



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 3/2024 - Servidor/Ligia Rebello/533046

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

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	2,5 h - 2h/a
Professor	Ligia Portugal Gomes Rebello
Matrícula Siape	1527283
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.	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
Não se aplica	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Não se aplica

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<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. Evolução</p> <p>3.1. As primeiras teorias</p> <p>3.2. Seleção natural</p> <p>3.3. A teoria sintética da evolução</p> <p>3.4. Genética das populações</p> <p>3.5 Formação de novas espécies</p> <p>3.6 Métodos de estudo da evolução</p> <p>3.7 Evolução humana</p> <p>4. Fisiologia Humana</p> <p>4.1. Sistema Cardiovascular</p> <p>4.2. Sistema Endócrino</p> <p>4.3 Sistema Nervoso</p> <p>4.4 Sistema Respiratório</p> <p>4.5 Sistema Digestório</p> <p>4.6 Sistema Reprodutor</p>	<p>1. Matemática</p> <p>1.1. Probabilidade</p> <p>2. Matemática</p> <p>2.1. Probabilidade</p> <p>3. História e Geografia</p> <p>3.1. Pré-história</p> <p>3.2. Formação dos continentes (Pangeia).</p> <p>4. Química 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 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).

São 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).

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: 26 de fevereiro de 2024 Término: 08 de maio de 2024	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
08 de maio de 2024	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: 09 de maio de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</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>03 de julho de 2024</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. A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.</p>
<p>Início: 15 de julho de 2024</p> <p>Término: 17 de julho de 2024</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. A avaliação será composta por questões objetivas e discursivas.</p>
<p>3º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 05 de agosto de 2024</p> <p>Término: 08 de outubro 2024</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>02 de outubro de 2024</p>	<p>Avaliação 3 (A3)</p> <p>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.</p>
<p>4º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 09 de setembro de 2024</p> <p>Término: 17 de dezembro 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>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
27 de novembro de 2024	Avaliação 4 (A4) 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.
Início: 05 de dezembro de 2024 Término: 11 de dezembro de 2024	RS2 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.
18 de dezembro de 2024	VS 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.
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, 1ª ed, São Paulo, Ed Ática, 2012.</p>

Ligia Portugal Gomes Rebello
Professor
Componente Curricular Biologia

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Coordenador
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ligia Portugal Gomes Rebello**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 11/03/2024 17:47:22.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 19/03/2024 15:44:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 11/03/2024. 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: 533046
Código de Autenticação: fa5a4cc0cb





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 7/2024 - Servidor/Nelson Silva/530927

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

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 contexto.

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: 26 de Fevereiro de 2024</p> <p>Término: 08 de Maio de 2024</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 08 de Maio	Avaliação Bimestral 1

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>Bimestre:(20h/a)</p> <p>Início: 09 de Maio de 2024</p> <p>Término: 18 de Julho de 2024</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>
01 a 05 de Julho	Avaliação Bimestral 2
15 a 18 de Julho	Recuperação Semestral 1
<p>3º Bimestre -(20h/a)</p> <p>Início: 05 de agosto de 2024</p> <p>Término: 08 de outubro de 2024</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 08 de Outubro	Avaliação Bimestral 3
<p>4º Bimestre -(20h/a)</p> <p>Início: 09 de outubro de 2024</p> <p>Término:17 de Dezembro 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>
25 a 29 de Novembro	Avaliação Bimestral 4
05 a 11 de Dezembro de 2024	Recuperação Semestral 2
18,19 e 20 de Dezembro 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:

- **Nelson Faber da Silva**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 09/03/2024 08:50:22.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/04/2024 09:05:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/03/2024. 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: 530927
Código de Autenticação: a41238686b





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 2/2024 - Servidor/Anna Nascimento/532524

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

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 alfabeto. La puntuación. Los días de la semana. Los meses. Los numerales. La hora. Saludos. Despedidas. Los artículos. 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

1. El mundo hispanohablante

- 1.1. Léxico: Países, nacionalidades, saludos, despedidas, presentaciones y agradecimientos; días de la semana, meses del año y estaciones del año; signos ortográficos
- 1.2. Lectura: Miami, hispanoamérica en los Estados Unidos
- 1.3. Escucha: El alfabeto fonético y las variantes lingüística
- 1.4. Gramática: Variaciones lingüísticas, Ser / Estar /Tener / Ir en presente de Indicativo, Pronombres personales en la función de sujeto, Numerales cardinales
- 1.5. Escritura: Historieta
- 1.6. Componente cultural: Canción Un año (Colombia) y Refranes de los meses (España)

2. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno

- 2.1. Lecturas: El poder de la risa; La lección más grande del mundo
- 2.2. Léxico: heterotónicos, heterosemánticos y heterogénicos
- 2.3. Gramática: los pretéritos: pretérito perfecto compuesto; voseo, preposiciones, adverbios y conjunciones
- 2.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible
- 2.5. Habla: Diálogos comunicativos
- 2.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad

3. Conociendo el mundo Laboral

- 3.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos
- 3.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral
- 3.3. Escucha: Entrevista de empleo
- 3.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda);
- 3.5. Escritura: Hoja de vida
- 3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y comunidad
- 3.7. Gramática: Los pretéritos: indefinido e imperfecto, sustantivos, adjetivos, pronombres complemento, diacríticos

4. Conocimientos históricos y políticos

- 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: Infografías;
- 4.5. Habla: diálogos generales;
- 4.6. Componente cultural: escritores y artistas hispanohablantes.

1. Geografía, História, Língua Portuguesa

2. Filosofia, Sociologia, Geografia, Biologia e Química, Educação Física, disciplinas técnicas.

3. Língua Portuguesa e Literatura, Filosofia e Sociologia, disciplinas técnicas.

4. História, Geografia, Filosofia, Sociologia, Artes.

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

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

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

Serão utilizados como instrumentos avaliativos:

- Atividades escritas individuais, contando 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.

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).

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Sala de aula com recursos de mídias, TV, datashow, som. As atividades de caráter cultural serão realizadas no Laboratório de Linguagens.

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1º Bimestre- (20 h/a) Início: 19 de fevereiro de 2024 Término: 08 de maio de 2024	1. El mundo hispanohablante 1.1. Léxico: Países, nacionalidades, saludos, despedidas, presentaciones y agradecimientos; días de la semana, meses del año y estaciones del año; signos ortográficos 1.2. Lectura: Miami, hispanoamérica en los Estados Unidos 1.3. Escucha: El alfabeto fonético y las variantes lingüística 1.4. Gramática: Variaciones lingüísticas, Ser / Estar /Tener / Ir en presente de Indicativo, Pronombres personales en la función de sujeto, Numerales cardinales 1.5. Escritura: Historieta 1.6. Componente cultural: Canción Un año (Colombia) y Refranes de los meses (España)
06 a 08 de maio de 2024	Avaliação 1 (A1) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
2º Bimestre- (20 h/a) Início: 09 de maio de 2024 Término: 17 de julho de 2024	2. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno 2.1. Lecturas: El poder de la risa; La lección más grande del mundo 2.2. Léxico: heterotónicos, heterosemánticos y heterogenéricos 2.3. Gramática: los pretéritos: pretérito perfecto compuesto; voseo, preposiciones, adverbios y conjunciones 2.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible 2.5. Habla: Diálogos comunicativos 2.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad 2.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y comunidad 2.7. Gramática: Los pretéritos: indefinido e imperfecto, sustantivos, adjetivos, pronombres complemento, diacríticos

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
01 a 03 de julho de 2024	Avaliação 2 (A2) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
Início: 15 de julho de 2024 Término: 17 de julho de 2024	RS1 Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
3º Bimestre- (20 h/a) Início: 05 de agosto de 2024 Término: 08 de outubro de 2024	3.Conociendo el mundo Laboral 3.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos 3.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral 3.3. Escucha: Entrevista de empleo 3.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda); 3.5. Escritura: Hoja de vida 3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y comunidad 3.7. Gramática: Los pretéritos: indefinido e imperfecto, sustantivos, adjetivos, pronombres complemento, diacríticos 3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad
02 a 08 de outubro de 2024	Avaliação 3 (A3) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
4º Bimestre- (20 h/a) Início: 09 de outubro de 2024 Término: 13 de dezembro de 2024	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
25 a 27 novembro de 2024	Avaliação 4 (A4) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
Início: 09 de dezembro de 2024 Término: 11 de dezembro de 2024	RS2 Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
18 de dezembro de 2024	VS Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografía básica	11.2) Bibliografía complementar

