresentação da pasta com todas as construções geométricas trabalhadas ao longo do semestre letivo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Laboratório de Artes equipado com data-show, computador, televisão, som e outros materiais que serão solicitados no decorrer do curso.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1. IMAGINAÇÃO E EXPRESSÃO 1.1. O QUE É ARTE Origens das manifestações artísticas 1.2. AS LINGUAGENS DA ARTE Artes cênicas, Música, Artes visuais 2. IDENTIDADE E DIVERSIDADE 2.1. CULTURAS ANCESTRAIS Artes indígenas Arte dos povos africanos 2.2. INFLUÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES Barroco Barroco Brasileiro
13 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>3. ARTE E VIDA</p> <p>3.1. ARTE CONTEMPORÂNEA</p> <p>Novas formas de pensar</p> <p>Novas formas de agir</p> <p>Provocações de Marcel Duchamp</p> <p>O contemporâneo na música</p> <p>O contemporâneo no teatro</p> <p>O contemporâneo nas artes visuais</p> <p>4. RUPTURAS</p> <p>4.1. VANGUARDAS</p> <p>Cubismo</p> <p>Os Fauves</p> <p>Futurismo</p> <p>Surrealismo</p> <p>Abstracionismo</p> <p>Dança Moderna</p> <p>Música Moderna</p> <p>Expressionismo</p> <p>Dadaísmo</p>
16 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 22 de agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1
<p>3.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>5. LINGUAGENS DO CORPO</p> <p>5.1. CORPO TRANSGRESSOR</p> <p>5.2. VISÕES SOBRE O CORPO</p> <p>O corpo nu</p> <p>5.3. ARTES DO CORPO</p> <p>A voz cantada</p> <p>Commedia dell' Arte</p> <p>Música corporal</p> <p>Modificação corporal e Body Art</p> <p>6. CONFLITOS HUMANOS</p> <p>6.1. ARTE VIOLÊNCIA</p> <p>Olhares para a guerra</p> <p>6.2. RAZÃO E EMOÇÃO</p> <p>Romantismo</p> <p>6.3. O INDIVÍDUO E SEUS CONFLITOS</p> <p>Nada a fazer</p> <p>Liberdade e agressividade</p> <p>7. SER HUMANO, SER POLÍTICO</p> <p>7.1. ATITUDE POLÍTICA</p> <p>Realismo</p> <p>O Teatro Épico</p> <p>7.2. ARTE E IDEOLOGIA</p> <p>Arte e poder político</p> <p>Realismo Socialista</p> <p>Neoclassicismo</p> <p>Música Clássica</p> <p>7.3. ARTE, CENSURA E RESISTÊNCIA</p> <p>A gente vai contra a corrente</p> <p>Crítica e humor</p>
7 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>8. CANIBALISMO CULTURAL</p> <p>8.1. MODERNISMO</p> <p>Antecedentes da Semana</p> <p>Antropofagia</p> <p>8.2. TROPICÁLIA</p> <p>8.3. MANGUEBEAT</p> <p>9. TECNOLOGIA E TRANSFORMAÇÃO CULTURAL</p> <p>9.1. O MEIO E A CULTURA</p> <p>Cordel</p> <p>Teatro de Mamulengos</p> <p>9.2. REPRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO</p> <p>Imagens em movimento</p> <p>A reprodução do som</p> <p>9.3. CULTURA: RECEPÇÃO E INTERAÇÃO</p> <p>“Atrás do trio elétrico só não vai quem já morreu”</p> <p>Cultura Independente</p>
12 de dezembro de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de fevereiro de 2022</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2022</p>	RS2
6 de fevereiro de 2023	Avaliação Final 3 (A3)
06 de março de 2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>COLI, Jorge. O que é arte. São Paulo: Brasiliense, 2003.</p> <p>GOMBRICH, Ernst Hans; TORROELLA, Rafael Santos; SETÓ, Javier. Historia del arte. New York: Phaidon, 1997.</p> <p>PROENÇA, Graça. História da arte. Ática, 2007.</p>	<p>ARANTES, A. A. O que é cultura popular. São Paulo: Brasiliense, 1983.</p> <p>BARBOSA, A. M. Arte-educação no Brasil. Das origens ao modernismo. São Paulo: Perspectiva/Secretaria da Cultura, Ciências e Tecnologia do Estado de São Paulo, 1978.</p> <p>BENJAMIN, W. A obra de arte na época de sua reprodutibilidade técnica. In: COSTA LIMA, L.(org.). Teoria da cultura de massa. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.</p> <p>BUORO, Anamélia Bueno. Olhos que pintam: a leitura da imagem e o ensino da arte. EDUC-Editora da PUC-SP, 2002. CABRAL, Beatriz. Ensino do teatro: experiências interculturais. Florianópolis: Imprensa Universitária, 1999.</p> <p>MANGUEL, Alberto. Lendo imagens. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.</p> <p>ARQUES, Isabel. Dançando na escola. São Paulo: Cortez, 2001. MARTIN, Marcel; GRANJA, Vasco;</p> <p>ANTÔNIO, Lauro. A linguagem cinematográfica. 1990.</p> <p>OSTROWER, Fayga. Criatividade e processos de criação.</p> <p>SCHAFFER, R. Murray. O ouvido pensante. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1991.</p> <p>SOTER, Silvia et al. Lições de dança. Rio de Janeiro: UniverCidade, 2003.</p> <p>SOUZA, Jusamara (Org.) Música, cotidiano e educação. Porto Alegre: UFRGS, 2000.</p> <p>SPOLIN, Viola. Jogos teatrais: o fichário de Viola Spolin. Perspectiva, 2006.</p>

Camila Gomes Ramos
 Professora
 Componente Curricular Artes

Juliana Gonçalves Vidigal
 Coordenadora
 Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenação do Curso Técnico em Informática

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 08:59:54.
- **Renie de Souza Garcia**, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 07/06/2022 11:48:41.
- **Valeria dos Santos Julio**, PEDAGOGO-AREA, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 03/06/2022 09:05:14.
- **Camila Gomes Ramos**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA, em 16/05/2022 00:10:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351959

Código de Autenticação: ff4aa3ebe5





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 20/2022 - CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Biologia
Abreviatura	Bio
Carga horária total	120
Carga horária/Aula Semanal	3
Professor	Annaliza Carvalho Meneguelli de Souza
Matrícula Siape	3289606

2) EMENTA
<ul style="list-style-type: none">• Introdução à Genética; Gregor Mendel e a Genética; Relação entre genótipo e fenótipo; Lei da Segregação independente dos genes.• O mapeamento dos genes nos cromossomos; Herança e sexo; Sistema ABO; Do genótipo ao fenótipo: como se expressam os genes; Metodologias de manipulação gênica aplicada a produção animal e vegetal.• Introdução à evolução; História das ideias evolucionistas (Lamarck e Darwin); Teoria moderna da evolução (teoria sintética da evolução); Evolução da vida. A evolução humana e a busca por alimentos e sua relação com a agricultura e pecuária.• Fisiologia (sistema cardiovascular, sistema endócrino, sistema nervoso, sistema respiratório, sistema digestório e sistema excretor).

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <p>1.1.1 - Introduzir os conhecimentos básicos acerca da genética, evolução e os aspectos fisiológicos do corpo humano.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <p>1.2.1 -Apresentar os conhecimentos básicos dos mecanismos gênicos, estimar as chances de as características serem transmitidas ao longo das gerações. Inferir esses conhecimentos em situações cotidianas, como a herança dos grupos sanguíneos, herança ligada ou restrita ao sexo e a prevenção e o tratamento de doenças.</p> <p>1.2.2 - Discutir os conhecimentos da Genética Molecular relativos às técnicas modernas de manipulação dos genes, a fim de compreender temas da atualidade, como a utilização de organismos transgênicos, a clonagem, o aborto e a geneterapia.</p> <p>1.2.3 - Apresentar os avanços da tecnologia molecular vinculados a produção de alimentos, discutindo as técnicas voltadas a melhoria da produtividade, assim como o impacto dessa metodologia na agricultura e na pecuária, aferindo os benefícios e os problemas ambientais associados.</p> <p>1.2.4 - Descrever as principais evidências da evolução biológica e compreender os fundamentos da teoria evolucionista moderna, de modo a ter subsídios para refletir sobre questões polêmicas, como relativas à origem da vida.</p> <p>1.2.5 - Descrever o funcionamento dos sistemas fisiológicos do organismo humano.</p> <p>1.2.6 - Abordar a integração fisiológica às doenças.</p> <p>1.2.7 - Realizar uma conscientização da utilização dos recursos biológicos, buscando conciliar produtividade, preservação e bem estar animal, inserindo valores éticos.</p>

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>1. Introdução à genética</p> <p>1.1. Primeira Lei de Mendel</p> <p>1.2. Quadro de Punnett</p> <p>1.3 Tipos de dominância</p> <p>1.4 Regras de Probabilidade</p> <p>1.5 Monoibridismo no ser humano</p> <p>2. Grupos sanguíneos, Segunda Lei de Mendel.</p> <p>2.1. Antígenos e anticorpos</p> <p>2.2. Sistema ABO de grupos sanguíneos</p> <p>2.3 Sistema Rh de grupos sanguíneos</p> <p>2.4 Segunda Lei de Mendel</p> <p>2.5 Sexo e Herança genética</p> <p>2.6 Interação gênica</p> <p>2.7 As aplicações da genética molecular</p> <p>3. Evolução</p> <p>3.1. As primeiras teorias</p> <p>3.2. Seleção natural</p> <p>3.3. A teoria sintética da evolução</p> <p>3.4. Genética das populações</p> <p>3.5 Formação de novas espécies</p> <p>3.6 Métodos de estudo da evolução</p> <p>3.7 Evolução humana</p> <p>4. Fisiologia humana</p> <p>4.1. Sistema Cardiovascular</p> <p>4.2. Sistema Endócrino</p> <p>4.3 Sistema Nervoso</p> <p>4.4 Sistema Respiratório</p> <p>4.5 Sistema Digestório</p> <p>4.6 Sistema Reprodutor</p>	<p>1. Matemática</p> <p>1.1. Probabilidade</p> <p>2. Matemática</p> <p>2.1. Probabilidade</p> <p>3. História e Geografia</p> <p>3.1. Pré-história</p> <p>3.2. Formação dos continentes (Pangeia).</p> <p>4. Química</p> <p>4.1. Reações químicas no corpo humano.</p>
5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes. • Estudo dirigido - É o ato de estudar sob a orientação do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i.) a resolução de questões e situações-problema, a partir do material estudado; (ii.) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo a socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes. • Atividades em grupo ou individuais - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão, bem com apresente esses resultados para a turma. • Pesquisas - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos. • Avaliação formativa - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros). <p>Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, atividades realizadas em sala de aula (individuais e em grupo) e seminários.</p> <p>Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>	
6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS	
<p>Quadro, pincel, power point, livro didático, textos didáticos, artigos de divulgação científica.</p>	

