



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 10/2023 - Servidor/Annaliza Souza/438743

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Biologia Aplicada II
Abreviatura	BIOAPL-II
Carga horária presencial	100h, 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.)	
Carga horária de atividades teóricas	75h, 90h/a, 75%
Carga horária de atividades práticas	25h, 30h/a, 25%
Carga horária de atividades de Extensão	
Carga horária total	100h, 120h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h30/aula semanal
Professor	Annaliza Carvalho Meneguelli de Souza
Matrícula Siape	3289606
2) EMENTA	
Características gerais e classificação dos animais e vegetais; Fisiologia animal e vegetal; Fundamentos da genética; Evolução Biológica.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: 1.1.1 - Relacionar a fisiologia e a anatomia dos principais grupos de seres vivos, caracterizando a ligação evolutiva entre eles e as bases da hereditariedade que regem a existência da vida no planeta 1.2. Específicos: 1.2.1 Identificar as características dos principais grupos de seres vivos, assim como o funcionamento de seus órgãos e sistemas. 1.2.2 Conhecer as bases da genética, discernindo o adquirido do hereditário. 1.2.3 Identificar os fatores evolutivos modernos e a importância de cada um deles na evolução dos seres vivos.	
6) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

6) CONTEÚDO	
<p>1. Introdução à genética e Sistema ABO Sanguíneo</p> <p>1.1. Primeira Lei de Mendel</p> <p>1.2. Quadro de Punnett</p> <p>1.3 Tipos de dominância</p> <p>1.4 Regras de Probabilidade</p> <p>1.5 Monoibridismo no ser humano</p> <p>1.6 Sistema ABO de grupos sanguíneos</p> <p>1.7 Sistema Rh de grupos sanguíneos</p> <p>2. Genética e Classificação dos seres vivos</p> <p>2.1 Segunda Lei de Mendel</p> <p>2.2 Sexo e Herança genética</p> <p>2.3 Interação gênica</p> <p>2.4 As aplicações da genética molecular</p> <p>2.5 Classificação dos vegetais</p> <p>2.6 Classificação dos animais</p> <p>3. Evolutiva</p> <p>3.1. As primeiras teorias</p> <p>3.2. Seleção natural</p> <p>3.3. A teoria sintética da evolução</p> <p>3.4. Genética das populações</p> <p>3.5 Formação de novas espécies</p> <p>3.6 Métodos de estudo da evolução</p> <p>3.7 Evolução humana</p> <p>4. Fisiologia Humana</p> <p>4.1. Sistema Cardiovascular</p> <p>4.2. Sistema Endócrino</p> <p>4.3 Sistema Nervoso</p> <p>4.4 Sistema Respiratório</p> <p>4.5 Sistema Digestório</p> <p>4.6 Sistema Reprodutor</p>	<p>1. Matemática</p> <p>1.1. Probabilidade</p> <p>2. Matemática</p> <p>2.1. Probabilidade</p> <p>3. História e Geografia</p> <p>3.1. Pré-história</p> <p>3.2. Formação dos continentes (Pangeia).</p> <p>4. Química e Educação Física</p> <p>4.1.Reações químicas do corpo humano</p> <p>4.2. Impactos da atividade física no sistema respiratório e cardiovascular.</p>
7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- **Aula expositiva dialogada:** É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.

- **Estudo dirigido:** É o ato de estudar sob a orientação do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i.) a resolução de questões e situações-problema, a partir do material estudado; (ii.) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo à socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes. -

- **Atividades em grupo ou individuais:** espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão, bem com apresente esses resultados para a turma.

- **Pesquisas:** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.

- **Avaliação formativa:** avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, atividades realizadas em sala de aula (individuais e em grupo), seminários e gincanas.

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).

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro, pincel, power point, livro didático, textos didáticos, artigos de divulgação científica, sementes variadas e pegadores de diferentes tamanhos.

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
1º Bimestre - (30h/a) Início: 20 de março de 2023 Término: 20 de maio de 2023	1. Introdução à genética e Sistema ABO Sanguíneo. 1.1. Primeira Lei de Mendel 1.2. Quadro de Punnett 1.3 Tipos de dominância 1.4 Regras de Probabilidade 1.5 Monoibridismo no ser humano 1.6 Sistema ABO de grupos sanguíneos 1.7 Sistema Rh de grupos sanguíneos 1.8 Teste 1.9 Avaliação 1.10. Seminário
09 de maio de 2023	Avaliação 1 (A1) Avaliação do conhecimento do aluno com situações problema e estudos de caso de forma contextualiza e interdisciplinar sempre que possível. A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p>2. Genética e Classificação dos Seres Vivos</p> <p>2.1 Segunda Lei de Mendel</p> <p>2.2 Sexo e Herança genética</p> <p>2.3 Interação gênica</p> <p>2.4 As aplicações da genética molecular</p> <p>2.5 Classificação dos vegetais</p> <p>2.6 Classificação dos animais</p> <p>2.7 Teste</p> <p>2.8 Avaliação</p> <p>2.9 Gincana</p>
<p>18 de julho de 2023</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Avaliação do conhecimento do aluno com situações problema e estudos de caso de forma contextualiza e interdisciplinar sempre que possível.</p> <p>A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.</p>
<p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<p>RS1</p> <p>Avaliação do conhecimento do aluno com situações problema e estudos de caso de forma contextualiza e interdisciplinar sempre que possível.</p> <p>A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.</p>
<p>3º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p>3. Evolução</p> <p>3.1. As primeiras teorias</p> <p>3.2. Seleção natural</p> <p>3.3 A teoria sintética da evolução</p> <p>3.4 Genética das Populações</p> <p>3.5 Formação de novas espécies.</p> <p>3.6 Métodos de estudo da evolução</p> <p>3.7 Evolução humana</p> <p>3.8 Aula Prática</p> <p>3.9 Seminário</p> <p>3.10 Prova</p>
<p>10 de outubro de 2023</p>	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Avaliação do conhecimento do aluno com situações problema e estudos de caso de forma contextualiza e interdisciplinar sempre que possível.</p> <p>A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<p>4. Fisiologia Humana</p> <p>4.1. Sistema Cardiovascular</p> <p>4.2. Sistema Endócrino</p> <p>4.3 Sistema Nervoso</p> <p>4.4 Sistema Respiratório</p> <p>4.5 Sistema digestório</p> <p>4.6 Sistema Reprodutor</p> <p>4.7 Avaliação</p> <p>4.8 Aula Prática</p> <p>4.9 Estudo dirigido</p>
<p>19 de dezembro de 2023</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Avaliação do conhecimento do aluno com situações problema e estudos de caso de forma contextualiza e interdisciplinar sempre que possível.</p> <p>A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas</p>
<p>Início: 01 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024</p>	<p>RS2</p> <p>Avaliação do conhecimento do aluno com situações problema e estudos de caso de forma contextualiza e interdisciplinar sempre que possível.</p> <p>A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.</p>
<p>07 de fevereiro de 2024</p>	<p>VS</p> <p>Avaliação do conhecimento do aluno com situações problema e estudos de caso de forma contextualiza e interdisciplinar sempre que possível.</p> <p>A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>AMABIS, J.M., MARTHO, G.R. Biologia. V. 2. 3ª ed. Editora Moderna. São Paulo, 2010.</p> <p>AMABIS, J.M.,MARTHO, G.R. Biologia. V. 3. 3ª ed. Editora Moderna. São Paulo, 2010.</p> <p>LOPES, S. Biologia. Vol.Único, Ed.Saraiva,2a ed, 2010.</p> <p>CESAR; SEZAR. Biologia.Vol.1, 4a ed, São Paulo, Ed Moderna,2009.</p>	<p>FAVARETTO, J.A., MERCADANTE, C. Biologia. Editora Moderna. São Paulo, 1999.</p> <p>ODUM, E.P. Ecology. Sunderland: Singuer Associates Inc. Publisher, 1993.</p> <p>SILVA JÚNIOR, C., SASSON, S. Biologia. V. 2. Editora Saraiva. São Paulo, 2009.</p> <p>SILVA JÚNIOR, C., SASSON, S. Biologia. V. 3. Editora Saraiva. São Paulo, 2009.</p> <p>PAULINO, Wilson Roberto. Projeto Voaz de Biologia. Vol. Único, 1aed, São Paulo, Ed Ática,2012.</p>

Annaliza Carvalho Meneguelli de Souza
 Professor
 Componente Curricular Biologia

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

Coordenacao Do Curso Tecnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Valeria dos Santos Julio**, PEDAGOGO-AREA, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 13/04/2023 15:51:23.
- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/04/2023 13:52:37.
- **Annaliza Carvalho Meneguelli de Souza**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/04/2023 16:48:52.

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: 438743

Código de Autenticação: 76ed2552fd





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/447570

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 III (Turma 3º ALB)
Abreviatura	EF-III (Turma 3º 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 movimentos. Estresse, qualidade de vida e basquetebol.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
Geral: 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.	
Específicos: <ul style="list-style-type: none">● Propiciar a compreensão de valores, tais como: a justiça, a cooperação, a solidariedade, a humildade, o respeito mútuo, a tolerância, dentre outros.● Abordar as culturas (esporte, jogos e brincadeiras, ginástica e movimentos expressivos) em nossa cultura.	
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

() 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**

1. NATAÇÃO

- 1.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Classificação da Natação;
- 1.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental da Natação no Mundo e no Brasil;;
- 1.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo da Natação
- 1.4. Adaptação ao meio líquido;
- 1.5. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativo para a pernada;
- 1.6. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativo para a braçada;
- 1.7. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativos para correção da pernada;
- 1.8. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativos para correção da braçada;
- 1.9. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Prática e Aprimoramento;
- 1.10. Planejamento, Organização e Realização de uma competição de Natação;

2. TÊNIS

- 2.1. Histórico, (Pré)Conceitos quanto ao Tênis;
- 2.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental do Tênis no Mundo e no Brasil;
- 2.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo do Tênis;
- 2.4. Apresentação e Adaptação à Raquete e aos Tipos de Bola: Empunhaduras e Batidas na Bola;
- 2.5. Introdução à Batida de Direita (Forehand): Sequência Pedagógica com Movimentos Particionados e Movimento Completo com Minijogos;
- 2.6. Introdução à Batida de Esquerda (Backhand): Sequência Pedagógica com Movimentos Particionados e Movimento completo com Minijogos;
- 2.7. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque: Sequência Pedagógica com Movimento Particionado e Movimento Completo com Jogo;
- 2.8. Introdução ao Jogo de Simples;
- 2.9. Introdução ao Jogo de Duplas;
- 2.10. Planejamento, Organização e Realização de um torneio de Tênis.

Língua Portuguesa e Literatura do Brasil

a) As características de comunicação escrita na área de saúde e/ou educação física,
b) A abordagem da capoeira na literatura do Brasil;

História

a) História da capoeira x história do Brasil;
b) Evolução histórica da natação, tênis e/ou da capoeira no mundo e no Brasil;

Geografia

A distribuição geográfica e contexto sócio-econômico-culturais da natação, tênis e/ou da capoeira no Brasil e no mundo;

Física

<p>6) CONTEÚDO</p> <p>3.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Tradição da Capoeira;</p> <p>3.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental da Capoeira de Angola, Capoeira Regional;</p> <p>3.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo da Capoeira;</p> <p>3.4. Introdução aos Ritmos de Angola e Regional;</p> <p>3.5. Introdução aos Instrumentos Musicais: Berimbau (toque de Angola, de São Bento), Pandeiro, Agogô de Castanha e Atabaque(?);</p> <p>3.6. Introdução aos Movimentos Básicos de Jogo (Ginga e Mandinga);</p> <p>3.7. Introdução aos Movimentos de Floreio (Rolê e Aú);</p> <p>3.8. Introdução aos Golpes de Defesa (Esquiva, Queda de Quatro e Negativas);</p> <p>3.9. Introdução aos Golpes de Ataque (Martelo do Alto, Bêncão, Passapé/Meia-Lua do Alto, Queixada, Meia-Lua de Compasso);</p> <p>3.10. Planejamento, Organização e Realização de uma Roda de Capoeira de Angola;</p> <p>4. (4º Bimestre) À ESCOLHER</p> <p>4.1. Consolidação do Processo de Emancipação do Aluno Através da transferência de responsabilidade quanto ao Processo Pedagógico ao longo do ano letivo:</p> <p>4.1.1. PLANEJAMENTO</p> <p>4.1.1.1. Escolha do Conteúdo (até o 1º Bim.);</p> <p>4.1.1.2. Definição de Objetivos (até o 2º Bim.);</p> <p>4.1.1.3. Elaboração do Planejamento Didático (até o 3º Bim)</p> <p>4.1.1.4. Forma de Avaliação (até o 3º Bim.)</p> <p>4.2. IMPLEMENTAÇÃO DA ESCOLHA</p> <p>4.2.1. Execução Pedagógica ao longo do 4º Bimestre Letivo</p>	<p>a) Hidrodinâmica da natação;</p> <p>b) Biomecânica da natação, tênis e/ou da capoeira.</p> <p>Química</p> <p>a) Influência do Ph e composição da água da piscina na prática da natação,</p> <p>b) pressão parcial dos gases no ar ambiente e sua influência na atividade física,</p> <p>c) Conceitos e exemplos superficiais do metabolismo dos substratos energéticos em repouso e em atividade física;</p> <p>Área do Núcleo Tecnológico</p> <p>Análise sócio-econômica-social e ambiental do profissional técnico na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.</p>
--	---

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

Atividades práticas

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

Atividades teóricas

Atividades teóricas através pesquisa e leitura de artigos, exposi o oral, seminários, debates sobre temas que envolvem a prática dos conteúdos citados, planejamento de encontros esportivo/cultural bimestrais para consolida o 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 Educa o Física (Sanches Neto, 2013), que são:

a) Econ micas e Administrativas – Economia, Marketing Administra o, Língua Estrangeira;

b) Est ticas e Filosóficas – Saúde, Arte, Filosofia, Est tica;

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;

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS, Designer, Vídeo.

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

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

Visitas Técnicas

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

Avaliação do Aluno					
Critérios			Pontuação		
Atitudinal	Presença	Assiduidade	0,75	1,0	3,0
		Pontualidade	0,25		
	Participação		1,0		
	Cooperação		1,0		
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		
TOTAL					10,0
Obs.: (*) Alguns subitens da avaliação dos conteúdos práticos e teóricos poderão sofrer alterações quanto a valores ou mesmo não serem adotados, de acordo com o bimestre, onde o equivalente de pontuação parcial ou total será(ão) remanejado(s) para outro item no mesmo conteúdo.					
Avaliação do Processo Pedagógico					
Os alunos devem avaliar o processo pedagógico a partir de três dimensões					

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS			
Quanto à Instituição	Didática	6,0	10,0
	Postura do Professor	4,0	
Quanto ao Docente	Ambiente Físico	6,0	10,0
	Ambiente Humano	4,0	
Quanto à Turma	Dedicação e Comprometimento	5,0	10,0
	Relacionamento Humano	5,0	
Obs.: Para anonimato do aluno, a avaliação do processo pedagógico será escrita e/ou digital e cada turma elegerá 2 alunos compiladores para agrupar as avaliações individuais por tema/assunto e emitir um texto único respeitando o máximo as diversas opiniões, sem exposição individual.			