11) BIBLIOGRAFIA	
<p>HERMOSO, A. Gramatica de espanol lengua extranjera. España: Edelsa. 1999.</p> <p>HERMOSO, A. Conjugar es fácil. España: Edelsa.1999.</p> <p>MARTÍN, I. Síntesis: curso de lengua española. v. 1. Editora Ática, 2009.</p> <p>MILANI, E. M.; GRADOVOHL, I. R. Listo: español através de textos. v. único. São Paulo: Santillana, 2005.</p>	<p>COLLIN, P. H. Espanhol dicionario de negocios - Português-Espanhol / Espanhol-Português. Editora SBS, 2001.</p> <p>PALACIOS, M.; CATINO, G. Espanhol ensino medio, v. único. São Paulo: Scipione, 2004.</p> <p>(Série Parâmetros)</p> <p>SOUZA, J. O. Por supuesto!: Español para brasileiros. v. único. São Paulo: FTD, 2003.</p>

Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento

Professor

Componente Curricular Língua Estrangeira/ Espanhol

Marisa Marisa Carvalho Botelho Ribeiro

Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE

Documento assinado eletronicamente por:

- **Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE, em 19/03/2024 15:58:17.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 19/03/2024 16:02:04.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/03/2024. 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: 532524

Código de Autenticação: d74badd651





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

PLANO DE ENSINO 12/2024 - Servidor/Leonardo Assis/535736

PLANO DE ENSINO

Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos - Terceiro Ano - Turma A

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Física III
Abreviatura	FISIII
Carga horária presencial	66,7 h, 80 h/a, 100%
Carga horária a distância	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária de atividades teóricas	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária de atividades práticas	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária de atividades de Extensão	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária total	66,7 h, 80 h/a, 100%
Carga horária/Aula Semanal	2 h/a
Professor	Leonardo Assis Morais
Matrícula Siape	3353282
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.

- | | |
|---|--|
| <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
<p>1. Eletrostática (1º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>2. Eletrodinâmica (2º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Corrente Elétrica b. Resistência Elétrica e Circuitos Simples c. Potência Elétrica d. Associação de resistências <p>3. Magnetismo (3º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>4. Física Moderna (4º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Relatividade Restrita b. Dualidade onda partícula c. Introdução à Quântica 	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- 1. Aulas expositivas com participação ativa dos alunos** : Exposição do conteúdo aos alunos para fornecer à eles uma base teórica sólida sobre os conceitos-chave da disciplina. Tais aulas incluem participação ativa dos alunos, nas quais eles perguntam suas dúvidas, resolvem exercícios no quadro e engajam em discussões.
- 2. Atividades práticas em laboratório** : As atividades práticas em laboratório podem ser divididas em dois grupos: demonstrativas e construtivas. As demonstrativas são realizadas pelo professor para a demonstração de um dado fenômeno físico, complementando o conteúdo da aula expositiva. Atividades construtivas são realizadas pelos próprios alunos e envolvem a participação dos mesmos na elaboração do experimento e realização de relatório interpretando os resultados.
- 3. Estudos de caso** : Discussão de casos reais em que o fenômeno físico estudado foi fundamental para a compreensão e resolução de um problema real. Estratégia essencial para relacionar o conteúdo básico da disciplina às vivências do aluno e tecnologias disponíveis utilizadas por ele.
- 4. Trabalhos em grupo** : Tais tarefas incentivam a colaboração entre os alunos. Entre eles, incluímos projetos de pesquisa, resolução de problemas complexos, entre outras atividades que estimulem o trabalho em equipe.
- 5. Seminários e apresentações** : Nessas atividades os alunos podem compartilhar suas descobertas, pesquisas e projetos com os colegas de classe. Isso ajuda a desenvolver habilidades de comunicação e apresentação e promove a troca de conhecimentos.
- 6. Simulações de fenômenos físicos** : Para fenômenos de difícil visualização ou que exijam instrumentos caros para serem demonstrados, a utilização de simulações computacionais é uma aliada da aprendizagem. Elas serão utilizadas para demonstrar em detalhes os fenômenos físicos estudados e estimular a discussão desses fenômenos com os alunos.

Entre os instrumentos avaliativos, podemos citar: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, trabalhos escritos com consulta, exercícios resolvidos no quadro em sala de aula.