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
<p>1.º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 18 de abril de 2022</p> <p>Término: 24 de junho de 2022</p>	<p>1. Introdução à genética.</p> <p>1.1. Primeira Lei de Mendel</p> <p>1.2. Quadro de Punnett</p> <p>1.3 Tipos de dominância</p> <p>1.4 Regras de Probabilidade</p> <p>1.5 Monoibridismo no ser humano.</p> <p>1.6 Avaliação</p> <p>1.7 Seminário.</p> <p>1.8 Estudo dirigido</p>	
07 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)	
<p>2.º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>2. Grupos Sanguíneos, Segunda Lei de Mendel</p> <p>2.1. Antígenos e anticorpos</p> <p>2.2. Sistema ABO de grupos sanguíneos</p> <p>2.3 Sistema Rh de grupos sanguíneos</p> <p>2.4 Segunda Lei de Mendel</p> <p>2.5 Sexo e herança genética</p> <p>2.6 Interação gênica</p> <p>2.7 As aplicações da genética molecular</p> <p>2.8 Avaliação</p> <p>2.9 Seminário</p> <p>3.0 Atividade de pesquisa em grupo</p>	
09 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)	
<p>Início: 22 de agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1	
<p>3.º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>3. Evolução</p> <p>3.1. As primeiras teorias</p> <p>3.2. Seleção natural</p> <p>3.3 A teoria sintética da evolução</p> <p>3.4 Genética das Populações</p> <p>3.5 Formação de novas espécies.</p> <p>3.6 Métodos de estudo da evolução</p> <p>3.7 Evolução humana</p> <p>3.8 Seminário</p> <p>3.9 Prova</p>	
09 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4.º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2022</p>	<p>4. Fisiologia Humana</p> <p>4.1. Sistema Cardiovascular</p> <p>4.2. Sistema Endócrino</p> <p>4.3 Sistema Nervoso</p> <p>4.4 Sistema Respiratório</p> <p>4.5 Sistema digestório</p> <p>4.6 Sistema Reprodutor</p> <p>4.7 Avaliação</p> <p>4.8 Seminário</p> <p>4.9 Estudo dirigido</p>
27 de dezembro de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2023</p>	RS2
06 a 08 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>Linhares, Sérgio & Gewandsznajder, Fernando. Biologia hoje. 3 edição., Ed. Ática, São Paulo, 2017.</p>	<p>Ser Protagonista. Elaboração do conteúdo: Antônio Carlos Bandouk, Elisa Garcia Carvalho, João Bastita Vicentin Aguilar, Juliano Viñas Salles e Tatiana Rodrigues Nahas. Biologia (Ensino Médio). Vol., 2, 2ª Ed. São Paulo, SP: Edições SM, (2013).</p> <p>https://projetomedicina.com.br/material-de-estudo/primeira-lei-de-mendel/</p> <p>http://docente.ifrn.edu.br/carlosbezerra/listas-de-exercicios/genetica/primeira-lei-de-mendel/view</p> <p>Ridley, M., 2006. Evolução, 3ª Edição.</p>

Annaliza Carvalho Meneguelli de Souza - 3289606
Professor
Componente Curricular Biologia

Juliana Gonçalves Vidigal - 1433068
Coordenador
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 04/10/2022 08:52:11.
- **Valeria dos Santos Julio, PEDAGOGO-AREA, COORDENACAO PEDAGOGICA**, em 11/07/2022 10:50:44.
- **Annaliza Carvalho Meneguelli de Souza, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 11/07/2022 09:17:00.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/07/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 368874
Código de Autenticação: 5bd8a862f3





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 44

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Carnes e pescados
Abreviatura	-
Carga horária presencial	100h/a, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	0h/a, 0%
Carga horária de atividades teóricas	70h/a, 70%
Carga horária de atividades práticas	30h/a, 30%
Carga horária de atividades de Extensão	0h/a, 0%
Carga horária total	100h/a
Carga horária/Aula Semanal	5h/a
Professor	Cristiane Stabenow, Geraldo Júnior e Juliana Vidigal
Matrícula Siape	1433068
2) EMENTA	
Matéria-prima cárnea; Tecnologia de abate de bovinos, suínos e aves; Cortes comerciais de bovinos, suínos e aves; Conversão do músculo em carne; Conservação da carne fresca; Ingredientes e aditivos usados no processamento de carnes; Tecnologias de produção de produtos cárneos; Obtenção de pescado; Características gerais do pescado; Conservação do pescado; Tecnologias de produção de produtos de pescado.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<ol style="list-style-type: none">1. Oferecer aos alunos conhecimentos sobre o manejo pré-abate e a tecnologia de abate dos principais animais de açougue e pescado, bem como sua influência na qualidade dos produtos derivados;2. Reconhecer os principais métodos de conservação de produtos cárneos e pescado;3. Identificar os mais usuais princípios e respectivas técnicas de processamento de produtos cárneos e pescado.	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
Não se aplica	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Não se aplica

- | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| () Projetos como parte do currículo | () Cursos e Oficinas como parte do currículo |
| () Programas como parte do currículo | () Eventos como parte do currículo |
| () Prestação graciosa de serviços como parte do currículo | |

Resumo:

Não se aplica

Justificativa:

Não se aplica

Objetivos:

Não se aplica

Envolvimento com a comunidade externa:

Não se aplica

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. A matéria-prima cárnea e tecnologia de abate de bovinos, suínos e frango</p> <p>1.1 Apresentação da disciplina;</p> <p>1.2. Composição e valor nutritivo da carne.</p> <p>1.3. Tecnologia de abate de bovinos, suínos e aves; Cortes comerciais de bovinos, suínos e aves.</p> <p>2. Tecnologia de Pescados</p> <p>2.1. Obtenção de pescado;</p> <p>2.2. Características gerais do pescado;</p> <p>2.3. Conservação do pescado.</p> <p>2.4. Tecnologias de produção de produtos do pescado.</p> <p>3. Ciência da Carne e Introdução à Tecnologia de Carnes</p> <p>3.1. Conversão do músculo em carne.</p> <p>3.2. Conservação da carne fresca;</p> <p>3.3. Ingredientes e aditivos usados no processamento de carnes.</p> <p>4. Tecnologia de Carnes</p> <p>4.1. Salga e cura de produtos cárneos;</p> <p>4.2. Tecnologia de produção de produtos defumados;</p> <p>4.3. Tecnologia de produção de produtos reestruturados;</p> <p>4.4. Tecnologia de produção de produtos embutidos;</p> <p>4.5. Tecnologia de produção de produtos fermentados;</p> <p>4.6. Tecnologia de produção de produtos emulsionados.</p>	<p>1. Biologia, Química, Geografia, Nutrição e Dietética</p> <p>2. Biologia, Química</p> <p>3. Biologia, Química, Matemática, Nutrição e Dietética</p> <p>4. Biologia, Química, Matemática, Nutrição e Dietética</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada • Estudo dirigido • Atividades em grupo ou individuais • Pesquisas • Avaliação formativa <p>São utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em grupo.</p> <p>Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
Aulas expositivas usando quadro branco, projetor de multimídia; laboratório de processamento de carnes e derivados contendo todos os equipamentos e utensílios necessários à realização das aulas práticas e desenvolvimento do trabalho prático.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Visita Técnica à Agroindústrias de Carnes e Derivados em Venda Nova do Imigrante/ES	Novembro/2022	Ônibus
Despesca no campus Bom Jesus	29/06/2022	Laboratório e Insumos
Cortes de suínos	27/07/2022	Laboratório e insumos
Hamburguer de pescado	28/09/2022	Laboratório e insumos
Pigmentos e cor da carne e Maturação: carne de sol	09/11/2022	Laboratório e insumos
Ingredientes e aditivos e conservação da carne fresca	23/11/2022	Laboratório e insumos
Cura e Defumação	07/12/2022	Laboratório e Insumos
Cura e Defumação	14/12/2022	Laboratório e Insumos
Embutidos Cárneos e Apresentado	01/02/2023	Laboratório e Insumos
Mortadela	08/02/2023	Laboratório e Insumos

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1º Bimestre - (33h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1. A matéria-prima cárnea e tecnologia de abate de bovinos, suínos e frango 1.1 Apresentação da disciplina; 1.2. Composição e valor nutritivo da carne. 1.3. Tecnologia de abate de bovinos, suínos e aves; Cortes comerciais de bovinos, suínos e aves.
22 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1) Trabalhos em grupo e individual Avaliação individual
2º Bimestre - (27h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	2. Tecnologia de Pescados 2.1. Obtenção de pescado; 2.2. Características gerais do pescado; 2.3. Conservação do pescado. 2.4. Tecnologias de produção de produtos do pescado.
17 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2) Trabalhos em grupo e individual Avaliação individual
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 26 de agosto de 2022	RS1 Prova Individual

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>3º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>3. Ciência da Carne e Introdução à Tecnologia de Carnes</p> <p>3.1. Conversão do músculo em carne.</p> <p>3.2. Conservação da carne fresca;</p> <p>3.3. Ingredientes e aditivos usados no processamento de carnes.</p>
<p>23 de novembro de 2022</p>	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
<p>4º Bimestre - (33h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2022</p>	<p>4. Tecnologia de Carnes</p> <p>4.1. Salga e cura de produtos cárneos;</p> <p>4.2. Tecnologia de produção de produtos defumados;</p> <p>4.3. Tecnologia de produção de produtos reestruturados;</p> <p>4.4. Tecnologia de produção de produtos embutidos;</p> <p>4.5. Tecnologia de produção de produtos fermentados;</p> <p>4.6. Tecnologia de produção de produtos emulsionados.</p>
<p>1º de março de 2023</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
<p>Início: 13 de fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2023</p>	<p>RS2</p> <p>Avaliação individual</p>
<p>08 de março de 2023</p>	<p>VS</p> <p>Avaliação individual</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>LAWRIE, R.A., LEDWARD, D.A. Lawrie's meat science. 7ª ed. New York: CRC Press, 2006. 464p.</p> <p>ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.</p> <p>RAMOS, E.M., GOMIDE, L.A.M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2009. 599p.</p>	<p>BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, L., CONTRERAS CASTILLO, C.J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003. 181p.</p> <p>PARDI, M.C. Ciência, higiene e tecnologia da carne. v.1 e v.2. 2ª ed. Goiânia: Editora UFG, 2001.</p> <p>PRATA, L.F., FUKUDA, R.T. Fundamentos de higiene e inspeção de carne. Jaboticabal: Funep, 2001. 349p.</p> <p>TERRA, L.M., TERRA, A.B.M., TERRA, N.N. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88p.</p> <p>TERRA, A.B.M., FRIES, L.L.M., TERRA, N.N. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004. 152p.</p>

Juliana Gonçalves Vidigal

Professora

Componente Curricular Tecnologia de Carnes e Derivados

Juliana Gonçalves Vidigal

Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Coordenação Do Curso Técnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 11/10/2022 15:22:29.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 11/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 395991

Código de Autenticação: fd3d7446a3





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 46

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

Ano: 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Educação Física III (3º Ano)
Abreviatura	EF-III
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	CIDLLAN SILVEIRA GOMES FAIAL
Matrícula Siape	1177614

