



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 CEICCBJI/DPECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 1

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Anual

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Análise Sensorial e Físico-química de Alimentos
Abreviatura	An.Sens.FQ
Carga horária total	120h
Carga horária/Aula Semanal	3 h
Professor	Hilton Lopes Galvão
Matrícula Siape	2731248

2) EMENTA	
Análise Sensorial de Alimentos. Análise Físico-Química de Alimentos. Detecção de fraudes em alimentos de origem vegetal, alimentos de origem animal e bebida.	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> Capacitar os alunos nas principais técnicas e seus respectivos princípios de análises sensoriais e físico-químicas de alimentos a serem aplicadas na avaliação dos produtos alimentícios.	
<b>1.2- Específicos</b> - Mostrar a relevância do estudo da Análise Sensorial e da Análise Físico-Química de Alimentos; - Apresentar o laboratório e as técnicas mais usuais de avaliação sensorial de alimentos e bebidas; - Demonstrar as principais metodologias de avaliação da composição centesimal de alimentos e bebidas; - Apresentar a rotina de análises físico-químicas das principais indústrias do ramo alimentício; - Mostrar a relevância da detecção de fraudes das principais indústrias de alimentos e bebidas.	

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p><b>1. Bimestre</b></p> <p>Introdução a análise sensorial de alimentos.</p> <p>Métodos em análise sensorial</p> <p><b>2. Bimestre</b></p> <p>Apresentação do laboratório de Físico-química de alimentos e normas de segurança;</p> <p>Fraudes em indústrias de alimentos e bebidas</p> <p>Preparo de soluções;</p> <p>Calculo de concentrações de soluções em diferentes unidades</p> <p><b>3. Bimestre</b></p> <p>Apresentar a rotina de análises físico-químicas das principais indústrias do ramo alimentício Metodologias de avaliação centesimal de alimentos e bebidas</p> <p><b>4. Bimestre</b></p> <p>Metodologias e equipamentos em análises Físico-química de alimentos</p>	<p>1. Matemática</p> <p>1.1. cálculos das concentrações de soluções utilizadas no laboratório</p> <p>1.2. regras de três simples;</p> <p>1.3. construção de gráficos e estatística básica</p> <p>2. Física:</p> <p>2.1. Análises de alimentos com o uso de espectrofotômetros e refratômetros;</p> <p>2.2. cromatografia, uso da balança analítica para pesagem; conceitos de densidade e separação de fases imiscíveis.</p> <p>3. Química</p> <p>3.1. Princípios químicos dos métodos de análise de alimentos;</p> <p>3.2. volumetria e titulometria.</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula expositiva dialogada;</li> <li>• Questões dirigidas para serem respondidas ao final de cada aula.</li> <li>• Avaliação formativa - Avaliação contínua durante toda a aula – os alunos serão avaliados por sua participação, interação e entendimento dos conteúdos propostos.</li> <li>• Proposta de desenvolvimento e execução de aula prática – ao final do 1º bimestre, os alunos deverão planejar e executar uma aula prática sobre análise sensorial de alimentos. Ao final do 4º bimestre, os alunos deverão elaborar uma tabela centesimal de composição química de um produto alimentício: atividade será proposta em grupo.</li> </ul> <p>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>As aulas práticas ocorreram nos laboratórios de Análise Sensorial e de Análise Físico Química de Alimentos do Campus Bom Jesus, além do Laboratório de Qualidade de Café, que possui metodologias de avaliação sensorial de café que poderão ser experimentadas pelos alunos. Todos os laboratórios possuem estrutura e equipamento para realização das práticas pretendidas.</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><b>1º Bimestre- (27h/a)</b></p> <p>Início: 20 de Março de 2023</p> <p>Término: 20 de Maio de 2023</p>	<p><b>1. Introdução a Análise Sensorial</b></p> <p>Introdução e definições, Histórico da análise sensorial</p> <p>Análise sensorial e os sentidos humanos</p> <p>Prática – Reconhecimento de gostos primários</p> <p>Fatores que influenciam a avaliação sensorial e Condições para degustação: Apresentação de metodologias</p> <p><b>2. Métodos em Análise sensorial</b></p> <p>Métodos Afetivos: Prática no Laboratório</p> <p>Métodos discriminativos: Prática no Laboratório</p> <p>Métodos Descritivos: Prática no Laboratório</p>
17 de Maio de 2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b>

<b>8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</b>	
<p><b>2.º Bimestre</b> - (33h/a)</p> <p>Início: 24 de Maio de 2023</p> <p>Término: 29 de Julho de 2023</p>	<p><b>1. Laboratório Físico-química de alimentos e normas de segurança</b></p> <p>Apresentação do laboratório de Físico-química de alimentos e normas de segurança;</p> <p>Fraudes em indústrias de alimentos e bebidas</p> <p><b>2. Preparo de soluções</b></p> <p>Preparo de soluções;</p> <p>Calculo de concentrações de soluções em diferentes unidades</p>
12 de Julho de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b>
<p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<b>RS1</b>
<p><b>3.º Bimestre</b> - (30h/a)</p> <p>Início: 16 de Agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p><b>1. Análise composição centesimal de alimentos</b></p> <p>- Apresentar a rotina de análises físico-químicas das principais indústrias do ramo alimentício</p> <p>- Metodologias de avaliação centesimal de alimentos e bebidas:</p> <p>Análise de proteínas;</p> <p>Análise de lipídeos;</p> <p>Análise de Cinzas;</p> <p>Análise de teor de umidade;</p> <p>Análise de carboidratos</p>
11 de outubro de 2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b>
<p><b>4.º Bimestre</b> - (30h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<p><b>1. Metodologias e equipamentos em análises Físico Química de alimentos</b></p> <p>- Espectrofotometria; Cromatografia; colorimetria, Viscosímetro. Picnómetro; Refratómetro; Densímetro;</p>
13 de dezembro de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b>
<p>Início: 01 de Fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de Fevereiro de 2024</p>	<b>RS2</b>
07 de Março de 2024	<b>VS</b>
<b>9) BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>9.1) Bibliografia básica</b>	<b>9.2) Bibliografia complementar</b>
<p>CECCHI, H.M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos.</b> 3 ed. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 2003, 208p.</p> <p>DUTCOSKY, S.D. <b>Análise Sensorial de Alimentos.</b> 3 ed. Rev. e Ampl. Curitiba: Champagnat, 2011, 426p.</p> <p>MINIM, V. P. R (Ed). <b>Análise sensorial: estudos com consumidores.</b> 2 ed. Rev. e Ampl. Viçosa: Editora UFV, 2010, 308p.</p>	<p>AOAC <b>Official methods of analysis of the association of official analytical chemists.</b> Washington, 2005.</p> <p>GOMES, J.C., OLIVEIRA, G.F. <b>Análises Físico-Químicas de Alimentos.</b> Viçosa, MG: Ed. UFV, 2019, 3º Ed. 303 p.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, métodos químicos e físico-químicos para análise de alimentos.</b> 4 ed. São Paulo: Adolfo Lutz, 2004, 1004p.</p>

**HILTON LOPES GALVÃO**  
 Professor  
 Componente Curricular Análise Sensorial e Físico  
 Química de Alimentos

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

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 03/04/2023 15:45:56.
- **Hilton Lopes Galvao, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO E INTEGRAÇÃO COM A COMUNIDADE**, em 28/03/2023 20:53:31.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/03/2023. 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: 436958

Código de Autenticação: a14c904566





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 49/2023 - Servidor/Cidllan Faial/447572

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Educação Física II (Turma 2º ALB)
Abreviatura	EF-II (Turma 2º ALB)
Carga horária presencial	66,7h; 80h/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.)	não se aplica
Carga horária de atividades teóricas	6,7h; 8h/a; 10%
Carga horária de atividades práticas	60h; 72h/a; 90%
Carga horária de atividades de Extensão	não se aplica
Carga horária total	66,7h; 80h/a; 100%
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Cidllan Silveira Gomes Faial
Matrícula Siape	1177614

2) EMENTA
Construção e vivência coletiva das práticas corporais (esporte, jogos e brincadeiras, ginástica e movimentos expressivos) estabelecendo relações individuais e sociais, tendo sempre como pano de fundo o humano por inteiro em movimento. Ginástica de academia, Futsal, Jogos e Brincadeiras.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<b>Geral:</b> Conhecer e problematizar o corpo e suas manifestações produzidas em nossa cultura tendo em vista a busca da qualidade de vida e a sua vivência plena.
<b>Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Propiciar a compreensão de valores, tais como: a justiça, a cooperação, a solidariedade, a humildade, o respeito mútuo, a tolerância, dentre outros.</li><li>● Abordar as culturas (esporte, jogos e brincadeiras, ginástica e movimentos expressivos) em nossa cultura.</li></ul>

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO
Presencial.

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

**5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO**

Não se aplica.

( ) Projetos como parte do currículo

( ) Programas como parte do currículo

( ) Prestação graciosa de serviços como parte do currículo

( ) Cursos e Oficinas como parte do currículo

( ) Eventos como parte do currículo

**Resumo:**

**Justificativa:**

**Objetivos:**

**Envolvimento com a comunidade externa:**

**6) CONTEÚDO**

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p><b>1. HANDEBOL</b></p> <p>1.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Handebol;</p> <p>    1.1.2. Evolução do Handebol no Mundo e no Brasil;</p> <p>1.2. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Handebol;</p> <p>1.3. Evolução do Handebol no Mundo e no Brasil;</p> <p>1.4. Introdução ao Fundamento do Drible;</p> <p>1.5. Introdução ao Fundamento dos Passes no Handebol (Frontal e Picado, de Ombro, por cima da Cabeça e de Costas,);</p> <p>1.6. Introdução ao Fundamento do Arremesso no Handebol</p> <p>1.7. Introdução ao Fundamento do Arremesso com Progressão (3 passos com arremesso e 3 passos duplos com arremesso);</p> <p>1.8. Introdução aos Sistemas Táticos Defensivos e Ofensivos;</p> <p>1.9. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p> <p><b>2. BASQUETE</b></p> <p>2.2. Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Basquete</p> <p>    1.2.1. Evolução do Basquete no Mundo e no Brasil;</p> <p>2.3. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Basquete;</p> <p>2.4. Domínio de Bola e Introdução ao Fundamento do Drible;</p> <p>2.5. Introdução aos Fundamentos do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro;</p> <p>2.6. Introdução ao Fundamento do Arremesso "Jump" e Minijogos;</p> <p>2.7. Introdução aos Fundamentos do Arremesso de Bandeja e do Arremesso de Gancho, e Minijogo;</p> <p>2.8. Introdução do Sistemas Táticos de Jogo Defensivos e Ofensivos;</p> <p>2.9. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p> <p><b>3. VOLEIBOL</b></p>	<p><b>Língua Estrangeira Inglês/Espanhol:</b> Dificuldades entre as diferentes línguas (em especial português-inglês e português-espanhol) na comunicação esportiva no mundo globalizado, em especial nos esportes coletivos;</p> <p><b>Gestão Ambiental e Empreendedorismo:</b> a) Noções de economia, marketing e administração no planejamento e organização dos eventos esportivos, b)</p>

<p><b>6) CONTEÚDO</b></p> <p>Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Voleibol</p> <p>3.1.1. Evolução do Voleibol no Mundo e no Brasil;</p> <p>3.2. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Voleibol;</p> <p>3.3. Introdução ao Fundamento Técnico do Toque;</p> <p>3.4. Introdução ao Fundamento Técnico da Manchete;</p> <p>3.5. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque por Baixo;</p> <p>3.6. Rodízio e Introdução ao Sistema Tático 6X6 ou 6X0;</p> <p>3.7. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque por Cima;</p> <p>3.8. Introdução ao Fundamento Técnico da Cortada e do Bloqueio;</p> <p>3.9. Introdução ao Sistema Tático 4X2;</p> <p>3.10. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p> <p><b>4. FUTEBOL</b></p> <p>4.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Futebol;</p> <p>4.1.1. Evolução do Futebol no Mundo e no Brasil;</p> <p>4.2. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Futebol;</p> <p>4.3. Introdução ao Fundamento Técnico de Domínio e Condução da Bola;</p> <p>4.4. Introdução ao Fundamento Técnico do Passe;</p> <p>4.5. Introdução ao Fundamento Técnico do Drible e/ou Finta;</p> <p>4.6. Introdução ao Fundamento Técnico do Chute a Gol;</p> <p>4.7. Introdução ao Fundamento Técnico das Cobranças de Bola Parada;</p> <p>4.8. Introdução ao Sistemas Táticos Ofensivos e Defensivos;</p> <p>4.9. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p>	<p>Empreendedorismo e empregabilidade na área de alimentação esportiva;</p> <p><b>Estudos Filosóficos e Sociológicos:</b> a) Esporte coletivo como fenômeno social e político; b) Antropologia presente nos esportes coletivos;</p> <p><b>Área do Núcleo Tecnológico:</b> Atuação do Técnico em Alimentos na produção e/ou suporte a grandes eventos esportivos.</p>
---	--

**7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Experiências corporais orientadas e estudo reflexivo das metodologias para prática educativa do Handebol, do Basquete, do Voleibol e do Futebol; proporcionando vivências para o aluno de forma a contribuir positivamente nas suas relações com o outro: Relacionamento Humano Interpessoal; preparando-o para seu relacionamento com o mundo: Relacionamento Humano Mundopessoal (a ser trabalhado no 3º Ano).

**Atividades Práticas**

As atividades práticas serão desenvolvidas nas dependências da escola, em especial a quadra, campo de futebol de sete e piscina, explorando ao máximo sua estrutura física, material didático, e principalmente a experiência dos alunos na execução dos gestos próprios Handebol, do Basquete, do Voleibol e do Futebol, bem como seus fundamentos e táticas de jogo; como resultado da própria experiência corporal do aluno.

**Atividades teóricas**

As atividades teóricas serão desenvolvidas 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 II (Econômicas e Administrativas: Economia, Marketing, Administração, Língua Estrangeira; Sociológicas e Políticas: Sociologia, Antropologia, Política), abrem um leque de possibilidades para interagir/integrar conhecimentos da Educação

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS ou transdisciplinarmente com as seguintes disciplinas do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio:

- **Língua Estrangeira Inglês/Espanhol:** Dificuldades entre as diferentes línguas (em especial português-inglês e português-espanhol) na comunicação esportiva no mundo globalizado, em especial nos esportes coletivos;
- **Gestão Ambiental e Empreendedorismo:** a) Noções de economia, marketing e administração no planejamento e organização dos eventos esportivos, b) Empreendedorismo e empregabilidade na área de alimentação esportiva;
- **Estudos Filosóficos e Sociológicos:** a) Esporte coletivo como fenômeno social e político; b) Antropologia presente nos esportes coletivos;
- **Área do Núcleo Tecnológico:** Atuação do Técnico em Alimentos na produção e/ou suporte a grandes eventos esportivos.

#### 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		
Conteúdo	Prático	Durante as Aulas	2,0	4,0	7,0
		Prova Prática*	1,0		
		Outro*	1,0		
	Teórico	Prova Teórica*	1,0	3,0	
		Trabalho Escrito*	1,0		
		Outro*	1,0		
<b>TOTAL</b>					<b>10,0</b>
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		
		Dedicação e Comprometimento	5,0	10,0	

QUANTO À TURMA		PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	
	Relacionamento Humano	5,0	
<p>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.</p>			

### 8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

#### Físicos

- Quadra Poliesportiva;
- Campo de Futebol de Sete;
- Sala de Aula;
- Outra estrutura do Campus, caso necessário.

#### Material Didático

- Projetor;
- Cronômetro;
- Bolas específicas de cada esporte;
- Redes específicas
- Antenas de Rede de Voleibol;
- Tabela Móvel de Basquete;
- Postes para Redes de Voleibol;
- Coletes numerados;
- Outro material presente do Campus que porventura seja necessário.