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Físicos

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

Material Didático

- Projetor;
- Cronômetro;
- Material de Natação (Pranchas, Macarrão, etc.);
- Material de Tênis (Raquetes, Bolas, Rede, etc.);
- Material de Capoeira (Pandeiro, Atabaque, Agogô de Castanha, etc.);
- Equide som;
- 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>1. Educação Física III - 1º BIMESTRE LETIVO (EF-III_B1) -20/03 a 20/05/2023</p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p> <p>EF-III_B1 - DIRETRIZ: A Práxis Socioeconômica, Cultural e Ambiental na Atividade Física Aquática</p> <p>EF-III_B1 - CONTEÚDO: NATAÇÃO</p> <p>1.1. (EF-III_B1) Aula-1 (2h/a) (Teórica) - Data: 23/03/2023</p> <p>1º MOMENTO - TEMA: Apresentação da Disciplina</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresentação do Conteúdo e Planejamento Anuais da Disciplina de acordo com a Humanização Curricular da Educação da Educação Física do Ensino Médio; Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno; Esclarecimento quanto às regras para a ESCOLHA do Conteúdo do Último Bimestre e a participação discente no processo pedagógico, assumindo a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, introduzindo o aluno à vivência do protagonismo na experiência de emancipação acerca Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo. Explicação quanto à PLANILHA DE AVALIAÇÃO:

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	AVALIAÇÃO ATITUDINAL (4,0pts): Assiduidade, Pontualidade, Participação em Aula e
<p>1º Bimestre</p> <p>Início 20/03/2023</p> <p>Término 20/05/2023</p> <p>Aulas Previstas (quinta-feira)</p>	<p>Cooperação;</p> <ul style="list-style-type: none"> o AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO PRÁTICO (3,0pts): Participação nos DESAFIOS PESSOAIS INTRATURMA e nos DESAFIOS INTERCLASSE DA EF-I, ao longo do ano Letivo; o AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO TEÓRICO (3,0pts): Resumo Analítico do Artigo “Humanização Curricular da Educação Física do Ensino Médio” focado nos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno – tratados no 3º Ano do Ensino Médio – correspondentes a cada bimestre letivo. <p>2º MOMENTO - TEMA: Introdução ao conteúdo da Natação e Segurança no Meio Líquido</p> <ul style="list-style-type: none"> i. NATAÇÃO: Fundamentação Teórica; ii. Origem, Desenvolvimento e (Pré)Conceitos da Natação no Mundo, no Brasil, no IFF e no Município; iii. Regras Básicas; iv. Introdução aos Fundamentos Técnicos e de Segurança no Meio Líquido. <p>1.2. (EF-III_B1) Aula Complementar (2h/a) (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>TEMA: Integração Aluno-Servidor no Campus com Atividades Desportivas.</p> <p>1.3. (EF-III_B1) Aula-2 (2h/a) (Teórica) - Data: 30/03/2023</p> <p>TEMA: Adaptação ao Meio Líquido</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> v. Reflexões acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Ambientais Físicas: Atividade Física no Meio Líquido; vi. Visão Geral acerca dos diversos Ambientes Aquáticos possíveis para a prática da Natação; vii. Fundamentação acerca a Atividade Física no Meio Líquido. <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> viii. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos Adaptativos ao Meio Líquido; ix. Atividades de Adaptação ao Meio Líquido: Exercícios de Respiração na Borda da Piscina, Deslocamentos, de Flutuação e de Submersão. <p>1.4. (EF-III_B1) Aula-3 (2h/a) (Teórica) - Data: 06/04/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – O Deslize e Pernada de Craw</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Sociais presentes na Prática da Natação; ii. Possíveis Riscos e Vulnerabilidades atrelados à prática da Natação; iii. Introdução à Mecânica dos Flúidos Aplicada à Natação; iv. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Deslize e da Pernada do Nado Craw. <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Pernada do Nado Craw; ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores; iii. Introdução à Execução Individualizada do Fundamento Técnico do Deslize e da Pernada do Nado Craw. <p>1.5. (EF-III_B1) Aula-4 (2h/a) (Teórica) - Data: 13/04/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – A Braçada</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Econômicas envolvidas na Prática da Natação; ii. Introdução à certificação e preparação de ambientes aquáticos destinados à Natação Competitiva; iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Braçada do Nado Craw. <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Natação focada na Braçada do Nado Craw; ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores;

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO à Execução Individualizada do Fundamento Técnico da Braçada do Nado Craw.

1.6. (EF-III_B1) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo: 15/04/2023 (Quinta-feira)

TEMA: Revisão do conteúdo ministrado e/ou Recreação.

1.7. (EF-III_B1) Aula-5 (2h/a) (Teórica) - Data: 20/04/2023

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

1º MOMENTO

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

2º MOMENTO

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

1.8. (EF-III_B1) Aula-6 (2h/a) (Teórica) - Data: 27/04/2023

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – A Respiração

1º MOMENTO

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

2º MOMENTO

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

1.9. (EF-III_B1) Aula-7 (2h/a) (Teórica) - Data: 04/05/2023

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

1º MOMENTO

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

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos do Nado Craw;
- ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores;
- iii. Execução Completa do Nado Craw.

1.10. (EF-III_B1) Aula-8 (2h/a) (Teórica)

Semana de 08 a 12/05/2023

TEMA: DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO

1º MOMENTO

- i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO.

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para participação no DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO;
- ii. DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO.

1.11. (EF-III_B1) CONSELHO DE CLASSE (2h/a) - Semana de 15 a 19/05/2023

1.12. (EF-III_B1) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo 20/05/2023 (Segunda-feira)

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO (Inclusivo das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)	
	<p>Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 3^{OS} ANOS - 1º BIMESTRE</p> <p>(Computadas 2h/aulas no planejamento para as turmas com aulas 2ª feira e 2h/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>TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 1º BIMESTRE – NATAÇÃO.</p>
11 de maio de 2023	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>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.</p>
	<p>2. Educação Física III - 2º BIMESTRE LETIVO (EF-III_B2) - 22/05 a 29/07/2023</p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p> <p>EF-III_B1 - DIRETRIZ: O Antagonismo Socioeconômico, Cultural e Ambiental na Práxis da Atividade Física</p> <p>EF-III_B1 - CONTEÚDO: TÊNIS/CAPOEIRA</p> <p>2.1. (EF-III_B2) Aula-1 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 25/05/2023</p> <p>TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral e Adaptação à Raquete com a Bola;</p> <p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno; Reflexões acerca do Antagonismo socioeconômico, cultural e ambiental entre o TÊNIS E CAPOEIRA; Participação conjunta dos discentes na definição de Objetivos do CONTEÚDO ESCOLHIDO para o Último Bimestre, reforçando a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, através da experiência do aluno no planejamento do Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo na vivência deste protagonismo como contributo à sua emancipação como ser humano; Explicação quanto à AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA: Planejamento do TORNEIO INTRATURMA DE TÊNIS. <p>2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> TÊNIS: Introdução ao Tênis (Pré)Conceitos, Origem e Desenvolvimento do Tênis no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF; Principais Regras para o aprendizado do Tênis; Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis; Empunhaduras, Adaptação e Domínio de Bola com a Raquete. <p>2.2. (EF-III_B2) Aula-2 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 01/06/2023</p> <p>TEMA: Adaptação à Batida de Direita</p> <p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Batida de Direita; <p>2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis; Introdução ao Fundamento Técnico da Batida de Direita; Recreação com Minijogos. <p>2.3. (EF-III_B2) Aula-3 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 15/06/2023</p> <p>TEMA: Introdução à Batida de Esquerda</p> <p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Batida de Esquerda; <p>2º MOMENTO</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2º Bimestre</p> <p>Início 22/05/2023</p> <p>Término 29/07/2023</p> <p>Aulas Previstas (quinta-feira) 22h/a</p>	<p>Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;</p> <p>ii. Introdução ao Fundamento Técnico da Batida de Esquerda;</p> <p>iii. Recreação com Minijogos.</p>
	<p>2.4. (EF-III_B2) Aula-4 (2h/a) (Teórica e Prática) - Sábado Letivo: 17/06/2023 (Quinta-feira)</p> <p>TEMA: Introdução ao Fundamento do Saque</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Saque;</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;</p> <p>ii. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque;</p> <p>iii. Recreação com Minijogos.</p>
	<p>2.5. (EF-III_B2) Aula-5 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 22/06/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao Jogo de Simples</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica, Regras e (Pré)Conceitos acerca do Jogo de Simples.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;</p> <p>ii. Introdução ao Jogo de Simples.</p>
	<p>2.6. (EF-III_B2) Aula-6 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 29/06/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao Jogo de Duplas</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica, Regras e (Pré)Conceitos acerca do Jogo de Duplas.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;</p> <p>ii. Introdução ao Jogo de Duplas.</p>
	<p>2.7. (EF-III_B2) Aula-7 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 06/07/2023</p> <p>TEMA: Participação Atlética, Arbitragem e Suporte a uma Partida de Tênis</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica, Regras e (Pré)Conceitos acerca da Arbitragem de um Jogo de Tênis.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;</p> <p>ii. Revezamento dos alunos na participação atlética, arbitragem e suporte nos jogos.</p>
	<p>2.8. (EF-III_B2) Aula-8 (2h/a) (Prática) - Data: 13/07/2023</p> <p>TEMA: TORNEIO INTRATURMA TÊNIS</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no TORNEIO INTRATURMA DE TÊNIS.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para participação no TORNEIO INTRATURMA DE TÊNIS;</p> <p>ii. TORNEIO INTRATURMA DE TÊNIS.</p>
	<p>2.9. (EF-III_B2) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo 15/07/2023 (Quarta-feira)</p> <p>(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)</p> <p>Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 3ºS ANOS - 2º BIMESTRE</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>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE - TÊNIS.	
	<p>2.10. (EF-III_B2) Aula Complementar (2h/a) (Teórica e/ Prática) - Data: 20/07/2023</p> <p>TEMA: Revisão do conteúdo ministrado e/ou Recreação.</p> <p>2.11. (EF-III_B2) CONSELHO DE CLASSE (2h/a) - Semana de 24 a 28/07/2023</p>
20 de julho de 2023	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>AVALIAÇÃO SOMATIVA: 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>Início: 24 de julho de 2023</p> <p>Término: 24 de julho de 2023</p>	<p>RS1</p> <p>AVALIAÇÃO FORMATIVA: Prova teórica com o conteúdo teórico ofertado durante todo o 1º Semestre Letivo</p>
	<p>3. Educação Física III - 3º BIMESTRE LETIVO (EF-III_B3) - 16/08/ a 21/10/2023</p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p> <p>EF-III_B3 - DIRETRIZ: O Antagonismo Socioeconômico, Cultural e Ambiental na Práxis da Atividade Física</p> <p>EF-III_B3 - CONTEÚDO: CAPOEIRA/TÊNIS</p>
	<p>3.1. (EF-III_B3) Aula-1 (2h/a) - Data: 17/08/2023</p> <p>TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral e Introdução aos Ritmos da Capoeira e à Ginga</p> <p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno; ii. Reflexões acerca do Antagonismo socioeconômico, cultural e ambiental entre a CAPOEIRA E TÊNIS; iii. Participação conjunta dos discentes no Planejamento Didático-Pedagógico do CONTEÚDO ESCOLHIDO para o Último Bimestre, reforçando a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, através da experiência do aluno no planejamento do Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo na vivência deste protagonismo como contributo à sua emancipação como ser humano; iv. Explicação quanto à AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA: Planejamento do DESAFIO INTRATURMA DE RODA DE CAPOEIRA. <p>2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. CAPOEIRA: Introdução à Ginga e aos Ritmos de Angola e de Regional ii. Origem, (Pré)Conceitos e Desenvolvimento da Capoeira no Município, no IFF, no Brasil e no Mundo; iii. A Tradição e Principais Regras para o aprendizado da Capoeira; iv. Introdução às Palmas e aos instrumentos Agogô de Castanha e Pandeiro; v. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos da Ginga; vi. Introdução ao Movimento da Ginga. <p>3.2. (EF-III_B3) Aula-2 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 24/08/2023</p> <p>TEMA: Introdução aos Golpes de Ataque, Martelo do Alto, e de Defesa, Esquiva de Tronco e Negativa de Saída.</p> <p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpe Martelo do Alto, Esquiva de Tronco e Negativa de Saída; ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Resistência ao modelo socioeconômico-cultural da época e os desafios no cotidiano do aluno. <p>2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes Martelo do Alto e Esquiva de Tronco e Negativa de Saída; ii. Revisão do Movimento da Ginga;

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
	<p>de Saída;</p> <p>iv. Mini Roda Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.</p>
	<p>3.3. (EF-III_B3) Aula-3 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 31/08/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque, Bêncão, e de Defesa, Queda de Quatro e Negativa de Entrada.</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpe Bêncão, Queda de Quatro e Negativa de Entrada;</p> <p>ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Luta no cotidiano do aluno.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpe Bêncão Queda de Quatro e Negativa de Entrada;</p> <p>ii. Revisão da Ginga e dos Golpes Martelo do Alto, Queda de Quatro e Negativa de Entrada;</p> <p>iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes Bêncão, Queda de Quatro e Negativa de Entrada;</p> <p>iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.</p>
<p>3º Bimestre</p> <p>Início 16/08/2023</p> <p>Término 21/10/2023</p>	
<p>Aulas Previstas</p> <p>(quinta-feira)</p> <p>18h/a</p>	<p>3.4. (EF-III_B3) Aula-4 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 14/09/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao Golpes de Ataque, Passapé/Meia Lua do Alto, e Defesa, Cocorinha, e Negativas com Rolê.</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes Passapé/Meia Lua do Alto, Cocorinha e Negativas com Rolê;</p> <p>ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Dança no cotidiano do aluno.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes Passapé/Meia Lua do Alto, Cocorinha e Negativas com Rolê;</p> <p>ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente;</p> <p>iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes Passapé/Meia Lua do Alto, Cocorinha e Negativas com Rolê;</p> <p>iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.</p>
	<p>3.5. (EF-III_B3) Atividade Complementar (2h/a) - Semana de 18 a 22/09/2023</p> <p>Início e desenvolvimento dos eventos:</p> <p>XI MOSTRA DO CONHECIMENTO</p> <p>IV FEIRA DE OPORTUNIDADES</p> <p>II OLIMPÍADAS INTERCURSO DO IFF CAMPUS BOM JESUS</p>
	<p>3.6. (EF-III_B3) Aula-5 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 28/09/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque, Queixada, e de Defesa/Contra Ataque, Negativas com Martelo e Chapa do Chão e Rolê.</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes Queixada, e de Defesa/Contra Ataque, Negativas com Martelo e Chapa do Chão e Rolê;</p> <p>ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da valorização e preservação da Cultura e do Mestre de Capoeira no Brasil.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes Queixada, e de Defesa/Contra Ataque, Negativas com Martelo e Chapa do Chão e Rolê;</p> <p>ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente;</p> <p>iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes Queixada, e de Defesa/Contra Ataque, Negativas com Martelo e Chapa do Chão e Rolê;</p> <p>iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados.</p>
	<p>3.8. (EF-III_B3) Aula-6 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 05/10/2023</p> <p>TEMA: DESAFIO INTRATURMA DE CAPOEIRA</p>