2) EMENTA
<p>Atividades focadas numa práxis pedagógica que proporcione experiências corporais orientadas para vivências do aluno quanto a seus RELACIONAMENTOS HUMANOS MUNDOPESSOAIS^[1], associadas a estudos de metodologias atuais e inovadoras para prática educativa da Natação, como atividade física humana num ambiente adverso de seu habitat natural; a prática do Tênis e da Capoeira, como conteúdos essencialmente antagônicos, oferecendo suporte para reflexões quanto às questões sócio-econômico-culturais e ambientais numa visão holística e assertiva de seu ser, de seus pares e de sua formação no mundo que o cerca. Não obstante, no último bimestre letivo formação, a liberdade de escolha do conteúdo pelo aluno, tende a coroar seu processo de emancipação quanto ao cuidado em saúde física, psíquica, social e noética, onde atitudes assertivas de autocuidado, cuidado do outro e cuidado do mundo corroboram diretamente para sua formação humana integral.</p> <p>Tendo em vista a aquisição de competências e habilidades nos três domínios do conhecimento: cognitivo(conceitual), afetivo (atitudinal) e psicomotor (procedimental), neste último nível de relacionamentos humanos não há uma hierarquização dos conteúdos, porém para haja uma ressignificação coerente de seus conteúdos e eficácia no desenvolvimento de estratégias de planejamento, didática e avaliação do processo pedagógico é necessário que os conteúdos de tênis e capoeira sejam ministrados um seguido do outro, sem uma ordem pré-definida, e que o último bimestre seja reservado para escolha dos alunos.</p> <p>Com base no cuidado em saúde ao adolescente e o mínimo de atividades físicas semanais recomendado para benefício à saúde, torna-se indispensável a distribuição das duas aulas semanais, que devem ser intercaladas com intervalo de 36 a 48h entre elas e um tempo para vivência das experiência de movimentação corporal de 20-30min em cada aula.</p>

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

[1] Relacionamentos do aluno frente ao mundo que o cerca no que tange as questões socioeconômica-culturais e ambientais.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

1.1.2. Anual

Oportunizar o aluno com experiências corporais que promovam vivências facilitadoras para seu RELACIONAMENTO HUMANO MUNDOPESSOAL, a partir da Natação, Tênis, Capoeira e o conteúdo da Escolha Discente, como último nível de formação baseada nos seus Relacionamentos Humanos Intra, Inter e Mundopessoais e conseqüente contribuição para seu processo de emancipação quanto ao cuidado em saúde de si, do outro e do mundo nas dimensões de saúde física, psíquica, social e noética.

1.1.2. Bimestral

Considerando as questões sócio-econômica-culturais e ambientais, espera-se que ao final de cada bimestre separadamente e dos dois bimestres interconectados, o aluno possa vivenciar experiências corporais de forma a reconhecer, ordenadamente:

1.1.2.1. 1º Bimestre: A Natação como conteúdo facilitador para seu relacionamento humano mundopessoal no que tange a um ambiente físico adverso de seu habitat evocando as peculiaridades de sua prática quanto ao cuidado em saúde, vestimenta, sobrevivência, meteorologia, e outras possíveis reflexões...

1.1.2.2. 2º e 3º Bimestres: O Tênis e a Capoeira como conteúdos antagônicos do ponto de vista sócioeconômico-cultural e ambiental; contrastando um esporte altamente caro e elitista, de relevância internacional, com um conteúdo que além de ser uma cultura legitimamente brasileira proporciona experiências para vivências corporais em diversas abordagens como luta, dança, cultura, arte..., a fim de suportar reflexões críticas acerca destas diferenças;

1.1.2.3. 4º Bimestre: A Escolha Discente como uma evolução natural de sua formação humana integral dentro da Educação Física, conduzindo-o a uma liberdade responsável e comprometida quanto ao processo pedagógico de implementação prática desta escolha: estabelecimento de objetivos, planejamento, didática e avaliação.

1.2. Específicos:

- Conhecer e executar os elementos fundamentais da Natação como experiência corporal para uma vivência crítica acerca da atividade física num ambiente adverso do habitat humano e de suas peculiaridades sócio-econômica-cultural, interagindo e comparando-a com seus pares, outras disciplinas de seu curso e do mundo que o cerca;
- Conhecer e executar os elementos fundamentais do Tênis e da Capoeira como experiências corporais para vivência crítica do antagonismo sócio-econômico-cultural e ambiental presente em sua práxis, interagindo e comparando-as com seus pares, outras disciplinas de seu curso e do mundo que o cerca;
- Identificar os princípios teórico-práticos e as principais regras para completude da Natação, Tênis e Capoeira, interagindo e comparando-os com outras disciplinas de seu curso e seu cotidiano;
- Identificar de um modo geral as bases biológicas, fisiológicas, anatômicas e funcionais da Natação, Tênis e Capoeira, relacionando-as com sua saúde e de pessoas de seu convívio e de comunidades mais amplas;
- Em face à liberdade da Escolha Discente, acompanhar e avaliar o processo de emancipação do aluno pela atitude responsável e assertiva da implementação pedagógica do conteúdo quanto à definição de objetivos, planejamento, didática e avaliação;
- Exemplificar as modalidades trabalhadas em cada bimestre como alternativas para uma atitude assertiva na adoção de um estilo vida saudável como cuidado em saúde de si, do outro e do mundo nas dimensões da saúde física, psíquica, social e noética.

4) CONTEÚDO**CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE****RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR**

4) CONTEÚDO	
<p>1. NATAÇÃO</p> <p>1.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Classificação da Natação;</p> <p>1.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental da Natação no Mundo e no Brasil;;</p> <p>1.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo da Natação</p> <p>1.4. Adaptação ao meio líquido;</p> <p>1.5. Introdução ao do Nado Livre ("Crawl"): Educativo para a pernada;</p> <p>1.6. Introdução ao do Nado Livre ("Crawl"): Educativo para a braçada;</p> <p>1.7. Introdução ao do Nado Livre ("Crawl"): Educativos para correção da pernada;</p> <p>1.8. Introdução ao do Nado Livre ("Crawl"): Educativos para correção da braçada;</p> <p>1.9. Introdução ao do Nado Livre ("Crawl"): Prática e Aprimoramento;</p> <p>1.10. Planejamento, Organização e Realização de uma competição de Natação;</p> <p>2. TÊNIS</p> <p>2.1. Histórico, (Pré)Conceitos quanto ao Tênis;</p> <p>2.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental do Tênis no Mundo e no Brasil;</p> <p>2.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo do Tênis;</p> <p>2.4. Apresentação e Adaptação à Raquete e aos Tipos de Bola: Empunhaduras e Batidas na Bola;</p> <p>2.5. Introdução à Batida de Direita (Forehand): Sequência Pedagógica com Movimentos Particionados e Movimento Completo com Minijogos;</p> <p>2.6. Introdução à Batida de Esquerda (Backhand): Sequência Pedagógica com Movimentos Particionados e Movimento completo com Minijogos;</p> <p>2.7. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque: Sequência Pedagógica com Movimento Particionado e Movimento Completo com Jogo;</p> <p>2.8. Introdução ao Jogo de Simples;</p> <p>2.9. Introdução ao Jogo de Duplas;</p> <p>2.10. Planejamento, Organização e Realização de um torneio de Tênis.</p> <p>3. CAPOEIRA</p> <p>3.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Tradição da Capoeira;</p> <p>3.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental da Capoeira de Angola, Capoeira Regional;</p> <p>3.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo da Capoeira;</p> <p>3.4. Introdução aos Ritmos de Angola e Regional;</p> <p>3.5. Introdução aos Instrumentos Musicais: Berimbau (toque de Angola, de São Bento), Pandeiro, Agogô de Castanha e Atabaque(?);</p> <p>3.6. Introdução aos Movimentos Básicos de Jogo (Ginga e Mandinga);</p> <p>3.7. Introdução aos Movimentos de Floreio (Rolê e Aú);</p> <p>3.8. Introdução aos Golpes de Defesa (Esquiva, Queda de Quatro e Negativas);</p> <p>3.9. Introdução aos Golpes de Ataque (Martelo do Alto, Bêncão, Passapé/Meia-Lua do Alto, Queixada, Meia-Lua de Compasso);</p> <p>3.10. Planejamento, Organização e Realização de uma Roda de Capoeira de Angola;</p> <p>1. (4º Bimestre) À ESCOLHER</p> <p>1.1. Consolidação do Processo de Emancipação do Aluno Através da transferência de responsabilidade quanto ao Processo Pedagógico de:</p> <p>1.1.1. PLANEJAMENTO</p> <p>1.1.1.1. Escolha do Conteúdo (até o 1º Bim.);</p> <p>1.1.1.2. Definição de Objetivos (até o 2º Bim.);</p> <p>1.1.1.3. Elaboração do Planejamento Didático</p> <p>1.1.1.4. Forma de Avaliação (até o 3º Bim.)</p> <p>1.1.2. IMPLEMENTAÇÃO DA ESCOLHA</p>	<p>Língua Portuguesa e Literatura do Brasil</p> <p>a) As características de comunicação escrita na área de saúde e/ou educação física, b) A abordagem da capoeira na literatura do Brasil;</p> <p>História</p> <p>a) História da capoeira x história do Brasil; b) Evolução histórica da natação, tênis e/ou da capoeira no mundo e no Brasil;</p> <p>Geografia</p> <p>A distribuição geográfica e contexto sócio-econômico-culturais da natação, tênis e/ou da capoeira no Brasil e no mundo;</p> <p>Física</p> <p>a) Hidrodinâmica da natação;</p> <p>b) Biomecânica da natação, tênis e/ou da capoeira.</p> <p>Química</p> <p>a) Influência do Ph e composição da água da piscina na prática da natação, b) pressão parcial dos gases no ar ambiente e sua influência na atividade física, c) Conceitos e exemplos superficiais do metabolismo dos substratos energéticos em repouso e em atividade física;</p> <p>Área do Núcleo Tecnológico</p> <p>Análise sócio-econômica-social e ambiental do profissional técnico na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Atividades focadas numa práxis pedagógica que proporcione experiências corporais orientadas para vivências reflexivas do aluno quanto a seus relacionamentos humanos mundopessoais, associadas a estudos de metodologias atuais e inovadoras para prática educativa da Natação, do Tênis e da Capoeira; oferecendo suporte para seu relacionamento com o mundo frente às questões socioeconômico-culturais e ambientais. Não obstante, oferecer também suporte teórico e prático ao aluno para a escolha do conteúdo do último bimestre letivo, bem como acompanhamento de todo processo pedagógico do mesmo, respeitando a liberdade de escolha do aluno e conseqüente responsabilidade sobre as decisões tomadas, e assim contribuir positivamente para sua formação integral como Ser Humano.

Atividades práticas

Atividades práticas serão desenvolvidas nas dependências da escola, em especial a quadra, Campo e piscina, explorando ao máximo sua estrutura física, material didático, e principalmente a experiência dos alunos na execução dos gestos próprios da Natação, do Tênis e da Capoeira, bem como os fundamentos e táticas específicos de cada esportes; e a história, cultura, música, ritmos, instrumentos e tradições da capoeira como luta e arte.

Atividades teóricas

Atividades teóricas através pesquisa e leitura de artigos, exposição oral, seminários, debates sobre temas que envolvem a prática dos conteúdos citados, planejamento de encontros esportivo/cultural bimestrais para consolidação dos conteúdos trabalhados e programas de incentivo para um bom condicionamento físico através dos conteúdos trabalhados.