### 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><b>1. Educação Física II - 1º BIMESTRE LETIVO (EF-II_B1) -20/03 a 20/05/2023</b></p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p> <p><b>EF-II_B1 - DIRETRIZ:</b> Dificuldade Motora 1, Meta Grande e Direta, RH: Valor na Força/Potência e na Artilharia</p> <p><b>EF-II_B1 - CONTEÚDO:</b> HANDEBOL</p>
	<p><b>1.1. (EF-II_B1) Aula-1 (2h/a) (Teórica) - Data: 23/03/2023</b></p> <p><b>TEMA:</b> Apresentação da Disciplina</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Apresentação do Conteúdo e Planejamento Anuais da Disciplina de acordo com a Humanização Curricular da Educação da Educação Física do Ensino Médio</li> <li>Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Interpessoais do Aluno</li> <li>Explicação quanto à PLANILHA DE AVALIAÇÃO: <ul style="list-style-type: none"> <li>• AVALIAÇÃO ATITUDINAL (4,0pts): Assiduidade, Pontualidade, Participação em Aula e Cooperação;</li> <li>• AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO PRÁTICO (3,0pts): Participação nos DESAFIOS PESSOAIS INTRATURMA e nos DESAFIOS INTERCLASSE DA EF-I, ao longo do ano Letivo;</li> <li>• AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO TEÓRICO (3,0pts): Resumo Analítico do Artigo “Humanização Curricular da Educação Física do Ensino Médio” focado nos Relacionamentos Interpessoais do Aluno – tratados no 2º Ano do Ensino Médio – correspondente a cada bimestre letivo.</li> </ul> </li> </ol> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>HANDEBOL: Fundamentação Teórica</li> <li>Origem, Desenvolvimento e (Pré)Conceitos do Handebol no Mundo, no Brasil, no IFF e no Município</li> </ol>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO Básicas	
	iv. Introdução aos Fundamentos Técnicos e Táticos
	<p><b>1.2. (EF-II_B1) Aula Complementar (2h/a)</b> (Prática) - Sábado Letivo: 25/03/2023 (Sexta-feira)</p> <p>(Computadas 2h/aulas no planejamento para as turmas com aulas 6ª feira e 2h/aulas extras para as demais)</p> <p><b>TEMA:</b> Integração Aluno-Servidor no Campus com Atividades Desportivas.</p>
	<p><b>1.3. (EF-II_B1) Aula-2 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 30/03/2023</p> <p><b>TEMA:</b> HANDEBOL - Introdução ao Fundamento do Passe</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexão Acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Passe</li> <li>ii. - Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro</li> </ul> <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol</li> <li>ii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro</li> <li>iii. Minijogo de Passes</li> </ul>
	<p><b>1.4. (EF-II_B1) Aula-3 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 06/04/2023</p> <p><b>TEMA:</b> HANDEBOL - Introdução ao Fundamento do Drible</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexão acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Drible e sua Combinação com os Passes</li> <li>ii. Orientação Teórica quanto à Técnica do Fundamento do Drible</li> </ul> <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol</li> <li>ii. Revisão da Execução Prática dos Passes de Peito, Picado e de Ombro</li> <li>iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento do Drible</li> <li>iv. Minijogo de Passes com Drible</li> </ul>
	<p><b>1.5. (EF-II_B1) Aula-4 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 13/04/2023</p> <p><b>TEMA:</b> HANDEBOL - Introdução ao Fundamento do Arremesso</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Divisão das 4 Equipes Mistas (A, B, C E D) para os TORNEIOS INTRATURMA de acordo com a Lista de Chamada</li> <li>ii. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Fundamento do Arremesso e sua Combinação com os Passes e Dribles</li> <li>iii. Orientação Teórica quanto à Técnica do Fundamento do Arremesso Parado, em Progressão, em Progressão com Salto e em Queda</li> </ul> <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol</li> <li>ii. Revisão da Execução Prática do Drible e dos Passes de Peito, Picado e de Ombro.</li> <li>iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento dos Arremessos Parado, em Progressão com Salto e em Queda</li> <li>iv. Jogo em Meia Quadra com as respectivas Equipes utilizando os Fundamentos dos Passes, Dribles e Arremessos</li> </ul>
1º Bimestre	
Início 20/03/2023	
Término 20/05/2023	
Aulas Previstas (quinta-feira) 24h/a	
	<p><b>1.6. (EF-II_B1) Aula Complementar (2h/a)</b> - Sábado Letivo: 15/04/2023 (Quinta-feira)</p> <p><b>TEMA:</b> Revisão do conteúdo ministrado e/ou Recreação.</p>
	<p><b>1.7. (EF-II_B1) Aula-5 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 20/04/2023</p> <p><b>TEMA:</b> HANDEBOL - Táticas de Jogo</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Jogo do Handebol e a Participação Individual/Pessoal nas Equipes</li> <li>ii. Orientação quanto à Tática Básica do Handebol com as Funções de Meio de Rede/Armador, Pivô, Alas e Pontas</li> </ul>

**10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Execução Prática do Drible, dos Passes e dos Arremessos em Situações de Jogo
- iii. Introdução à Execução Tática do Handebol quanto à Equipe e os respectivos Posicionamentos e Funções dos Jogadores
- iv. Jogo na Quadra Oficial com as Equipes já definidas (A, B, C e D)

**1.8. (EF-II\_B1) Aula-6 (2h/a) (Teórica) - Data: 27/04/2023**

**TEMA:** HANDEBOL - Principais Regras e Táticas de Jogo

**1º MOMENTO**

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes na Arbitragem e na Torcida em jogo de Handebol
- ii. Orientação quanto às Regras Básica para o Jogo do Handebol e Arbitragem

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Treino das Equipes (A, B, C e D) com Jogos em Meia Quadra seguido com jogos na Quadra Inteira Oficial

**1.9. (EF-II\_B1) Aula-7 (2h/a) (Teórica) - Data: 04/05/2023**

**TEMA:** Organização, Planejamento e Acompanhamento de Jogos/Competições

**1º MOMENTO**

- i. Organização e Planejamento Conjunto do TORNEIO INTRATURMA DE HANDEBOL com distribuição das funções de Arbitragem, Suporte e Registro, assumidas por cada equipe (e respectivos membros) durante os jogos

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Treino das Equipes (A, B, C e D) com Jogos em Meia Quadra seguido de jogos na Quadra Inteira Oficial

**1.10. (EF-II\_B1) Aula-8 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 11/05/2023**

**TEMA:** TORNEIO INTRATURMA HANDEBOL

**1º MOMENTO**

- i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no TORNEIO INTRATURMA DE HANDEBOL.

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para participação no TORNEIO INTRATURMA DE HANDEBOL;
- ii. TORNEIO INTRATURMA DE HANDEBOL.

**1.11. (EF-II\_B1) CONSELHO DE CLASSE (2h/a) - Semana de 15 a 19/05/2023**

**1.12. (EF-II\_B1) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo 20/05/2023 (Segunda-feira)**

(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)

**Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 2<sup>OS</sup> ANOS - 1º BIMESTRE**

(Computadas 2h/aulas no planejamento para as turmas com aulas 2ª feira e 2h/aulas extras para as demais)

(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:** TORNEIO INTERCLASSE DO 1º BIMESTRE – HANDEBOL.

**11 de maio de 2023**

**Avaliação 1 (A1)**

**AVALIAÇÃO SOMATIVA:** Durante as aulas ao longo de cada bimestre fechando com a participação discente no DESAFIO INTRATURMA no dia 11/05, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 1º Bimestre no dia 20 de maio de 2023.

**10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO****2. Educação Física II – 2º BIMESTRE LETIVO (EF-II\_B2) – 22/05 a 29/07/2023**

(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)

**EF-II\_B2 - DIRETRIZ:** Dificuldade Motora 2, Meta pequena e Indireta, RH: Valor na Pontaria/Destreza e na Assistência

**EF-II\_B2 - CONTEÚDO:** BASQUETE

**2.1. (EF-II\_B2) Aula-1 (2h/a) - Data: 25/05/2023**

**1º MOMENTO - TEMA:** Apresentação do Conteúdo Bimestral - BASQUETE

- i. Origem e Desenvolvimento do Basquete no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF;
- ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras do Basquete;
- iii. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Basquete e com o Fundamento do Drible;
- iv. Explicação quanto ao TORNEIO INTRATURMA DE BASQUETE como parte da Avaliação Prática (2,0pts);
- v. Explicação quanto ao DESAFIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE (BASQUETE) como parte da Avaliação Prática (2,0pts).
- vi. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Drible;

**2º MOMENTO - TEMA:** BASQUETE - Domínio de Bola e Introdução ao Fundamento do Drible

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete direcionada ao Drible;
- ii. Atividades de Domínio de Bola;
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Drible.

**2.2. (EF-II\_B2) Aula-2 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 01/06/2023**

**TEMA:** BASQUETE - Introdução ao Fundamento do Passe

**1º MOMENTO**

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Passe e em combinação com o Drible;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Passe (de Peito, Picado e de Ombro)

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos direcionada ao Passe;
- ii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro
- iii. Minijogo com os Fundamentos dos Passes;
- iv. Minijogo com os Fundamentos de Passes e de Drible.

**2.3. (EF-II\_B2) Aula-3 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 15/06/2023**

**TEMA:** BASQUETE - Introdução ao Fundamento do Arremesso do "Jump"

**1º MOMENTO**

- i. Reflexão acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Arremesso do "Jump" e suas Combinações com os Dribles e Passes;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Arremesso do "Jump".

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete
- ii. Revisão da Execução Prática dos Dribles e dos Passes;
- iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento dos Arremessos de "Jump";
- iv. Minijogo de Basquete explorando situações para o Arremesso de "Jump".

**2.4. (EF-I\_B2) Aula-4 (2h/a) (Teórica e Prática) - Sábado Letivo: 17/06/2023 (Quinta-feira)**

**TEMA:** ATLETISMO II: Introdução à Prova de Lançamento do Dardo

**1º MOMENTO**

- i. Introdução aos Conceitos de Ventilação e Limiar Ventilatório;
- ii. Reflexão Acerca das Relações Humanas Intrapessoais presentes na Prova de Lançamento do Dardo;
- iii. Introdução às Regras, Fundamentação Teórica das Técnicas e (Pré)Conceitos acerca da Prova de Lançamento do Dardo;

2º Bimestre

**10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO**

**Término**  
29/07/2023

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos da Prova de Lançamento de Dardo;
- ii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Prova de Lançamento de Dardo.

**Aulas Previstas**  
(quinta-feira)  
**22h/a**

**2.5. (EF-II\_B2) Aula-5 (2h/a)** (Teórica e Prática) - Data: 22/06/2023

**TEMA:** BASQUETE - Introdução ao Fundamento do Arremesso de Bandeja

**1º MOMENTO**

- i. Reflexão acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Arremesso de Bandeja e suas Combinações com os Dribles e Passes;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Arremesso de Bandeja;

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete
- ii. Revisão da Execução Prática do Arremesso do "Jump", dos Dribles e dos Passes;
- iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento dos Arremessos de Bandeja;
- iv. Minijogo de Basquete.

**2.6. (EF-II\_B2) Aula-6 (2h/a)** (Teórica e Prática) - Data: 29/06/2023

**TEMA:** BASQUETE - Táticas de Jogo

**1º MOMENTO**

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Jogo do Basquete e a Participação Individual/Pessoal nas Equipes
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca das Funções Táticas Básicas do Basquete: Armador (Armador-Ala), Ala (Ala-Pivô) e Pivô;

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete;
- ii. Execução Prática do Drible, dos Passes e dos Arremessos em Situações de Jogo;
- iii. Introdução à Execução Tática de Ataque 1-2-2 e de Defesa 2-2-1 do Basquete quanto à Equipe e os respectivos Posicionamentos e Funções dos Jogadores;
- iv. Jogo na Quadra Oficial com as Equipes já definidas desde o 1º Bimestre (A, B, C e D).

**2.7. (EF-II\_B2) Aula-7 (2h/a)** (Teórica e Prática) - Data: 06/07/2023

**TEMA:** BASQUETE - Principais Regras e Táticas de Jogo

**1º MOMENTO**

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes na Arbitragem e na Torcida em jogo de Basquete;
- ii. Orientação quanto às Regras Básica para o Jogo do Basquete e Arbitragem.

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete;
- ii. Treino das Equipes (A, B, C e D) com Jogos em Meia Quadra seguido com jogos na Quadra Inteira Oficial.

**2.8. (EF-II\_B2) Aula-8 (2h/a)** (Teórica e Prática) - Data: 13/07/2023

**TEMA:** TORNEIO INTRATURMA BASQUETE

**1º MOMENTO**

- i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no TORNEIO INTRATURMA DE BASQUETE.

**2º MOMENTO**

- i. Preparação Corporal para participação no TORNEIO INTRATURMA DE BASQUETE;
- ii. TORNEIO INTRATURMA DE BASQUETE.

**2.9. (EF-II\_B2) Aula Complementar (2h/a)** - Sábado Letivo 15/07/2023 (Quarta-feira)

(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)

**Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 2ºS ANOS - 2º BIMESTRE**

(Computadas no planejamento para as turmas com aulas 4ª feira e como aulas extras para as demais)