Todas as atividades serão avaliadas de acordo com o desenvolvimento das soluções propostas pelos discentes, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de questões corretamente respondidas. 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 branco;
- Computador pessoal;
- Projetor multimídia;
- Pincéis de diferentes cores para quadro branco;
- Ambiente virtual de aprendizado;
- Simulações computacionais;
- 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: 26 de fevereiro de 2024 Término: 08 de maio de 2024	1. Eletrostática a. Cargas Elétricas b. Condutores e Isolantes c. Lei de Coulomb – Força Elétrica d. Campo Elétrico d. Potencial Elétrico e. Diferença de Potencial
06 de maio de 2024	Avaliação 1 (A1) Prova dissertativa, individual sem consulta.
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 09 de maio de 2024 Término: 18 de julho de 2024	2. Eletrodinâmica a. Corrente Elétrica b. Resistência Elétrica e Circuitos Simples c. Potência Elétrica d. Associação de resistências

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
01 de julho de 2024	Avaliação 2 (A2) Prova dissertativa, individual sem consulta.
Início: 15 de julho de 2024 Término: 17 de julho de 2025	RS1 Prova dissertativa, individual sem consulta.
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 05 de agosto de 2024 Término: 08 de outubro de 2024	3. Magnetismo a. Fenômenos Magnéticos b. Campo Magnético c. Força magnética d. Força Eletromotriz Induzida e. A Lei de Faraday f. A Lei de Lenz g. Espectro eletromagnético
07 de outubro de 2024	Avaliação 3 (A3) Prova dissertativa, individual sem consulta.
4.º Bimestre - (20h/a) Início: 09 de outubro de 2024 Término: 17 de dezembro de 2024	4. Física Moderna a. Relatividade Restrita b. Dualidade onda partícula c. Introdução à Quântica
25 de novembro de 2024	Avaliação 4 (A4) Prova dissertativa, individual sem consulta.
Início: 09 de dezembro de 2024 Término: 11 de dezembro de 2024	RS 2 Prova dissertativa, individual sem consulta.
18 a 20 de dezembro de 2024	VS Prova dissertativa, individual sem consulta.
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>1. MARTINI, G.; SPINELLI, W.; REIS, W.S.; SANT'ANA, B. Conexões com a Física. Vol. 3, 2a edição. São Paulo: Editora Moderna 2013.</p> <p>2. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física - Volume 3, 8a edição. São Paulo: Editora Scipione, 2012.</p> <p>3. RAMALHO JÚNIOR, F.; FERRARO, N. G; TOLEDO, P. A.. Os Fundamentos da Física: Mecânica. V. 3. 9a ed. São Paulo: Moderna, 2007.</p>	<p>1. BONJORNIO, R.A.; BONJORNIO, J.R./ BONJORNIO, V.; RAMOS, C.M. Física Completa – Volume único – 3a edição. Editora FTD – São Paulo.</p> <p>2. GUIMARÃES, O.; CARRON, W. As faces da Física - Volume único - 3a edição. Editora Moderna – São Paulo.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. SANT'ANNA, B.; MARTINI, G.; REIS, H. C.; SPINELLI, W. Conexões com a Física - 3o ano. São Paulo: Moderna, 2010.</p>

Leonardo Assis Morais
Professor
Física 3

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenação do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Meio Ambiente

Documento assinado eletronicamente por:

- **Leonardo Assis Morais**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE, em 19/03/2024 14:31:00.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 19/03/2024 15:29:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 19/03/2024. 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: 535736

Código de Autenticação: e1e6ceb6d4





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 9/2024 - Servidor/Alexandre Alvim/535729

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio Turma A

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Gestão Ambiental e Empreendedorismo
Abreviatura	(...)
Carga horária presencial	80h, 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	60h/a, 75%
Carga horária de atividades práticas	20h/a, 25%
Carga horária de atividades de Extensão	não se aplica
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Alexandre Reeves Alvim
Matrícula Siape	3357201
2) EMENTA	
<p>Gestão Ambiental: A relação homem/natureza. Impactos ambientais antrópicos. Desenvolvimento sustentável. Conservação. Gestão Ambiental. Sistema de Gestão Ambiental. Controle ambiental do ar, da água, do solo e das áreas verdes. Gestão ambiental de resíduos sólidos e líquidos. Noções de Legislação Ambiental. Licenciamento Ambiental.</p> <p>Empreendedorismo: Empreendedor, intraempreendedor e espírito empreendedor. Características do empreendedor: habilidades, atitudes. Início e ciclo de vida de uma empresa. Oportunidades de negócios; identificação, seleção e definição do negócio. A importância da inovação tecnológica como diferencial competitivo para a pequena e média empresa. O plano de negócio: informações ambientais, estratégias de marketing, plano operacional e gerencial e plano financeiro.</p>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <p>Identificar as oportunidades de novos negócios, bem como conhecer os recursos e etapas necessárias para o seu desenvolvimento e, em especial, desenvolver o espírito empreendedor.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praticar uma gestão empreendedora; • Identificar as oportunidades, ameaças, pontos fortes e fracos que o ambiente interno e externo das organizações proporcionam; • Conhecer o processo do intraempreendedorismo; • Elaborar de um plano de negócio; • Relacionar um ambiente organizacional com as práticas da inovação e empreendedorismo. • Domínio de conceitos importantes na gestão ambiental. • Aplicar mecanismos de controle de qualidade ambiental. • Interpretar normas de garantia de qualidade (ISO). • Aplicar as técnicas de descarte adequado de materiais contaminados protegendo do meio ambiente.