Atividades Integradoras

Serão propostas as atividades integradoras com outras disciplinas de acordo com as Demandas Ambientais das Aulas de Educação Física (Sanches Neto, 2013), que são:

- a) Econômicas e Administrativas – Economia, Marketing Administração, Língua Estrangeira;
- b) Estéticas e Filosóficas – Saúde, Arte, Filosofia, Estética;
- c) Físicas e Naturais – Física, Química, Geologia;
- d) Históricas e Geográficas – História, Geografia, Cultura, Língua Portuguesa e Literatura do Brasil;
- e) Sociológicas e Políticas – Sociologia, Antropologia, Política;
- f) Virtuais – Informática, Cinema, Designer, Vídeo.

As Demandas Ambientais e seus respectivos conteúdos de integração, selecionados para as aulas de Educação Física III (Físicas e Naturais: Física, Química, Geologia; Históricas e Geográficas: História, Geografia, Cultura, Língua Portuguesa e Literatura do Brasil), abrem um leque de possibilidades para interagir/integrar conhecimentos da Educação Física de forma multi, inter e/ou transdisciplinarmente com as seguintes disciplinas do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio:

- Língua Portuguesa e Literatura do Brasil: a) As características de comunicação escrita na área de saúde e/ou educação física, b) A abordagem da capoeira na literatura do Brasil;
- História: a) História da capoeira x história do Brasil; b) Evolução histórica da natação, tênis e/ou da capoeira no mundo e no Brasil;
- Geografia: A distribuição geográfica e contexto sócio-econômico-culturais da natação, tênis e/ou da capoeira no Brasil e no mundo;
- Física: a) Hidrodinâmica da natação, b) Biomecânica da natação, tênis e/ou da capoeira.
- Química: a) Influência do Ph e composição da água da piscina na prática da natação, b) pressão parcial dos gases no ar ambiente e sua influência na atividade física, c) Conceitos e exemplos superficiais do metabolismo dos substratos energéticos em repouso e em atividade física;
- Área do Núcleo Tecnológico: Análise sócio-econômica-social e ambiental do profissional técnico na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Visitas Técnicas

As visitas técnicas deverão ser planejadas de acordo com as possibilidades da instituição e a adequação de calendário das competições/eventos relacionadas aos conteúdos vigentes nos respectivos bimestres letivos de cada ano do Ensino Médio Integrado ao Técnico.

Avaliação do Aluno					
Critérios			Pontuação		
Atitudinal	Presença	Assiduidade	0,75	1,0	3,0
		Pontualidade	0,25		
	Participação		1,0		
	Cooperação		1,0		
		Durante as Aulas	2,0		

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		Práticos		4,0	
Conteúdo		Prova Prática*	1,0	3,0	7,0
		Outro*	1,0		
	Teórico	Prova Teórica*	1,0		
		Trabalho Escrito*	1,0		
		Outro*	1,0		
TOTAL					10,0

Obs.: (*) Alguns subitens da avaliação dos conteúdos práticos e teóricos poderão sofrer alterações quanto a valores ou mesmo não serem adotados, de acordo com o bimestre, onde o equivalente de pontuação parcial ou total será(ão) remanejado(s) para outro item no mesmo conteúdo.

Avaliação do Processo Pedagógico

Os alunos devem avaliar o processo pedagógico a partir de três dimensões

<u>Quanto à Instituição</u>	Didática	6,0	10,0
	Postura do Professor	4,0	
<u>Quanto ao Docente</u>	Ambiente Físico	6,0	10,0
	Ambiente Humano	4,0	
<u>Quanto à Turma</u>	Dedicação e Comprometimento	5,0	10,0
	Relacionamento Humano	5,0	

Obs.: Para anonimato do aluno, a avaliação do processo pedagógico será escrita e/ou digital e cada turma elegerá 2 alunos compiladores para agrupar as avaliações individuais por tema/assunto e emitir um texto único respeitando o máximo as diversas opiniões, sem exposição individual.

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Físicos

- Piscina;
- Quadra Poliesportiva;
- Gramado no Entorno da Quadra;
- Sala de Aula;
- Outra estrutura do Campus, caso necessário.

Material Didático

- Projetor;
- Cronômetro;
- Material de Natação (Pranchas, Macarrão, etc.);
- Material de Tênis (Raquetes, Bolas, Rede, etc.);
- Material de Capoeira (Pandeiro, Atabaque, Agogô de Castanha, etc.);
- Aparelho de som;
- Outro material presente do Campus que porventura seja necessário.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
---------------	---------------	-------------------------------

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Campus Pádua	Agosto	Ônibus
Campus Campos Centro	Setembro	Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
	<p>1º BIMESTRE LETIVO (Referência: 20h/a)</p> <p>DIRETRIZ: A Práxis Socioeconômica, Cultural e Ambiental na Atividade Física Aquática</p> <p>CONTEÚDO: NATAÇÃO</p> <p>1. AULA-1 (2h/a) (Teórica)</p> <p>Semana: de ___/___ a ___/___/_____</p> <p>TEMA: Apresentação da Disciplina</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Anuais da Disciplina de acordo com a Humanização Curricular da Educação da Educação Física do Ensino Médio; ii. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno; iii. Esclarecimento quanto às regras para a ESCOLHA do Conteúdo do Último Bimestre e a participação discente no processo pedagógico, assumindo a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, introduzindo o aluno à vivência do protagonismo na experiência de emancipação acerca Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo. iv. Explicação quanto à PLANILHA DE AVALIAÇÃO: <ol style="list-style-type: none"> 1. AVALIAÇÃO ATITUDINAL (4,0pts): Assiduidade, Pontualidade, Participação em Aula e Cooperação 2. AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO PRÁTICO (3,0pts): Participação nos DESAFIOS PESSOAIS INTRATURMA e nos DESAFIOS INTERCLASSE DA EF-I, ao longo do ano Letivo 3. AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO TEÓRICO (3,0pts): Resumo Analítico do Artigo "Humanização Curricular da Educação Física do Ensino Médio" focado nos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno – tratados no 3º Ano do Ensino Médio – correspondentes a cada bimestre letivo <p>b. 2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. NATAÇÃO: Fundamentação Teórica ii. Origem, Desenvolvimento e (Pré)Conceitos da Natação no Mundo, no Brasil, no IFF e no Município iii. Regras Básicas; iv. Introdução aos Fundamentos Técnicos e de Segurança no Meio Líquido. <p>2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___/___ a ___/___/_____</p> <p>TEMA: Adaptação ao Meio Líquido</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Reflexões acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Ambientais Físicas: Atividade Física no Meio Líquido; ii. Visão Geral acerca dos diversos Ambientes Aquáticos possíveis para a prática da Natação; iii. Fundamentação acerca a Atividade Física no Meio Líquido. <p>b. 2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos Adaptativos ao Meio Líquido; ii. Atividades de Adaptação ao Meio Líquido: Exercícios de Respiração na Borda da Piscina, Deslocamentos, de Flutuação e de Submersão. <p>3. AULA-3 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___/___ a ___/___/_____</p> <p>TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – O Deslize e Pernada de Craw</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Reflexão Acerca das Relações Humanos Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Sociais presentes na Prática da Natação;

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO - Fatores e Vulnerabilidades atrelados à prática da Natação;

- iii. Introdução à Mecânica dos Flúidos Aplicada à Natação;
- iv. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Deslize e da Pernada do Nado Craw.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Pernada do Nado Craw;
- ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores;
- iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico do Deslize e da Pernada do Nado Craw.

4. **AULA-4 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – A Braçada

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Econômicas envolvidas na Prática da Natação;
- ii. Introdução à certificação e preparação de ambientes aquáticos destinados à Natação Competitiva;
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Braçada do Nado Craw.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Braçada do Nado Craw;
- ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores;
- iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico da Braçada do Nado Craw.

5. **AULA-5 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – Combinação do Deslize, Pernada e Braçada do Nado Craw

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Culturais envolvidas na Prática da Natação.
- ii. Introdução ao Planejamento de Competições de Natação.
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Braçada do Nado Craw.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Combinação do Deslize, Pernada e Braçada do Nado Craw;
- ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores;
- iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico da Braçada do Nado Craw.

6. **AULA-6 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – A Respiração

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno presentes na Natação como Proposta Pedagógica de Educação Integral Humanizada;
- ii. Introdução às Adaptações e Benefícios Cardiorrespiratórias promovidas pela prática da Natação;
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Respiração do Nado Craw.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Respiração do Nado Craw;
- ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores;
- iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico da Braçada do Nado Craw.

7. **AULA-7 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Execução do Nado Livre/Craw – A Combinação do Deslize, Pernada, Braçada e Respiração

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca da Vivência das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno nas Experiências Corporais da Natação na Educação Física como preparação para a vida além da escola;
- ii. Introdução às principais Adaptações Morfofisiológicas promovidas pela prática da Natação;
- iii. Visão geral dos Fundamentos Técnicos da Execução Completa do Nado Craw.

1.º Bimestre - (20h/a)

Início:

18 de abril de 2022

Término:

24 de junho de 2022

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
	<p>i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos do Nado Craw; ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores; iii. Execução Completa do Nado Craw.</p> <p>8. AULA-8 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___/___ a ___/___/_____</p> <p>TEMA: DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO</p> <p>9. AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a) (Teóricas e Práticas)</p> <p>Semana: de ___/___ a ___/___/_____ e Semana: de ___/___ a ___/___/_____</p> <p>TEMAS: Diversos (20% da carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)</p> <p>(Aulas não incluídas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).</p> <p>10. SÁBADO LETIVO BIMESTRAL</p> <p>Data: ___/___/_____ corresponde às aulas de _____-feira.</p> <p>(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)</p> <p>TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 1º BIMESTRE – NATAÇÃO.</p>
XX de XXX de 20XX	AV1: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE
	<p>2º BIMESTRE LETIVO (Referência: 20h/a)</p> <p>DIRETRIZ: O Antagonismo Socioeconômico, Cultural e Ambiental na Práxis da Atividade Física</p> <p>CONTEÚDO: TÊNIS/CAPOEIRA</p> <p>1. AULA-1 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___/___ a ___/___/_____</p> <p>TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral e Adaptação à Raquete com a Bola;</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <p>i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno; ii. Reflexões acerca do Antagonismo socioeconômico, cultural e ambiental entre o TÊNIS E CAPOEIRA; iii. Participação conjunta dos discentes na definição de Objetivos do CONTEÚDO ESCOLHIDO para o Último Bimestre, reforçando a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, através da experiência do aluno no planejamento do Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo na vivência deste protagonismo como contributo à sua emancipação como ser humano; iv. Explicação quanto à AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA: Planejamento do TORNEIO INTRATURMA DE TÊNIS.</p> <p>b. 2º MOMENTO</p> <p>i. TÊNIS: Introdução ao Tênis ii. (Pré)Conceitos, Origem e Desenvolvimento do Tênis no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF; iii. Principais Regras para o aprendizado do Tênis; iv. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis; v. Empunhaduras, Adaptação e Domínio de Bola com a Raquete.</p> <p>2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___/___ a ___/___/_____</p> <p>TEMA: Adaptação à Batida de Direita</p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

2.º
Bimestre -
(20h/a)

Início:

27 de
junho de
2022

Término:

30 de
agosto de
2022

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Batida de Direita;
- b. 2º MOMENTO
 - i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
 - ii. Introdução ao Fundamento Técnico da Batida de Direita;
 - iii. Recreação com Minijogos.