	<p><b>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</b> 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><b>TEMA:</b> TORNEIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE – BASQUETE.</p> <p><b>2.10. (EF-II_B2) Aula Complementar (2h/a)</b> (Teórica e/ Prática) - Data: 20/07/2023</p> <p><b>TEMA:</b> Revisão do conteúdo ministrado e/ou Recreação.</p> <p><b>2.11. (EF-II_B2) CONSELHO DE CLASSE (2h/a)</b> - Semana de 24 a 28/07/2023</p>
<p><b>20 de julho de 2023</b></p>	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p> <p><b>AVALIAÇÃO SOMATIVA:</b> Durante as aulas ao longo de cada bimestre fechando com a participação discente no DESAFIO INTRATURMA no dia 13/07, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 2º Bimestre no dia 15 de julho de 2023.</p>
<p><b>Início:</b> 24 de julho de 2023</p> <p><b>Término:</b> 24 de julho de 2023</p>	<p><b>RS1</b></p> <p><b>AVALIAÇÃO FORMATIVA:</b> Prova teórica com o conteúdo teórico ofertado durante todo o 1º Semestre Letivo</p>
	<p><b>3. Educação Física II - 3º BIMESTRE LETIVO (EF-II_B3) - 16/08/ a 21/10/2023</b></p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p> <p><b>EF-II_B3 - DIRETRIZ:</b> Dificuldade Motora 3, Equipes sem Contato, RH: Coletividade Imposta pela Regra</p> <p><b>EF-II_B3 - CONTEÚDO:</b> VOLEIBOL</p> <p><b>3.1. (EF-II_B3) Aula-1 (2h/a)</b> (Teórica) - Data: 17/08/2023</p> <p><b>1º MOMENTO - TEMA:</b> Apresentação do Conteúdo Bimestral - VOLEIBOL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Origem e Desenvolvimento do Voleibol no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF;</li> <li>ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras do Voleibol;</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos e Táticas de Jogo do Voleibol.</li> <li>iv. Reflexões sobre as Relações Humanas Interpessoais presentes no Voleibol;</li> <li>v. Explicação quanto ao TORNEIO INTRATURMA DE VOLEIBOL como parte da Avaliação Prática (2,0pts);</li> <li>vi. Explicação quanto ao DESAFIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE (VOLEIBOL) como parte da Avaliação Prática (2,0pts);</li> <li>vii. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Toque;</li> <li>viii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Toque.</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO - TEMA:</b> VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento do Toque</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Toque;</li> <li>ii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Toque;</li> <li>iii. Minijogo com o Fundamento do Toque.</li> </ul> <p><b>3.2. (EF-II_B3) Aula-2 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) (Teórica e Prática) - Data: 24/08/2023</p> <p><b>TEMA:</b> VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento da Manchete</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento da Manchete;</li> <li>ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Manchete;</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Revisão do Fundamento do Toque;</li> <li>ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento da Manchete;</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Manchete Toque;</li> <li>iv. Minijogo com os Fundamento do Toque e Manchete.</li> </ul> <p><b>3.3. (EF-II_B3) Aula-3 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 31/08/2023</p> <p><b>TEMA:</b> VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento do Saque por Baixo</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Saque;</li> <li>ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Saque por Baixo;</li> </ul>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>3º Bimestre</b></p> <p><b>Início</b> 16/08/2023</p> <p><b>Término</b> 21/10/2023</p> <p><b>Aulas Previstas</b> (quinta-feira) <b>18h/a</b></p>	<p>i. Revisão dos Fundamentos de Toque e Manchete; ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Saque por Baixo; iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Saque por Baixo; iv. Jogo com os Fundamento do Toque, Manchete e Saque por Baixo.</p> <p><b>3.4. (EF-II_B3) Aula-4 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 14/09/2023</p> <p><b>TEMA:</b> Introdução às Táticas de Jogo: O Sistema Tático 6X0</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <p>i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Jogo do Voleibol e a Participação Individual/Pessoal nas Equipes ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca das Funções Táticas Básicas do Voleibol: Levantador e Atacante;</p> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <p>i. Revisão dos Fundamentos de Toque, Manchete e Saque por Baixo; ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Voleibol; iii. Jogo com o Sistema Tático 6X0.</p> <p><b>3.5. (EF-II_B3) Atividade Complementar (2h/a)</b> - Semana de 18 a 22/09/2023</p> <p>Início e desenvolvimento dos eventos:</p> <p style="text-align: center;"><b>XI MOSTRA DO CONHECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>IV FEIRA DE OPORTUNIDADES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>II OLIMPÍADAS INTERCURSO DO IFF CAMPUS BOM JESUS</b></p> <p><b>3.6. (EF-II_B3) Aula-5 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 28/09/2023</p> <p><b>TEMA:</b> VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento do Saque por Cima</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <p>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Saque por Cima; ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Saque por Cima;</p> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <p>i. Revisão dos Fundamentos de Toque, Manchete e Saque por Baixo; ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Saque por Cima; iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Saque por Cima; iv. Jogo com os Fundamento do Toque, Manchete, Saque por Baixo e Saque por Cima.</p> <p><b>3.7. (EF-II_B3) Aula-6 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 05/10/2023</p> <p><b>TEMA:</b> TORNEIO INTRATURMA VOLEIBOL</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <p>i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no TORNEIO INTRATURMA DE VOLEIBOL.</p> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <p>i. Preparação Corporal para participação no TORNEIO INTRATURMA DE VOLEIBOL; ii. TORNEIO INTRATURMA DE VOLEIBOL.</p> <p><b>3.8. (EF-II_B3) CONSELHO DE CLASSE (2h/a)</b> - Semana de 17 a 20/10/2023</p> <p><b>3.9. (EF-II_B3) Aula Complementar (2h/a)</b> - Sábado Letivo: 21/10/2023 (Terça-feira)</p> <p>(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)</p> <p><b>Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 2<sup>OS</sup> ANOS - 3º BIMESTRE</b></p> <p>(Computadas 2h/aulas no planejamento para as turmas com aulas 2ª feira e 2h/aulas aulas extras para as demais)</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><b>TEMA:</b> TORNEIO INTERCLASSE DO 3º BIMESTRE – VOLEIBOL</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
05 de outubro de 2023	<p><b>Avaliação 3 (A3)</b></p> <p><b>AValiação SOMATIVA:</b> Durante as aulas ao longo de cada bimestre fechando com a participação discente no DESAFIO INTRATURMA no dia 05/10, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 3º Bimestre no dia 21 de outubro de 2023.</p>
	<p><b>4. Educação Física II - 4º BIMESTRE LETIVO (EF-II_B4) - 23/10/2023 a 06/02/2024</b></p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p> <p><b>EF-II_B4 - DIRETRIZ:</b> Dificuldade Motora 4, Meta Grande e Direta, RH: Fenômeno Social conectando o 2º e 3º Ano</p> <p><b>EF-II_B4 - CONTEÚDO:</b> FUTEBOL(FUTSAL)</p> <p><b>4.1. (EF-II_B4) Aula-1 (2h/a) (Teórica) - Data: 26/10/2023</b></p> <p><b>TEMA:</b> Apresentação do Conteúdo Bimestral</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Origem e Desenvolvimento do Futebol no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF;</li> <li>ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras das diferentes modalidades de Futebol;</li> <li>iii. Reflexões sobre as Relações Humanas Interpessoais presentes no Futebol;</li> <li>iv. Explicação quanto ao TORNEIO INTRATURMA DE FUTSAL como parte da Avaliação Prática (2,0pts);</li> <li>v. Explicação quanto ao DESAFIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE (FUTSAL) como parte da Avaliação Prática (2,0pts).</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Origem e Desenvolvimento do Futebol(Futsal) no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF;</li> <li>ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras do Futebol(Futsal);</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos e Táticas de Jogo do Futebol(Futsal).</li> </ul> <p><b>4.2. (EF-II_B4) Aula-2 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 09/11/2023</b></p> <p><b>TEMA:</b> FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Domínio e Condução de Bola</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Toque;</li> <li>ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Domínio e Condução de Bola;</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Domínio e Condução de Bola;</li> <li>ii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Domínio e Condução de Bola;</li> <li>iii. Minijogo focado no Fundamento do Domínio e Condução de Bola.</li> </ul> <p><b>4.3. (EF-II_B4) Aula--3 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 16/11/2023</b></p> <p><b>TEMA:</b> FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Chute</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Chute;</li> <li>ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Chute;</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Revisão do Fundamento de Domínio e Condução de Bola;</li> <li>ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Chute;</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Chute;</li> <li>iv. Minijogo com os Fundamentos de Domínio e Condução de Bola e de Chute.</li> </ul> <p><b>4.4. (EF-II_B4) Aula-4 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 23/11/2023</b></p> <p><b>TEMA:</b> FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Passe</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Passe;</li> <li>ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Passe;</li> </ul>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>4º Bimestre</b></p> <p><b>Início</b> 23/10/2023</p> <p><b>Término</b> 06/02/2024</p> <p><b>Aulas Previstas</b> (quinta-feira) <b>20h/a</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Revisão do Fundamento de Domínio e Condução de Bola, e do Chute;</li> <li>ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Passe;</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Passe;</li> <li>iv. Minijogo com os Fundamentos de Domínio e Condução de Bola, de Chute e de Passe.</li> </ul> <p><b>4.5. (EF-II_B4) Aula-5 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 30/11/2023</p> <p><b>TEMA:</b> FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Drible e/ou Finta</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Drible e/ou Finta;</li> <li>ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Drible e/ou Finta;</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Revisão dos Fundamentos Anteriores;</li> <li>ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Drible e/ou Finta;</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Drible e/ou Finta;</li> <li>iv. Jogo com os Fundamentos Trabalhados.</li> </ul> <p><b>4.6. (EF-II_B4) Aula-6 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 07/12/2023</p> <p><b>TEMA:</b> FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Chute a Gol</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Chute a Gol;</li> <li>ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Chute a Gol;</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Revisão dos Fundamentos Anteriores;</li> <li>ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Chute a Gol;</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Chute a Gol;</li> <li>iv. Minijogo com os Fundamentos trabalhados.</li> </ul> <p><b>4.7. (EF-II_B4) Aula-7 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) Data: 14/12/2023</p> <p><b>TEMA:</b> FUTSAL: Introdução aos Fundamentos Táticos</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes nos Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa; <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Revisão dos conteúdos anteriores;</li> <li>ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Futsal;</li> <li>iii. Introdução aos Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa;</li> <li>iv. Jogo com os Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa.</li> </ul> <p><b>4.8. (EF-II_B4) Aula Complementar (2h/a)</b> - Sábado Letivo 16/12/2023 (Quinta-feira)</p> <p>(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)</p> <p><b>Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 2ºS ANOS - 4º BIMESTRE</b></p> <p>(Computadas no planejamento para as turmas com aulas 4ª feira e como aulas extras para as demais)</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><b>TEMA:</b> TORNEIO INTERCLASSE DO 3º BIMESTRE – FUTSAL.</p> <p><b>4.9. (EF-II_B4) Aula-8 (2h/a)</b> (Teórica e Prática) - Data: 21/12/2023</p> <p><b>TEMA:</b> TORNEIO INTRATURMA FUTSAL</p> <p><b>1º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no TORNEIO INTRATURMA DE FUTSAL.</li> </ul> <p><b>2º MOMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Preparação Corporal para participação no TORNEIO INTRATURMA DE FUTSAL;</li> </ul>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
	<p>4.10. (EF-II_B4) Atividades Complementares (2h/a)</p> <p>RECUPERAÇÃO SEMESTRAL 01, 02 e 05/02/2024</p> <p>CONSELHO DE CLASSE - 05 e 06/02/2024</p> <p>VERIFICAÇÃO SUPLEMENTAR - 07 a 09/02/2024</p>
12 de dezembro de 2023	<p>Avaliação 4 (A4)</p> <p><b>AVALIAÇÃO SOMATIVA:</b> Durante as aulas ao longo de cada bimestre fechando com a participação discente no DESAFIO INTRATURMA no dia 21/12, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 4º Bimestre no dia 16 de dezembro de 2023.</p>
01, 02 e 05 de fevereiro de 2024	<p>RS2</p> <p><b>AVALIAÇÃO FORMATIVA:</b> Prova teórica com o conteúdo teórico ofertado durante todo o 2º Semestre Letivo no dia da semana correspondente à aula da turma.</p>
07 a 09 de fevereiro de 2024	<p>VS</p> <p><b>AVALIAÇÃO FORMATIVA:</b> Prova teórica com o conteúdo teórico ofertado durante todo o Ano Letivo</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA

1. DELAMARCHE, P. et al. **Anatomia, fisiologia e biomecânica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. 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.
3. FRANKL, V. Emil. **Sede de sentido**. 5. ed. São Paulo: Quadrante, 2016. v.39
4. NISTA-PICCOLO, V Leni; MOREIRA, W. Wey. **Esporte para a vida no Ensino Médio**. São Paulo: Telos, 2012.
5. WERNECK, Vera Rudge. **O Ensino Médio: Identidade e Valor**. Curitiba: CRV, 2018.

1. BRASIL; Câmara dos Deputados. **Legislação sobre esporte**. Brasília: Centro de Documentação e Informação, Edições Câmara, 2017.
2. CANAN, F. Considerações histórico-sociológicas acerca do basquete de rua e suas possíveis relações com a educação física escolar. **Caderno de Educação Física e Esporte, Marechal Cândido Rondon**, v. 11, n. 1, p. 14, 2013.
3. COSTA, L. C. A. DA; NASCIMENTO, J. V. DO; VIEIRA, L. F. Ensino dos esportes coletivos de invasão no ambiente escolar: da teoria à prática na perspectiva de um modelo híbrido. **Revista da Educação Física**, v. 27, n. 1, 2016.
4. CUNHA, C. A. S. DA; BARROS, R. P. DA C.; PINHO, M. J. DE. Currículo e diversidade: diálogos da educação na complexidade. **Humanidades & Inovação**, v. 6, n. 18, p. 114–129, 2019.
5. D’ÁVILA, J. L.; NEVES, M. L. P. L. Educação Física escolar: em busca de uma outra sociabilidade. **Motrivivência**, v. 0, n. 37, p. 30–40, 2012.
6. DESSBESELL, G.; FRAGA, A. B. Exercícios físicos na base nacional comum curricular: um estranho no nicho da cultura corporal de movimento. **Movimento (Porto Alegre)**, v. 26, n. 0, p. 26007, 2020.
7. FAIAL, C. S. G. et al. Humanização curricular da Educação Física do Ensino Médio: um relato de experiência pedagógica. **Humanidades e Inovação**. No prelo.
8. FARIAS, G. Oliveira; NASCIMENTO, J. Vieira do. **Educação, saúde e esporte: novos desafios à Educação Física**. Ihéus: Editus, 2016.
9. FREIRE, J. B. **Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física**. 5. ed. São Paulo: Scipione, 2009.
10. GROSS, D. G. L. et al. Reflexões acerca da etnicidade e diversidade cultural na BNCC e no PNE. **Humanidades & Inovação**, v. 6, n. 18, p. 244–256, 2019.
11. JUNIOR, N. K. M.; ARRUDA, D. Análise do jogo de Voleibol: Ensino da execução dessa tarefa com EXCEL®. **Revista Brasileira de Prescrição e Fisiologia do Exercício**, v. 10, n. 57, p. 112–30, 2016.
12. KUPPER, A. Futebol: a importância da mídia na popularização e no imaginário do brasileiro. **Revista Brasileira de Futsal e Futebol**, v. 11, n. 43, p. 291–300, 2019a.
13. KUPPER, A. O Brasil dimensionado pelo Futebol. **Revista Brasileira de Futsal e Futebol**, v. 11, n. 43, p. 301–311, 2019b.
14. LOPEZ, L. A.; DA SILVEIRA, R.; STIGGER, M. P. O campo da Educação Física visto a partir da produção acadêmica sobre voleibol. **Revista Brasileira de Ciências do Esporte**, v. 38, n. 3, p. 235–42, 2016.
15. NEIRA, M. G. Incoerências e inconsistências da BNCC de Educação Física. **Revista Brasileira de Ciências do Esporte**, v. 40, n. 3, p. 215–223, 2018.
16. 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.
17. RASCHKA, P. E. M.; COSTA, G. DE C. T. A relação entre o desenvolvimento de adolescentes relacionado ao esporte coletivo. **Revista Brasileira de Futsal e Futebol**, v. 3, n. 10, 2012.
18. SANTOS, M. A. R.; BRANDÃO, P. P. Base Nacional Comum Curricular e currículo da Educação Física: qual o lugar da Diversidade cultural? **Horizontes**, v. 36, n. 1, p. 105–118, 2018.
19. SILVA, M. R. D.; SILVA, M. R. D. A BNCC da reforma do ensino médio: o resgate de um empoeirado discurso. **Educação em Revista**, v. 34, 2018.
20. SILVA, T. F. R.; FERREIRA, L. A.; VERARDI, C. E. L. Conhecimentos declarativos técnico-táticos de handebol manifestados por estudantes em aulas de Educação Física. **Motrivivência**, v. 30, n. 55, p. 93–107, 2018.

CIDLLAN SILVEIRA GOMES FAIAL  
Professor  
Componente Curricular: Educação Física II

JULIANA GONÇALVES VIDIGAL (1433068)  
Coordenadora  
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenacao Do Curso Tecnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBII, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 12/06/2023 09:08:44.
- **Cidllan Silveira Gomes Faial**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 29/05/2023 09:00:34.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/05/2023. 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: 447572  
Código de Autenticação: 45f970007a





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 11/2023 - Servidor/Ailton Junior/439228

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Estudos Filosóficos e Sociológicos
Abreviatura	EFS
Carga horária presencial	66h, 80h/a
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, 0h/a
Carga horária de atividades teóricas	66h, 80h/a
Carga horária de atividades práticas	0h, 0h/a
Carga horária de atividades de Extensão	0h, 0h/a
Carga horária total	66h, 80h/a
Carga horária/Aula Semanal	80h/a, 2h/a
Professor	Ailton Gualande Jr; Rafael Tardin
Matrícula Siape	3258350; 2943295
2) EMENTA	
<p>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. Instituições sociais (família, escola, igreja, estado e empresas); fato Social, ação social e classe social; senso comum e conhecimento científico; preconceito: as diversidades; constituição e o direito à diferença; violência; cidadania e participação política; política e relações de poder; democracia; estado absolutista, liberal, socialista, totalitário, neoliberal.</p>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

**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) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO**

---

**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:** ---**Justificativa:** ---**Objetivos:** ---**Envolvimento com a comunidade externa:** ---**6) CONTEÚDO**

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE

RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

6) CONTEÚDO	
<p><b>1. Sociologia</b></p> <p>1.1. Capitalismo e Trabalho</p> <p>1.2. Nova morfologia do trabalho</p> <p>1.3. Trabalho precarizado na contemporaneidade</p> <p>1.4. Trabalho análogo à escravidão</p> <p><b>2. Sociologia</b></p> <p>2.1. Estratificação e desigualdades sociais</p> <p>2.2. Desenvolvimento, consumo e sustentabilidade</p> <p><b>3. Filosofia</b></p> <p>3.1. A filosofia de Sartre</p> <p>3.2. A questão da liberdade e do engajamento</p> <p>3.3. O existencialismo</p> <p><b>4. Filosofia</b></p> <p>4.1. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea</p> <p>4.2. Schopenhauer e a questão da vontade</p> <p>4.3. A filosofia de Zygmunt Bauman</p> <p>4.4. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos)</p>	<p>1. Geografia, história</p> <p>2. Geografia, biologia, história</p> <p>3. Sociologia</p> <p>4. História, sociologia</p>

### 7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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.

Poderão ser utilizadas as seguintes estratégias metodológicas de discussão de conteúdos e de avaliação:

- Aula expositiva dialogada;
- Estudo dirigido;
- Atividades em grupo ou individuais;
- Pesquisas;
- Avaliação formativa.

### 8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro; pincéis; televisores e aparelhos de data show; livro didático; material auxiliar elaborado pelo professor

### 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><b>1º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<p><b>1. Sociologia</b></p> <p>1.1. Capitalismo e Trabalho</p> <p>1.2. Nova morfologia do trabalho</p> <p>1.3. Trabalho precarizado na contemporaneidade</p> <p>1.4. Trabalho análogo à escravidão</p> <p>1.5. Avaliação acumulativa - seminário, dinâmicas em sala de aula, atividades escritas</p>
<p>12 de maio de 2023</p>	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p> <p>Prova Escrita</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>2º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p><b>2. Sociologia</b></p> <p>2.1. Trabalho precarizado na contemporaneidade</p> <p>2.2. Trabalho análogo à escravidão</p> <p>2.3. Avaliação acumulativa - seminário, dinâmicas em sala de aula, atividades escritas</p>
21 de julho de 2023	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p> <p>Prova Escrita</p>
<p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<p><b>RS1</b></p> <p>Prova Escrita</p>
<p><b>3º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p><b>3. Filosofia</b></p> <p>3.1. A filosofia de Sartre</p> <p>3.2. A questão da liberdade e do engajamento</p> <p>3.3. O existencialismo</p> <p>3.2. Avaliação acumulativa - seminário, dinâmicas em sala de aula, atividades escritas</p>
11 de outubro de 2023	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p> <p>Prova Escrita</p>
<p><b>4º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<p><b>4. Filosofia</b></p> <p>4.1. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea</p> <p>4.2. Schopenhauer e a questão da vontade</p> <p>4.3. A filosofia de Zygmunt Bauman</p> <p>4.4. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos)</p> <p>4.2. Avaliação acumulativa - seminário, dinâmicas em sala de aula, atividades escritas</p>
22 de dezembro de 2023	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p> <p>Prova Escrita</p>
<p>Início: 01 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024</p>	<p><b>RS2</b></p> <p>Prova Escrita</p>
09 de fevereiro de 2024	<p><b>VS</b></p> <p>Prova Escrita</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

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

**Ailton Gualande Jr.; Rafael Tardin**

Professores

Componente Curricular Estudos Filosóficos e Sociológicos

**Juliana Gonçalves Vidigal**

Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Coordenação Do Curso Técnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/04/2023 14:04:29.
- Rafael Ferreira Tardin da Silva, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 05/04/2023 17:52:27.
- Ailton Gualande Junior, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 05/04/2023 17:43:03.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/04/2023. 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: 439228

Código de Autenticação: 41796803ab





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 17/2023 - Servidor/Mayanne Maia/439003

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Física 2
Abreviatura	FIS 2
Carga horária presencial	80h, 2h/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)	0
Carga horária de atividades teóricas	80h, 2h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	0
Carga horária de atividades de Extensão	0
Carga horária total	80h, 2h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/semana
Professor	Mayanne Rodrigues Maia
Matrícula Siape	3193697
2) EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Termometria e dilatação térmica</li><li>• Calorimetria e mecanismos de transferências de calor</li><li>• Gases ideais e termodinâmica</li><li>• Óptica geométrica e o comportamento ondulatório</li></ul>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p><b>1.1. Geral:</b></p> <p>Apresentar os princípios físicos básicos relacionados à compreensão e investigação de fenômenos térmicos, da conservação de energia, da óptica geométrica e dos fenômenos ondulatórios.</p> <p><b>1.2. Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer e diferenciar os conceitos de calor e temperatura.</li><li>• Compreender a 1ª e 2ª Leis da Termodinâmica.</li><li>• Reconhecer e saber aplicar os princípios da óptica geométrica.</li><li>• Introduzir o conceito de onda.</li><li>• Identificar e explicar situações do cotidiano relacionadas com fenômenos ondulatórios.</li></ul>	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	
6) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
1. Termometria (1º BIMESTRE)	

1.1. Temperatura.

## **6) CONTEÚDO**

1.2. Escalas termométricas.

1.3. Termômetros

1.4. Equilíbrio térmico.

### **2. Dilatação Térmica (1º BIMESTRE)**

2.1. Dilatação térmica dos sólidos.

2.2. Dilatação térmicas dos líquidos.

### **3. Calorimetria (1º BIMESTRE)**

3.1. Calor: aspectos históricos e fenomenológicos.

3.2. Mecanismos de trocas de calor: condução, convecção e radiação

3.3. Quantidade de calor sensível.

3.4. Calor específico.

3.5. Capacidade térmica.

### **4. Calorimetria - PARTE 2 (2º BIMESTRE)**

4.1 Quantidade de calor latente.

4.2 Calor latente.

4.3 Mudanças de fase.

### **5. Gases Ideais (2º BIMESTRE)**

6.1. Modelo de gás ideal.

6.2. Variáveis de estado.

6.3. Equação de estado de um gás ideal.

6.4. Transformações gasosas.

### **7. Termodinâmica (2º BIMESTRE)**

7.1. Trabalho termodinâmico.

7.2. Energia interna de um gás ideal.

7.3. 1ª Lei da termodinâmica.