	<p>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</p> <p>i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no DESAFIO INTRATURMA DE CAPOEIRA.</p> <p>b. 2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para o DESAFIO INTRATURMA DE CAPOEIRA;</p> <p>ii. DESAFIO INTRATURMA DE CAPOEIRA – Apresentações de Rodas de Capoeira.</p> <p>3.9. (EF-III_B3) CONSELHO DE CLASSE (2h/a) - Semana de 17 a 20/10/2023</p> <p>3.10. (EF-III_B3) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo: 21/10/2023 (Terça-feira)</p> <p>(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)</p> <p>Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 3ºS ANOS - 3º BIMESTRE</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>TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 3º BIMESTRE - RODAS DE CAPOEIRA.</p>
<p>05 de outubro de 2023</p>	<p>Avaliação 3 (A3)</p> <p>AVALIAÇÃO SOMATIVA: 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>4. Educação Física III - 4º BIMESTRE LETIVO (EF-III_B4) - 23/10/2023 a 06/02/2024</p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p> <p>EF-III_B4 - DIRETRIZ: O Discente como Protagonista na Práxis Pedagógica em contributo à sua EMANCIPAÇÃO no (RES)SIGNIFICAR da disciplina de EDUCAÇÃO FÍSICA quanto ao CUIDADO EM SAÚDE de SI, do OUTRO e do MUNDO para além de sua formação.</p> <p>EF-III_B4 - CONTEÚDO: _____ (ESCOLHA DISCENTE a ser definido até o final do 2º bimestre)</p> <p>4.1. (EF-III_B4) Aula-1 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 26/10/2023</p> <p>1º MOMENTO - TEMA 1: Apresentação da Disciplina</p> <p>i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno;</p> <p>ii. Reflexões acerca do(a) _____ (conteúdo escolhido) no contexto socioeconômico, cultural e ambiental;</p> <p>iii. Participação conjunta dos discentes no Planejamento Didático-Pedagógico do CONTEÚDO ESCOLHIDO para o Último Bimestre, reforçando a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, através da experiência do aluno no planejamento do Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo na vivência deste protagonismo como contributo à sua emancipação como ser humano;</p> <p>iv. Explicação quanto à AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA: Planejamento do DESAFIO INTRATURMA DE _____ (conteúdo escolhido).</p> <p>2º MOMENTO - TEMA 2: Histórico, (Pré)Conceitos, Regras e Fundamentação Teórica do(a) _____ (conteúdo escolhido)</p> <p>i. Introdução a(o) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Origem, (Pré)Conceitos e Desenvolvimento do(a) _____ (conteúdo escolhido) no Município, no IFF, no Brasil e no Mundo;</p> <p>iii. Principais Regras para o aprendizado do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>iv. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do(a) _____ (conteúdo escolhido).</p> <p>4.2. (EF-III_B4) Aula-2 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 09/11/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao(a) _____ (Tópico 1 do conteúdo escolhido a ser trabalhado na aula)</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Reflexões acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno quanto às Questões</p>

<p>4º Bimestre</p> <p>Início 23/10/2023</p> <p>Término 06/02/2024</p> <p>Aulas Previstas (quinta-feira) 20h/a</p>	<p>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO</p> <p>MOMENTO</p> <p>i. Atividades Físicas presentes na prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Visão Geral acerca dos diversos Ambientes possíveis para a prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>iii. Fundamentação Teórica Introdutiva para o(a) _____ (Tópico 1 do conteúdo escolhido).</p>
	<p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos completos e/ou particionados para o(a) _____ (Tópico 1 do conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Reforço à Execução Corporal das Atividades Anteriores;</p> <p>iii. Atividades Específicas em progressão pedagógica para o aprendizado do (a) _____ (Tópico 1 do conteúdo escolhido);</p> <p>iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.</p>
	<p>4.3. (EF-III_B4) Aula-3 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 16/11/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao(à) _____ (Tópico 2 do conteúdo escolhido a ser trabalhado na aula)</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Sociais presentes na prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Possíveis Riscos e Vulnerabilidades atrelados à prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>iii. Fundamentação Teórica Introdutiva para o(a) _____ (Tópico 2 do conteúdo escolhido).</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos completos e/ou particionados para o(a) _____ (Tópico 2 do conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Reforço à Execução Corporal das Atividades Anteriores;</p> <p>iii. Atividades Específicas em progressão pedagógica para o aprendizado do(a) _____ (Tópico 2 do conteúdo escolhido);</p> <p>iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.</p>
	<p>4.4. (EF-III_B4) Aula-4 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 23/11/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao(à) _____ (Tópico 3 do conteúdo escolhido a ser trabalhado na aula)</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Econômicas envolvidas na prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Introdução à certificação e preparação de ambientes destinados à prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>iii. Fundamentação Teórica Introdutiva para o(a) _____ (Tópico 3 do conteúdo escolhido).</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos completos e/ou particionados do(a) _____ (Tópico 3 do conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Reforço à Execução Corporal das Atividades Anteriores;</p> <p>iii. Atividades Específicas em progressão pedagógica para o aprendizado do _____ (Tópico 3 do conteúdo escolhido);</p> <p>iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.</p> <p>4.5. (EF-III_B4) Aula-5 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 30/11/2023</p> <p>TEMA: Introdução ao(à) _____ (Tópico 4 do conteúdo escolhido a ser trabalhado na aula)</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno quanto às Questões Culturais envolvidas na prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Introdução ao Planejamento de Evento e/ou Competição para o(a) _____ (conteúdo escolhido);</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO Fundamentação Teórica Introdutiva acerca do(a) _____ (Tópico 4 do conteúdo escolhido).

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos completos e/ou particionados do(a) _____ (Tópico 4 do conteúdo escolhido);
- ii. Reforço à Execução Corporal das Atividades Anteriores;
- iii. Atividades Específicas em progressão pedagógica para o aprendizado do(a) _____ (Tópico 4 do conteúdo escolhido);
- iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.

4.6. (EF-III_B4) Aula-06 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 07/12/2023

TEMA: Introdução ao(à) _____ (Tópico 5 do conteúdo escolhido a ser trabalhado na aula)

1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno presentes na ESCOLHA do(a) _____ (conteúdo escolhido) como Proposta Pedagógica de Educação Integral Humanizada;
- ii. Introdução às Principais Adaptações e Benefícios à Saúde promovidas pela prática do(a) _____ (conteúdo escolhido);
- iii. Fundamentação Teórica Introdutiva acerca do(a) _____ (Tópico 5 do conteúdo escolhido).

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos completos e/ou particionados para o(a) _____ (Tópico 5 do conteúdo escolhido);
- ii. Reforço à Execução Corporal das Atividades Anteriores;
- iii. Atividades Específicas em progressão pedagógica para o aprendizado do(a) _____ (Tópico 5 do conteúdo escolhido);
- iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.

4.7. (EF-III_B4) Aula-07 (2h/a) (Teórica e Prática) Data: 14/12/2023

TEMA: Introdução ao(à) _____ (Tópico 6 do(a) conteúdo escolhido a ser trabalhado na aula)

1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca da Vivência das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno nas Experiências Corporais do(a) _____ (Tópico 6 do(a) conteúdo escolhido) na Educação Física como preparação para a vida além da escola
- ii. Introdução às principais Adaptações Morfofisiológicas promovidas pela prática do(a) _____ (Tópico 6 do(a) conteúdo escolhido)
- iii. Fundamentação Teórica Introdutiva acerca do(a) _____ (Tópico 6 do conteúdo escolhido).

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos completos e/ou particionados para o(a) _____ (Tópico 6 do conteúdo escolhido);
- ii. Reforço à Execução Corporal das Atividades Anteriores;
- iii. Atividades Específicas em progressão pedagógica para o aprendizado do(a) _____ (Tópico 6 do conteúdo escolhido);
- iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.

4.8. (EF-III_B4) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo 16/12/2023 (Quinta-feira)

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

Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 3ºS ANOS - 4º BIMESTRE

(Computadas no planejamento para as turmas com aulas 4ª feira e como 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: DESAFIO INTERCLASSE DO 4º BIMESTRE - _____ (conteúdo escolhido).

4.9. (EF-III_B4) Aula-08 (2h/a) (Teórica e Prática)

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
	<p>1º MOMENTO</p> <p>i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no DESAFIO INTRATURMA DE _____.</p> <p>2º MOMENTO</p> <p>i. Preparação Corporal para participação no DESAFIO INTRATURMA DE _____;</p> <p>ii. DESAFIO INTRATURMA DE _____.</p> <p>4.10. (EF-III_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>AVALIAÇÃO SOMATIVA: 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>AVALIAÇÃO FORMATIVA: 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>AVALIAÇÃO FORMATIVA: 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

- | | |
|--|---|
| <p>1. DELAMARCHE, P. et al. Anatomia, fisiologia e biomecânica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>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.</p> <p>3. FRANKL, V. Sede de sentido. Tradução Henrique Elfes. 5. ed. São Paulo: Quadrante, 2016. v. 39</p> <p>4. SOUZA JÚNIOR, M. et al. Coletivo de autores: a cultura corporal em questão. Revista Brasileira de Ciências do Esporte (Impresso), v. 33, n. 2, p. 391–411, 2011.</p> <p>5. WERNECK, V. R. O Ensino Médio: Identidade e Valor. Curitiba: CRV, 2018.</p> | <p>1. AGATHÃO, B. T.; REICHENHEIM, M. E.; MORAES, C. L. DE. Qualidade de vida relacionada à saúde de adolescentes escolares. Ciência & Saúde Coletiva, v. 23, n. 2, p. 659–668, 2018.</p> <p>2. BERNARDES, A. G.; YAMAJI, B. H. S.; GUEDES, D. P. Motivos para prática de esporte em idades jovens: Um estudo de revisão. Motricidade, v. 11, n. 2, p. 163–73, 2015.</p> <p>3. CARDOSO, M. A. et al. Educação física no ensino médio: desenvolvimento de conceitos e da aptidão física relacionados à saúde. Revista Brasileira de Educação Física e Esporte, v. 28, n. 1, p. 147–161, 2014.</p> <p>4. CARVALHO, L. C. V. DE. Fatores para a motivação ou desmotivação à participação nas aulas de Educação Física. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 7, n. 27, p. 548–553–553, 2016.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. BRASIL; Câmara dos Deputados. Legislação sobre esporte. Brasília: Centro de Documentação e Informação, Edições Câmara, 2017.</p> <p>7. CARVALHO, L. C. V. DE. Fatores para a motivação ou desmotivação à participação nas aulas de Educação Física. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 7, n. 27, p. 548–553–553, 2016.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. FAIAL, C. S. G. et al. Humanização curricular da Educação Física do Ensino Médio: um relato de experiência pedagógica. Humanidades e Inovação. No prelo.</p> <p>10. FARIAS, G. Oliveira; NASCIMENTO, J. Vieira do. Educação, saúde e esporte: novos desafios à Educação Física. Ihéus: Editus, 2016.</p> <p>11. FREIRE, J. B. Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física. 5. ed. São Paulo: Scipione, 2009.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. 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.</p> <p>14. 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.</p> <p>15. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. Esporte para a vida no Ensino Médio. São Paulo: Telos, 2012.</p> <p>16. SANTOS, L. S. DOS. A obtenção e melhoria dos valores humanos por adolescentes de 14 a 17 anos, por meio do esporte, na modalidade basquetebol. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 6, n. 22, 2014.</p> <p>17. 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.</p> <p>18. RODRIGUES, S. T. et al. Aprendizagem motora baseada em demonstrações de movimento biológico. Motriz: Revista de Educação Física, v. 18, n. 4, p. 636–45, 2012.</p> <p>19. SILVA, B. O. DA. Pressupostos didáticos que norteiam a intervenção do professor de Educação Física na escola. RBFF - Revista Brasileira de Futsal e Futebol, v. 7, n. 27, p. 540–547, 2016.</p> <p>20. 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.</p> |
|--|---|

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBII, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 12/06/2023 09:10:45.
- **Cidllan Silveira Gomes Faial**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 29/05/2023 09:02:37.

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: 447570

Código de Autenticação: a927220f68





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 9/2023 - Servidor/Anna Nascimento/459859

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 Estrangeira/ Espanhol
Abreviatura	-
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.)	-
Carga horária de atividades teóricas	-
Carga horária de atividades práticas	-
Carga horária de atividades de Extensão	-
Carga horária total	66,7h, 80h/a, 100%
Carga horária/Aula Semanal	02 aulas semanais
Professor	Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento
Matrícula Siape	2398604
2) EMENTA	
El abecedário. La puntuación. Los días de la semana. Los meses. Los numerales. La hora. Saludos. Despedidas. Los arículos. Algunos heterogénicos y heterosemánticos. Los sustantivos. Los adjetivos. Los pronombres. El empleo de muy y mucho. Las preposiciones algunos adverbios y conjunciones. Algunas frases hechas. Conversaciones. Verbos regulares e irregulares. (Modo indicativo).	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Propiciar ao aluno a capacidade de ler e interpretar textos mais simples de gêneros diversos, além de aplicar as estruturas apreendidas em diferentes contextos e ampliá-las de forma criativa.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">Fazer analogias e inferências.Argumentar e justificar opiniões.Utilizar a língua espanhola na interpretação e na intervenção em situações reais ao traduzir e ao exprimir-se com clareza.Aumentar e consolidar o vocabulário ativo e passivo, através da fixação de novas palavras e expressões contidas nos textos e exercícios sobre os mesmos.Analisar o sentido dos textos, compreendendo as inter-relações de ideias e sentimentos neles expressos, de modo a resolver, com segurança, exercícios e testes de compreensão.Dominar as estruturas essenciais de afirmação, negação e interrogação.	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO

--

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Projetos como parte do currículo | <input type="checkbox"/> Cursos e Oficinas como parte do currículo |
| <input type="checkbox"/> Programas como parte do currículo | <input type="checkbox"/> Eventos como parte do currículo |
| <input type="checkbox"/> 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

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
---------------------------------	--------------------------