3. **AULA-3 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ____/____ a ____/____/____

TEMA: Introdução à Batida de Esquerda

- a. 1º MOMENTO
 - i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Batida de Esquerda;
- b. 2º MOMENTO
 - i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
 - ii. Introdução ao Fundamento Técnico da Batida de Esquerda;
 - iii. Recreação com Minijogos.

4. **AULA-4 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ____/____ a ____/____/____

TEMA: Introdução ao Fundamento do Saque

- a. 1º MOMENTO
 - i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Saque;
- b. 2º MOMENTO
 - i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
 - ii. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque;
 - iii. Recreação com Minijogos.

5. **AULA-5 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ____/____ a ____/____/____

TEMA: Introdução ao Jogo de Simples

- a. 1º MOMENTO
 - i. Fundamentação Teórica, Regras e (Pré)Conceitos acerca do Jogo de Simples.
- b. 2º MOMENTO
 - i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
 - ii. Introdução ao Jogo de Simples.

6. **AULA-6 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ____/____ a ____/____/____

TEMA: Introdução ao Jogo de Duplas

- a. 1º MOMENTO
 - i. Fundamentação Teórica, Regras e (Pré)Conceitos acerca do Jogo de Duplas.
- b. 2º MOMENTO
 - i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
 - ii. Introdução ao Jogo de Duplas.

7. **AULA-7 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ____/____ a ____/____/____

TEMA: Participação Atlética, Arbitragem e Suporte a uma Partida de Tênis

- a. 1º MOMENTO
 - i. Fundamentação Teórica, Regras e (Pré)Conceitos acerca da Arbitragem de um Jogo de Tênis.
- b. 2º MOMENTO
 - i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
 - ii. Revezamento dos alunos na participação atlética, arbitragem e suporte nos jogos.

8. **AULA-8 (2h/a)** (Prática)

Semana: de ____/____ a ____/____/____

TEMA: TORNEIO INTRATURMA TÊNIS

9. **AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a)** (Teóricas e Práticas)

Semana: de ____/____ a ____/____/____ e

Semana: de ____/____ a ____/____/____

	<p>8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO (a carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)</p> <p>(Aulas não incluídas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).</p> <p>10. SÁBADO LETIVO BIMESTRAL</p> <p>Data: ____/____/____ corresponde às aulas de ____-feira.</p> <p>(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)</p> <p>TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE - TÊNIS</p>
<p>XX de XXX de 20XX</p>	<p>AV2: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE</p>
<p>Início: XX de XXX de 20XX</p> <p>Término: XX de XXX de 20XX</p>	<p>RS1</p>
	<p>3º BIMESTRE LETIVO (Referência: 20h/a)</p> <p>DIRETRIZ: O Antagonismo Socioeconômico, Cultural e Ambiental na Práxis da Atividade Física</p> <p>CONTEÚDO: CAPOEIRA/TÊNIS</p> <p>1. AULA-1 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ____/____ a ____/____/____</p> <p>TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral e Introdução aos Ritmos da Capoeira e à Ginga</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno; ii. Reflexões acerca do Antagonismo socioeconômico, cultural e ambiental entre a CAPOEIRA E TÊNIS; iii. Participação conjunta dos discentes no Planejamento Didático-Pedagógico do CONTEÚDO ESCOLHIDO para o Último Bimestre, reforçando a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, através da experiência do aluno no planejamento do Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo na vivência deste protagonismo como contributo à sua emancipação como ser humano; iv. Explicação quanto à AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA: Planejamento do DESAFIO INTRATURMA DE RODA DE CAPOEIRA. <p>b. 2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. CAPOEIRA: Introdução à Ginga e aos Ritmos de Angola e de Regional ii. Origem, (Pré)Conceitos e Desenvolvimento da Capoeira no Município, no IFF, no Brasil e no Mundo; iii. A Tradição e Principais Regras para o aprendizado da Capoeira; iv. Introdução às Palmas e aos instrumentos Agogô de Castanha e Pandeiro; v. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos da Ginga; vi. Introdução ao Movimento da Ginga. <p>2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ____/____ a ____/____/____</p> <p>TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque “Martelo do Alto” e de Defesa “Esquiva de Tronco”</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpe Martelo do Alto e Esquiva de Tronco; ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Resistência ao modelo socioeconômico-cultural da época e os desafios no cotidiano do aluno.

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes Martelo do Alto e Esquiva de Tronco;
- ii. Revisão do Movimento da Ginga;
- iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Martelo do Alto” e “Esquiva de Tronco”;
- iv. Mini Roda Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.

3. AULA-3 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque “Bênção” e de Defesa “Queda de Quatro”

a. 1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpe “Bênção” e “Queda de Quatro”;
- ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Luta no cotidiano do aluno.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpe “Bênção” e “Queda de Quatro”;
- ii. Revisão da Ginga e dos Golpes “Martelo do Alto” e “Esquiva de Tronco”;
- iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Bênção” e “Queda de Quatro”;
- iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.

4. AULA-4 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque “Passapé/Meia Lua do Alto” e de Defesa “Cocorinha”

a. 1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes “Passapé/Meia Lua do Alto” e de Defesa “Cocorinha”;
- ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Dança no cotidiano do aluno.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes “Passapé/Meia Lua do Alto” e de Defesa “Cocorinha”;
- ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente;
- iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Passapé/Meia Lua do Alto” e de Defesa “Cocorinha”;
- iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.

5. AULA-5 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída” e “Rolê”

a. 1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída” e “Rolê”;
- ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da valorização e preservação da Cultura e do Mestre de Capoeira no Brasil.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída” e “Rolê”;
- ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente;
- iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída” e “Rolê”;
- iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.

6. AULA-6 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Golpe de Defesa “Negativa de Entrada” e de Ataque e “Rolê” com “Martelo do Chão”

a. 1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes “Negativa de Entrada” e “Rolê” com “Martelo do Chão”;
- ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da valorização e preservação da Capoeira Patrimônio Cultural Brasileiro no Brasil e no Mundo.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes “Negativa de Entrada” e “Rolê” com “Martelo do Chão”;
- ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente;

3.º Bimestre -
(20h/a)

Início:

15 de
setembro
de 2022

Término:

23 de
novembro
de 2022

	<p>8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO Fundamento Técnico dos Golpes “Negativa de Entrada” e “Rolê” com “Martelo do Chão”;</p> <p>iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.</p> <p>7. AULA-7 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___/___/___ a ___/___/___</p> <p>TEMA: Introdução ao Golpe de Defesa “Negativa de Entrada/Saída” e de Ataque e “Rolê” com “Chapa do Chão”</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes “Negativa de Entrada/Saída” e de Ataque e “Rolê” com “Chapa do Chão”;</p> <p>ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da valorização e preservação da Capoeira Patrimônio Cultural Brasileiro no Brasil e no Mundo.</p> <p>b. 2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes “Negativa de Entrada/Saída” e de Ataque e “Rolê” com “Chapa do Chão”;</p> <p>ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente;</p> <p>iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Negativa de Entrada/Saída” e de Ataque e “Rolê” com “Chapa do Chão”;</p> <p>iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.</p> <p>8. AULA-8 (2h/a) (Prática)</p> <p>Semana: de ___/___/___ a ___/___/___</p> <p>TEMA: DESAFIO INTRATURMA DE CAPOEIRA</p> <p>9. AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a) (Teóricas e Práticas)</p> <p>Semana: de ___/___/___ a ___/___/___ e</p> <p>Semana: de ___/___/___ a ___/___/___</p> <p>TEMAS: Diversos (20% da carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)</p> <p>(Aulas não inclusas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).</p> <p>10. SÁBADO LETIVO BIMESTRAL</p> <p>Data: ___/___/___ corresponde às aulas de _____-feira.</p> <p>(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)</p> <p>TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 3º BIMESTRE - CAPOEIRA</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

XX de
XXX de
20XX

AV1: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE

	<p>4º BIMESTRE LETIVO (Referência: 20h/a)</p> <p>DIRETRIZ: O Discente como Protagonista na Sua Práxis da Atividade Física</p> <p>CONTEÚDO: _____ (ESCOLHA DISCENTE)</p> <p>1. AULA-1 (2h/a) (Teórica)</p> <p>Semana: de ___/___/___ a ___/___/___</p> <p>TEMA: Apresentação da Disciplina</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <p>i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Anuais da Disciplina de acordo com a Humanização Curricular da Educação da Educação Física do Ensino Médio</p> <p>ii. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno</p> <p>iii. Esclarecimento quanto às regras para a ESCOLHA do Conteúdo do Último Bimestre e a participação discente no processo pedagógico, assumindo a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, introduzindo o aluno à vivência do protagonismo na experiência de emancipação acerca Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO quanto à PLANILHA DE AVALIAÇÃO:

1. AVALIAÇÃO ATITUDINAL (4,0pts): Assiduidade, Pontualidade, Participação em Aula e Cooperação)
2. AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO PRÁTICO (3,0pts): Participação nos DESAFIOS PESSOAIS INTRATURMA e nos DESAFIOS INTERCLASSE DA EF-I, ao longo do ano Letivo
3. AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO TEÓRICO (3,0pts): Resumo Analítico do Artigo "Humanização Curricular da Educação Física do Ensino Médio" focado nos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno (tratados no 3º Ano do Ensino Médio) correspondente a cada bimestre letivo

b. 2º MOMENTO

i. NATAÇÃO: Fundamentação Teórica

1. Origem, Desenvolvimento e (Pré)Conceitos da Nataação no Mundo, no Brasil, no IFF e no Município
2. Regras Básicas
3. Introdução aos Fundamentos Técnicos e de Segurança no Meio Líquido

2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Adaptação ao Meio Líquido

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexões acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Ambientais Físicas: Atividade Física no Meio Líquido
- ii. Visão Geral acerca dos diversos Ambientes Aquáticos possíveis para a prática da Nataação
- iii. Fundamentação acerca a Atividade Física no Meio Líquido

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos Adaptativos ao Meio Líquido
- ii. Atividades de Adaptação ao Meio Líquido: Exercícios de Respiração na Borda da Piscina, Deslocamentos, de Flutuação e de Submersão

3. AULA-3 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – O Deslize e Pernada de Craw

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Sociais presentes na Prática da Nataação
- ii. Possíveis Riscos e Vulnerabilidades atrelados à prática da Nataação
- iii. Introdução à Mecânica dos Fluídos Aplicada à Nataação
- iv. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Deslize e da Pernada do Nado Craw

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Nataação focada na Pernada do Nado Craw
- ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores
- iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico do Deslize e da Pernada do Nado Craw

4. AULA-4 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – A Braçada

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Econômicas envolvidas na Prática da Nataação
- ii. Introdução à certificação e preparação de ambientes aquáticos destinados à Nataação Competitiva
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Braçada do Nado Craw

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Nataação focada na Braçada do Nado Craw
- ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores
- iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico da Braçada do Nado Craw

5. AULA-5 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – Combinação do Deslize, Pernada e Braçada do Nado Craw

4.º

Bimestre -

(20h/a)

Início:

24 de novembro de 2022

Término:

03 de março de 2023

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Culturais envolvidas na Prática da Natação
 - ii. Introdução ao Planejamento de Competições de Natação
 - iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Braçada do Nado Craw
- b. 2º MOMENTO
- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Combinação do Deslize, Pernada e Braçada do Nado Craw
 - ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores
 - iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico da Braçada do Nado Craw
6. **AULA-6 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – A Respiração

- a. 1º MOMENTO
- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno presentes na Natação como Proposta Pedagógica de Educação Integral Humanizada
 - ii. Introdução às Adaptações e Benefícios Cardiorrespiratórias promovidas pela prática da Natação
 - iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Respiração do Nado Craw
- b. 2º MOMENTO
- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Respiração do Nado Craw
 - ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores
 - iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico da Braçada do Nado Craw
7. **AULA-7 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Execução do Nado Livre/Craw – A Combinação do Deslize, Pernada, Braçada e Respiração

- a. 1º MOMENTO
- i. Reflexão Acerca da Vivência das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno nas Experiências Corporais da Natação na Educação Física como preparação para a vida além da escola
 - ii. Introdução às principais Adaptações Morfofisiológicas promovidas pela prática da Natação
 - iii. Visão geral dos Fundamentos Técnicos da Execução Completa do Nado Craw
- b. 2º MOMENTO
- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos do Nado Craw
 - ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores
 - iii. Execução Completa do Nado Craw
8. **AULA-8 (2h/a)** (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO

9. **AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a)** (Teóricas e Práticas)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____ e

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMAS: Diversos (20% da carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)

(Aulas não incluídas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).