7.4. Ciclos termodinâmicos.

7.5. 2ª Lei da termodinâmica.

7.6. Máquinas térmicas e rendimento.

7.7. Ciclo de Carnot e rendimento.

### **8. Óptica Geométrica (3º BIMESTRE)**

8.1. Conceitos e princípios introdutórios.

8.2. Leis da reflexão da luz.

8.3. Espelhos planos.

8.4. Espelhos esféricos.

8.5. Refração luminosa.

8.6. Lentes esféricas.

8.7. Óptica da visão.

### **9. Ondulatória e Acústica (4º BIMESTRE)**

9.1. Ondas transversais, ondas longitudinais e ondas mistas.

9.2. Ondas mecânicas e ondas eletromagnéticas.

9.3. Elementos de ondas: amplitude, período, frequência, comprimento de onda e velocidade de propagação.

9.6. Fenômenos ondulatórios: reflexão, refração, interferência, difração e ressonância.

7) Conteúdos 7.7. Ondas estacionárias.	
9.8. Modos de vibração de uma corda.	
9.9. Tubos sonoros.	

**7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula expositiva dialogada utilizando slides e, principalmente, quadro branco.</li> <li>• Avaliação contínua com perguntas em cada aula.</li> </ul> <p>São utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais e avaliação contínua (PLICKERS).</p>
---

**8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS**

Quadro branco, slides, lista de exercício, prova escrita e avaliação utilizando o aplicativo PLICKERS.
--

**9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS**

**10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO**

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p><b>1º Bimestre - (2h/a)</b></p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 15 de maio de 2023</p>	<p><b>1. Termometria (1º BIMESTRE)</b></p> <p>1.1. Temperatura.</p> <p>1.2. Escalas termométricas.</p> <p>1.3. Termômetros</p> <p>1.4. Equilíbrio térmico.</p> <p><b>2. Dilatação Térmica (1º BIMESTRE)</b></p> <p>2.1. Dilatação térmica dos sólidos.</p> <p>2.2. Dilatação térmicas dos líquidos.</p> <p><b>3. Calorimetria (1º BIMESTRE)</b></p> <p>3.1. Calor: aspectos históricos e fenomenológicos.</p> <p>3.2. Mecanismos de trocas de calor: condução, convecção e radiação</p> <p>3.3. Quantidade de calor sensível.</p> <p>3.4. Calor específico.</p> <p>3.5. Capacidade térmica.</p>
09 de maio de 2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>2º Bimestre - (2h/a)</b></p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 24 de julho de 2023</p>	<p><b>4. Calorimetria - PARTE 2 (2º BIMESTRE)</b></p> <p>4.1 Quantidade de calor latente.</p> <p>4.2 Calor latente.</p> <p>4.3 Mudanças de fase.</p> <p><b>5. Gases Ideais (2º BIMESTRE)</b></p> <p>6.1. Modelo de gás ideal.</p> <p>6.2. Variáveis de estado.</p> <p>6.3. Equação de estado de um gás ideal.</p> <p>6.4. Transformações gasosas.</p> <p><b>7. Termodinâmica (2º BIMESTRE)</b></p> <p>7.1. Trabalho termodinâmico.</p> <p>7.2. Energia interna de um gás ideal.</p> <p>7.3. 1ª Lei da termodinâmica.</p> <p>7.4. Ciclos termodinâmicos.</p> <p>7.5. 2ª Lei da termodinâmica.</p> <p>7.6. Máquinas térmicas e rendimento.</p> <p>7.7. Ciclo de Carnot e rendimento.</p>
18 de julho de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b>
<p>Início: 24 de de julho 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<b>RS1</b>
<p><b>3º Bimestre - (2h/a)</b></p> <p>Início: 21 de agosto de 2023</p> <p>Término: 16 de outubro de 2023</p>	<p><b>8. Óptica Geométrica (3º BIMESTRE)</b></p> <p>8.1. Conceitos e princípios introdutórios.</p> <p>8.2. Leis da reflexão da luz.</p> <p>8.3. Espelhos planos.</p> <p>8.4. Espelhos esféricos.</p> <p>8.5. Refração luminosa.</p> <p>8.6. Lentes esféricas.</p> <p>8.7. Óptica da visão.</p>
10 de outubro de 2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b>
<p><b>4º Bimestre - (2h/a)</b></p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2023</p>	<p><b>9. Ondulatória e Acústica (4º BIMESTRE)</b></p> <p>9.1. Ondas transversais, ondas longitudinais e ondas mistas.</p> <p>9.2. Ondas mecânicas e ondas eletromagnéticas.</p> <p>9.3. Elementos de ondas: amplitude, período, frequência, comprimento de onda e velocidade de propagação.</p> <p>9.6. Fenômenos ondulatórios: reflexão, refração, interferência, difração e ressonância.</p> <p>9.7. Ondas estacionárias.</p> <p>9.8. Modos de vibração de uma corda.</p> <p>9.9. Tubos sonoros.</p>
05 de dezembro de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 01 de fevereiro de 2023 Término: 05 de fevereiro de 2023	RS2
7 de fevereiro de 2023	VS
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. GUIMARÃES, C. <b>Física Contexto e Aplicações</b> 2. ed. v.1. São Paulo: Editora Scipione, 2016.	MARTINI, G.; SPINELLI, W.; REIS, W. S.; SANT`ANA, B. <b>Conexões com a Física</b> . 2. ed. v. I. São Paulo: Editora Moderna, 2013.  GUIMARÃES, O.; CARRON, W. <b>As faces da física</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.  BONJORNIO, R. A.; BONJORNIO, J. R. BONJORNIO, V.; RAMOS, C. M. <b>Física completa</b> . 3 ed. São Paulo: Editora FTD, 2004.  SAMPAIO, J. L.; CALÇADA, C. S. <b>Universo da Física</b> . 2 ed. v. 1. São Paulo: Editora Saraiva, 2005.

**Mayanne Rodrigues Maia**  
Professor  
Componente Curricular 3193697

Juliana Goncalves Vidigal  
Coordenadora  
Curso Técnico em Química Integrado em Alimentos

Coordenação do Curso Técnico em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 15/06/2023 15:01:08.
- Mayanne Rodrigues Maia, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE, em 05/04/2023 11:20:34.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/04/2023. 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: 439003  
Código de Autenticação: da65b814e1





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 21/2023 - Servidor/Valnir Teixeira/443822

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Geografia II
Abreviatura	<b>GEO-II</b>
Carga horária presencial	66h, <b>80h/aula</b> , 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.)	
Carga horária de atividades teóricas	66h, <b>80h/aula</b> , 100%
Carga horária de atividades práticas	
Carga horária de atividades de Extensão	
Carga horária total	66h, <b>80h/aula</b> , 100%
Carga horária/Aula Semanal	1:40h,2h/a
Professor	Valnir de Aguiar Teixeira
Matrícula Siape	2324546
2) EMENTA	
Geografia econômica do capitalismo; Globalização e blocos econômicos de poder; Geografia Agrária e Geografia Urbana.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Compreender como a geopolítica, o processo de globalização e os sistemas produtivos se entrelaçam na dinâmica de produção do espaço geográfico contemporâneo.</li></ul>	
<b>1.2. Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Entender as mudanças geopolíticas ocorridas a partir da segunda metade do século XX até os dias atuais;</li><li>Compreender o processo de globalização em sua complexidade como um processo multidimensional;</li><li>Estudar o processo de industrialização associado ao de urbanização;</li><li>Analisar as atividades rurais inseridas no contexto atual do processo de globalização da Nova Ordem Mundial.</li></ul>	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	
<input type="checkbox"/> Projetos como parte do currículo	
<input type="checkbox"/> Programas como parte do currículo	
<input type="checkbox"/> Prestação graciosa de serviços como parte do currículo	
<input type="checkbox"/> Cursos e Oficinas como parte do currículo	
<input type="checkbox"/> Eventos como parte do currículo	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO
<b>Resumo:</b>
<b>Justificativa:</b>
<b>Objetivos:</b>
<b>Envolvimento com a comunidade externa:</b>

6) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p><b>1. Geopolítica Mundial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordem geopolítica e econômica pós Segunda Guerra.</li> <li>• Marcos da Guerra Fria</li> <li>• Fim da Ordem Bipolar e a Nova Ordem Mundial</li> <li>• Principais atores da geopolítica atual.</li> </ul> <p><b>2. Processo de Globalização</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O processo de Globalização e suas variadas facetas.</li> <li>• Estados e Territórios no mundo globalizado.</li> <li>• Novos arranjos institucionais e territoriais.</li> </ul> <p><b>3. Industrialização</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O papel das indústrias na organização do espaço geográfico.</li> <li>• Revoluções industriais, modelos de industrialização e ordenamento espacial.</li> <li>• Industrialização e urbanização (aspectos gerais).</li> <li>• Industrialização e urbanização no Brasil.</li> </ul> <p><b>4. Dinâmica dos Espaços Rurais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reavaliação do conceito de espaço rural.</li> <li>• Panorama geral das atividades agropecuárias no mundo.</li> <li>• Política agrícola nos países desenvolvidos.</li> <li>• Produção agropecuária e espaço rural nos países em desenvolvimento (ênfase no Brasil).</li> </ul>	<p>Sociologia: etnia e cultura. Cartografia.</p> <p>Matemática: cartografia e demografia.</p> <p>Física: movimentos.</p> <p>Introdução a Tecnologia de Alimentos: condições climáticas e alterações nos alimentos.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposição oral do conteúdo com o auxílio do quadro e de recursos multimídia;</li> <li>• Utilização de mapas;</li> <li>• Livro texto;</li> <li>• Discussão acerca dos temas propostos em sala de aula;</li> </ul>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Serão utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• livro didático e textos complementares;</li> <li>• Mapas digitais e físicos;</li> <li>• Vídeos e conteúdos projetados em TV e projetor;</li> <li>• Maquetes.</li> </ul>

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

<b>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</b>	
<p><b>1º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordem geopolítica e econômica pós Segunda Guerra.</li> <li>• Marcos da Guerra Fria</li> <li>• Fim da Ordem Bipolar e a Nova Ordem Mundial</li> <li>• Principais atores da geopolítica atual.</li> </ul>
<p><b>1º Bimestre - 2023</b></p> <p><b>Prova: 08/05/2023</b></p>	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p><b>2º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 21 de Maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O processo de Globalização e suas variadas facetas.</li> <li>• Estados e Territórios no mundo globalizado.</li> <li>• Novos arranjos institucionais e territoriais.</li> </ul>
<p><b>2º Bimestre - 2023</b></p> <p><b>Prova: 17/07/2023</b></p>	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>Início: 16 de Agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de Agosto de 2023</p>	<p><b>RS1</b></p> <p>Prova Individual abordando conteúdos do 1º Semestre.</p>
<p><b>3º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 16 de Agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de Outubro de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O papel das indústrias na organização do espaço geográfico.</li> <li>• Revoluções industriais, modelos de industrialização e ordenamento espacial.</li> <li>• Industrialização e urbanização (aspectos gerais).</li> <li>• Industrialização e urbanização no Brasil.</li> </ul>
<p><b>3º Bimestre - 2023</b></p> <p><b>Prova: 09/10/2023</b></p>	<p><b>Avaliação 3 (A3)</b></p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p><b>4º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 23 de Outubro de 2022</p> <p>Término: 06 de Fevereiro de 2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reavaliação do conceito de espaço rural.</li> <li>• Panorama geral das atividades agropecuárias no mundo.</li> <li>• Política agrícola nos países desenvolvidos.</li> <li>• Produção agropecuária e espaço rural nos países em desenvolvimento (ênfase no Brasil).</li> </ul>
<p><b>4º Bimestre - 2023</b></p> <p><b>Prova: 18/12/2023</b></p>	<p><b>Avaliação 4 (A4)</b></p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%</p>
<p>Início: 1 e Fevereiro de 2024</p> <p>Término: 5 de Fevereiro de 2024</p>	<p><b>RS2</b></p> <p>Prova Individual abordando conteúdos do 2º Semestre.</p>
<p>7 a 9 de Fevereiro de 2024</p>	<p><b>VS</b></p> <p>Prova Individual abordando conteúdos dos 1º e 2º Semestres.</p>
<b>11) BIBLIOGRAFIA</b>	

11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LUCCI, E. A. <b>Território e Sociedade no Mundo Globalizado, 1: Ensino Médio</b> 3. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.</li> <li>2. ROSS, J. (Org.). <b>Geografia do Brasil</b>. São Paulo: Edusp, 2009.</li> <li>3. SANTOS, M. <b>Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal</b>. 5ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. HAESBAERT, R.; GONÇALVES, C.W.P. <b>A nova desordem mundial</b>. São Paulo: Editora Unesp, 2006.</li> <li>2. HARVEY, D. <b>Condição Pós-moderna</b>. São Paulo: Martins Fontes, 1992.</li> <li>3. CARVALHO, D.de. <b>Novos tempos, novas engrenagens: as transformações no campo e suas dinâmicas urbanas</b>. São Paulo: Editora Brasil, 2012.</li> <li>4. TRIGUEIRO, A. (Org.). <b>Mundo Sustentável 2: novos rumos para a crise</b>. São Paulo: Globo, 2012.</li> <li>5. SINGER, P. <b>Globalização e Desemprego: diagnósticos e alternativas</b>. São Paulo: Contexto, 1998.</li> </ol>

**Valnir de Aguiar Teixeira**  
Professor  
Componente Curricular : Geografia I

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

CCTACBJI

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 03/05/2023 08:29:48.
- **Valnir de Aguiar Teixeira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 23/04/2023 20:13:59.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/04/2023. 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: 443822  
Código de Autenticação: d071d8e749





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 12/2023 - Servidor/Bruna Ferreira/439426

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	História
Abreviatura	HISTO
Carga horária presencial	67h, 80h/a
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	---
Carga horária de atividades práticas	---
Carga horária de atividades de Extensão	---
Carga horária total	67h, 80h/a
Carga horária/Aula Semanal	02h
Professor	Bruna Batista Ferreira
Matrícula Siape	3323788