--	--

6) CONTEÚDO	
<p>1. El mundo hispanohablante</p> <p>1.1. Léxico: Países, nacionalidades, saludos, despedidas, presentaciones y agradecimientos; días de la semana, meses del año y estaciones del año; signos ortográficos</p> <p>1.2. Lectura: Miami, hispanoamérica en los Estados Unidos</p> <p>1.3. Escucha: El alfabeto fonético y las variantes lingüística</p> <p>1.4. Gramática: Variaciones lingüísticas, Ser / Estar / Tener / Ir en presente de Indicativo, Pronombres personales en la función de sujeto, Numerales cardinales</p> <p>1.5. Escritura: Historieta</p> <p>1.6. Componente cultural: Canción Un año (Colombia) y Refranes de los meses (España)</p> <p>2. El mundo Laboral</p> <p>2.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos</p> <p>2.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral</p> <p>2.3. Escucha: Entrevista de empleo</p> <p>2.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda);</p> <p>2.5. Escritura: Hoja de vida</p> <p>2.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y comunidad</p> <p>2.7. Gramática: Los pretéritos: indefinido e imperfecto, sustantivos, adjetivos, pronombres complemento, diacríticos</p> <p>3. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno</p> <p>3.1. Lecturas: El poder de la risa; La lección más grande del mundo</p> <p>3.2. Léxico: heterotónicos, heterosemánticos y heterogénicos</p> <p>3.3. Gramática: los pretéritos: pretérito perfecto compuesto; voseo, preposiciones, adverbios y conjunciones</p> <p>3.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible</p> <p>3.5. Habla: Diálogos comunicativos</p> <p>3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad</p> <p>4. El mundo es político: Qué también sea ético</p> <p>4.1. Lectura: Las dictaduras militares: narrativas y poemas;</p> <p>4.2. Gramática: marcadores del discurso, cantificadores muy/mucho;</p> <p>4.3. Léxico: Mundo de la política;</p> <p>4.4. Escritura: textos generales;</p> <p>4.5. Habla: La dictadura en el cine latinoamericano;</p> <p>4.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad y artistas hispanohablantes.</p>	<p>1. Geografía, História, Língua Portuguesa</p> <p>2. Língua Portuguesa e Literatura, Filosofia e Sociologia, disciplinas técnicas.</p> <p>3. Filosofia, Sociologia, Geografia, Biologia e Química, Educação Física, disciplinas técnicas.</p> <p>4. História, Geografia, Filosofia, Sociologia, Artes.</p>
7) PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<p>Ministração dos conteúdos por meio de aula expositiva e dialogada, discussões teórico-práticas sobre as leituras realizadas. Para a aplicação prática dos conteúdos analisados serão realizados trabalhos individuais e/ou em grupos, priorizando as práticas colaborativas, pesquisas e outras atividades diversificadas que envolvam as competências escritas, orais e de compreensão auditiva e leitora dos alunos. Na disciplina serão priorizadas as metodologias ativas da aprendizagem, tendo como base a aprendizagem significativa.</p> <p>As avaliações terão caráter diagnóstico e formativo para aperfeiçoamento do processo de aprendizagem.</p> <p>A Avaliação formativa ocorrerá durante todo o processo de desenvolvimento das atividades realizadas.</p> <p>Serão utilizados como instrumentos avaliativos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atividades escritas individuais, contando 40% da nota bimestral; • Trabalhos escritos em grupo, contando 40% da nota bimestral; • Apresentação de atividades diversificadas, sejam escritas ou práticas, contando 20% da nota bimestral. <p>Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da participação dos estudantes. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Sala de aula com recursos de mídias, TV, datashow, som. As atividades de caráter cultural serão realizadas no Laboratório de Linguagens.</p>

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre- (20 h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<p>1. El mundo hispanohablante</p> <p>1.1. Léxico: Países, nacionalidades, saludos, despedidas, presentaciones y agradecimientos; días de la semana, meses del año y estaciones del año; signos ortográficos</p> <p>1.2. Lectura: Miami, hispanoamérica en los Estados Unidos</p> <p>1.3. Escucha: El alfabeto fonético y las variantes lingüística</p> <p>1.4. Gramática: Variaciones lingüísticas, Ser / Estar / Tener / Ir en presente de Indicativo, Pronombres personales en la función de sujeto, Numerales cardinales</p> <p>1.5. Escritura: Historieta</p> <p>1.6. Componente cultural: Canción Un año (Colombia) y Refranes de los meses (España)</p>
<p>02 a 12 de maio de 2023</p>	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Atividades escritas e orais;</p> <p>Trabalhos em equipe;</p>
<p>2º Bimestre- (20 h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p>2. El mundo Laboral</p> <p>2.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos</p> <p>2.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral</p> <p>2.3. Escucha: Entrevista de empleo</p> <p>2.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda);</p> <p>2.5. Escritura: Hoja de vida</p> <p>2.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y comunidad</p> <p>2.7. Gramática: Los pretéritos: indefinido e imperfecto, sustantivos, adjetivos, pronombres complemento, diacríticos</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
10 a 21 de julho de 2023	Avaliação 2 (A2) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
Início: 16 de agosto de 2023 Término: 18 de agosto de 2023	RS1 Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
3º Bimestre- (20 h/a) Início: 16 de agosto de 2023 Término: 21 de outubro de 2023	3. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno 3.1. Lecturas: El poder de la risa; La lección más grande del mundo 3.2. Léxico: heterotónicos, heterosemánticos y heterogenéricos 3.3. Gramática: los pretéritos: pretérito perfecto compuesto; voseo, preposiciones, adverbios y conjunciones 3.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible 3.5. Habla: Diálogos comunicativos 3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad
02 a 11 de outubro de 2023	Avaliação 3 (A3) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
4º Bimestre- (20 h/a) Início: 23 de outubro de 2023 Término: 06 de fevereiro de 2023	4. El mundo es político: Qué también sea ético 4.1. Lectura: Las dictaduras militares: narrativas y poemas; 4.2. Gramática: marcadores del discurso, cantificadores muy/mucho; 4.3. Léxico: Mundo de la política 4.4. Escritura: textos generales 4.5. Habla: La dictadura en el cine latinoamericano 4.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad y artistas hispanohablantes
11 a 22 dezembro de 2023	Avaliação 4 (A4) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
Início: 02 de fevereiro de 2023 Término: 05 de fevereiro de 2023	RS2 Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
07 a 09 de fevereiro de 2024	VS Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografía básica	11.2) Bibliografía complementar
HERMOSO, A. Gramatica de espanol lengua extranjera . España: Edelsa. 1999. HERMOSO, A. Conjugar es fácil . España: Edelsa.1999. MARTÍN, I. Síntesis: curso de lengua española . v. 1. Editora Ática, 2009. MILANI, E. M.; GRADOVOHL, I. R. Listo: español através	COLLIN, P. H. Espanhol dicionario de negocios - Português-Espanhol / Espanhol-Português . Editora SBS, 2001. PALACIOS, M.; CATINO, G. Espanhol ensino medio, v. único . São Paulo: Scipione, 2004. (Série Parâmetros) SOUZA, J. O. Por supuesto!: Español para brasileños . v. único. São Paulo: FTD, 2003.

Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento
Professor
Componente Curricular Língua Estrangeira/ Espanhol

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

Coordenação Do Curso Técnico Em Meio Ambiente

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 15/06/2023 18:26:53.
- **Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE**, em 15/06/2023 15:28:18.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/06/2023. 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: 459859
Código de Autenticação: 844fd95ce1





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/Rafael Silva/439234

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 III
Abreviatura	Est. Filo. Socio. III
Carga horária presencial	80h, 02h/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	80h, 02h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	Não se aplica
Carga horária de atividades de Extensão	Não se aplica.
Carga horária total	80h, 02h/a
Carga horária/Aula Semanal	02h
Professores	Rafael Ferreira Tardin e Ailton Gualande Junior.
Matrícula Siape	2943295 (Rafael) 3258350 (Ailton)
2) EMENTA	

<p>2) EMENTA</p> <p>Logos (razão argumentativa) x Mito; Cosmo (universo e sua ordem); Physis (natureza e seu funcionamento). Causalidade natural x causalidade sobrenatural. Arqué (fundamento racional material do real). Metafísica. Lógica. Idealismo/Realismo. Teoria do Conhecimento. Ética. Política. Estética. Existência.</p> <p>1. Cultura, poder e política</p> <p>1.1. Cultura: aspectos antropológicos</p> <p>1.2. Miscigenação brasileira e o mito da democracia racial</p> <p>1.3. Bens culturais e cultura material e imaterial</p> <p>1.4. Democracia, poder e política</p> <p>1.5. Estado e política brasileira</p> <p>2. Cidadania, violência e sociedade da informação</p> <p>2.1. Cidadania e direitos humanos</p> <p>2.2. Movimentos sociais</p> <p>2.3. Violência e criminalidade</p> <p>2.4. Sociedade da informação e mundo virtual</p>
<p>3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR</p> <p>Introduzir o pensamento filosófico-científico e estimular o aprendizado do pensamento analítico reflexivo; abordar a Filosofia como um dos fundamentos da Civilização Ocidental e matriz da racionalidade das ciências; desenvolver de modo socrático o questionamento crítico indispensável tanto para o desenvolvimento do conhecimento científico-tecnológico como para autonomia intelectual/consciência social nas sociedades democráticas; e construir oportunidades de reflexão sobre os valores éticos, das experiências estéticas e a busca de sentido da existência.</p> <p>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.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>
<p>4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO</p> <p>Não se aplica.</p>
<p>5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO</p> <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>Resumo:</p> <p>Não se aplica.</p>
<p>Justificativa:</p> <p>Não se aplica.</p>

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Objetivos:

Não se aplica.

Envolvimento com a comunidade externa:

Não se aplica.

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. A origem do pensamento filosófico-científico (Grécia séc. VI a.C.);</p> <p>1.1. Razão (pensamento lógico-demonstrativo) x Mito (pensamento mágico-esotérico);</p> <p>1.2. Universo e Natureza explicados em termos racionais (causalidade natural/fundamento racional-material); O caráter crítico da investigação racional; Os primeiros filósofos: Tales, Heráclito, Parmênides e Demócrito.</p> <p>2. O período clássico:</p> <p>2.1. Sócrates: a dúvida reflexiva e o papel do diálogo;</p> <p>2.2. Platão e a Teoria das Ideias (Idealismo): Leitura e debate do Banquete e da Alegoria da Caverna.</p> <p>3. Aristóteles e os tipos do conhecimento:</p> <p>3.1. Teórico, Prático e Técnico;</p> <p>3.2. A origem da lógica (identidade, não-contradição, 3º excluído e o silogismo);</p> <p>3.3. O realismo filosófico e as etapas do processo de conhecimento.</p> <p>4. As escolas helênicas:</p> <p>4.1. Epicurismo;</p> <p>4.2. Estoicismo.</p>	<p>1. História, Sociologia e Introdução à metodologia científica;</p> <p>2. História, Sociologia e Introdução à metodologia científica;</p> <p>3. História, Sociologia e Introdução à metodologia científica;</p> <p>4. História, Sociologia e Introdução à metodologia científica</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

- **Aula expositiva dialogada** - Exposição do conteúdo acompanhado por instantes de provocação onde os estudantes são levados a questionarem, interpretarem e discutirem o material de estudado;
- **Avaliação formativa** - Provas e exercícios por escrito individuais e trabalhos escritos em dupla.

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Livro didático, textos, quadro branco.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Não se aplica.	Não se aplica.	Não se aplica.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
1º Bimestre - (02h/a) Início: 20 de Março de 2023 Término: 20 de Maio de 2023	20/03 - introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica; 27/03 - A verdade enquanto objeto de estudo filosófico; 03/04 – Cosmologia 10/04 – Exercício avaliativo 01 (Teste, valor 4,0) 17/04 – Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade 24/04 - Distinções e aproximações dentro da cosmologia 08/05 - Exercício Avaliativo 02 (Prova Valor 6,0)
	Avaliação 1 (A1) 11/05 – Exercício avaliativo (Teste) 10/04 – Exercício avaliativo: Uma avaliação em grupo com o valor de 4,0 pontos; (Prova) 08/05 - Exercício avaliativo: - Uma avaliação individual com o valor de 6,0 pontos
2º Bimestre - (02h/a) Início: 22 de Maio de 2023 Término: 29 de Julho de 2023	(22/05) – Sócrates e a Maiêutica (29/05) - Sócrates e os Sofistas (05/06) - A importância dos Sofistas (12/06) – Platão e sua Metafísica (19/06) – A Imagem da Caverna (26/06) - Exercício Avaliativo (Teste, valor 4,0) (03/07) – Aristóteles e suas divergências com Platão (10/07) - Exercício avaliativo (Prova)
Semana de Provas: 10 de Julho - Exercício avaliativo (Prova, valor 6,0)	Avaliação 2 (A2) Critérios de avaliação: (Prova) Exercício avaliativo: - Uma avaliação individual com o valor de 6,0 pontos
Início: 16 de Agosto de 2023 Término: 18 de Agosto de 2023	RS1 - Avaliação escrita individual com a matéria estudada no período dos dois bimestres.
3º Bimestre - (02h/a) Início: 16 de Agosto de 2023 Término: 21 de Outubro de 2023	21/08 - Cultura, poder e política; 28/08 - Cultura: aspectos antropológicos; 04/09 - Miscigenação brasileira e o mito da democracia racial; 11/09 - Bens culturais e cultura material e imaterial I; 25/09 - Democracia, poder e política I;
Semana de Provas: 02 a 06 - 09 a 11 de Outubro de 2023	21/08 - Estado e política brasileira I; 28/08 - Estado e política brasileira II; 04/09 - Democracia, poder e política II; 11/09 - Bens culturais e cultura material e imaterial II 25/09 - Cultura, poder e política II;
Semana de Provas: 02 a 06 - 09 a 11 de Outubro de 2023	Avaliação 1 (A1) Critérios de avaliação: (Teste) 11/09 – Exercício avaliativo: Uma avaliação em grupo com o valor de 4,0 pontos; (Prova) 02/10 - Exercício avaliativo: - Uma avaliação individual com o valor de 6,0 pontos

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
4º Bimestre - (02h/a) Início: 23 de Outubro de 2023 Término: 06 de Fevereiro de 2024	23/10 - Cidadania, violência e sociedade da informação 30/10 - Cidadania e direitos humanos 06/11 - Movimentos sociais; 13/11 - Violência e criminalidade I; 27/11 - Violência e criminalidade II; 04/12 - ociedade da informação e mundo virtual;
08 de Fevereiro de 2023	Avaliação 2 (A2) Critérios de avaliação: (Teste) 13/11 – Exercício avaliativo: Uma avaliação em grupo com o valor de 4,0 pontos; (Prova) 11/12 - Exercício avaliativo: - Uma avaliação individual com o valor de 6,0 pontos
Início: 01 de Fevereiro de 2024 Término: 05 de Fevereiro de 2024	RS2 - Avaliação escrita individual com a matéria estudada no período dos terceiro e quarto bimestres.
07 de Fevereiro de 2024	VS - Avaliação escrita individual com a matéria estudada no período dos quatro bimestres.