10. **SÁBADO LETIVO BIMESTRAL**

Data: ___/___/_____ corresponde às aulas de _____-feira.

(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)

TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 4º BIMESTRE - _____

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
XX de XXX de 20XX	AV2: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE
Início: XX de XXX de 20XX Término: XX de XXX de 20XX	RS2
XX de XXX de 20XX	Avaliação Final 3 (A3)
XX de XXX de 20XX	VS

9) BIBLIOGRAFIA

9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<ol style="list-style-type: none"> BRASIL; MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. PCNs (Ensino Médio): Parte II - Linguagens, Códigos e suas Tecnologias. Brasília: MEC, 2000b. DELAMARCHE, P. et al. Anatomia, fisiologia e biomecânica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. FAIAL, C. S. G. Relacionamento humano, cuidado em saúde e sentido da vida do aluno adolescente na humanização curricular da Educação Física do Ensino Médio: um estudo misto. Tese de Doutorado (Doutorado em Ciências do Cuidado em Saúde)—Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2021. FRANKL, V. Sede de sentido. Tradução Henrique Elfes. 5. ed. São Paulo: Quadrante, 2016. v. 39 SOUZA JÚNIOR, M. et al. Coletivo de autores: a cultura corporal em questão. Revista Brasileira de Ciências do Esporte (Impresso), v. 33, n. 2, p. 391–411, 2011. WERNECK, V. R. O Ensino Médio: Identidade e Valor. Curitiba: CRV, 2018. 	<ol style="list-style-type: none"> AGATHÃO, B. T.; REICHENHEIM, M. E.; MORAES, C. L. DE. Qualidade de vida relacionada à saúde de adolescentes escolares. Ciência & Saúde Coletiva, v. 23, n. 2, p. 659–668, 2018. BERNARDES, A. G.; YAMAJI, B. H. S.; GUEDES, D. P. Motivos para prática de esporte em idades jovens: Um estudo de revisão. Motricidade, v. 11, n. 2, p. 163–73, 2015. CARDOSO, M. A. et al. Educação física no ensino médio: desenvolvimento de conceitos e da aptidão física relacionados à saúde. Revista Brasileira de Educação Física e Esporte, v. 28, n. 1, p. 147–161, 2014. CARVALHO, L. C. V. DE. Fatores para a motivação ou desmotivação à participação nas aulas de Educação Física. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 7, n. 27, p. 548-553–553, 2016. BRASIL; Câmara dos Deputados. Legislação sobre esporte. Brasília: Centro de Documentação e Informação, Edições Câmara, 2017. CARVALHO, L. C. V. DE. Fatores para a motivação ou desmotivação à participação nas aulas de Educação Física. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 7, n. 27, p. 548-553–553, 2016. FAIAL, C. S. G. et al. Humanização curricular da Educação Física do Ensino Médio: um relato de experiência pedagógica. Humanidades e Inovação. No prelo. FARIAS, G. Oliveira; NASCIMENTO, J. Vieira do. Educação, saúde e esporte: novos desafios à Educação Física. Ihéus: Editus, 2016. FREIRE, J. B. Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física. 5. ed. São Paulo: Scipione, 2009. NETO, L. S. et al. Demandas ambientais na Educação Física Escolar: perspectivas de adaptação e de transformação. Movimento (ESEFID/UFRGS), v. 19, n. 04, p. 309–30, 2013. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. Esporte para a vida no Ensino Médio. São Paulo: Telos, 2012. SANTOS, L. S. DOS. A obtenção e melhoria dos valores humanos por adolescentes de 14 a 17 anos, por meio do esporte, na modalidade basquetebol. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 6, n. 22, 2014. RODRIGUES, S. T. et al. Aprendizagem motora baseada em demonstrações de movimento biológico. Motriz: Revista de Educação Física, v. 18, n. 4, p. 636–45, 2012. SILVA, B. O. DA. Pressupostos didáticos que norteiam a intervenção do professor de Educação Física na escola. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 7, n. 27, p. 540–547, 2016.

CIDLLAN SILVEIRA GOMES FAIAL
Professor
Componente Curricular Educação Física

JULIANA GONÇALVES VIDIGAL
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenação Do Curso Técnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 08/11/2022 08:42:45.
- **Cidllan Silveira Gomes Faial**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 01/11/2022 13:25:55.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/11/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 401525

Código de Autenticação: 8ed5cf9535





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 30/2022 - CCTMACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Língua Estrangeira Espanhol
Abreviatura	-
Carga horária total	80h
Carga horária/Aula Semanal	02h/a
Professor	Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento
Matrícula Siape	2398604
2) EMENTA	
Ementa: El abecedario. La puntuación. Los días de La semana. Los meses. Los numerales. La horaSaludos. Despedidas. Los artículos. Algunos heterogénicos y heterosemánticos. Los sustantivos. Los adjetivos. Los pronombres. El empleo de muy y mucho. Las preposiciones algunos advérbios y conjunciones. Algunas frases hechas. Conversaciones. Verbos regulares y irregulares. (Modo indicativo).	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Conhecer os mecanismos de usos da língua espanhola a partir da leitura e do estudo de textos de gêneros variados, assim como ampliar o conhecimento de mundo do aluno através de estudos do componente cultural.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Estudar os aspectos de uso adequado da língua espanhola e dos aspectos gramaticais em contextos mais diversos de comunicação, considerando as quatro habilidades comunicativas: leitura, escuta, fala e produção de texto;• Aplicar os conhecimentos adquiridos de forma coesa e coerente com os usos da língua espanhola;• Levar o aluno a refletir sobre as aplicações de aspectos das normas gramaticais em sala de aula, a partir de textos interdisciplinares e de situações comunicativas variadas;• Relacionar os conhecimentos da língua espanhola aos conhecimentos da área técnica.	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>1. El mundo hispanohablante</p> <p>1.1. Léxico: Países, nacionalidades, saludos, despedidas, presentaciones y agradecimientos; días de la semana, meses del año y estaciones del año; signos ortográficos.</p> <p>1.2. Lectura: Miami, hispanoamérica en los Estados Unidos</p> <p>1.3. Escucha: El alfabeto fonético y las variantes lingüística;</p> <p>1.4. Gramática: Variaciones lingüísticas, Ser/Estar en presente de Indicativo, Pronombres personales en la función de sujeto, Numerales cardinales</p> <p>1.5. Escritura: Autobiografía.</p> <p>1.6. Componente cultural: Un año (Colombia) y Aves enjauladas (España)</p> <p>2. El mundo Laboral</p> <p>2.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos;</p> <p>2.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral;</p> <p>2.3. Escucha: Entrevista de empleo;</p> <p>2.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda);</p> <p>2.5. Escritura: Hoja de vida;</p> <p>2.6. Componente cultural: Visa para un sueño (República Dominicana)</p> <p>3. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno</p> <p>3.1. Lecturas: El poder de la risa; ¿Qué es ser adicto al alcohol o a las drogas?</p> <p>3.2. Léxico: Los deportes, Las horas, Los alimentos, heterotónicos, heterosemánticos y heterogénicos.</p> <p>3.3. Gramática: los pretéritos, voseo</p> <p>3.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible</p> <p>3.5. Habla: Diálogos comunicativos</p> <p>3.6. Componente cultural: Consumismo</p> <p>4. El mundo es político: Qué también sea ético</p> <p>4.1. Lectura: Las dictaduras militares: narrativas y poemas;</p> <p>4.2. Gramática: Verbos en futuro, cuantificadores muy/mucho;</p> <p>4.3. Léxico: Mundo de la política, Familia;</p> <p>4.4. Escritura: Mi familia y yo;</p> <p>4.5. Habla: La dictadura en el cine latinoamericano;</p> <p>4.6. Componente cultural: Generaciones literarias y el arte.</p>	<p>1. Geografía, História, Língua Portuguesa</p> <p>2. Língua Portuguesa e Literatura, Filosofia e Sociologia, disciplinas técnicas.</p> <p>3. Filosofia, Sociologia, Geografia, Biologia e Química, Educação Física, disciplinas técnicas.</p> <p>4. História, Geografia, Filosofia, Sociologia, Artes.</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Ministração dos conteúdos por meio de aula expositiva e dialogada, discussões teórico-práticas sobre as leituras realizadas. Para a aplicação prática dos conteúdos analisados serão realizados trabalhos individuais e/ou em grupos, priorizando as práticas colaborativas, pesquisas e outras atividades diversificadas que envolvam as competências escritas, orais e de compreensão auditiva e leitora dos alunos. Na disciplina serão priorizadas as metodologias ativas da aprendizagem, tendo como base a aprendizagem significativa.

As avaliações terão caráter diagnóstico e formativo para aperfeiçoamento do processo de aprendizagem.

A Avaliação formativa ocorrerá durante todo o processo de desenvolvimento das atividades realizadas.