2) EMENTA
O lugar da alimentação na História: o que se come, quando se come, onde se come, como se come e com quem se come; História da Alimentação: da Antiguidade à gênese do Mundo Moderno; Alimentação como patrimônio cultural; Implicações afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; A influência da cultura na alimentação; Estudos fundamentais da história da alimentação na formação das sociedades; A alimentação na pré-história: caça, agricultura e domesticações de animais; A humanidade e o alimento: Gregos e romanos; Os primórdios da arte da mesa; Bizâncio e Idade Média: o papel dos mosteiros; A influência árabe; As especiarias e as novas rotas marítimas; Os alimentos da América; China e Japão: Refinamento e percepção filosófica do alimento; A Renascença: O pioneirismo italiano; Séculos XVII e XVIII: o predomínio do gosto francês; Influências na alimentação brasileira; Comida, religião e Tabu; a preservação do patrimônio gustativo brasileiro. Espera-se construir um currículo diversificado e coletivo, que privilegie o respeito às diferenças e a formação humana integral, crítica e emancipadora de nossos educandos.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p><b>1.1. Geral:</b></p> <p>Refletir sobre as estruturas econômicas, políticas e sociais da Antiguidade ao nascimento da Modernidade, buscando analisar seus fundamentos técnicos e científicos, seus impactos sociais e ambientais.</p> <p><b>1.2. Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver a capacidade de reflexão histórico-crítica.</li> <li>• Articular o processo de organização da sociedade humana à dinâmica de desenvolvimento das relações de trabalho.</li> <li>• Compreender o significado do trabalho e do conhecimento no processo de reestruturação política da sociedade humana.</li> <li>• Levar o aluno a adquirir uma prática sistemática de pesquisa e de consulta das fontes.</li> <li>• Desenvolver a capacidade de leitura e de escrita, bem como a capacitação analítica do aluno.</li> <li>• Estimular discussões em classe sobre o tema estudado.</li> <li>• Valorizar outras fontes de conhecimento, além da produção escrita.</li> <li>• Analisar o contexto histórico atual a partir da dinâmica das relações de trabalho e da crescente globalização da economia.</li> <li>• Destacar a importância do domínio técnico no desenvolvimento da sociedade humana nas diferentes épocas.</li> <li>• Debater sobre a relação entre homem e natureza e suas consequências no tempo da longa duração.</li> </ul>	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
Modalidade Presencial.	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	
<p>Não se aplica.</p> <p>( ) Projetos como parte do currículo</p> <p>( ) Programas como parte do currículo</p> <p>( ) Prestação graciosa de serviços como parte do currículo</p> <p>( ) Cursos e Oficinas como parte do currículo</p> <p>( ) Eventos como parte do currículo</p>	
<p><b>Resumo:</b></p> <p>Não se aplica.</p>	
<p><b>Justificativa:</b></p> <p>Não se aplica.</p>	
<p><b>Objetivos:</b></p> <p>Não se aplica.</p>	
<p><b>Envolvimento com a comunidade externa:</b></p> <p>Não se aplica.</p>	
6) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

6) CONTEÚDO	
<p><b>1º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. O que é História? Conceitos, fontes e teorias.</li> <li>2. Pré-história: Origens, paleolítico e neolítico.</li> <li>3. Povos do Oriente Médio.</li> <li>4. Povos antigos na África.</li> </ol> <p><b>2º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Povos antigos da Ásia</li> <li>2. Os Antigos Gregos.</li> <li>3. O Império Romano.</li> <li>4. A Expansão do Islamismo.</li> </ol> <p><b>3º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A época medieval na Europa: o feudalismo e a ocupação territorial.</li> <li>2. Crise Medieval e Nascimento da Idade Moderna.</li> <li>3. O Renascimento Italiano e o pensamento moderno.</li> </ol> <p><b>4º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Povos da América.</li> <li>2. Os povos indígenas brasileiros.</li> <li>3. Os Reinos e Impérios Africanos.</li> </ol>	<p><b>1º BIMESTRE</b></p> <p>Língua Portuguesa e Literatura; Estudos Filosóficos e Sociológicos; Geografia.</p> <p><b>2º BIMESTRE</b></p> <p>Língua Portuguesa e Literatura; Estudos Filosóficos e Sociológicos; Geografia.</p> <p><b>3º BIMESTRE</b></p> <p>Língua Portuguesa e Literatura; Estudos Filosóficos e Sociológicos; Geografia.</p> <p><b>4º BIMESTRE</b></p> <p>Língua Portuguesa e Literatura; Estudos Filosóficos e Sociológicos; Geografia.</p>

### 7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aula expositiva dialogada</b> - 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.</li> <li>• <b>Estudo dirigido</b> - 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 a realidade da vida.</li> <li>• <b>Atividades em grupo ou individuais</b> - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.</li> <li>• <b>Pesquisas</b> - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.</li> <li>• <b>Avaliação formativa</b> - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).</li> </ul> <p>São utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla e apresentação de seminários 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).</p>
--

### 8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

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

### 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

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>1º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<p><b>1º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. O que é História? Conceitos, fontes e teorias.</li> <li>2. Pré-história: Origens, paleolítico e neolítico.</li> <li>3. Povos do Oriente Médio.</li> <li>4. Povos antigos na África.</li> </ol>
08 a 12 de maio de 2023	<b>Avaliação 1 (P1)</b>
<p><b>2º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p><b>2º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Povos antigos da Ásia</li> <li>2. Os Antigos Gregos.</li> <li>3. O Império Romano.</li> <li>4. A Expansão do Islamismo.</li> </ol>
17 a 21 de julho de 2023	<b>Avaliação 2 (P2)</b>
<p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<b>RS1</b>
<p><b>3º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p><b>3º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A época medieval na Europa: o feudalismo e a ocupação territorial.</li> <li>2. Crise Medieval e Nascimento da Idade Moderna.</li> <li>3. O Renascimento Italiano e o pensamento moderno.</li> </ol>
09 a 11 de outubro de 2023	<b>Avaliação 3 (P3)</b>
<p><b>4º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<p><b>4º BIMESTRE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Povos da América.</li> <li>2. Os povos indígenas brasileiros.</li> <li>3. Os Reinos e Impérios Africanos.</li> </ol>
18 a 22 de dezembro de 2023	<b>Avaliação 4 (P4)</b>
<p>Início: 01 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024</p>	<b>RS2</b>
07 a 09 de fevereiro de 2024	<b>VS</b>

11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
PELLEGRINI, M. C (et. al.). <b>Contato História</b> , 1º Ano. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016. PELLEGRINI, M. C (et. al.). <b>Contato História</b> , 2º Ano. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.	BRAUDEL, F. <b>História e Ciências Sociais</b> . A longa duração. in: Escritos sobre a História. São Paulo: Perspectiva, 2007. p 41-78. CARNEIRO, H. <b>Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação</b> . Rio de Janeiro: Campus, 2003. CASCUDO, L. da C. <b>História da Alimentação no Brasil</b> . Belo Horizonte: Itatiaia, 1983 MONTANARI, M., FLANDRIN, J. L., MACHADO, L. V. <b>História da Alimentação</b> . São Paulo: Estação Liberdade, 2007. MONTANARI, M. <b>Comida como cultura</b> . São Paulo: Editora SENAC, 2008. FRANCO, A. <b>De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia</b> . São Paulo: SENAC, 2009. FRIEIRO, Eduardo. <b>Feijão, Angu e Couve</b> . São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982. LONDRES FONSECA, M. C. <b>Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio</b> . Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. p. 11-21. Ateliê Geográfico Goiânia-GO v. 6, n. 3 (Ed. Especial) Out/2012 p. 28-51. LONDRES, C. <b>Sistemas agrícolas locais como patrimônio cultural</b> . Muito prazer Brasil, 2010. Disponível em: <a href="http://muitoprazerbrasil.blogspot.com.br/2010/11/maria-cecilia-londresfonseca-sistemas.html">http://muitoprazerbrasil.blogspot.com.br/2010/11/maria-cecilia-londresfonseca-sistemas.html</a> . Acesso em 03 out. 2015.

**Bruna Batista Ferreira**  
 Professora  
 Componente Curricular História

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

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/04/2023 14:19:45.
- Bruna Batista Ferreira, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 06/04/2023 13:48:30.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/04/2023. 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: 439426  
 Código de Autenticação: 5819aa25fc





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 8/2023 - Servidor/Flavia Vital/438722

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Inglês II
Abreviatura	LE / ING II
Carga horária presencial	80h/a
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	80h/a
Carga horária de atividades práticas	-
Carga horária de atividades de Extensão	-
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Flávia da Silva Vital
Matrícula Siape	1748791
2) EMENTA	
Introdução à Língua Inglesa no Ensino Médio. Desenvolvimento da dimensão cognitiva e cultural da aprendizagem de línguas estrangeiras. Desenvolvimento de habilidades de leitura e escrita. Revisão e aprofundamento de estruturas gramaticais, lexicais e de pronúncia elementares da Língua Inglesa	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> Promover oportunidades para que o aluno amplie seu conhecimento acerca da Língua Inglesa, contribuindo, assim, para o desenvolvimento de sua formação como indivíduo ao utilizar a linguagem em diversas práticas sociais. Ademais, objetiva-se que o aluno tenha acesso às informações disponíveis no idioma estudado e seja capaz de se posicionar de forma crítica e reflexiva.	
<b>1.2. Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Promover um espaço para que o aluno reconheça e compreenda a diversidade linguística e cultural, de modo que se envolva discursivamente e perceba as possibilidades de construção de significado em relação ao mundo em que vive.</li><li>Auxiliar o aluno na compreensão da importância de aprender a língua estrangeira estudada.</li><li>Fazer com que o aluno perceba a influência da Língua Inglesa na nossa sociedade.</li><li>Comunicar-se, no contexto da sala de aula, utilizando o conteúdo ensinado.</li><li>Desenvolver atividades significativas e contextualizadas, que explorem diferentes recursos e fontes, a fim de que o aluno vincule o que é estudado com o que o cerca.</li><li>Conduzir os alunos a uma compreensão de textos verbais e não verbais.</li></ul>	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
-	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

**5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO**

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

**Resumo:**

-

**Justificativa:**

-

**Objetivos:**

-

**Envolvimento com a comunidade externa:**

-

**6) CONTEÚDO**

CONTEÚDO POR BIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1º Bimestre</p> <p>Contextualização: Língua Inglesa no cotidiano – English Everywhere</p> <p>Inglês no ENEM</p> <p>Unit 1 - <i>It's the most touching story!</i></p> <p>1.2 Leitura: Book Review</p> <p>1.3 Escrita: Movie review</p> <p>1.4 Language Study: Comparative / Superlative</p> <p>1.5 Discussion: Expressing opinion</p> <p>Unit 2 - <i>Help! I can't put down my phone</i></p> <p>2.1 Leitura: Healthy attitudes when using technological devices</p> <p>2.2 Escrita: Tips for young people</p> <p>2.3 Language Study: Modal verbs I</p> <p>2.4 Discussion: Is technology good or bad?</p> <p>2º Bimestre</p> <p>Unit 3 - <i>A work of art</i></p> <p>3.1 Leitura: Guidelines to a museum group visit</p> <p>3.2 Escrita: Advice for tourists</p> <p>3.3 Language Study: Modal verbs II</p> <p>3.4 Discussion: School rules</p> <p>Unit 4 - <i>Who was the artist?</i></p>	<p>Literatura</p> <p>Cinema</p>

6) CONTEÚDO		Artes
<p>Leonardo da Vinci's biography</p> <p>4.2 Escrita: Timeline of an artist</p> <p>4.4 Language Study: Simple Past</p> <p>4.5 Discussion: Arts Quiz</p> <p>3º Bimestre</p> <p>Unit 5 - <i>The Power of Social Media</i></p> <p>5.1 Leitura: Article about Media Plataforms</p> <p>5.2 Escrita: App review</p> <p>5.3 Language Study: Present Perfect</p> <p>5.4 Discussion: Use of online platforms</p> <p>Unit 6 - <i>Everything is Science</i></p> <p>6.1 Leitura: Fields of Science</p> <p>6.2 Escrita: Short scientist biography</p> <p>6.3 Language Study: Relative pronouns / Reference</p> <p>6.4 Discussion: Guessing game - Science &amp; Technology</p> <p>4º Bimestre</p> <p>Unit 7 - <i>Let's speak up for them!</i></p> <p>7.1 Leitura: An online petition</p> <p>7.2 Escrita: Making posters</p> <p>7.3 Language Study: Passive Voice</p> <p>7.4 Discussion: Presentation about an important date</p> <p>Unit 8 - <i>English in Songs</i></p> <p>8.1 Leitura: Letras de música</p> <p>8.2 Produção de Vídeo Interpretativo</p> <p>Ampliação do léxico: desenvolvimento de vocabulário relacionado às temáticas de cada bimestre.</p>		<p>Geografia</p> <p>Ciência &amp; Tecnologia</p>
7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Aula expositiva dialogada</li> <li>Atividades individuais e em grupo</li> <li>Pesquisas</li> <li>Avaliação formativa</li> <li>Estudo dirigido</li> </ol>		
8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS		
Livro didático, apostila, computador, data show, TV, quadro, caneta.		
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	

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>1º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<p>1º Bimestre</p> <p>Contextualização: Língua Inglesa no cotidiano – English Everywhere</p> <p>Inglês no ENEM</p> <p>Unit 1 - <i>It's the most touching story!</i></p> <p>1.2 Leitura: Book Review</p> <p>1.3 Escrita: Movie review (Atividade Avaliativa)</p> <p>1.4 Language Study: Comparative / Superlative</p> <p>1.5 Discussion: Expressing opinion</p> <p>Unit 2 - <i>Help! I can't put down my phone</i></p> <p>2.1 Leitura: Healthy attitudes when using technological devices</p> <p>2.2 Escrita: Tips for young people (Atividade Avaliativa)</p> <p>2.3 Language Study: Modal verbs I</p> <p>2.4 Discussion: Is technology good or bad?</p> <p>Ampliação do léxico: desenvolvimento de vocabulário relacionado às temáticas de cada bimestre.</p>
8 de maio de 2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b>
<p><b>2º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p>2º Bimestre</p> <p>Unit 3 - <i>A work of art</i></p> <p>3.1 Leitura: Guidelines to a museum group visit</p> <p>3.2 Escrita: Advice for tourists</p> <p>3.3 Language Study: Modal verbs II</p> <p>3.4 Discussion: School rules (Atividade Avaliativa)</p> <p>Unit 4 - <i>Who was the artist?</i></p> <p>4.1 Leitura: Leonardo da Vinci's biography</p> <p>4.2 Escrita: Timeline of an artist (Atividade Avaliativa)</p> <p>4.4 Language Study: Simple Past</p> <p>4.5 Discussion: Arts Quiz</p> <p>Ampliação do léxico: desenvolvimento de vocabulário relacionado às temáticas de cada bimestre.</p>
10 de julho de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b>
17 de julho de 2023	<b>RS1</b>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>3º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p>3º Bimestre</p> <p>Unit 5 - <i>The Power of Social Media</i></p> <p>5.1 Leitura: Article about Media Plataforms</p> <p>5.2 Escrita: App review (Atividade Avaliativa)</p> <p>5.3 Language Study: Present Perfect</p> <p>5.4 Discussion: Use of online platforms</p> <p>Unit 6 - <i>Everything is Science</i></p> <p>6.1 Leitura: Fields of Science</p> <p>6.2 Escrita: Short scientist biography (Atividade Avaliativa)</p> <p>6.3 Language Study: Relative pronouns / Reference</p> <p>6.4 Discussion: Guessing game - Science &amp; Technology</p> <p>Ampliação do léxico: desenvolvimento de vocabulário relacionado às temáticas de cada bimestre.</p> <p>18 a 23/09 - Mostra do Conhecimento e Feira de Oportunidades</p>
2 de outubro de 2023	<b>Avaliação 3 (A3)</b>
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2023</p>	<p>4º Bimestre</p> <p>Unit 7 - <i>Let's speak up for them!</i></p> <p>7.1 Leitura: An online petition</p> <p>7.2 Escrita: Making posters (Atividade Avaliativa)</p> <p>7.3 Language Study: Passive Voice</p> <p>7.4 Discussion: Presentation about an important date</p> <p>Unit 8 - <i>English in Songs</i></p> <p>8.1 Leitura: Letras de música</p> <p>8.2 Produção de Vídeo Interpretativo (Atividade Avaliativa)</p> <p>Ampliação do léxico: desenvolvimento de vocabulário relacionado às temáticas de cada bimestre.</p>
18 de dezembro de 2023	<b>Avaliação 4 (A4)</b>
<p>Início: 01 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024</p>	<b>RS2</b>
8 de fevereiro de 2024	<b>VS</b>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>CARDOSO, A. C.; MARQUES, A. <i>Learn and Share in English</i>. Volume 2. 1 ed, São Paulo: Editora Ática, 2016.</p> <p><b>Marques, A.; CARDOSO, A. C. Anytime! Always ready for education. Ensino Médio - Volume Único. 1 ed, São PAulo: Editora Saraiva, 2020.</b></p>	<p>REJANI, M. <i>Inglês para o Ensino Médio – Learning English Through Texts</i>. Volume 2. São Paulo: Textonovo, 2003.</p> <p>TILIO, R. <i>Voices Plus 2</i>. 1 ed. São Paulo: Richmond, 2016.</p> <p>SWAN, M. &amp; WALTER, C. <i>How English Works – A Grammar Practice Book</i>. Oxford: OUP, 1997.</p>

**Flávia da Silva Vital**  
Professor  
Componente Curricular - Inglês II

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

Coordenação Do Curso Técnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 13/04/2023 10:31:48.
- **Flavia da Silva Vital, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 04/04/2023 16:14:58.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/04/2023. 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: 438722  
Código de Autenticação: 06e2c3b37c





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 30/2023 - Servidor/Karina Neves/459580

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular:	Língua Portuguesa e Literatura II
Abreviatura	LP-II
Carga horária presencial	160h/aula; (133horas); 4 aulas semanais.
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.)	Não há previsão de carga horária a distância no PPC.
Carga horária de atividades teóricas	160/aula; 133 horas, 4 aulas semanais, 100%
Carga horária de atividades práticas	
Carga horária de atividades de Extensão	
Carga horária total	160h/aula; (133horas); 4 aulas semanais.
Carga horária/Aula Semanal	4 aulas semanais
Professor	Karina Hernandes Neves
Matrícula Siape	1961868
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 Romantismo, do Realismo, do Naturalismo, do Parnasianismo e do Simbolismo em Portugal e no Brasil; Estudo dos autores e obras mais representativos. Narração e descrição: relato pessoal, carta pessoal e e-mail, diário, notícia, crônica, conto, relatório. Exposição e injunção: reportagem, texto instrucional, memorando/parecer/ordem de serviço. Argumentação: textos publicitários.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

**3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR****1.1. Geral:**

\* Compreender a Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significados, integradora do mundo e da própria identidade.