11) BIBLIOGRAFIA

11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>BRÉHIER, É. História da filosofia. v. 7. São Paulo: Mestre Jou, 2003.</p> <p>COMPARATO, B. K. Sociologia Geral. 2. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010.</p> <p>COSTA, M. C. C. Sociologia – Introdução à ciência da sociedade 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>DESCARTES. Meditações sobre Filosofia Primeira. Campinas: CEMODECON, IFCH/Unicamp, 2004.</p> <p>DOMINGUES, J. M. Teorias sociológicas no século XX. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. 6ª. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2005.</p> <p>GILSON, E. A filosofia na Idade Média. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>SANTO AGOSTINHO. Confissões. São Paulo: Nova Cultural, 1999.</p> <p>GILSON, E. História da filosofia cristã. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</p> <p>CHATELET, F. A filosofia medieval do século I ao século XV. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.</p> <p>GUIZZO, J. Introdução à Sociologia. São Paulo: Companhia Ed. Nacional, 2009.</p> <p>KANT, E. Prolegômenos. São Paulo: Abril Cultural, 1974.</p> <p>OLIVEIRA, L. F; DA COSTA, R. C. R. Sociologia para jovens do século XXI. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2016.</p> <p>TOMAZI, N. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Atual, 2007.</p>	<p>bibliografia complementar</p> <p>LEBRUN, G. Kant e o fim da metafísica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> <p>LOCKE, J. Ensaio acerca do entendimento humano. São Paulo: Nova Cultural, 1991.</p> <p>MARCELINO, N. Introdução às ciências sociais. 9. ed. Campinas/SP: Papyrus, 2000.</p> <p>MARCONDES, D. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia? 38 ed. São Paulo: Brasiliense, 1988. (Coleção Primeiros Passos, n. 57).</p> <p>MOURA, C. A. R. de. Racionalidade e crise: estudos de filosofia moderna e contemporânea. São Paulo: Discurso Editorial, 2001.</p> <p>REALE, G., ANTISERI, D. História da filosofia: patrística e escolástica. São Paulo: Paulus, 2005.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. História da filosofia: do humanismo a Kant. São Paulo: Paulinas, 1990.</p> <p>RUSSELL, B. História da filosofia ocidental. São Paulo: Companhia Nacional, 1977.</p> <p>AQUINO, SANTO TOMÁS. O ente e a essência. São Paulo: Abril Cultural, 1973.</p> <p>TEIXEIRA, L. Ensaio sobre a moral de Descartes. São Paulo: Brasiliense, 1990.</p>

Rafael Ferreira Tardin da Silva e Ailton Gualande Junior

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 Goncalves Vidigal**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/04/2023 14:13:34.
- **Ailton Gualande Junior**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 05/04/2023 17:54:46.
- **Rafael Ferreira Tardin da Silva**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 05/04/2023 17:51:19.

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: 439234

Código de Autenticação: ec6be79aae





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

PLANO DE ENSINO CCSECCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 31

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Física 3
Abreviatura	FIS3
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.)	0h, 0h/a, 0%
Carga horária de atividades teóricas	0h, 0h/a, 0%
Carga horária de atividades práticas	0
	h, 0h/a, 0%
Carga horária total	66,7h, 80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	ANA CECILIA SOJA
Matrícula Siape	1107379
2) EMENTA	
Eletromagnetismo. Física Moderna.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p>1.1. Geral:</p> <p>Reconhecer a importância da Física à formação cultural do homem moderno, não só em virtude do grande desenvolvimento tecnológico do mundo atual, como também da Física do dia-a-dia. Desenvolver a capacidade de raciocínio crítico-científico à resolução de problemas práticos do cotidiano. Familiarizar o estudante com os métodos teóricos utilizados para investigar tais fenômenos.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Transmitir uma visão científica e moderna dos processos físicos ligados ao Eletromagnetismo, (efeitos elétricos), e a Física Moderna (efeitos tecnológicos) que ocorrem na natureza.• Conceituar e reconhecer as grandezas físicas advindas das leis da Mecânica Clássica, bem como as conservações do movimento e energia.	
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 es aplica.

Justificativa:

Não es aplica.

Objetivos:

Deve expressar o que se quer alcançar com as atividades curriculares de Extensão

Envolvimento com a comunidade externa:

Não es aplica.

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE

RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

6) CONTEÚDO	
<p>1. Eletrostática (1º BIMESTRE)</p> <p>a. Cargas Elétricas</p> <p>b. Condutores e Isolantes</p> <p>c. Lei de Coulomb – Força Elétrica, Campo Elétrico</p> <p>d. Potencial Elétrico</p> <p>e. Diferença de Potencial</p> <p>f. Tensão Elétrica e Campo Uniforme</p> <p>2. Eletrodinâmica (2º BIMESTRE)</p> <p>a. Corrente Elétrica</p> <p>b. Resistência Elétrica e Circuitos Simples</p> <p>c. Potência Elétrica</p> <p>d. Associação de resistências</p> <p>3. Magnetismo (3º BIMESTRE)</p> <p>a. Fenômenos Magnéticos</p> <p>b. Campo Magnético por corrente</p> <p>c. Campo Magnético de um Condutor Retilíneo</p> <p>d. Campo Magnético da Espira e Solenóide</p> <p>e. Força magnética</p> <p>f. Força Eletromotriz Induzida</p> <p>g. A Lei de Faraday</p> <p>h. A Lei de Lenz</p> <p>i. Espectro eletromagnético</p> <p>4. Física Moderna (4º BIMESTRE)</p> <p>a. Relatividade Restrita</p> <p>b. Dualidade onda partícula</p> <p>c. Introdução à Quântica</p>	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- **Aula expositiva dialogada:** É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretarem e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.

- **Estudo dirigido:** É o ato de estudar sob a orientação e diretividade do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i) resolução de questões e situações-problema, a partir do material estudado; (ii) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo à socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes ante a realidade vida.

- **Atividades em grupo ou individuais:** espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.

- **Pesquisas:** Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.

- **Avaliação formativa:** Avaliação processual e contínua de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupos entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, questionamentos em aulas e trabalhos em grupos.

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).

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

- o Quadro branco;
- o Computador pessoal;
- o Projetor multimídia;
- o Pincel para quadro branco;
- o Ambiente virtual de aprendizado;
- o Laboratório de Física.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Não se aplica		
10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 20 de março de 2023 Término: 20 de maio de 2023	1. Eletrostática a. Cargas Elétricas b. Condutores e Isolantes c. Lei de Coulomb – Força Elétrica, Campo Elétrico d. Potencial Elétrico e. Diferença de Potencial f. Tensão Elétrica e Campo Uniforme	
09 de maio de 2023	Avaliação 1 (A1) Prova dissertativa, individual sem consulta.	
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 22 de maio de 2023 Término: 29 de julho de 2023	2. Eletrodinâmica a. Corrente Elétrica b. Resistência Elétrica e Circuitos Simples c. Potência Elétrica d. Associação de resistências	
11 de julho de 2023	Avaliação 2 (A2) Prova dissertativa, individual sem consulta.	
Início: 16 de agosto de 2023 Término: 18 de agosto de 2023	RS1 Prova dissertativa, individual sem consulta.	
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 16 de agosto de 2023 Término: 21 de outubro de 2023	3. Magnetismo a. Fenômenos Magnéticos b. Campo Magnético por corrente c. Campo Magnético de um Condutor Retilíneo d. Campo Magnético da Espira e Solenóide e. Força magnética f. Força Eletromotriz Induzida g. A Lei de Faraday h. A Lei de Lenz i. Espectro eletromagnético	
10 de outubro de 2023	Avaliação 3 (A3) Prova dissertativa, individual sem consulta.	
4.º Bimestre - (20h/a) Início: 23 de outubro de 2023 Término: 06 de fevereiro de 2024	4. Física Moderna a. Relatividade Restrita b. Dualidade onda partícula c. Introdução à Quântica	
11 de dezembro de 2023	Avaliação 4 (A4) Prova dissertativa, individual sem consulta.	

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 01 de fevereiro de 2023 Término: 05 de fevereiro de 2023	RS2 Prova dissertativa, individual sem consulta.
07 de fevereiro de 2024	VS Prova dissertativa, individual sem consulta.
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
MARTINI, G.; SPINELLI, W.; REIS, W.S.; SANT'ANA, B. Conexões com a Física. Vol. 3, 2a edição. São Paulo: Editora Moderna 2013. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física - Volume 3, 8a edição. São Paulo: Editora Scipione, 2012. RAMALHO JÚNIOR, F.; FERRARO, N. G; TOLEDO, P. A.. Os Fundamentos da Física: Mecânica. V. 3. 9a ed. São Paulo: Moderna, 2007.	BONJORNO, R.A.; BONJORNO, J.R./ BONJORNO, V.; RAMOS, C.M. Física Completa – Volume único – 3a edição. Editora FTD – São Paulo. GUIMARÃES, O.; CARRON, W. As faces da Física - Volume único - 3a edição. Editora Moderna – São Paulo. HELOU, GUALTER e NEWTON. Tópicos de Física, V. 3. 19a ed. São Paulo: Saraiva, 2012. SAMPAIO, J.L.; CALÇADA, C.S. Universo da Física – Volume 3, 2a edição Editora Saraiva – São Paulo, 2005. SANT'ANNA, B.; MARTINI, G.; REIS, H. C.; SPINELLI, W. Conexões com a Física - 3o ano. São Paulo: Moderna, 2010.

Ana Cecilia Soja
Professora
Física 3

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora

Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenação Do Curso Superior De Engenharia De Computação

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 12/06/2023 08:47:50.
- Ana Cecilia Soja, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE COMPUTAÇÃO, em 09/05/2023 18:12:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 09/05/2023. 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: 449454
Código de Autenticação: 36be85d468





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/Rogério Fernandes/448597

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano: 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	História
Abreviatura	HISTO III
Carga horária presencial	66,6h, 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	66,6h, 80h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	Não se aplica
Carga horária de atividades de Extensão	Não se aplica
Carga horária total	66,6h, 80h/a
Carga horária/Aula Semanal	02h/a
Professor	Rogério Ribeiro Fernandes
Matrícula Siape	1819411
2) EMENTA	
<p>Modo-de-produção, infraestrutura, superestrutura, política, econômica, globalização. Identificar o processo histórico de surgimento e consolidação do modo-de-produção capitalista e suas respectivas políticas econômicas. Desenvolvimento do capitalismo em suas concepções, influências e transformações sociais, econômicas, políticas, culturais e militares. Conflitos gerados no seio das disputas entre nações e interesses econômicos. As diversas produções da cultura – as linguagens, as artes, a filosofia, a religião, as ciências, as tecnologias e outras manifestações sociais – nos contextos históricos de sua constituição e significação. As 81 transformações na sociedade brasileira dentro de um processo histórico mundial. Identificar os fatores internos que motivaram transformações na sociedade brasileira. Contexto político-social e econômico atual da sociedade brasileira, relacionando-o com nosso processo histórico.</p>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p>1.1. Geral:</p> <ul style="list-style-type: none">Definir conceitos e problemas de História Econômica, Política, Social e Cultural;Caracterizar a História, simultaneamente, enquanto ciência e processo;Relacionar o processo histórico com o desenvolvimento do conhecimento científico. <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">Examinar o processo histórico da crise do Império do Brasil, enfatizando questões de ordem religiosa, militar e abolicionista.Caracterizar o processo da abolição da escravidão e de substituição de mão de obra escrava no Brasil.Relacionar o ideário positivista com o processo de proclamação do regime republicano no Brasil.Identificar e diferenciar os projetos republicanos dos positivistas, liberais e jacobinos.Conceituar República, Presidencialismo, Parlamentarismo, Federalismo, Entes Federativos.Caracterizar a cidadania política no Brasil a partir da Constituição da República de 1891.Caracterizar o processo histórico da República da Espada.Analisar, de modo contextualizado, as revoltas da Primeira República: Revolução Federalista, Guerra de Canudos, Revolta da Vacina, Revolta de Juazeiro, Guerra do Contestado e Revolta da Chibata.Examinar o processo histórico da República Oligárquica.Conceituar Oligarquia, Coronelismo, Voto de Cabresto, Política dos Governadores, Política do Café com Leite;	

3) OBJETIVO GERAL: Caracterizar e problematizar questões de ordem econômica como: economia agroexportadora, processos de industrialização no RJ e SP, Encilhamento, Funding Loan, Convênio de Taubaté.

- Caracterizar e problematizar questões de ordem social: crescimento urbano e novas classes sociais; movimento operário; processo de favelização; conflitos rurais e urbanos;
- Examinar o Movimento Tenentista.
- Definir os conceitos de Fascismo, Nazismo e Totalitarismo;
- Caracterizar e problematizar o processo de ascensão e consolidação de regimes totalitários na Europa;
- Diferenciar o Eixo e os Aliados, sinalizando para as semelhanças e contradições inerentes aos seus países membros;
- Caracterizar a mundialização do conflito armado e das consequências geopolíticas da Segunda Guerra Mundial.
- Analisar o processo histórico da Segunda Revolução Industrial, apontando para inovações tecnológicas, concentração capitalista, aprofundamento de desigualdades sociais e novas propostas de organização social.
- Conceituar Imperialismo.
- Compreender o processo histórico da expansão imperialista, relacionando-o com a Segunda Revolução Industrial e apontando para conflitos entre países imperialistas que desembocaram na Primeira Guerra Mundial.
- Relacionar a expansão imperialista com o desenvolvimento de teorias de conteúdo racista, particularmente o Darwinismo Social.
- Identificar e diferenciar os projetos republicanos dos positivistas, liberais e jacobinos.
- Conceituar República, Presidencialismo, Parlamentarismo, Federalismo, Entes Federativos.
- Caracterizar a cidadania política no Brasil a partir da Constituição da República de 1891.
- Caracterizar o processo histórico da República da Espada.
- *Analisar, de modo contextualizado, as revoltas da Primeira República: Revolução Federalista, Guerra de Canudos, Revolta da Vacina, Revolta de Juazeiro, Guerra do Contestado e Revolta da Chibata.*
- Examinar o processo histórico da República Oligárquica.
- Conceituar Oligarquia, Coronelismo, Voto de Cabresto, Política dos Governadores, Política do Café com Leite;
- Caracterizar e problematizar questões de ordem econômica como: economia agroexportadora, processos de industrialização no RJ e SP, Encilhamento, *Funding Loan*, Convênio de Taubaté.
- Caracterizar e problematizar questões de ordem social: crescimento urbano e novas classes sociais; movimento operário; processo de favelização; conflitos rurais e urbanos;
- Examinar o Movimento Tenentista.
- Definir os conceitos de Fascismo, Nazismo e Totalitarismo;
- Caracterizar e problematizar o processo de ascensão e consolidação de regimes totalitários na Europa;
- Diferenciar o Eixo e os Aliados, sinalizando para as semelhanças e contradições inerentes aos seus países membros;
- Caracterizar a mundialização do conflito armado e das consequências geopolíticas da Segunda Guerra Mundial.
- Caracterizar e problematizar o processo histórico de consolidação do regime republicano no Brasil, durante a Primeira República e a Era Vargas;
- Examinar o processo histórico da Segunda Guerra Mundial
- Diferenciar o Mundo Capitalista e o Império Soviético, apontando para suas características e contradições;
- Definir Guerra Fria e caracterizar seus desdobramentos na ordem geopolítica;
- Caracterizar a Política de Boa Vizinhança, adotada pelos EUA em relação à América Latina;
- Caracterizar os efeitos da Guerra Fria no cenário político brasileiro, entre o Governo Dutra e a Ditadura Civil e Militar;
- Conceituar Populismo;
- Definir Desenvolvimentismo;
- Examinar o programa desenvolvimentista do Governo JK, apontando para suas características e contradições;
- Examinar as diferentes formas de resistência aos governos ditatoriais;
- Caracterizar o processo histórico de independência de países nos continentes africano e asiático.
- Conceituar e problematizar ditadura e democracia;
- Caracterizar e problematizar o processo de formação de governos ditatoriais na América, na África e particularmente no Brasil, relacionando-o com o contexto da Guerra Fria;
- Caracterizar o processo de ascensão e crise da ditadura civil e militar no Brasil.
- Caracterizar e problematizar o processo de redemocratização ocorrido em Portugal, na Espanha, na América Latina e especificamente no Brasil;
- Relacionar esse processo de redemocratização com uma nova conjuntura mundial;
- Conceituar Redemocratização;
- Examinar o processo histórico do conflito entre judeus e palestinos, no Oriente Médio;
- Caracterizar e problematizar o processo que culminou com a desintegração da URSS e do Bloco Comunista, apontando para o fim da Guerra Fria;
- Conceituar *Perestroika* e *Glasnost*;
- Caracterizar e problematizar o processo de construção de uma nova ordem mundial a partir da desintegração do Império Soviético, apontando para a hegemonia norte-americana, para os dilemas da globalização e para a emergência de novos conflitos étnicos, religiosos e políticos;

3) O caráter contemporâneo do processo histórico e consolidação de uma ordem democrática no Brasil Contemporâneo.