Serão utilizados como instrumentos avaliativos:

- Atividades escritas individuais, contando 50% da nota bimestral;
- Trabalhos escritos em grupo, contando 30% da nota bimestral;
- Apresentação de atividades diversificadas, sejam escritas ou práticas, contando 20% da nota bimestral.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da participação dos estudantes. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Sala de aula com recursos de mídias, TV, datashow, som.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
-----	-----	-----

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>1º Bimestre- (20 h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022</p>	<p>1. El mundo hispanohablante 1.1. Léxico: Países, nacionalidades, saludos, despedidas, presentaciones y agradecimientos; días de la semana, meses del año y estaciones del año; signos ortográficos. 1.2. Lectura: Miami, hispanoamérica en los Estados Unidos 1.3. Escucha: El alfabeto fonético y las variantes lingüística; 1.4. Gramática: Variaciones lingüísticas, Ser/Estar en presente de Indicativo, Pronombres personales en la función de sujeto, Numerales cardinales 1.5. Escritura: Autobiografía. 1.6. Componente cultural: Un año (Colombia) y Aves enjauladas (España)</p>
06 a 10 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)
<p>2º Bimestre- (20 h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>2. El mundo Laboral 2.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos; 2.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral; 2.3. Escucha: Entrevista de empleo; 2.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda); 2.5. Escritura: Hoja de vida; 2.6. Componente cultural: Visa para un sueño (República Dominicana)</p>
01 a 05 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1
<p>3º Bimestre- (20 h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>3. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno 3.1. Lecturas: El poder de la risa; ¿Qué es ser adicto al alcohol o a las drogas? 3.2. Léxico: Los deportes, Las horas, Los alimentos, heterotónicos, heterosemánticos y heterogénicos. 3.3. Gramática: los pretéritos, voseo 3.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible 3.5. Habla: Diálogos comunicativos 3.6. Componente cultural: Consumismo</p>
07 a 11 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)
<p>4º Bimestre- (20 h/a) Início: 23 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2022</p>	<p>4. El mundo es político: Qué también sea ético 4.1. Lectura: Las dictaduras militares: narrativas y poemas; 4.2. Gramática: Verbos en futuro, cuantificadores muy/mucho; 4.3. Léxico: Mundo de la política, Familia; 4.4. Escritura: Mi familia y yo; 4.5. Habla: La dictadura en el cine latinoamericano; 4.6. Componente cultural: Generaciones literarias y el arte.</p>
06 a 10 de fevereiro de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de fevereiro de 2022 Término: 17 de fevereiro de 2022</p>	RS2
06 a 08 de março de 2022	Avaliação Final 3 (A3)
06 a 08 de março de 2022	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografía básica	9.2) Bibliografía complementar

9) BIBLIOGRAFIA

COIMBRA, Ludmila. **Cercanía Jovem: espanhol 1º ano**. 1ed. São Paulo: SM, 2018.
DIAZ Y GARCIA-TALAVERA, M. **Dicionário Satillana para estudantes: espanhol-português, português-espanhol**. 2ed. São Paulo Moderna, 2008.
MILANI, E. M.[et al.] **Listo – espanhol a través de textos**. São Paulo Moderna, 2005

BOM, F. M. **Gramática comunicativa del español**. Tomo I. 7ed. Edelsa, 2004.
FANJUL, Adrián (org.). **Gramática y práctica de español para brasileños**. São Paulo: Moderna, 2005
HERMOSO, Alfredo Gonzáles. **Conjugar es Facil en Español de España y de América**.2.ed. Madrid: Edelsa, 2002.
RODRÍGUEZ, J. O'K. **Antología crítica de la Literatura Hispanoamericana**. São Paulo: Letraviva, 2004.
JIMÉNEZ, F.B.P.; CÁRCERES, M.R. **La literatura española en los textos: de la Edad Media al siglo XIX**. Consejería de Educación, Embajada de España. São Paulo: Nerman, 1991.

Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento
Professora
Componente Curricular: Espanhol

Juliana Goncalves Vidigal
Coordenador
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio Alimentos

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 04/10/2022 09:03:30.
- **Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE**, em 29/07/2022 09:40:46.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351896
Código de Autenticação: c749c0d122





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 13/2022 - CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio - 3º Ano B

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Estudos Filosóficos e Sociológicos
-Abreviatura	EFS
Carga horária total	80
Carga horária/Aula Semanal	2
Professores	Ailton Gualande Jr; Rafael Tardin
Matrícula Siape	3258350; 2943295
2) EMENTA	

2) EMENTA

O pensamento socrático e seus impactos na tradição filosófica;
A importância de Platão para a metafísica;
Aristóteles e suas contribuições;
O impacto do Cristianismo na tradição filosófica;
A Filosofia Patrística e Escolástica;
O pensamento de Santo Agostinho, São Tomás de Aquino e Boécio;
A relação entre Fé e Razão na Filosofia Medieval;
A questão dos Universais: o Realismo e o Nominalismo;
Contribuições de Abelardo e Alberto Magno;
A transição para a modernidade: a Filosofia Renascentista;
O Humanismo;
A relação do homem com a natureza: a supremacia do homem à partir da Revolução Científica;
A Filosofia Moderna;
O pensamento de René Descartes, Francis Bacon, David Hume e Kant;
Apresentação de questões fundamentais da sociologia, tais como: a relação indivíduo-sociedade, a divisão social do trabalho, a cultura, as contradições presentes nas sociedades classistas, dentre outras;
Sociologia clássica e contemporânea;
Senso comum e conhecimento científico;
Formas de preconceito, diversidade e o direito à diferença;
Violência;
Cidadania, movimentos sociais, democracia e participação política;
Relações de poder;
Estado absolutista, liberal, socialista, totalitário, neoliberal.
Concepções antropológicas sobre cultura.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

Ampliar as reflexões desenvolvidas até o momento, dando ênfase ao processo contínuo de produção do conhecimento. Analisar as possíveis relações entre as diversas áreas, promovendo a reconstrução de uma visão holística do processo epistemológico. Observar a construção histórica das metodologias científicas enquanto uma resposta à dúvida sobre qual caminho seguir no processo investigativo.

1.2. Específicos:

Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;

Desenvolver a formação de profissionais conscientes de seu potencial e de suas responsabilidades, na participação e na construção do mundo de trabalho, como membros ativos da sociedade em que vivem objetivando o aprender contínuo, a postura ética e a flexibilidade nas relações.

4) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE

RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO		
<p>1. Filosofia</p> <p>1.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica; 1.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico; 1.3. Pré-socráticos; 1.4. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade.</p> <p>2. Filosofia</p> <p>2.1. A Filosofia de Sartre; 2.2. A questão da liberdade e o Engajamento; 2.3. O existencialismo; 2.4. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea; 2.5. Schopenhauer e a questão da vontade; 2.6. A filosofia de Zygmunt Bauman; 2.7. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).</p> <p>3. Conhecimento sociológico, cultura e política</p> <p>3.1. Ambientação/revisão de conteúdo; O que é a sociologia; A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização; 3.2. O conhecimento sociológico; A imaginação sociológica; Desnaturalização e estranhamento. 3.3. Cultura: aspectos antropológicos; Miscigenação brasileira; 3.4. Cultura e comunicação de massa; 3.5. Poder, política e o Estado; 3.6. Cidadania e direitos humanos; 3.7. Movimentos sociais: a sociedade se movimenta.</p> <p>4. Aspectos da modernidade, do trabalho e da violência</p> <p>4.1. Globalização e Neoliberalismo; 4.2. Sociedade informacional: internet e redes sociais; 4.3. A noção de trabalho e suas transformações; 4.4. Análise sociológica sobre a violência; 4.5. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.</p>	<p>1. História</p> <p>1.1. Processos históricos que conformaram a construção do conhecimento e o surgimento da racionalidade.</p> <p>2. História</p> <p>1.1. Os diferentes contextos históricos como condicionantes do pensamento filosófico.</p> <p>3. História e antropologia</p> <p>3.1. Os processos históricos de formação da sociedade e da cultura brasileira e geral; 3.2. As relações humanas e a elaboração de significados culturais.</p> <p>4. História, geografia, ciência e tecnologia de alimentos</p> <p>4.1. Processos históricos de surgimento da modernidade; 4.2. História das relações de trabalho e suas modificações ao longo do tempo; 4.3. Hábitos alimentares e questões sociais relacionadas à produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos em um país marcado pela desigualdade.</p>	
5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		
<p>Exposição oral do conteúdo programático com auxílio do quadro, data show, filmes, revistas, artigos e imagens. Motivação ao raciocínio dedutivo; ao desenvolvimento da capacidade de articular ideias e argumentar de forma coerente. Estímulo ao pensar autônomo através da participação dos alunos via perguntas oportunas durante a aula e por meio de debates promovidos em sala com professores de outras áreas a fim de promover a interdisciplinaridade.</p> <p>Poderão ser utilizadas as seguintes estratégias metodológicas de discussão de conteúdos e de avaliação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada; • Estudo dirigido; • Atividades em grupo ou individuais; • Pesquisas; • Avaliação formativa. 		
6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS		
<p>Quadro; pincéis; televisores e aparelhos de data show; livro didático; material auxiliar elaborado pelo professor.</p>		
7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
-	-	-
8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
<p>1.º Bimestre - (10h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022</p>	<p>1. Filosofia</p> <p>1.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica; 1.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico; 1.3. Exercício avaliativo (Teste 01); 1.4. Pré-socráticos; 1.5. Exercício avaliativo (Teste 02) 1.6. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade</p>	
06 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)	
<p>2.º Bimestre - (10h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>2. Filosofia</p> <p>2.1. A Filosofia de Sartre; 2.2. A questão da liberdade e o Engajamento; 2.3. O existencialismo; 2.4. Exercício avaliativo (Teste 01); 2.5. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea; 2.6. Schopenhauer e a questão da vontade; 2.7. A filosofia de Zygmunt Bauman; 2.8. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).</p>	
17 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)	
<p>Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1	
<p>3.º Bimestre - (10h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>3. Conhecimento sociológico, cultura e política</p> <p>3.1. Ambientação/revisão de conteúdos; O que é a sociologia; A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização; Dinâmica em sala de aula.</p> <p>3.2. O conhecimento sociológico; A imaginação sociológica; Desnaturalização e estranhamento.</p> <p>3.3. Cultura: aspectos antropológicos; Miscigenação brasileira;</p> <p>3.4. Cultura e comunicação de massa; 3.5. Poder, política e o Estado; 3.6. Cidadania e direitos humanos; 3.7. Movimentos sociais: a sociedade se movimenta.</p>	
16 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4.º Bimestre - (10h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>4. Aspectos da modernidade, do trabalho e da violência</p> <p>4.1. Globalização e Neoliberalismo;</p> <p>4.2. Sociedade informacional: internet e redes sociais;</p> <p>4.3. A noção de trabalho e suas transformações;</p> <p>4.4. Análise sociológica sobre a violência;</p> <p>4.5. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.</p>
08 de fevereiro de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2023</p>	RS2
06-08 de março de 2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>BRÉHIER, É. História da filosofia. v. 7. São Paulo: Mestre Jou, 2003.</p> <p>COMPARATO, B. K. Sociologia Geral. 2. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010.</p> <p>COSTA, M. C. C. Sociologia – Introdução à ciência da sociedade 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>DESCARTES. Meditações sobre Filosofia Primeira. Campinas: CEMODECON, IFCH/Unicamp, 2004.</p> <p>DOMINGUES, J. M. Teorias sociológicas no século XX. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. 6ª. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2005.</p> <p>GILSON, E. A filosofia na Idade Média. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>SANTO AGOSTINHO. Confissões. São Paulo: Nova Cultural, 1999.</p> <p>GILSON, E. História da filosofia cristã. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</p> <p>CHÂTELET, F. A filosofia medieval do século I ao século XV. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.</p> <p>GUIZZO, J. Introdução à Sociologia. São Paulo: Companhia Ed. Nacional, 2009.</p> <p>KANT, E. Prolegômenos. São Paulo: Abril Cultural, 1974.</p> <p>OLIVEIRA, L. F; DA COSTA, R. C. R. Sociologia para jovens do século XXI. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2016.</p> <p>TOMAZI, N. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Atual, 2007.</p>	<p>LEBRUN, G. Kant e o fim da metafísica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> <p>LOCKE, J. Ensaio acerca do entendimento humano. São Paulo: Nova Cultural, 1991.</p> <p>MARCELINO, N. Introdução às ciências sociais. 9. ed. Campinas/SP: Papirus, 2000.</p> <p>MARCONDES, D. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia? 38 ed. São Paulo: Brasiliense, 1988. (Coleção Primeiros Passos, n. 57).</p> <p>MOURA, C. A. R. de. Racionalidade e crise: estudos de filosofia moderna e contemporânea. São Paulo: Discurso Editorial, 2001.</p> <p>REALE, G., ANTISERI, D. História da filosofia: patrística e escolástica. São Paulo: Paulus, 2005.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. História da filosofia: do humanismo a Kant. São Paulo: Paulinas, 1990.</p> <p>RUSSELL, B. História da filosofia ocidental. São Paulo: Companhia Nacional, 1977.</p> <p>AQUINO, SANTO TOMÁS. O ente e a essência. São Paulo: Abril Cultural, 1973.</p> <p>TEIXEIRA, L. Ensaio sobre a moral de Descartes. São Paulo: Brasiliense, 1990.</p>