**1.2. Específicos:**

- Analisar criticamente os períodos literários (Romantismo, Realismo, Parnasianismo, Simbolismo e Pré-Modernismo) e sua relação temporal com a história e com as relações sociais estabelecidas naqueles momentos;
- Ler textos literários diversos, não apenas os canônicos, mas também os produzidos por autores brasileiros, portugueses, indígenas, africanos e afro-brasileiros;
- Identificar as produções literárias efetuadas por mulheres, reconhecendo-as como importantes no cenário literário brasileiro e dos demais países lusófonos;
- Entender, não apenas a Literatura da língua portuguesa dominante, como da brasileira e da africana em Língua Portuguesa como um modo privilegiado de transformação da realidade e do homem, por meio de um posicionamento ativo a partir das ações de ler, analisar, pensar, reformular, etc.;
- Analisar a cultura dos povos originários (indígenas) brasileiros como parte da tradição da formação social e cultural brasileira;
- Produzir textos dissertativo-argumentativos como forma de defesa de um ponto de vista, alicerçado na possibilidade de atuar socialmente de forma cidadã;
- Utilizar as novas tecnologias como novas alternativas para se expressar em diferentes linguagens com clareza, criatividade e liberdade, bem como seus impactos nas mudanças de língua e da linguagem;
- Diferenciar as classes de palavras em Língua Portuguesa, utilizando-as com correção nos diferentes gêneros textuais;
- Ler, interpretar e produzir diferentes tipos de textos (relatório, cartaz, anúncio publicitário, rótulos, documentário, crônica, edital, estatuto, ata, notícia, reportagem, entrevista, editorial, carta aberta, carta de leitor, texto musical, texto poético, descritivo, charge e gráficos);
- Produzir textos dissertativo-argumentativos como forma de defesa de um ponto de vista, alicerçado na possibilidade de atuar socialmente de forma cidadã.

**4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO**

Não se aplica.

**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****1o Bimestre****1. Língua e Linguagem:**

1.1. Substantivo;

1.2. Adjetivo;

1.3. Artigo;

2) Literatura	
<p>6) CONTEÚDO</p> <p>2.1. Romantismo no Brasil;</p> <p>2.2. Literatura indigenista;</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Estrutura do texto dissertativo.</p> <p>3.2. As competências requeridas no ENEM.</p> <p>3.3. Documentário (temática indígena).</p> <p><b>2o Bimestre</b></p> <p><b>1. Língua e Linguagem:</b></p> <p>1.1. Pronome;</p> <p>1.2. Numeral;</p> <p>1.3. Verbo;</p> <p><b>2. Literatura</b></p> <p>2.1. Romantismo em Portugal;</p> <p>2.2. Realismo em Portugal;</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Cartaz;</p> <p>3.2. Anúncio publicitário;</p> <p>3.3. Rótulos de produtos alimentícios;</p> <p>3.4. Edital.</p> <p><b>3o Bimestre</b></p> <p><b>1. Língua e Linguagem:</b></p> <p>1.1. Advérbio;</p> <p>1.2. Preposição;</p> <p>1.3. Conjunção;</p> <p>1.4. Interjeição.</p> <p><b>2. Literatura</b></p> <p>2.1. Realismo no Brasil;</p> <p>2.2. Literatura afro-brasileira;</p> <p>2.3. Literatura africana em Língua portuguesa.</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Notícia;</p> <p>3.2. Reportagem;</p> <p>3.3. Entrevista;</p> <p>3.4. Editorial;</p> <p>3.5. Carta Aberta;</p> <p>3.6. Carta de leitor.</p> <p><b>4o Bimestre</b></p> <p><b>1. Língua e Linguagem:</b></p>	<p>Em todos os bimestres, no conteúdo de Literatura, há interdisciplinaridade com os conteúdos de história do Brasil, uma vez que a cada período literário tem-se a contextualização histórica do período.</p> <p>Há íntima relação com os conteúdos de Filosofia e Sociologia, uma vez que o comportamento social e os pensamentos filosóficos do período também são estudados.</p> <p>Deve-se mencionar ainda a evidente presença da Língua Portuguesa e da escrita dos diversos gêneros textuais em todos os componentes curriculares, uma vez que eles envolvem leitura, escrita e interpretação, bem como a análise dos conteúdos ministrados.</p>

6) CONTEÚDO	
<p>1.4.5) taxa do período simples.</p> <p><b>2. Literatura</b></p> <p>2.1. Naturalismo;</p> <p>2.2. Parnasianismo;</p> <p>2.3. Simbolismo;</p> <p>2.4. Pré-modernismo.</p> <p>2.5. Literatura africana e afro-brasileira;</p> <p>2.6. Leituras de produções de indígenas.</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Descrição;</p> <p>3.2. Charge;</p> <p>3.3. Gráficos.</p>	

<b>7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS</b>
<p>Está prevista a utilização dos seguintes recursos, em consonância com o PPC do curso:</p> <p>* Pré-aula: disponibilização de elementos midiáticos que contextualizem ou introduzam os conteúdos.</p> <p>* Aula, variando entre os seguintes procedimentos metodológicos, a saber: aula expositiva dialogada, debates, sala de aula invertida, jogos, trabalhos individuais e em grupo, pesquisas, metodologias ativas como quiz, projetos cooperativos.</p> <p>* Atividades de extensão: ainda que o PPC vigente não preveja neste componente curricular a curricularização da extensão, esta disciplina prevê como parte formativa a participação dos estudantes em, pelo menos quatro, atividades de extensão: Abril Indígena, Sarau do IFF, Novembro Negro e Mostra do Conhecimento.</p>

<b>8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS</b>
<p>Como recursos físicos, temos as salas de aula, equipadas com TVs e/ou datashows, biblioteca com títulos diversificados. Tem-se ainda livros do PNL D Literário, disponíveis na Sala da Coordenação de Ensino do Campus.</p> <p>No que diz respeito aos materiais didáticos, merecem destaque os Livros didáticos e paradidáticos, TV, Datashow, Jornais, Revistas, Sites, Redes sociais, Jogos, entre outros.</p> <p>Quanto a laboratórios, tem-se a Biblioteca e a Sala Poetize-se, na qual se efetuam ações como rodas de leitura e debates.</p> <p>Utiliza-se ainda o auditório do Campus, com capacidade para 120 pessoas sentadas, em atividades como a culminância do Sarau do IFF.</p>

<b>9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Não se aplica.		

<b>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</b>	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>1º Bimestre</b> - 20/03 a 21/05 (40h/a)</p> <p>Início: 20 de Março de de 2023</p> <p>Término: 21 de Maio de 2023.</p>	<p><b>1o Bimestre</b></p> <p><b>1. Língua e Linguagem:</b></p> <p>1.1. Substantivo; 1.2. Adjetivo; 1.3. Artigo;</p> <p><b>2. Literatura</b></p> <p>2.1. Romantismo no Brasil; 2.2. Literatura indigenista;</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Estrutura do texto dissertativo. 3.2. As competências requeridas no ENEM. 3.3. Documentário (temática indígena).</p>
<p>16 de Maio de 2023</p>	<p>A avaliação dar-se-á em três âmbitos:</p> <p>A avaliação diagnóstica, no início do ano letivo, que será realizada para se aferir o nível dos estudantes e os conhecimentos, competências e habilidades já desenvolvidos no ano letivo anterior.</p> <p>A avaliação formativa dar-se-á ao longo do bimestre, através de debates, jogos, exercícios, a fim de auxiliar o estudante no decorrer do processo de ensino e aprendizagem.</p> <p>A avaliação somativa dar-se-á pontualmente de acordo com o calendário letivo, com os seguintes elementos: avaliação individual e avaliação em grupo, materializadas em prova objetiva e discursiva, trabalho em grupo, trabalho individual, quiz.</p>
<p><b>2º Bimestre</b> - (40/a)</p> <p>Início: 22 de Maio de 2023.</p> <p>Término: 15 de Agosto de 2023.</p>	<p><b>2o Bimestre</b></p> <p><b>1. Língua e Linguagem:</b></p> <p>1.1. Pronome; 1.2. Numeral; 1.3. Verbo;</p> <p><b>2. Literatura</b></p> <p>2.1. Romantismo em Portugal; 2.2. Realismo em Portugal;</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Cartaz; 3.2. Anúncio publicitário; 3.3. Rótulos de produtos alimentícios; 3.4. Edital.</p>
<p>25 de Julho de 2023.</p>	<p>A avaliação formativa dar-se-á ao longo do bimestre, através de debates, jogos, exercícios, a fim de auxiliar o estudante no decorrer do processo de ensino e aprendizagem.</p> <p>A avaliação somativa dar-se-á pontualmente de acordo com o calendário letivo, com os seguintes elementos: avaliação individual e avaliação em grupo, materializadas em prova objetiva e discursiva, trabalho em grupo, trabalho individual.</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>Início: 16 de Agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de Agosto de 2023</p>	<p>A Recuperação Semestral I consistirá de uma prova escrita, com questões objetivas e discursivas, nos moldes do ENEM.</p>
<p>3º Bimestre - (40/a)</p> <p>Início: 16 de Agosto de 2023</p> <p>Término: 22 de Outubro de 2023.</p>	<p><b>3o Bimestre</b></p> <p><b>1. Língua e Linguagem:</b></p> <p>1.1. Advérbio;</p> <p>1.2. Preposição;</p> <p>1.3. Conjunção;</p> <p>1.4. Interjeição.</p> <p><b>2. Literatura</b></p> <p>2.1. Realismo no Brasil;</p> <p>2.2. Literatura afro-brasileira;</p> <p>2.3. Literatura africana em Língua portuguesa.</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Notícia;</p> <p>3.2. Reportagem;</p> <p>3.3. Entrevista;</p> <p>3.4. Editorial;</p> <p>3.5. Carta Aberta;</p> <p>3.6. Carta de leitor.</p>
<p>17 de outubro de 2023.</p>	<p>A avaliação formativa dar-se-á ao longo do bimestre, através de debates, jogos, exercícios, a fim de auxiliar o estudante no decorrer do processo de ensino e aprendizagem.</p> <p>A avaliação somativa dar-se-á pontualmente de acordo com o calendário letivo, com os seguintes elementos: avaliação individual e avaliação em grupo, materializadas em prova objetiva e discursiva, trabalho em grupo, trabalho individual, quiz, jogos /ou resolução de problemas em grupo.</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>4º Bimestre - (40/a)</b></p> <p>Início: 23 de Outubro de 2023.</p> <p>Término: 06 de Fevereiro.</p>	<p><b>4o Bimestre</b></p> <p><b>1. Língua e Linguagem:</b></p> <p>1.1. Sintaxe do período simples.</p> <p><b>2. Literatura</b></p> <p>2.1. Naturalismo;</p> <p>2.2. Parnasianismo;</p> <p>2.3. Simbolismo;</p> <p>2.4. Pré-modernismo.</p> <p>2.5. Literatura africana e afro-brasileira;</p> <p>2.6. Leituras de produções de indígenas.</p> <p><b>3. Produção de texto</b></p> <p>3.1. Descrição;</p> <p>3.2. Charge;</p> <p>3.3. Gráficos.</p>
<p>19 de dezembro de 2023.</p>	<p>A avaliação formativa dar-se-á ao longo do bimestre, através de debates, jogos, exercícios, a fim de auxiliar o estudante no decorrer do processo de ensino e aprendizagem.</p> <p>A avaliação somativa dar-se-á pontualmente de acordo com o calendário letivo, com os seguintes elementos: avaliação individual e avaliação em grupo, materializadas em prova objetiva e discursiva, trabalho em grupo, trabalho individual</p>
<p>Início: 01 de fevereiro de 2024.</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024.</p>	<p>Recuperação Semestral 2 consistirá de uma prova escrita, com questões objetivas e discursivas, nos moldes do ENEM.</p>
<p>07 de Fevereiro de 2024.</p>	<p>A Verificação Suplementar será composta de uma prova escrita, preferencialmente objetiva e nos moldes do ENEM.</p>
<p><b>11) BIBLIOGRAFIA</b></p>	
<p><b>11.1) Bibliografia básica</b></p>	<p><b>11.2) Bibliografia complementar</b></p>
<p>1. BECHARA, Evanildo. <b>Moderna gramática portuguesa</b>. 40. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2022;</p> <p>2. CUNHA, C.; CINTRA, L. <b>Nova gramática do português contemporâneo</b>. 4. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2022;</p> <p>3. KOCH. I. V. <b>Introdução à Linguística Textual</b>. 4.ed. São Paulo: Contexto, 2022.</p>	<p>1. BOSI, Alfredo. <b>História concisa da literatura brasileira</b>. 56.ed. São Paulo: Cultrix, 2022;</p> <p>2. CEGALLA, Domingos Paschoal. <b>Novíssima gramática da Língua Portuguesa</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2022;</p> <p>3. COLOMER, T. <b>Andar em livros: a leitura literária na escola</b>. Trad. Laura Sandroni. São Paulo: Global, 2017;</p> <p>4. HAUSER, Arnould. <b>História social da arte e da literatura</b>. São Paulo: Martins Fontes, 2017;</p> <p>5. GERALDI, J. W. (Org.). <b>O texto na sala de aula</b>. 10. Ed. São Paulo: Ática, 2023.</p>

Karina Hernandes Neves  
Professor  
Componente Curricular Língua Portuguesa e Literatura II

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

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 15/06/2023 14:53:11.
- **Karina Hernandes Neves, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 14/06/2023 22:47:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/06/2023. 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: 459580

Código de Autenticação: b730ca8e34





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 16/2023 - Servidor/Thiago Jacomino/442800

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023 / 2º ano / Turma B

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	MATEMÁTICA
Abreviatura	MAT-II
Carga horária presencial	160h, 133h/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.)	-----
Carga horária de atividades teóricas	160h, 133h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	-----
Carga horária de atividades de Extensão	-----
Carga horária total	160h, 133h/a
Carga horária/Aula Semanal	04
Professor	THIAGO MARQUES ZANON JACOMINO
Matrícula Siape	2673374
2) EMENTA	
Contagem e Probabilidade. Função exponencial. Função logarítmica. Matrizes, determinantes e Sistemas Lineares. Estatística.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gerais:</b><ul style="list-style-type: none"><li>◦ Realizar contagem e cálculo de probabilidade de determinados eventos.</li><li>◦ Utilizar matrizes como apoio para resolução de problemas modelados por sistemas lineares.</li><li>◦ Construir e analisar gráficos das Funções Reais, bem como resolver equações em problemas que envolvam essas funções.</li><li>◦ Coletar e analisar dados</li></ul></li> <li>• <b>Específicos:</b><ul style="list-style-type: none"><li>◦ Discutir ideias e produzir argumentos convincentes.</li><li>◦ Interpretar e criticar resultados numa situação concreta.</li><li>◦ Aplicar métodos de contagem em situações problemas.</li><li>◦ Aplicar conhecimentos de matrizes, determinantes e sistemas lineares em várias situações problema.</li><li>◦ Resolver problemas que envolvam análise combinatória e probabilidade.</li><li>◦ Coletar e analisar informações em tabelas e gráficos estatísticos.</li></ul></li></ul>	
4) CONTEÚDO	

**1º BIMESTRE**

- Função exponencial
- Revisão de potenciação (definição e propriedades).
- Equações exponenciais.
- Definição de função exponencial.
- Gráfico.
- Resolução de problemas.
- Função logarítmica
- Definição e propriedades dos logaritmos.
- Equações logarítmicas.
- Definição de função logarítmica.
- Gráfico.
- Resolução de problemas.

**2º BIMESTRE**

- Matrizes
- Definição.
- Tipo de matrizes.
- Operações.
- Igualdade de matrizes.
- Definição da matriz inversa.
- Determinantes (ordem 1, 2 e 3).
- Sistemas Lineares
- Definição e soluções de equação linear.
- Solução e classificação de um sistema linear.
- Matrizes associadas ao sistema linear.
- Resolução de sistema linear por escalonamento.

**3º BIMESTRE**

- Estatística
- Medidas de Posição.
- Medidas de dispersão.
- Gráficos

**4º BIMESTRE**

- Contagem
- Princípio Fundamental da Contagem.
- Permutação simples e com repetição.
- Arranjos.
- Combinações simples.
- Probabilidade
- Experimentos aleatórios, Espaço amostral, Eventos.
- Definição de probabilidade.
- Probabilidade condicional.
- Eventos independentes.