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

6) CONTEÚDO	
<p>PRIMEIRO BIMESTRE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crise do Império 2. Segunda Revolução Industrial 3. Expansão Imperialista 4. Primeira Guerra Mundial 2. Primeira República 3. Revolução de 30 4. Os Fascismos 5. Segunda Guerra Mundial <p>SEGUNDO BIMESTRE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Primeira República 2. Revolução de 30 3. Revolução Russa 4. EUA: Grande Potência 5. Grande Depressão e <i>New Deal</i> 6. Os Fascismos <p>TERCEIRO BIMESTRE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crise da República Oligárquica 2. Era Vargas 3. Do Governo Dutra ao Governo JK 4. Populismo na América Latina 5. Segunda Guerra Mundial 6. Guerra Fria 7. Processo de Independência na África e na Ásia <p>QUARTO BIMESTRE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Governos Militares na América Latina 2. Nova República no Brasil 3. Fim da Guerra Fria e Nova Ordem Mundial 4. Conflitos no Oriente Médio 	<p>Geografia: trabalho com mapas mostrando mudanças geopolíticas decorrentes de processos históricos como Imperialismo, Primeira Guerra Mundial, Segunda Guerra Mundial e Guerra Fria.</p> <p>Sociologia e Filosofia: referência a movimentos de ideias racistas do final do século XIX, ao socialismo, ao positivismo, ao liberalismo, ao fascismo, ao nazismo.</p> <p>Literatura e Artes Visuais: referência a movimentos artísticos como romantismo, expressionismo, modernismo; utilização de trechos de obras literárias e de artes visuais como ferramentas para o entendimento de processos históricos específicos.</p> <p>Disciplinas técnicas de Alimentos: referência ao progresso das técnicas de produção alimentícia que marcou processos históricos como Segunda Revolução Industrial, Primeira Guerra Mundial, Segunda Guerra Mundial e Guerra Fria.</p>
7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- | Aula expositiva dialogada
- Atividades e grupo ou individuais
- Avaliação formativa

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

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

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

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Sítios Históricos do município de Quissamã-RJ	Maior/2023	Micro ônibus

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<p>1. Crise do Império</p> <p>2. Primeira República</p> <p>3. Revolução de 30</p> <p>4. Os Fascismos</p> <p>5. Segunda Guerra Mundial</p>
<p>08 a 12 de maio de 2023</p>	<p>Avaliação 1 (P1)</p> <p>Prova individual de interpretação e conteúdo</p>
<p>2º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p>1. Segunda Revolução Industrial</p> <p>2. Expansão Imperialista</p> <p>3. Primeira Guerra Mundial</p> <p>4. Revolução Russa</p> <p>5. EUA: Grande Potência</p> <p>6. Grande Depressão e <i>New Deal</i></p>
<p>17 a 21 de julho de 2023</p>	<p>Avaliação 1 (P2)</p> <p>Prova individual de interpretação e conteúdo</p>
<p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<p>RS 1</p> <p>Prova individual de interpretação e conteúdo</p>
<p>3º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p>1. Crise da República Oligárquica</p> <p>2. Era Vargas</p> <p>3. Do Governo Dutra ao Governo JK</p> <p>4. Populismo na América Latina</p> <p>5. Segunda Guerra Mundial</p> <p>6. Guerra Fria</p> <p>7. Processo de Independência na África e na Ásia</p>
<p>09 a 16 de outubro de 2023</p>	<p>Avaliação 1 (P3)</p> <p>Prova individual de interpretação e conteúdo</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
4º Bimestre - (20h/a) Início: 23 de outubro de 2023 Término: 06 de fevereiro de 2024	1. Governos Militares na América Latina 2. Nova República no Brasil 3. Fim da Guerra Fria e Nova Ordem Mundial 4. Conflitos no Oriente Médio
18 a 22 de dezembro de 2023	Avaliação 1 (P4) Prova individual de interpretação e conteúdo
Início: 01 de fevereiro de 2024 Término: 05 de fevereiro de 2024	RS 2 Prova individual de interpretação e conteúdo
07 a 09 de fevereiro de 2024	VS (Verificação Suplementar) Prova individual de interpretação e conteúdo

11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>PELLEGRINI, M. C. (et. al.). Contato História, 3º Ano. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.</p> <p>MARQUES, A. (et. al.). História Contemporânea através de Textos. São Paulo: Contexto, 2012.</p> <p>História do Tempo Presente. São Paulo: Contexto, 2007.</p>	<p>AQUINO, R, S, I. História das Sociedades Americanas. Rio de Janeiro: Record, 2010.</p> <p>FERREIRA, J. & DELGADO, L. A. N (org.) . O Brasil Republicano. O Tempo do Liberalismo Excludente. Da Proclamação da República à Revolução de 1930. (Vol. 1). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo do Nacional Estatismo. Da Revolução de 1930 ao apogeu do Estado Novo. (Vol. 2). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo da Experiência Democrática. Da redemocratização de 1945 ao golpe civil militar de 1964. (Vol. 3). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo da Ditadura. Regime militar e movimentos sociais em fins do século XX. (Vol. 4). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>_____. O Brasil Republicano. O Tempo da Nova República. Da transição democrática à crise política de 2016. Quinta República (1985-2016). (Vol. 5). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2017.</p> <p>NOGUEIRA, F. H. G & CAPELLARI, M. A. História: Ensino Médio. São Paulo: SM, 2010. (Coleção Ser Protagonista).</p> <p>PINSKY, J. (et. al.). História da América através de Textos São Paulo: Contexto, 2011.</p> <p>SCHMIDT, M. F. Nova História Crítica: Ensino Médio. São Paulo, Nova Geração, 2005.</p> <p>VAINFAS, R. (et. al). História: o longo século XIX. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>_____. História: o mundo por um fio: do século XX ao XXI São Paulo: Saraiva, 2010</p>

Rogério Ribeiro Fernandes
Professor
Componente Curricular História

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

Coordenação do Curso Técnico Integrado em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 12/06/2023 08:52:12.
- **Rogério Ribeiro Fernandes, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE COMPUTAÇÃO**, em 08/05/2023 11:20:18.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/05/2023. 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: 448597

Código de Autenticação: 7d069223dd





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/Jiego Ribeiro/458866

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 III
Abreviatura	LPLIII
Carga horária presencial	160
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.)	0
Carga horária de atividades teóricas	80
Carga horária de atividades práticas	80
Carga horária de atividades de Extensão	0
Carga horária total	160
Carga horária/Aula Semanal	4
Professor	Jiego Ribeiro
Matrícula Siape	1423859
2) EMENTA	
Compreensão do sentido nas relações morfossintáticas entre termos, orações e partes do texto. Concordância nominal e verbal. Regência nominal e verbal. Crase. Colocação dos termos na frase. Pontuação. Características estéticas, históricas, sociais e culturais do Pré- Modernismo, das vanguardas europeias do século XX, das gerações do Modernismo, da geração de 1945, do Concretismo, do Pós-Modernismo e outras tendências artísticas contemporâneas. Estudo dos autores e obras mais representativos. Gêneros específicos da área técnica: currículo/carta de apresentação e entrevista. Argumentação: debate, carta argumentativa, artigo de opinião e editorial e textos dissertativo-argumentativos.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

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

Compreender e usar a língua portuguesa como língua materna, geradora de significação e integradora da organização do mundo e da própria identidade. Compreender a arte como um saber cultural e estético gerador de significação e integrador da organização do mundo e da própria identidade.

1.2. Específicos:

- Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação;;
- Instrumentalizar-se de modo a integrar conscientemente e proficientemente o circuito ler, pensar, falar, escrever e reler;
- Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos das linguagens, relacionando textos 86 com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, estrutura das manifestações, de acordo com as condições da produção e recepção;
- Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas;
- Entender os princípios, a natureza, a função e o impacto das tecnologias da comunicação e da informação na vida pessoal e social, no desenvolvimento do conhecimento, associando-o aos conhecimentos científicos, às linguagens que dão suporte, às demais tecnologias, aos processos de produção e aos problemas que se propõem solucionar; aplicar as tecnologias da comunicação e da informação na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para a vida;
- Analisar as diversas produções artísticas como meio de explicar diferentes culturas, padrões de beleza e preconceitos; reconhecer o valor da diversidade artística e das interrelações de elementos que se apresentam nas manifestações de vários grupos sociais e étnicos; estabelecer relações entre o texto literário e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político; relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário;
- Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO**5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO****Resumo:****Justificativa:****Objetivos:****Envolvimento com a comunidade externa:****6) CONTEÚDO**

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE

RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

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

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

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

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

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

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>1º Bimestre - (40h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 de maio de 2023</p>	<p>1. Redação</p> <p>1.1. Gramática (pontuação e crase)</p> <p>1.2. Literatura: Modernismo</p>
15 de maio de 20XX	<p>Avaliação 1 (A1.1) Produção textual: Redação</p> <p>Avaliação 1 (A1.2) - Exercícios gramaticais</p>
<p>2º Bimestre - (40h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p>2. Artigo de opinião; Debates</p> <p>2.1. Gramática (concordância verbal e nominal)</p> <p>2.2. Literatura (Segunda geração modernista)</p>
15 de julho de 2023	<p>Avaliação 2 - Produção de Artigo (A2.1)</p> <p>Avaliação 2 - Seminário (A2.2)</p>
<p>Início: 25 de julho de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	RS1
<p>3º Bimestre - (40h/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p>3. Produção textual: interpretação de contos</p> <p>3.1. Exercício (gêneros jornalísticos)</p> <p>3.2. Redação</p>
15 de outubro de 2023	<p>Avaliação 1 (A1) - Produção textual (análise)</p> <p>Avaliação 1 (A2) - Exercício (gêneros jornalísticos)</p>
<p>4º Bimestre - (40h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<p>4. Exercícios gramaticais</p> <p>4.1. Contradição e conjuntos numéricos</p>
15 de dezembro de 2023	Avaliação 2 (A2) - Exercícios gramaticais
<p>Início: 07 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 09 de fevereiro de 2023</p>	RS2
13 de fevereiro de 2023	Avaliação Final 3 (A3)
09 de fevereiro de 2023	VS
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA	
<p>ABAURRE, M. L. et al. Português: contexto, interlocução e sentido. 1. ed. v. 1, 2 e 3. São Paulo: Moderna, 2008.</p> <p>ABREU, M. Cultura letrada: literatura e cultura. São Paulo: UNESP, 2006.</p> <p>BAGNO, M. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 1999. BOSI, A. História concisa da literatura brasileira. 43. ed. São Paulo: Cultrix, 2006. CEREJA, W.; MAGALHÃES, T. C. Literatura Brasileira. v. único. São Paulo: Atual, 2000. PERINI, M. A. Gramática descritiva do português. 1ª ed. São Paulo: Ática, 1996.</p> <p>PERINI, M. A.. Sofrendo a gramática: ensaios sobre a linguagem. São Paulo: Ática, 2000.</p> <p>VAL, M. G. Redação e textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 2007.</p>	<p>ANTUNES, I. Muito além da gramática. São Paulo: Parábola, 2007.</p> <p>ANTUNES, I. Língua, texto e ensino. São Paulo: Parábola, 2009.</p> <p>BAKHTIN, M. Marxismo e filosofia da linguagem. São Paulo: Hucitec, 1992.</p> <p>BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. 37. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 1999.</p> <p>CARONE, F. B. Morfossintaxe. Série Fundamentos. 8. ed. São Paulo: Ática, 1986.</p> <p>COSCARELLI, C. V. (Org.). Novas tecnologias, novos textos, novas formas de pensar. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2003</p>

Jiego Balduino Fernandes Ribeiro
 Professor
 Componente Curricular
 Língua Portuguesa e Literatura III

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

Coordenação Do Curso Técnico Em Agropecuária

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 13/06/2023 12:38:19.
- **Jiego Balduino Fernandes Ribeiro, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA**, em 13/06/2023 11:43:24.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/06/2023. 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: 458866
 Código de Autenticação: fcd855ea1





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 15/2023 - Servidor/Thiago Jacomino/442803

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023 / 3º ano / Turma B

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	MATEMÁTICA
Abreviatura	MAT-III
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">• Gerais:<ul style="list-style-type: none">◦ Realizar contagem e cálculo de probabilidade de determinados eventos.◦ Utilizar matrizes como apoio para resolução de problemas modelados por sistemas lineares.◦ Construir e analisar gráficos das Funções Reais, bem como resolver equações em problemas que envolvam essas funções.◦ Coletar e analisar dados • Específicos:<ul style="list-style-type: none">◦ Discutir ideias e produzir argumentos convincentes.◦ Interpretar e criticar resultados numa situação concreta.◦ Aplicar métodos de contagem em situações problemas.◦ Aplicar conhecimentos de matrizes, determinantes e sistemas lineares em várias situações problema.◦ Resolver problemas que envolvam análise combinatória e probabilidade.◦ Coletar e analisar informações em tabelas e gráficos estatísticos.	
4) CONTEÚDO	