Ailton Gualande Junior; Rafael Ferreira Tardin da Silva
Professores
Componente Curricular Estudos Filosóficos e Sociológicos

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 09:12:18.
- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 05/07/2022 09:12:32.
- **Ailton Gualande Junior**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 24/06/2022 11:29:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 11/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351001

Código de Autenticação: 55acfa7229





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 12/2022 - CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio - 3º Ano A

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Estudos Filosóficos e Sociológicos
-Abreviatura	EFS
Carga horária total	80
Carga horária/Aula Semanal	2
Professores	Ailton Gualande Jr; Rafael Tardin
Matrícula Siape	3258350; 2943295
2) EMENTA	

2) EMENTA

O pensamento socrático e seus impactos na tradição filosófica;
A importância de Platão para a metafísica;
Aristóteles e suas contribuições;
O impacto do Cristianismo na tradição filosófica;
A Filosofia Patrística e Escolástica;
O pensamento de Santo Agostinho, São Tomás de Aquino e Boécio;
A relação entre Fé e Razão na Filosofia Medieval;
A questão dos Universais: o Realismo e o Nominalismo;
Contribuições de Abelardo e Alberto Magno;
A transição para a modernidade: a Filosofia Renascentista;
O Humanismo;
A relação do homem com a natureza: a supremacia do homem à partir da Revolução Científica;
A Filosofia Moderna;
O pensamento de René Descartes, Francis Bacon, David Hume e Kant;
Apresentação de questões fundamentais da sociologia, tais como: a relação indivíduo-sociedade, a divisão social do trabalho, a cultura, as contradições presentes nas sociedades classistas, dentre outras;
Sociologia clássica e contemporânea;
Senso comum e conhecimento científico;
Formas de preconceito, diversidade e o direito à diferença;
Violência;
Cidadania, movimentos sociais, democracia e participação política;
Relações de poder;
Estado absolutista, liberal, socialista, totalitário, neoliberal.
Concepções antropológicas sobre cultura.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

Ampliar as reflexões desenvolvidas até o momento, dando ênfase ao processo contínuo de produção do conhecimento. Analisar as possíveis relações entre as diversas áreas, promovendo a reconstrução de uma visão holística do processo epistemológico. Observar a construção histórica das metodologias científicas enquanto uma resposta à dúvida sobre qual caminho seguir no processo investigativo.

1.2. Específicos:

Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;

Desenvolver a formação de profissionais conscientes de seu potencial e de suas responsabilidades, na participação e na construção do mundo de trabalho, como membros ativos da sociedade em que vivem objetivando o aprender contínuo, a postura ética e a flexibilidade nas relações.

4) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE

RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO		
<p>1. Filosofia</p> <p>1.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica; 1.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico; 1.3. Pré-socráticos; 1.4. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade.</p> <p>2. Filosofia</p> <p>2.1. A Filosofia de Sartre; 2.2. A questão da liberdade e o Engajamento; 2.3. O existencialismo; 2.4. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea; 2.5. Schopenhauer e a questão da vontade; 2.6. A filosofia de Zygmunt Bauman; 2.7. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).</p> <p>3. Conhecimento sociológico, cultura e política</p> <p>3.1. Ambientação/revisão de conteúdo; O que é a sociologia; A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização; 3.2. O conhecimento sociológico; A imaginação sociológica; Desnaturalização e estranhamento. 3.3. Cultura: aspectos antropológicos; Miscigenação brasileira; 3.4. Cultura e comunicação de massa; 3.5. Poder, política e o Estado; 3.6. Cidadania e direitos humanos; 3.7. Movimentos sociais: a sociedade se movimenta.</p> <p>4. Aspectos da modernidade, do trabalho e da violência</p> <p>4.1. Globalização e Neoliberalismo; 4.2. Sociedade informacional: internet e redes sociais; 4.3. A noção de trabalho e suas transformações; 4.4. Análise sociológica sobre a violência; 4.5. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.</p>	<p>1. História</p> <p>1.1. Processos históricos que conformaram a construção do conhecimento e o surgimento da racionalidade.</p> <p>2. História</p> <p>1.1. Os diferentes contextos históricos como condicionantes do pensamento filosófico.</p> <p>3. História e antropologia</p> <p>3.1. Os processos históricos de formação da sociedade e da cultura brasileira e geral; 3.2. As relações humanas e a elaboração de significados culturais.</p> <p>4. História, geografia, ciência e tecnologia de alimentos</p> <p>4.1. Processos históricos de surgimento da modernidade; 4.2. História das relações de trabalho e suas modificações ao longo do tempo; 4.3. Hábitos alimentares e questões sociais relacionadas à produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos em um país marcado pela desigualdade.</p>	
5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		
<p>Exposição oral do conteúdo programático com auxílio do quadro, data show, filmes, revistas, artigos e imagens. Motivação ao raciocínio dedutivo; ao desenvolvimento da capacidade de articular ideias e argumentar de forma coerente. Estímulo ao pensar autônomo através da participação dos alunos via perguntas oportunas durante a aula e por meio de debates promovidos em sala com professores de outras áreas a fim de promover a interdisciplinaridade.</p> <p>Poderão ser utilizadas as seguintes estratégias metodológicas de discussão de conteúdos e de avaliação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada; • Estudo dirigido; • Atividades em grupo ou individuais; • Pesquisas; • Avaliação formativa. 		
6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS		
<p>Quadro; pincéis; televisores e aparelhos de data show; livro didático; material auxiliar elaborado pelo professor.</p>		
7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
-	-	-
8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
<p>1.º Bimestre - (10h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022</p>	<p>1. Filosofia</p> <p>1.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica; 1.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico; 1.3. Exercício avaliativo (Teste 01); 1.4. Pré-socráticos; 1.5. Exercício avaliativo (Teste 02) 1.6. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade</p>	
06 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)	
<p>2.º Bimestre - (10h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>2. Filosofia</p> <p>2.1. A Filosofia de Sartre; 2.2. A questão da liberdade e o Engajamento; 2.3. O existencialismo; 2.4. Exercício avaliativo (Teste 01); 2.5. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea; 2.6. Schopenhauer e a questão da vontade; 2.7. A filosofia de Zygmunt Bauman; 2.8. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).</p>	
17 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)	
<p>Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1	
<p>3.º Bimestre - (10h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>3. Conhecimento sociológico, cultura e política</p> <p>3.1. Ambientação/revisão de conteúdos; O que é a sociologia; A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização; Dinâmica em sala de aula.</p> <p>3.2. O conhecimento sociológico; A imaginação sociológica; Desnaturalização e estranhamento.</p> <p>3.3. Cultura: aspectos antropológicos; Miscigenação brasileira;</p> <p>3.4. Cultura e comunicação de massa; 3.5. Poder, política e o Estado; 3.6. Cidadania e direitos humanos; 3.7. Movimentos sociais: a sociedade se movimenta.</p>	
18 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4.º Bimestre - (10h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>4. Aspectos da modernidade, do trabalho e da violência</p> <p>4.1. Globalização e Neoliberalismo;</p> <p>4.2. Sociedade informacional: internet e redes sociais;</p> <p>4.3. A noção de trabalho e suas transformações;</p> <p>4.4. Análise sociológica sobre a violência;</p> <p>4.5. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.</p>
10 de fevereiro de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2023</p>	RS2
06-08 de março de 2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>BRÉHIER, É. História da filosofia. v. 7. São Paulo: Mestre Jou, 2003.</p> <p>COMPARATO, B. K. Sociologia Geral. 2. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010.</p> <p>COSTA, M. C. C. Sociologia – Introdução à ciência da sociedade 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>DESCARTES. Meditações sobre Filosofia Primeira. Campinas: CEMODECON, IFCH/Unicamp, 2004.</p> <p>DOMINGUES, J. M. Teorias sociológicas no século XX. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. 6ª. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2005.</p> <p>GILSON, E. A filosofia na Idade Média. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>SANTO AGOSTINHO. Confissões. São Paulo: Nova Cultural, 1999.</p> <p>GILSON, E. História da filosofia cristã. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</p> <p>CHÂTELET, F. A filosofia medieval do século I ao século XV. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.</p> <p>GUIZZO, J. Introdução à Sociologia. São Paulo: Companhia Ed. Nacional, 2009.</p> <p>KANT, E. Prolegômenos. São Paulo: Abril Cultural, 1974.</p> <p>OLIVEIRA, L. F; DA COSTA, R. C. R. Sociologia para jovens do século XXI. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2016.</p> <p>TOMAZI, N. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Atual, 2007.</p>	<p>LEBRUN, G. Kant e o fim da metafísica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> <p>LOCKE, J. Ensaio acerca do entendimento humano. São Paulo: Nova Cultural, 1991.</p> <p>MARCELINO, N. Introdução às ciências sociais. 9. ed. Campinas/SP: Papyrus, 2000.</p> <p>MARCONDES, D. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia? 38 ed. São Paulo: Brasiliense, 1988. (Coleção Primeiros Passos, n. 57).</p> <p>MOURA, C. A. R. de. Racionalidade e crise: estudos de filosofia moderna e contemporânea. São Paulo: Discurso Editorial, 2001.</p> <p>REALE, G., ANTISERI, D. História da filosofia: patrística e escolástica. São Paulo: Paulus, 2005.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. História da filosofia: do humanismo a Kant. São Paulo: Paulinas, 1990.</p> <p>RUSSELL, B. História da filosofia ocidental. São Paulo: Companhia Nacional, 1977.</p> <p>AQUINO, SANTO TOMÁS. O ente e a essência. São Paulo: Abril Cultural, 1973.</p> <p>TEIXEIRA, L. Ensaio sobre a moral de Descartes. São Paulo: Brasiliense, 1990.</p>

Ailton Gualande Junior; Rafael Ferreira Tardin da Silva
Professores

Componente Curricular Estudos Filosóficos e Sociológicos

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 09:15:29.
- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 05/07/2022 09:15:45.
- **Ailton Gualande Junior**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 24/06/2022 11:28:53.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 348157

Código de Autenticação: 8c1ef07ccc