**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) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO**

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p><b>1º Bimestre</b> - (33,33h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Função exponencial</li> <li>• Revisão de potenciação (definição e propriedades).</li> <li>• Equações exponenciais.</li> <li>• Definição de função exponencial.</li> <li>• Gráfico.</li> <li>• Resolução de problemas.</li> <li>• Função logarítmica</li> <li>• Definição e propriedades dos logaritmos.</li> <li>• Equações logarítmicas.</li> <li>• Definição de função logarítmica.</li> <li>• Gráfico.</li> <li>• Resolução de problemas.</li> </ul>
<p>09 de maio de 2023</p>	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p> <p>A avaliação será composta por 50% da nota bimestral e será realizada através de prova individual e sem consulta contemplando questões de múltipla escolha e discursivas. No decorrer do bimestre serão distribuídos 50% da nota bimestral, englobando avaliações atitudinais, pontos de atividades e testes.</p>
<p><b>2º Bimestre</b> - (33,33h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matrizes</li> <li>• Definição.</li> <li>• Tipo de matrizes.</li> <li>• Operações.</li> <li>• Igualdade de matrizes.</li> <li>• Definição da matriz inversa.</li> <li>• Determinantes (ordem 1, 2 e 3).</li> <li>• Sistemas Lineares</li> <li>• Definição e soluções de equação linear.</li> <li>• Solução e classificação de um sistema linear.</li> <li>• Matrizes associadas ao sistema linear.</li> <li>• Resolução de sistema linear por escalonamento.</li> </ul>
<p>18 de julho de 2023</p>	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p> <p>A avaliação será composta por 50% da nota bimestral e será realizada através de prova individual e sem consulta contemplando questões de múltipla escolha e discursivas. No decorrer do bimestre serão distribuídos 50% da nota bimestral, englobando avaliações atitudinais, pontos de atividades e testes.</p>

Início: 16 de agosto de 2023 Término: 18 de agosto de 2023	<b>RS1</b> A avaliação será composta por uma prova contendo 100% da pontuação, de 10 questões e valendo 10 pontos. Engloba-se todos os conteúdos trabalhos durante o semestre. A avaliação contará com questões de múltipla escolha e discursivas. Avaliação individual e sem consulta.
<b>3º Bimestre - (Xh/a)</b> Início: 16 de agosto de 2023 Término: 21 de outubro de 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estatística</li> <li>• Medidas de Posição.</li> <li>• Medidas de dispersão.</li> <li>• Gráficos</li> </ul>
10 de outubro de 2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b> A avaliação será composta por 50% da nota bimestral e será realizada através de prova individual e sem consulta contemplando questões de múltipla escolha e discursivas. No decorrer do bimestre serão distribuídos 50% da nota bimestral, englobando avaliações atitudinais, pontos de atividades e testes.
<b>4º Bimestre - (Xh/a)</b> Início: 26 de outubro de 2023 Término: 06 de fevereiro de 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contagem</li> <li>• Princípio Fundamental da Contagem.</li> <li>• Permutação simples e com repetição.</li> <li>• Arranjos.</li> <li>• Combinações simples.</li> <li>• Probabilidade</li> <li>• Experimentos aleatórios, Espaço amostral, Eventos.</li> <li>• Definição de probabilidade.</li> <li>• Probabilidade condicional.</li> <li>• Eventos independentes.</li> </ul>
19 de dezembro de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b> A avaliação será composta por 50% da nota bimestral e será realizada através de prova individual e sem consulta contemplando questões de múltipla escolha e discursivas. No decorrer do bimestre serão distribuídos 50% da nota bimestral, englobando avaliações atitudinais, pontos de atividades e testes.
Início: 01 de fevereiro de 2024 Término: 05 de fevereiro de 2024	<b>RS2</b> A avaliação será composta por uma prova contendo 100% da pontuação, de 10 questões e valendo 10 pontos. Engloba-se todos os conteúdos trabalhos durante o semestre. A avaliação contará com questões de múltipla escolha e discursivas. Avaliação individual e sem consulta.
08 de fevereiro de 2024	<b>VS</b> A avaliação será composta por uma prova contendo 100% da pontuação, de 10 questões e valendo 10 pontos. Engloba-se todos os conteúdos trabalhos durante o semestre. A avaliação contará com questões de múltipla escolha e discursivas. Avaliação individual e sem consulta.
<b>8) BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>8.1) Bibliografia básica</b>	<b>8.2) Bibliografia complementar</b>

**8) BIBLIOGRAFIA**

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.

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 em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Coordenacao Do Curso Tecnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 19/04/2023 16:55:14.
- **Thiago Marques Zanon Jacomino, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 18/04/2023 16:21:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/04/2023. 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: 442800  
Código de Autenticação: 8db9dee2ac





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 CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 3

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Microbiologia
Abreviatura	Micro
Carga horária presencial	120h, 120h/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.)	Não se aplica
Carga horária de atividades teóricas	75h, 90h/a, 75%
Carga horária de atividades práticas	25h, 30h/a, 25%
Carga horária de atividades de Extensão	Não se aplica
Carga horária total	120h, 3h/a
Carga horária/Aula Semanal	3 horas
Professor	Ligia Portugal Gomes Rebello
Matrícula Siape	1527283
2) EMENTA	
Divisão do mundo vivo: Reinos e Domínios. Histórico, importância e origem dos microrganismos. Diversidade dos microrganismos e sua relação com o ambiente, alimentos e seres humanos. Classificação, morfologia e fisiologia microbiana. Técnicas básicas de pesquisa de micro-organismos, seguindo as condutas de biossegurança. Nutrição, Metabolismo e crescimento microbiano. Classificação dos meios de cultura. Técnicas de contagem microbiana. Métodos de controle do crescimento microbiano (físicos e químicos). Fatores que influenciam a sobrevivência dos microrganismos nos alimentos (fatores intrínsecos e extrínsecos). Deterioração microbiana de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Métodos de detecção de microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos. Critérios de avaliação microbiológica e interpretação de laudos analíticos segundo os padrões microbiológicos preconizados na RDC n° 161 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

**3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR****1.1. Geral:**

Conhecer a importância dos microrganismos para humanidade e da Microbiologia em suas diferentes áreas, com ênfase na indústria de alimentos.

**1.2. Específicos:**

- Apresentar conceitos básicos de microbiologia.
- Compreender a importância do conhecimento sobre os microrganismos predominantes nas doenças veiculadas por alimentos e os microrganismos deterioradores de alimentos, bem como os critérios microbiológicos, os planos de amostragem e os limites microbianos para testes de produtos finais.
- Conhecer os principais objetivos da segurança alimentar, os regulamentos e as legislações nacionais e internacionais relevantes.
- Aplicar práticas microbiológicas facilitando o entendimento da teoria

**4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO**

Não se aplica

**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:** -

**Justificativa:** -

**Objetivos:** -

**Envolvimento com a comunidade externa:** -

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

6) CONTEÚDO	
<p><b>1. Divisão do mundo vivo: Reinos e Domínios.</b></p> <p>Histórico, importância e origem dos microrganismos.</p> <p>Diversidade dos microrganismos e sua relação com o ambiente, alimentos e seres humanos.</p> <p>Técnicas básicas de pesquisa de micro-organismos, seguindo as condutas de biossegurança.</p> <p><b>2. Classificação, morfologia e fisiologia microbiana.</b></p> <p>Coloração de GRAM</p> <p>Nutrição, Metabolismo e crescimento microbiano.</p> <p><b>3. Classificação dos meios de cultura.</b></p> <p>Técnicas de contagem microbiana.</p> <p>Métodos de controle do crescimento microbiano (físicos e químicos).</p> <p>Fatores que influenciam a sobrevivência dos microrganismos nos alimentos (fatores intrínsecos e extrínsecos).</p> <p><b>4. Deterioração microbiana de alimentos.</b></p> <p>Doenças veiculadas por alimentos.</p> <p>Métodos de detecção de microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos.</p> <p>Critérios de avaliação microbiológica e interpretação de laudos analíticos segundo os padrões microbiológicos preconizados na RDC nº 724 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.</p>	<p><b>1. Filosofia:</b> Pesquisadores que contribuíram para desenvolvimento da microbiologia.</p> <p>Geografia: Interações ambientais; Agricultura</p> <p>História: Contexto histórico das descobertas dos microrganismos; Invenção do microscópio; Influência das grandes navegações na disseminação de doenças; Fatos históricos marcantes na microbiologia.</p> <p><b>2. Língua Portuguesa:</b> Pesquisa de textos de apoio; Conhecer o gênero textual informativo.</p> <p>Química: Fermentação; Pasteurização; Produção de medicamentos.</p> <p><b>3 . Matemática:</b> Escalas métricas (micrômetro, nanômetro); Confecção de tabelas e gráficos; Noção de crescimento exponencial.</p> <p><b>4. Biologia:</b> Microscopia e Doenças.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aula expositiva dialogada</b></li> <li>• <b>Estudo dirigido</b></li> <li>• <b>Atividades em grupo ou individuais</b></li> <li>• <b>Avaliação formativa</b></li> </ul> <p>Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, projeções em data show e aula prática no laboratório de microbiologia para acompanhamento do conteúdo ministrado em sala de aula. Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através de perguntas oportunas durante a aula.</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Recursos a serem utilizados para o desenvolvimento das atividades: datashow, quadro branco de pincel e de laboratório de microbiologia (adaptado no laboratório de solos)</p>

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Conhecendo o laboratório de microbiologia (Vidrarias e Equipamentos), Preparo de vidrarias para esterilização e autoclavação.	20/04/2023 27/04/2023	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia
Preparo de Meios de Cultura e Manobras assépticas	04/05/2023 11/05/2023	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia
Coloração de GRAM	25/05/2023 01/06/2023	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Diluição seriada, Técnicas de contagem (Superfície e Profundidade)	14/09/2023 21/09/2023	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia
Métodos de detecção de microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos	07/12/2023 14/12/2023	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia

#### 10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p><b>1º Bimestre -</b> (27h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Histórico, importância e origem dos microrganismos.</li> <li>Cientistas na microbiologia</li> <li>Relembrando as diferenças celulares</li> <li>Biossegurança do Laboratório de Microbiologia</li> <li>Aulas Práticas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecendo o laboratório de microbiologia (Vidrarias e Equipamentos)</li> <li>- Preparo de vidrarias para esterilização e autoclavação.</li> <li>- Manobras assépticas</li> <li>- Preparo de Meios de Cultura</li> </ul> </li> </ol>
10 de maio de 2023	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Apresentação de Seminário</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>
<p><b>2º Bimestre -</b> (30h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Classificação, morfologia e fisiologia microbiana. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bacteriologia e Coloração de GRAM</li> <li>- Micologia</li> </ul> </li> <li>Nutrição, Metabolismo e crescimento microbiano.</li> <li>Aulas Práticas: Coloração de GRAM</li> </ol>
12 de julho de 2023	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Apresentação de Seminário</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>
<p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<p><b>RS1</b></p> <p>Avaliação formativa individual aplicada no dia 16 de agosto de 2023</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>3º Bimestre -</b> (30h/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p>1. Classificação dos meios de cultura.</p> <p>2. Técnicas de contagem microbiana.</p> <p>3. Métodos de controle do crescimento microbiano (físicos e químicos).</p> <p>4. Fatores que influenciam a sobrevivência dos microrganismos nos alimentos (fatores intrínsecos e extrínsecos).</p> <p>5. Aulas Práticas: Diluição seriada, Técnicas de contagem (Superfície e Profundidade)</p>
<p>04 de outubro de 2023</p>	<p><b>Avaliação 3 (A3)</b></p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Avaliação formativa</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>
<p><b>4º Bimestre -</b> (33h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<p>1. Deterioração microbiana de alimentos.</p> <p>2. Doenças veiculadas por alimentos.</p> <p>3. Critérios de avaliação microbiológica e interpretação de laudos analíticos segundo os padrões microbiológicos preconizados na RDC nº 724 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>4. Aulas Práticas: Métodos de detecção de microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos</p>
<p>20 de dezembro de 2023</p>	<p><b>Avaliação 4 (A4)</b></p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Avaliação formativa</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>
<p>Início: 01 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024</p>	<p><b>RS2</b></p> <p>Avaliação formativa individual aplicada no dia 01 de fevereiro de 2024</p>
<p>07 de fevereiro de 2024</p>	<p><b>VS</b></p> <p>Avaliação formativa individual</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>TORTORA, G.J; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005. 920p.</p> <p>TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5ª ed., Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 780p.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.</p>	<p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2013. 602p.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. – 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.</p> <p>RDC nº 724 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>IN nº 161 de julho de 2022 - ANVISA</p>

**Ligia Portugal Gomes Rebello**  
Professor  
Microbiologia

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

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/04/2023 14:15:37.
- **Ligia Portugal Gomes Rebello**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 05/04/2023 18:04:27.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/04/2023. 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: 439240

Código de Autenticação: 66c6cea66d





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 11/2023 - Servidor/Solciaray Paula/438707

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Projeto Integrador
Abreviatura	PI
Carga horária presencial	80h, 80h/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.)	Nenhuma
Carga horária de atividades teóricas	40h, 40h/a, 50%
Carga horária de atividades práticas	40h, 40h/a, 50%
Carga horária de atividades de Extensão	Nenhuma
Carga horária total	80h, 80h/a
Carga horária/Aula Semanal	02
Professor	Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula
Matrícula Siape	3323997
2) EMENTA	
A disciplina trabalha a elaboração e execução de projetos interdisciplinares relacionando com as disciplinas lecionadas. Participação em eventos institucionais ou demais eventos como projetos culturais do Abril Indígena, Novembro Negro, Mostra do Conhecimento e Dia Mundial da Alimentação que são eventos regulares deste campus gerando um produto acadêmico importante para desenvolver a competência.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Desenvolver a capacidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso Técnico em Alimentos por meio da execução de atividades práticas interdisciplinares;</li><li>Aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas do curso na realização das atividades práticas.</li></ul> <b>1.2. Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Desenvolver a capacidade de planejamento para identificar, analisar e programar abordagens e soluções para problemas reais;</li><li>Promover condições para que o estudante reflita criticamente sobre as informações e experiências recebidas e vivenciadas, observando os critérios profissionais e científicos.</li></ul>	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p><b>1º e 2º Bimestres:</b></p> <p>A disciplina trabalha a elaboração e execução de projetos interdisciplinares a cada bimestre relacionando com as disciplinas lecionadas. Esses projetos envolvem: o estudo sobre a profissão e o profissional de Técnico em Alimentos, estudo e conscientização sobre perdas pós-colheita e desperdício de alimentos, redação técnica científica através da elaboração de relatórios.</p> <p><b>3º e 4º Bimestres:</b></p> <p>Desenvolvimento e processamento de produtos diferenciados, incluindo formulação, embalagem, armazenamento, resíduos, operações unitárias, avaliação de riscos, avaliação sensorial. A apresentação de seminários por equipes de estudantes e elaboração de caderno tecnológico para difusão tecnológica dos produtos desenvolvidos na disciplina.</p>	<p>Sua abrangência permite a relação interdisciplinar com os conteúdos teóricos e técnicos de todos os componentes curriculares do curso Técnico em Alimentos.</p>

#### 5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

<p>Exposição oral das propostas de atividades e conteúdos com auxílio do quadro, data show. Vídeos educativos que motivem ao raciocínio e debates relacionados aos temas. Realização de aulas práticas relativas aos temas. 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>Visitas Técnicas em indústria relacionadas.</p> <p>Serão utilizados como instrumentos avaliativos: trabalhos e apresentação de seminários em grupos, execução das atividades propostas durante as aulas, avaliação de relatórios e artigos. 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

Utilização do quadro e data show e Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos para a realização das aulas práticas.
---

#### 7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Visita técnica na Xamego Bom	01/12/2023	Ônibus para deslocamento

#### 8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p><b>1º Bimestre - (20h/a)</b></p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<p>Desenvolvimento, aplicação de questionários sobre o perfil e perspectivas dos alunos quanto ao curso Técnico de Alimentos. Em posse dos resultados, os alunos irão apresentá-los em sala de aula no formato de seminário.</p> <p>Estudo sobre a profissão e o profissional de Técnico em Alimentos: histórico, origem do curso, definição, mercado de trabalho, atuação profissional, depoimentos de ex-alunos, palestra com professor fundador do curso no Campus.</p> <p>Apresentação oral em sala de aula e exposição em banners no <i>Campus</i>.</p>
<p>12 de maio de 2023</p>	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>2º Bimestre -</b> (20h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p>Estudo das perdas pós-colheita e desperdício de alimentos:</p> <p>Exposição e discussão sobre o tema, cine clube, debate (vídeo documentário), avaliação prática de desperdício de alimentos, aulas práticas, processamento de sub-produtos do processamento como alternativa para redução das perdas e desperdício, elaboração de relatório sobre o conteúdo e tema.</p> <p>Apresentação escrita e oral sobre o tema e sobre o produto processado.</p>
<p>21 de julho de 2023</p>	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p>
<p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<p><b>RS1</b></p>
<p><b>3º Bimestre -</b> (20h/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p>Elaboração de relatórios práticos e apostilas técnicas de procedimentos envolvendo as disciplinas: tecnologia de frutas e hortaliças, microbiologia de alimentos, análise de alimentos, operações unitárias, química de alimentos, além das disciplinas já estudadas no primeiro ano e iniciando o contato com as disciplinas do terceiro ano (tecnologia de carnes, leite e cereais).</p>
<p>11 de outubro de 2023</p>	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p>
<p><b>4º Bimestre -</b> (20h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2023</p>	<p>Desenvolvimento de novo produto: formulação, embalagem, armazenamento, resíduos, operações unitárias, avaliação de riscos, avaliação sensorial. Apresentação de seminários.</p> <p>Visita técnica na Indústria de Alimentos Xamego Bom para finalizar o assunto desse bimestre, proporcionando ao aluno a vivência dos processos de produção, embalagem, tratamento de resíduos, controle de qualidade.</p>
<p>15 de dezembro de 2023</p>	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 01 de fevereiro de 2023	
Término: 05 de fevereiro de 2023	RS2
09 de fevereiro de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
10.1) Bibliografia básica	10.2) Bibliografia complementar
<p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b>, Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.</p> <p>ORDONEZ, J. A. <b>Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos</b>. v.1., ARTMED, 2005.</p> <p>SILVA, C. A. B. da; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal</b>, v. 1. Viçosa-MG, Editora UFV, 2003.</p> <p>SILVA, C. A. B. da; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal</b>, v. 2. Viçosa-MG, Editora UFV, 2005.</p> <p>CHENG, L.C., DELLARETTI FILHO, O. <b>Desdobramento da função qualidade na Gestão de desenvolvimento de produtos</b>. São Paulo – SP: Editora Blucher, 2010.</p>	<p>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de alimentos - teoria e prática</b>. Viçosa: Imprensa Universitária, 1995.</p> <p>SILVA, C. O.; TASSI, E. M. M. PASCOAL, G. B. <b>Ciências de Alimentos – Princípios de Bromatologia</b>. 1 ed. Rio de Janeiro-RJ: Rubio, 2016.</p> <p>FERRETTI, C. J.; ZIBAS, D. M. L.; MADEIRA, F. R.; FRANCO, M. L.P.B. <b>Novas tecnologias, trabalho e educação. Um debate multidisciplinar</b>. Petrópolis, RJ. Editora Vozes, 2009.</p> <p>Artigos científicos.</p>

**Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula**  
Professor  
Componente Curricular Projeto Integrador

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

Coordenação Do Curso Superior De Ciência E Tecnologia De Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Valeria dos Santos Julio**, PEDAGOGO-AREA, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 13/04/2023 15:58:28.
- **Juliana Gonçalves Vidigal**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/04/2023 10:36:35.
- **Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 05/04/2023 16:19:18.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/04/2023. 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: 438707  
Código de Autenticação: 41c850399f





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 16/2023 - Servidor/Solciaray Paula/441887

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Química e Bioquímica de Alimentos
Abreviatura	QBA
Carga horária presencial	80h, 80h/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.)	Nenhuma
Carga horária de atividades teóricas	66h, 66h/a, 52,8%
Carga horária de atividades práticas	14h, 14h/a, 11,2%
Carga horária de atividades de Extensão	Nenhuma
Carga horária total	80h, 80h/a, 100%
Carga horária/Aula Semanal	02
Professor	Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula
Matrícula Siape	3323997
2) EMENTA	
Composição química dos alimentos e as modificações, desejáveis ou indesejáveis, ocorridas durante as etapas de processamento de alimentos. Identificação dos principais processos biotecnológicos aplicados no desenvolvimento de produtos alimentícios.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p><b>1.1. Geral:</b></p> <p>Adquirir conhecimentos sobre a composição química dos alimentos.</p> <p><b>1.2. Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Relacionar a composição dos alimentos com as reações químicas que ocorrem durante o processamento;</li><li>Entender os mecanismos de inibição das reações indesejáveis e possibilitar as desejáveis à tecnologia do processamento de alimentos;</li><li>Conhecer e compreender os processos biotecnológicos aplicados na produção de alimentos.</li></ul>	
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**

6) CONTEÚDO	
<p><b>1º bimestre</b></p> <p>1. Apresentação e introdução à disciplina</p> <p>2. Alimentos e composição química</p> <p>3. Água: atividade de água e teor de umidade</p> <p><b>2º bimestre</b></p> <p>4. Carboidratos: introdução e classificação</p> <p>4.1 Nomenclatura</p> <p>4.2 Polissacarídeos</p> <p>4.3 Reação de Maillard</p> <p>4.4 Escurecimento não enzimático</p> <p>4.5 Gelatinização do amido</p> <p>4.6 Caramelização de açúcares</p> <p><b>3º bimestre</b></p> <p>4.7 Gelificação da pectina</p> <p>5. Lipídeos: ácidos graxos</p> <p>5.1 Ácidos graxos</p> <p>5.2 Nomenclatura</p> <p>5.3 Rancidez hidrolítica, oxidativa e hidrogenação</p> <p><b>4º bimestre</b></p> <p>6. Propriedades químicas e tecnológicas das proteínas</p> <p>6.1 Enzimas</p> <p>7. Aditivos Alimentares</p>	<p>1. Biologia, Química, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Análise Sensorial e Físico-Química de Alimentos.</p> <p>2. Biologia, Química, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Análise Sensorial e Físico-Química de Alimentos e Microbiologia Aplicada.</p> <p>3. Biologia, Química, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Análise Sensorial e Físico-Química de Alimentos e Microbiologia Aplicada.</p> <p>4. Biologia, Química, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Análise Sensorial e Físico-Química de Alimentos e Microbiologia Aplicada.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
Explicação oral da matéria com auxílio do quadro e data show, realização de aulas demonstrativas relativas aos temas. Exercícios em classe para fixação do conteúdo. Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos por meio de perguntas oportunas durante a aula.

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
Utilização do quadro e data show e Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos para a realização das aulas práticas.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos IFF	04/05	Nenhum
Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos IFF	07/06	Nenhum
Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos IFF	29/06	Nenhum
Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos IFF	06/07	Nenhum
Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos IFF	28/09	Nenhum
Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos IFF	23/11	Nenhum
Laboratório de Análise Físico Química de Alimentos IFF	07/12	Nenhum

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p><b>1º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 20 de mar de 2023</p> <p>Término: 20 de mai de 2023</p>	<p>1. Recepção dos alunos. Apresentação da disciplina e formas de avaliação</p> <p>1.1 Alimentos e composição química</p> <p>1.2 Água: atividade de água e teor de umidade</p> <p>1.3 Teste</p> <p>1.4 Carboidratos</p> <p>1.4.1 Introdução e classificação</p> <p>1.5 Aula prática de propriedades dos carboidratos (04/05/2023)</p>
<p>11 de maio de 2023</p>	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p> <p>Prova Bimestral (5,0 pontos): 11 de maio</p> <p>Teste (3,0 pontos)</p> <p>Relatório aula prática (2,0 pontos)</p>
<p><b>2º Bimestre</b> - (24h/a)</p> <p>Início: 22 de mai de 2023</p> <p>Término: 29 de jul de 2023</p>	<p>2. Carboidratos</p> <p>2.1 Polissacarídeos</p> <p>2.2 Escurecimento não enzimático</p> <p>2.3 Aula prática de Reação de Maillard (07/06/2023)</p> <p>2.4 Gelatinização do amido</p> <p>2.5 Aula prática: gelatinização do amido: efeito da temperatura, pH, adição de sais e açúcares (29/06/2023)</p> <p>2.6 Aula prática: gelatinização do amido e caramelização de açúcares (06/07/2023)</p>
<p>20 de jul de 2023</p>	<p><b>Avaliação 2 (A2)</b></p> <p>Prova Bimestral 2 (5,0): 20 de julho</p> <p>Relatórios aulas práticas (5,0)</p>
<p>Início: 16 de ago de 2023</p> <p>Término: 18 de ago de 2023</p>	<p><b>RS1</b></p> <p>Conteúdo do 1º e 2º Bimestre</p>
<p><b>3º Bimestre</b> - (16h/a)</p> <p>Início: 16 de ago de 2023</p> <p>Término: 21 de out de 2023</p>	<p>2.7. Gelificação da pectina</p> <p>3. Lipídeos</p> <p>3.1 Ácidos graxos: nomenclatura</p> <p>3.2 Rancidez hidrolítica, oxidativa e hidrogenação.</p> <p>3.3 Aula prática de qualidade dos óleos (28/09/2023)</p>
<p>05 de out de 2023</p>	<p><b>Avaliação 1 (A1)</b></p> <p>Teste (3,0 pontos)</p> <p>Prova Bimestral (5,0 pontos): 05 de outubro de 2023</p> <p>Relatório aula prática (2,0 pontos)</p>
<p><b>4º Bimestre</b> - (20h/a)</p> <p>Início: 23 de out de 2023</p> <p>Término: 06 de dez de 2023</p>	<p>4. Propriedades Químicas e Tecnológicas das Proteínas</p> <p>4.1. Enzimas</p> <p>4.2 Aula prática: propriedades das proteínas (23/11/2023)</p> <p>4.3 Aula prática: escurecimento enzimático (07/12/2023)</p> <p>4. Apresentação de seminários de Aditivos Alimentares</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
14 de dez de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b> Relatório aula prática (2,0 pontos) Prova Bimestral (3,0 pontos): 14 de dezembro de 2023 Seminário (5,0 pontos)
Início: 01 de fev de 2023 Término: 05 de fev de 2023	<b>RS2</b> Conteúdo do 3º e 4º bimestres
08 de fev de 2023	<b>VS</b> Haverá uma revisão sobre o conteúdo para auxiliar os alunos na prova VS.
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos - teoria e prática. Viçosa: Imprensa Universitária, 1995. 332p.  BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U.A., AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial, Volume 1, Fundamentos, 1a ed., São Paulo: Ed. Edgard Blücher Ltda., 2012, 254 p.  AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial, Volume 4, Biotecnologia na Produção de Alimentos, 1a ed., São Paulo: Ed. Edgard Blücher Ltda., 2012, 523 p.	BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. São Paulo: Varela, 1989. 223p.  BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela, 1992.151p.  BRAVERMAN, J. B .S. Introduccion a la bioquímica de los alimentos. Barcelona: Omega, 1967. 355p.  ESKIN, N. M. Biochemistry of foods. 2 ed., New York: Academic Press, 1990. 557p.  FENNEMA, O. R. Food chemistry. 2.ed. New York : Marcel Dekker Inc., 1985. 991p.

**Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula**  
 Professor  
 Componente Curricular Química e Bioquímica de Alimentos

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

Coordenacao Do Curso Superior De Ciencia E Tecnologia De Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 18/04/2023 14:43:13.
- Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 16/04/2023 19:12:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/04/2023. 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: 441887  
 Código de Autenticação: 00cec8fe0f





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 5/2023 - Servidor/Marisa Ribeiro/438678

## PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos 2º B

Eixo Tecnológico: produção alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Frutas e Hortaliças
Abreviatura	TFH
Carga horária presencial	120h/a
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	60 h/a
Carga horária de atividades práticas	60 h/a
Carga horária de atividades de Extensão	
Carga horária total	120h/a
Carga horária/Aula Semanal	3h/a
Professor	Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Matrícula Siape	1748517
2) EMENTA	
Introdução à Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Fisiologia e Conservação Pós-colheita de Frutas e Hortaliças, Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<b>1.1. Geral:</b> Conhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à matéria prima vegetal, conservação, armazenamento e transformação, visando o melhor aproveitamento das matérias-primas oriundas de frutas e hortaliças.	
<b>1.2. Específicos:</b> Assinalar o estudo da fisiologia pós-colheita, apresentar os processos adotados na conservação de frutas e hortaliças; relacionar a composição de matérias-primas e seu potencial tecnológico; reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em matérias-primas e produtos de frutas e hortaliças e aplicar os conhecimentos adquiridos na teoria em práticas relacionadas aos temas abordados.	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
Não de aplica	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO		
<p>Não se aplica</p> <p>( ) Projetos como parte do currículo</p> <p>( ) Programas como parte do currículo</p> <p>( ) Prestação graciosa de serviços como parte do currículo</p> <p>( ) Cursos e Oficinas como parte do currículo</p> <p>( ) Eventos como parte do currículo</p>		
6) CONTEÚDO		
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR	
<p><b>Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças:</b> produção nacional de frutas e hortaliças, indústria de alimentos, agroindústria de produtos vegetais, atributos de qualidade em vegetais, perdas pós-colheita.</p> <p><b>Fisiologia e Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças:</b> estrutura vegetal, definição e classificação de frutos e hortaliças, ciclo vital, transformações no amadurecimento, Boas Práticas Agrícolas.</p> <p><b>Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças:</b> etileno e atividade respiratória, refrigeração, atmosfera controlada e modificada, vegetais minimamente processados.</p> <p><b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas:</b></p> <p>Processamento de geleia e doces em massa a base de frutas</p> <p>Processamento de hortaliças em conservas</p> <p>Processamento de doce de fruta em calda</p> <p>Processamento de produtos à base de tomate</p> <p><b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas:</b></p> <p>Processamento de vegetais desidratados</p> <p>Processamento de frutas cristalizadas e glaceadas</p> <p>Processamento de polpas e sucos de frutas</p> <p>Processamento de licor a base de frutas</p>	<p>Química e bioquímica de Alimentos</p> <p><b>Biologia</b></p> <p><b>Microbiologia</b></p> <p><b>Conservação de alimentos</b></p> <p><b>Embalagens</b></p> <p><b>Controle de qualidade</b></p>	
7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		
<p>Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos.</p> <p>Realização de aulas práticas 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>Visitas Técnicas em indústria relacionadas à área.</p> <p>Exercícios em classe para fixação do conteúdo e estudos dirigidos.</p> <p>Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, provas práticas em grupo, trabalhos e apresentação de seminários em grupos, estudos dirigidos e exercícios durante as aulas, relatórios de aulas práticas, relatórios de visitas técnicas.</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		
<p>Apostila e textos elaborados para a disciplina, slides, artigos científicos, livros didáticos, aulas práticas no laboratório de processamento de frutas e hortaliças.</p>		
9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
<b>1.º Bimestre</b> - 30 h/aula  Início: 20 de março de 2023  Término: 20 de maio de 2023	<p><b>Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças:</b> produção nacional de frutas e hortaliças, indústria de alimentos, agroindústria de produtos vegetais, atributos de qualidade em vegetais, perdas pós-colheita.</p> <p><b>Fisiologia e Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças:</b> estrutura vegetal, definição e classificação de frutos e hortaliças, ciclo vital, transformações no amadurecimento, Boas Práticas Agrícolas, etileno e atividade respiratória, refrigeração, atmosfera controlada e modificada</p>	
02/05/2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b>  Avaliação escrita correspondendo à 60% da nota bimestral	
<b>2º Bimestre</b> - 30 h/aula  Início: 22 de maio de 2023  Término: 29 de julho de 2023	<p><b>Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças:</b> vegetais minimamente processados</p> <p><b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas:</b>  Processamento de geleia e doces em massa a base de frutas  Processamento de hortaliças em conservas</p>	
11 de julho de 2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b>  Avaliação escrita/prática correspondendo à 60% da nota bimestral	
17/08/2023	<b>RS1</b>  Avaliação escrita com todo conteúdo do semestre.	
<b>3º Bimestre</b> - 30 h/aula  Início: 16 de agosto de 2023  Término: 21 de outubro de 2023	<p><b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas:</b>  Processamento de doce de fruta em calda  Processamento de produtos à base de tomate  Processamento de vegetais desidratados</p>	
03/10/2023	<b>Avaliação 1 (A1)</b>  Avaliação escrita/prática correspondendo à 60% da nota bimestral	

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
4º Bimestre - 30 h/aula  Início: 23 de outubro de 2023  Término: 06 de fevereiro de 2024	<b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas:</b>  Processamento de frutas cristalizadas e glaceadas Processamento de polpas e sucos de frutas Processamento de licor a base de frutas
12/12/2023	<b>Avaliação 2 (A2)</b> Avaliação escrita/prática correspondendo à 60% da nota bimestral
02/02/2024	<b>RS2</b> Avaliação escrita/prática com todo conteúdo do semestre.
07/02/2024	<b>VS</b> Avaliação escrita/prática com todo conteúdo anual.
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>CHITARRA, M.I.F., CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutas e hortaliças; Fisiologia e manuseio</b>. Lavras: UFLA, 2005. 785p.</p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b>, Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.</p> <p>ORDONEZ, J. A. <b>Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos</b>. v.1., ARTMED, 2005.</p>	<p>AGUIRRE, J.M. <b>Desidratação de Frutas e Hortaliças</b> – Manual Técnico. ITAL, 1997.</p> <p>CENCI, S.A. <b>Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem</b>. EMBRAPA, 2011.</p> <p>CORTEZ, <b>Resfriamento de Frutas e Hortaliças</b>, EMBRAPA, 2002.</p> <p>CHITARRA, M.I.F., CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário</b>. UFLA, 2006.</p> <p>LUENGO, R. F. A., CALBO, A.G. <b>Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil</b>. EMBRAPA, 2009.</p> <p>MORETTI, C.L. <b>Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças</b>, SEBRAE, 2007.</p>

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro  
Professor

Componente Curricular Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Juliana Gonçalves Vidigal  
Coordenador

CTA

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/04/2023 10:40:12.
- Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL, em 04/04/2023 15:29:19.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/04/2023. 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: 438678

Código de Autenticação: 91df2dd18c



# Documento Digitalizado Público

## Planos de Ensino 2 ALB 2023

**Assunto:** Planos de Ensino 2 ALB 2023

**Assinado por:** Juliana Vidigal

**Tipo do Documento:** Plano de Ensino Pessoal

**Situação:** Finalizado

**Nível de Acesso:** Público

**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

**Responsável pelo documento:** Juliana Goncalves Vidigal

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 15/06/2023 15:25:17.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/06/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 641462

**Código de Autenticação:** 5c31a2a28d