4) CONTEÚDO

1º BIMESTRE

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

2º BIMESTRE

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

3º BIMESTRE

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

4º BIMESTRE

- Estatística - Tabelas, gráficos, medidas de tendência central e dispersão.
- Matemática Financeira - Noções de matemática financeira
- Números complexos - Noções de números complexos
- Polinômios - Noções de polinômios

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

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	
7) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre - (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"> • Geometria espacial. • Poliedro (Prismas e Pirâmides). • Definições. • Cálculo de áreas e volumes.
09 de maio de 2023	<p>Avaliação 1 (A1)</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>2º Bimestre - (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"> • Corpo Redondo (Cilindro, Cone e Esfera). • Definições. • Cálculo de áreas e volumes.
18 de julho de 2023	<p>Avaliação 2 (A2)</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>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 18 de agosto de 2023</p>	<p>RS1</p> <p>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.</p>
<p>3º Bimestre - (Xh/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geometria analítica. • Plano cartesiano. • Distância entre pontos. • Área de um triângulo dadas as coordenadas dos vértices. • Ponto médio e baricentro. • Retas. • Posição relativa. • Distância entre retas. • Circunferência. • Posições relativas entre ponto, reta e circunferência.
10 de outubro de 2023	<p>Avaliação 1 (A1)</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>4º Bimestre - (Xh/a)</p> <p>Início: 26 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estatística - Tabelas, gráficos, medidas de tendência central e dispersão. • Matemática Financeira - Noções de matemática financeira • Números complexos - Noções de números complexos • Polinômios - Noções de polinômios
<p>19 de dezembro de 2023</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</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>Início: 01 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024</p>	<p>RS2</p> <p>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.</p>
<p>08 de fevereiro de 2024</p>	<p>VS</p> <p>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.</p>

8) BIBLIOGRAFIA	
8.1) Bibliografia básica	8.2) Bibliografia complementar
<p>1. CHAVANTE, E.; PRESTES, D. Quadrante: Matemática, 2º ano: Ensino Médio. 1. Ed. São Paulo: Edições SM, 2016.</p> <p>2. DANTE, L. R.; VIANA, F. Matemática - Volume único: Contexto & aplicações. 4. Ed. São Paulo: Ática, 2019.</p> <p>3. IEZZI, G. et al. Matemática: ciência e aplicações: ensino médio: volume 2. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.</p>	<p>1. SMOLE, K. S.; DINIZ, M, I. Matemática - Ensino médio - Volume 1. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>2. CHAVANTE, E.; PRESTES, D. Quadrante: Matemática, 2º ano: Ensino Médio. 1. Ed. São Paulo: Edições SM, 2016.</p> <p>3. IEZZI, G. et al. Matemática: ciência e aplicações: ensino médio: volume 1. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.</p> <p>4. SOUZA, J. R. de; GARCIA, J. da S. R. Contato Matemática: 1º ano. 1. ed. São Paulo: FTD, 2016.</p> <p>5. SOUZA, J. R. de; GARCIA, J. da S. R. Contato Matemática: 2º ano. 1. ed. São Paulo: FTD, 2016.</p>

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 16:53:39.
- **Thiago Marques Zanon Jacomino, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 18/04/2023 16:23:46.

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: 442803

Código de Autenticação: 499abf2a5e





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

PLANO DE ENSINO DPECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 4

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico - Produção Alimentícia

Ano 2023

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

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

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

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

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

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: 20 de março de 2023</p> <p>Término: 20 maio de 2023</p>	<p>Introdução a Nutrição: conceitos e definições, classificação dos nutrientes, função dos alimentos, qualidade dos alimentos. Estudo dos nutrientes e alimentos. Metabolismo. Guias alimentares.</p> <p>Alimentos: Alimento convencional, Alimento orgânico, Alimento hidropônico, Alimento funcional, Alimento transgênico, Alimento diet, Alimento light, Alimento enriquecido</p>
17 de abril de 2023 e 08 de maio de 2023	Testes em dupla e Avaliação Bimestral individual.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: 22 de maio de 2023</p> <p>Término: 29 de julho de 2023</p>	<p>Introdução ao estudo da Técnica Dietética: Conceituação, Alimentos, Objetivos, Características dos alimentos, Fatores que modificam os alimentos, Características sensoriais dos alimentos.</p> <p>Laboratório dietético: Organização e funcionamento do laboratório Dietético – equipamentos, materiais e utensílios; conhecimentos básicos e terminologia; equivalência volume/peso, Definição de pesos e medidas: per capita, medidas caseiras, equivalência. Porcionamento</p>
	Relatórios de aulas práticas e prova prática
17 de agosto de 2023	RS1
<p>3º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 16 agosto de 2023</p> <p>Término: 21 outubro de 2023</p>	<p>Introdução ao preparo de alimentos: objetivos e fases do preparo de alimento; Pré-preparo: operações preliminares, perdas, fator de correção; cocção: importância, métodos e técnicas.</p> <p>Preparo de alimentos - origem vegetal – hortaliças e frutas; cereais e derivados; leguminosas.</p> <p>- origem animal - leite e derivados; ovos; carnes; aves; pescados.</p>
outubro de 2023	Arguição em sala e Prova prática em grupo
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 23 outubro de 2023</p> <p>Término: 06 fevereiro de 2024</p>	<p>Preparo de alimentos -</p> <p>Preparo de alimentos - Caldos e molhos.</p> <p>Preparo de alimentos - Açúcares.</p> <p>Preparo de alimentos - Óleos e gorduras</p>
dezembro 2023	Arguição em sala e Prova prática em grupo
05 de fevereiro de 2024	RS2
09 de fevereiro 2024	VS Avaliação prática e escrita

11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

--	--

11) BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sheila Andrade Abrahao

Professor

Componente Curricular Nutrição e Técnica Dietética

Juliana Gonçalves Vidigal

Coordenador

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Diretoria De Pesquisa E Extensão

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/04/2023 13:57:52.
- Sheila Andrade Abrahao Loures, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, DIRETORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO, em 04/04/2023 08:37:31.

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: 438442

Código de Autenticação: abbfcd1590





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 6/2023 - Servidor/Nelson Silva/441264

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 III
Abreviatura	-
Carga horária presencial	133,3 h, 160 h/a, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	0h, 0h/a, 0%
Carga horária de atividades teóricas	0h, 0h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	66,7h, 80h/a, 100%
Carga horária de atividades de Extensão	0h, 0h/a, 100%
Carga horária total	0h, 0h/a, 0%
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Nelson Faber da Silva
Matrícula Siape	7269033
2) EMENTA	
Revisão de soluções. Propriedades coligativas. Termoquímica. Cinética Química. Estudo geral dos equilíbrios químicos. Eletroquímica. Química Orgânica, reconhecimento das funções orgânicas (Revisão). Isomerias (plana e espacial). Reações orgânicas. Radioatividade.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

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

O aluno deve compreender métodos e procedimentos próprios das ciências naturais, "Físico química," e aplica-os em diferentes contextos.

1.2. Específicos

- Conceituar e Classificar soluções
- Interpretar várias formas de exprimir concentrações
- Prever, através de cálculos, a quantidade de soluto nas soluções desejadas.
- Relacionar os efeitos coligativos do soluto, à propriedade, nas soluções
- Identificar a aplicação do efeito provocado, na solução, pelo soluto.
- Conceituar Termoquímica.
- Identificar transformações exotérmicas e endotérmicas
- Usar tabela de entalpias de formação para calcular, calor absorvido ou liberados
- Aplica a lei de Hess.
- Conceituar Cinética das reações químicas.
- Identificar fatores que mudam a velocidade das reações químicas.
- Aplicar a lei da velocidade das reações químicas.
- Identificar situações de equilíbrio químico.
- Discutir as possibilidades de interferência num sistema em equilíbrio
- Montar equações de equilíbrio e calcular a constante.
- Prever acidez e alcalinidade, através do pH
- Efetuar cálculos de pH
- Efetuar Cálculos de solubilidade
- Conceituar oxidação e redução
- Identificar os componentes de uma pilha, através do desenho.
- Escrever equações de eletrólise

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO

Aula presencial

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:

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Envolvimento com a comunidade externa:

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. Soluções. Propriedades Coligativas.</p> <p>2. Termoquímica. Cinética das Reações</p> <p>3. Equilíbrio Químico. Equilíbrio Ácido- Base. pH. Produto de Solubilidade</p> <p>4. Oxidação e Redução. Pilhas Galvânicas. Eletrólises</p>	<p>Química Geral</p> <p>Cálculos matemáticos</p> <p>Princípios da Física</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas serão teóricas expositivas, abordando os conteúdos relacionados, com apresentação em Power Point e quadro, para auxiliar na explicação e discussão de questões propostas. Os alunos serão avaliados através de atividades individuais e grupais, durante as aulas e com atividades para casa, no valor de até 4 pontos, e duas avaliações, de forma objetiva e discursiva, de todo conteúdo, durante e no final do bimestre. Será considerado a frequência, a participação em aula e outros movimentos, como avaliação qualitativa, com valor de até 1 ponto. Os alunos que obtiverem nota maior ou igual a 6,0 serão considerados aprovados.

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

As aulas serão realizadas com auxílio de slides, quadro e outros materiais que possam facilitar a aprendizagem: como, embalagens e rótulos, materiais químicos, figuras, etc..

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>1.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 20 de Março de 2023</p> <p>Término: 20 de Maio de 2023</p>	<p>1 . Soluções Químicas</p> <p>1.1. Misturas e substâncias puras;</p> <p>1.2. Conceito e Classificação das soluções</p> <p>1.3. Coeficiente de solubilidade;</p> <p>1.4. Concentração das soluções; Porcentagem(m/m;m/v e v/v), concentração gramas por Litro, molaridade e parte por milhão</p> <p>1.5. Diluição e concentração de soluções;</p> <p>1.6. Mistura de soluções</p> <p>1.7. Propriedades Coligativas das soluções.</p>
02 a 05 e 08 a 12 de Maio	Avaliação Bimestral 1

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>Bimestre:(20h/a)</p> <p>Início: 22 de Maio de 2023</p> <p>Término: 29 de Julho de 2023</p>	<p>2. Termoquímica.</p> <p>2.1. Equações termoquímicas</p> <p>2.2. Processos Endotérmicos e Exotérmicos;</p> <p>2.3. Entalpia de reação</p> <p>2.4. Casos particulares de entalpia.</p> <p>3. Cinética das Reações</p> <p>3.1 Teoria cinética das reações químicas.</p> <p>3.2. Fatores que interferem na velocidade das reações</p> <p>3.3 Cálculos de Velocidades das reações</p> <p>3.4. Lei das velocidade das reações Química</p>
10 a 14 e 17 a 21 de Julho	Avaliação Bimestral 2
16 a 18 de agosto	Recuperação Semestral 1
<p>3º Bimestre -(20h/a)</p> <p>Início: 16 de agosto de 2023</p> <p>Término: 21 de outubro de 2023</p>	<p>4.Equilíbrio Químico,-Equilíbrio Ácido- Base, pH, Equilíbrio de Solubilidade</p> <p>4.1. Princípios do equilíbrio químico;</p> <p>4, 2.Cálculos de Constantes e grau de equilíbrio.</p> <p>4.3. Fatores que influem no equilíbrio das reações químicas</p> <p>4.4. Deslocamento de equilíbrios</p> <p>4.5. Produto iônico da água</p> <p>4.6.Cálculo de pH.</p> <p>4.7. Cálculos de solubilidade</p>
02 a 06 e 09 a 11 de Outubro	Avaliação Bimestral 3
<p>4º Bimestre -(20h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término:06 de fevereiro de 2024</p>	<p>4. Oxidação e Redução, Pilhas Galvânicas, Eletrólises.</p> <p>4.1. Conceitos de oxidação, redução, agentes oxidantes e redutor.</p> <p>4.2. Determinação de número de oxidação</p> <p>4.3. Previsão de espontaneidade de reação de redox.</p> <p>4.4. Montagem de pilhas e cálculos</p> <p>4.5. Mecanismo da eletrólises.</p> <p>4.6. Montagem de cubas eletrolíticas.</p> <p>4.7. Cálculos de eletrólises.</p>
11 a 15 e 18 a 22 de Dezembro	Avaliação Bimestral 4
01 a 02 e 05 de Fevereiro de 2024	Recuperação Semestral 2
07 a 09 de Fevereiro de 2024	<p>Verificação Suplementar</p> <p>Será oferecido avaliação Suplementar, a todo aluno que não atingiu, no mínimo, 24 pontos, durante o ano letivo e aquele, cuja nota no quarto (4) bimestre foi inferior a quatro.</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA	
<p>AMABIS, F. M., MARTHO, G. R., FERRARO, N. G., PENTEADO, P. C. M., TORRES, C. M. A., SOARES, J., DO CANTO, E. L., LEITE, L. C. C. Ciências da Natureza e suas Tecnologias. Vol. 1-6, 1ª. edição, Ed. Moderna, São Paulo, 2020.</p>	<p>FONSECA, Martha Reis Marques da. Química: Ensino Médio / Martha Reis. 2. ed. São Paulo: Ática, 2016. 288 p. ISBN 9788508179480</p> <p>FELTRE, Ricardo. Fundamentos da química. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. ISBN 9788516048128.</p> <p>FELTRE, Ricardo. Química geral 1. 7. ed. São Paulo: Moderna, 2008. 526 p. 1v. il.</p> <p>CANTO, T. Físico Química. Vol. II. São Paulo: Scipione, 2001</p>

Nelson Faber da Silva
Componente Curricular Química III

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

Coordenação Do Curso Técnico Em Química

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 18/04/2023 16:00:05.
- Nelson Faber da Silva, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 13/04/2023 14:02:37.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/04/2023. 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: 441264
Código de Autenticação: 497ae0d068





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

PLANO DE ENSINO CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 2

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Carnes e Pescados
Abreviatura	-
Carga horária presencial	100h/a, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	0h/a, 0%
Carga horária de atividades teóricas	70h/a, 70%
Carga horária de atividades práticas	30h/a, 30%
Carga horária de atividades de Extensão	0h/a, 0%
Carga horária total	100h/a
Carga horária/Aula Semanal	5h/a
Professores	Juliana Vidigal (75%) Geraldo Júnior (25%)
Matrículas SIAPE	1433068 2943281
2) EMENTA	
<p>Abordar conhecimentos sobre a composição, valor nutritivo e mitos relacionados ao consumo da carne. Envolver conceitos de bem-estar animal, higiene e boas práticas na indústria de derivados cárneos e pescado. Mostrar a importância para a composição e a qualidade do manejo pré-abate de distintas espécies de animais de açougue e de pescados. Apresentar conceitos sobre tecnologia de abate de carnes e pescado. Identificar conceitos da bioquímica da contração muscular e da conversão do músculo em carne. Mostrar os cortes comerciais das principais espécies animais usadas para consumo no Brasil. Mostrar a importância do uso do frio na indústria de carnes e pescado. Identificar as principais características da carne fresca relevantes para a qualidade da carne e do pescado. Mostrar os ingredientes e aditivos de importância para o processamento de carnes e pescado. Apresentar distintos processos tecnológicos usados pela indústria. Mostrar as instalações e os equipamentos relacionados ao processamento de carnes e pescado. Identificar as formas de aproveitamento e tratamento de resíduos da indústria de carnes e pescado.</p>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Oferecer aos alunos conhecimentos sobre o manejo pré-abate e a tecnologia de abate dos principais animais de açougue e pescado, bem como sua influência na qualidade dos produtos derivados;
2. Reconhecer os principais métodos de conservação de produtos cárneos e pescado;
3. Identificar os mais usuais princípios e respectivas técnicas de processamento de produtos cárneos e pescado.

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO

Não se aplica

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Não se aplica

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Projetos como parte do currículo | <input type="checkbox"/> Cursos e Oficinas como parte do currículo |
| <input type="checkbox"/> Programas como parte do currículo | <input type="checkbox"/> Eventos como parte do currículo |
| <input type="checkbox"/> 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>1. A matéria-prima cárnea e tecnologia de abate de bovinos, suínos e frango</p> <p>1.1 Apresentação da disciplina e do tema;</p> <p>1.2. Composição e valor nutritivo da carne;</p> <p>1.3. Tecnologia de abate de bovinos, suínos e aves; Cortes comerciais de bovinos, suínos e aves.</p> <p>2. Ciência da Carne e Introdução à Tecnologia de Carnes</p> <p>2.1. Conversão do músculo em carne;</p> <p>2.2. Conservação da carne fresca;</p> <p>3.3. Ingredientes e aditivos usados no processamento de carnes.</p> <p>3. Tecnologia de Carnes</p> <p>3.1. Salga e cura de produtos cárneos;</p> <p>3.2. Tecnologia de produção de produtos defumados;</p> <p>3.3. Tecnologia de produção de produtos reestruturados;</p> <p>3.4. Tecnologia de produção de produtos embutidos;</p> <p>3.5. Tecnologia de produção de produtos fermentados;</p> <p>3.6. Tecnologia de produção de produtos emulsionados.</p> <p>4. Tecnologia de Pescados</p> <p>4.1. Obtenção de pescado;</p> <p>4.2. Características gerais do pescado;</p> <p>4.3. Conservação do pescado;</p> <p>4.4. Tecnologias de produção de produtos do pescado;</p> <p>4.5. Resíduos na industrialização de pescados.</p>	<p>1. Biologia, Química, Geografia, Nutrição e Dietética</p> <p>2. Biologia, Química</p> <p>3. Biologia, Química, Matemática, Nutrição e Dietética</p> <p>4. Biologia, Química, Matemática, Nutrição e Dietética</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Aulas expositivas usando quadro branco, projetor de multimídia; laboratório de processamento de carnes e derivados contendo todos os equipamentos e utensílios necessários à realização das aulas práticas e desenvolvimento do trabalho prático.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Visita Técnica à Agroindústria/Indústria de Carnes e Derivados	Bimestre 3	Ônibus
Despesca no campus Bom Jesus	Bimestre 1	Laboratório e Insumos
Cortes de suínos	Bimestre 1	Laboratório e insumos
Pigmentos e cor da carne e Maturação: carne de sol	Bimestre 2	Laboratório e insumos
Ingredientes e aditivos e conservação da carne fresca	Bimestre 2	Laboratório e insumos
Produtos Salgados	Bimestre 2	Laboratório e Insumos
Cura e Defumação	Bimestre 3	Laboratório e Insumos
Embutidos Cárneos	Bimestre 3	Laboratório e Insumos
Apresentado	Bimestre 3	Laboratório e Insumos
Mortadela	Bimestre 3	Laboratório e Insumos
Análise Sensorial e Cortes de Peixes	Bimestre 4	Laboratório e Insumos
Salga e Defumação de Peixes	Bimestre 4	Laboratório e Insumos
Fishburguer	Bimestre 4	Laboratório e Insumos

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 23 de março de 2023</p> <p>Término: 18 de maio de 2023</p>	<p>1. A matéria-prima cárnea e tecnologia de abate de bovinos, suínos e frango</p> <p>1.1. Apresentação da disciplina e do tema;</p> <p>1.2. Composição e valor nutritivo da carne;</p> <p>1.3. Tecnologia de abate de bovinos, suínos e aves;</p> <p>1.4. Cortes comerciais de bovinos, suínos e aves.</p>
11 de maio de 2023	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
<p>2º Bimestre - (27h/a)</p> <p>Início: 25 de maio de 2023</p> <p>Término: 27 de julho de 2023</p>	<p>2. Ciência da Carne e Introdução à Tecnologia de Carnes</p> <p>2.1. Conversão do músculo em carne.</p> <p>2.2. Conservação da carne fresca;</p> <p>2.3. Ingredientes e aditivos usados no processamento de carnes;</p> <p>2.4. Salga de produtos cárneos</p>
20 de julho de 2023	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
17 de agosto de 2023	<p>RS1</p> <p>Prova Individual</p>
<p>3º Bimestre - (24h/a)</p> <p>Início: 24 de agosto de 2023</p> <p>Término: 19 de outubro de 2023</p>	<p>3. Tecnologia de Carnes</p> <p>3.1. Cura de produtos cárneos;</p> <p>3.2. Tecnologia de produção de produtos defumados;</p> <p>3.3. Tecnologia de produção de produtos reestruturados;</p> <p>3.4. Tecnologia de produção de produtos embutidos;</p> <p>3.5. Tecnologia de produção de produtos fermentados;</p> <p>3.6. Tecnologia de produção de produtos emulsionados.</p>
10 de outubro de 2023	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
<p>4º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 26 de outubro de 2023</p> <p>Término: 08 de fevereiro de 2024</p>	<p>4. Tecnologia de Pescados</p> <p>4.1. Obtenção de pescado;</p> <p>4.2. Características gerais do pescado;</p> <p>4.3. Conservação do pescado.</p> <p>4.4. Tecnologias de produção de produtos do pescado;</p> <p>4.5. Resíduos na industrialização de pescados.</p>
21 de dezembro de 2023	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
1º de fevereiro de 2024	RS2 Avaliação individual
08 de fevereiro de 2024	VS Avaliação individual
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>LAWRIE, R.A., LEDWARD, D.A. Lawrie's meat science. 7ª ed. New York: CRC Press, 2006. 464p.</p> <p>ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.</p> <p>RAMOS, E.M., GOMIDE, L.A.M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2009. 599p.</p> <p>GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.</p>	<p>BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, L., CONTRERAS CASTILLO, C.J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003. 181p.</p> <p>PARDI, M.C. Ciência, higiene e tecnologia da carne. v.1 e v.2. 2ª ed. Goiânia: Editora UFG, 2001.</p> <p>PRATA, L.F., FUKUDA, R.T. Fundamentos de higiene e inspeção de carne. Jaboticabal: Funep, 2001. 349p.</p> <p>TERRA, L.M., TERRA, A.B.M., TERRA, N.N. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88p.</p> <p>TERRA, A.B.M., FRIES, L.L.M., TERRA, N.N. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004. 152p.</p> <p>RAMOS, E. M. Processamento de pescados. Apostila, UFLA, 2007.</p>

Juliana Gonçalves Vidigal

Professora

Componente Curricular Tecnologia de Carnes e Derivados

Juliana Gonçalves Vidigal

Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Coordenação Do Curso Técnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Geraldo Pereira Junior**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 01/05/2023 17:09:57.
- **Juliana Gonçalves Vidigal**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 05/04/2023 21:34:59.

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: 439290

Código de Autenticação: bb0c2d1a69





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 DAECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 5

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2023

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Cereais
Abreviatura	Tec. Cereais
Carga horária presencial	80h/a, 100%
Carga horária a distância	-
Carga horária de atividades teóricas	60h/a, 75%
Carga horária de atividades práticas	20h/a, 25%
Carga horária de atividades de Extensão	-
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Kátia Yuri Fausta Kawase
Matrícula Siape	2570654
2) EMENTA	
Introdução. Estrutura e composição química de cada cariopse. Princípios químicos e físicos envolvidos no processamento dos cereais. Indústrias de primeira transformação dos cereais (trigo, milho, arroz, sorgo, centeio, cevada e aveia). Indústrias de segunda transformação: Panificação e bebidas.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Compreender a importância da tecnologia de cereais no segmento das indústrias de alimentos, assim como a relação de sua composição química com as características das indústrias de primeira e segunda transformação dos cereais.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer os processos tecnológicos envolvidos nas indústrias de primeira e segunda transformação de cereais, bem como seus produtos e seus critérios de qualidade.• Aplicar os conhecimentos adquiridos na teoria em aulas práticas relacionadas aos temas abordados.	
4) 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: -

Justificativa: -

Objetivos: -

Envolvimento com a comunidade externa: -

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. Introdução à tecnologia de cereais e armazenamento.</p> <p>2. Tecnologia de bebidas a base de cereal. Biscoito e bolo.</p> <p>3. Tecnologia de massas e princípios da panificação.</p> <p>4. Panificação: processamento e equipamentos.</p>	<p>1. História: Contexto histórico e relação do desenvolvimento dos métodos de armazenamento de grãos com a civilização humana.</p> <p>2. Química: Fermentação; Pasteurização; Aditivos alimentares.</p> <p>3. Química: química orgânica. Fermentação.</p> <p>4. Matemática: Porcentagem; regra de 3 simples; Confecção de tabelas.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- Aula expositiva dialogada
- Estudo dirigido
- Atividades em grupo ou individuais
- Avaliação formativa
- Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, projeções em data show e aula prática nos laboratórios de Alimentos (Laboratório de Cereais e Panificação e de Análise Físico-química de Alimentos) 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.

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Recursos a serem utilizados para o desenvolvimento das atividades: datashow, quadro branco de pincel e de laboratório de Alimentos (Laboratório de Cereais e Panificação e de Análise Físico-química de Alimentos).

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Laboratório de Análise físico- química de alimentos.	28 de abril de 2023	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática glúten e amido.
Laboratório de Cereais e panificação	05 de maio de 2023	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática de cereais.
Laboratório de Cereais e Panificação	23 de maio de 2023	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para aula prática de cerveja.
Laboratório de Cereais e panificação	21 de junho de 2023	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática de Biscoito e bolo.
Laboratório de Cereais e panificação	01 de setembro de 2023	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática de massas.
Laboratório de Físico-química de alimentos	29 de setembro de 2023	Materiais necessários para prática de fermentos.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Laboratório de Cereais e panificação	17 de novembro de 2023	Materiais necessários para prática de pães.
Laboratório de Cereais e panificação	24 de novembro de 2023	Materiais necessários para prática de de pães.
Laboratório de Cereais e panificação ou visita a Indústria Indústria panificação	01 de dezembro de 2023	Materiais necessários para prática de pães ou transporte para visita técnica.
10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
1º Bimestre - (18h/a) Início: 20 de abril de 2023 Término: 20 de maio de 2023	1. Introdução à tecnologia de cereais e armazenamento. 1.1. Importância dos cereais na Indústria de alimentos. 1.2. Estrutura e conceito de cereais. Cariopse. Exemplos de cereais. 1.3. Beneficiamento de arroz, aveia e milho. 1.4. Armazenamento de cereais.	
12 de maio de 2023	Avaliação 1 (A1) Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de: - Questionários de aulas práticas, atividade de pesquisa e exercícios (em grupo); - Avaliação formativa individual.	
2º Bimestre - (22h/a) Início: 22 de maio de 2023 Término: 29 de julho de 2022	2. Tecnologia de bebidas a base de cereal. Biscoito e bolo. 2.1. Processamento de Cerveja: ingredientes, mosturação, tipos de fermentação e de cervejas. Processamento de vodka, uísque e saquê: Ingredientes e etapas de processamento. 2.2. Tecnologia de Biscoito e bolo: Ingredientes e suas funções. Processamento e equipamentos.	
21 e julho de 2023	Avaliação 2 (A2) Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de: - Questionários de aulas práticas, atividade de pesquisa e exercícios (em grupo); - Avaliação formativa individual.	
Início: 16 de agosto de 2023 Término: 18 de agosto de 2023	RS1 Avaliação formativa individual no dia 18 de agosto de 2023.	
3º Bimestre - (20h/a) Início: 16 de agosto de 2023 Término: 21 de outubro de 2023	3. Tecnologia de massas e princípios da panificação 3.1. Processamento de massas: ingredientes e funções. Grupos e tipos de massas. Equipamentos. 3.2. Panificação: histórico. Ingredientes e funções. Fermentos e suas aplicações. 3.3. Panificação: princípios básicos de panificação, processos básicos de mistura, controle de desenvolvimento do glúten, processo de amassamento e pós-amassamento.	

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
06 de outubro de 2023	<p>Avaliação 3 (A3)</p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atividade de pesquisa e exercícios (em grupo); - Avaliação formativa individual.
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 23 de outubro de 2023</p> <p>Término: 06 de fevereiro de 2024</p>	<p>4. Panificação: processamento e equipamentos.</p> <p>4.1. Tipos de pães e formulações básicas. Equipamentos.</p> <p>4.2. Pizza e massa folhada.</p> <p>4.3. Panificação para dietas especiais.</p>
15 de dezembro de 2023	<p>Avaliação 4 (A4)</p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionário de aula prática, atividade de pesquisa e exercícios (em grupo); - Avaliação formativa individual.
<p>Início: 01 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 05 de fevereiro de 2024</p>	<p>RS2</p> <p>Avaliação formativa individual no dia 02 de fevereiro de 2024.</p>
09 de fevereiro de 2024	<p>VS</p> <p>Avaliação formativa individual.</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>MORETTO, E; FETT, R. Processamento e Análise de Biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97p.</p> <p>CAUVAIN, S P; YOUNG, L S. Tecnologia da panificação. São Paulo: Manole. 2009. 418p.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2a. ed. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.</p>	<p>DENDY, DA. V.; DOBRASZCZYK, B J. Cereales y productos derivados: química y tecnología. Zaragoza: Acribia, 2001.</p> <p>WEBER, Érico A. Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos. Canoas: Salles, 2005.</p> <p>GUTKOSKI, L. C.; PEDÓ, I. Aveia: composição, valor nutricional e processamento. São Paulo: Varela, 2000. 191p.</p> <p>MANLEY, D. J. R. Tecnología de la industria galletera: galletas, crackers y otros horneados. Zaragoza: Acribia, 1989.</p> <p>SILVA, J. S. Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas, 2. ed. Viçosa: Aprenda fácil, 2008. 560p.</p>

KÁTIA YURI FAUSTA KAWASE
 Professora
 Componente Curricular Tecnologia de Cereais

JULIANA GONÇALVES VIDIGAL
 Coordenadora
 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 16:05:55.
- **Katia Yuri Fausta Kawase**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL, em 08/04/2023 13:59:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/04/2023. 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: 439741

Código de Autenticação: 2eb02823bd



Documento Digitalizado Público

Planos de Ensino 3 ALB 2023

Assunto: Planos de Ensino 3 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 19:35:14.

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: 641612

Código de Autenticação: 43ba15b1db