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO

Modalidade Presencial

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

<p>Não se aplica</p> <p>() Projetos como parte do currículo</p> <p>() Programas como parte do currículo</p> <p>() Prestação graciosa de serviços como parte do currículo</p> <p>() Cursos e Oficinas como parte do currículo</p> <p>() Eventos como parte do currículo</p>

Resumo:

Justificativa:

<p>Objetivos:</p> <p>Promover a conscientização sobre a importância da preservação ambiental para a sustentabilidade das empresas e do planeta. Reconhecer os efeitos danosos do mau uso dos recursos naturais e os custos associados ao meio ambiente. Conhecer os principais parâmetros para avaliação da qualidade ambiental e os instrumentos necessários à gestão ambiental. Definir o que são e quais os objetivos das políticas ambientais. Compreender a aplicação da legislação ambiental. Conhecer os procedimentos para obtenção do licenciamento ambiental. Proporcionar o conhecimento do desenvolvimento de um sistema de gestão ambiental empresarial. Conhecer a importância das Normas ambientais e da Certificação das empresas.</p> <p>Apresentar ao estudante conceitos de Empreendedorismo e de Inovação, possibilitando o desenvolvimento de ideias empreendedoras, auxiliando-o na elaboração e compreensão de Planos de Negócios para empreendimentos organizacionais.</p>

Envolvimento com a comunidade externa:

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e tipos de empreendedorismo • Empreendedorismo Corporativo ou Intraempreendedor 	

6) CONTEÚDO	
<p>Características do empreendedor: habilidades, atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oportunidades de negócios; identificação, seleção e definição do negócio • O processo empreendedor e o ciclo de vida das organizações • Início e ciclo de vida de uma empresa • O que é um Plano de Negócio • Criação e apresentação da empresa • Paradigmas ambientais • Evolução histórica da preocupação ambiental • Sociedade, consumo e meio ambiente • Relações do sistema econômico com o meio ambiente • Conservação × preservação ambiental • Desenvolvimento sustentável • Sistemas de gestão ambiental • Responsabilidade social empresarial • Avaliação de Impactos Ambientais – Conceitos básicos 	
<p>2º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análise de mercado clientes • Análise de mercado concorrentes • Análise de mercado fornecedores • Plano de marketing estratégias promocionais • Plano de marketing estrutura de comercialização • Plano de marketing localização do negócio • Legislação ambiental • Processos produtivos e poluição atmosférica - Definições • Poluentes atmosféricos • Efeitos da poluição atmosférica • Controle de emissões • Qualidade do ar e legislação • Gestão da qualidade da água • Distribuição e fluxo da água no planeta • Classificação e usos da água 	<p>Biologia</p> <p>Química</p> <p>Matemática</p>
<p>3º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plano operacional capacidade produtiva • Plano operacional processos operacionais • Plano operacional necessidade de pessoal • Plano financeiro investimentos fixos • Plano financeiro investimentos pré-operacionais • Plano financeiro capital de giro • Plano financeiro investimento total • Poluição da água • Processos de tratamento de efluentes • Qualidade da água e legislação • Resíduos sólidos • Logística reversa dos resíduos sólidos • Política Nacional dos Resíduos Sólidos (PNRS) 	

6) CONTEÚDO	
<p>Classificação dos resíduos sólidos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tratamento dos resíduos sólidos <p>4º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plano financeiro faturamento • Plano financeiro matéria-prima • Plano financeiro mão-de-obra • Plano financeiro comercialização • Plano financeiro depreciação • Plano financeiro custos fixos • Plano financeiro demonstrativo de resultado • Plano financeiro indicadores • Sumário executivo • Dano ambiental • Licenciamento ambiental (Fases do licenciamento ambiental) • Fundamentação e Controle ambiental • Gestão, administração e ambiente • Ciclo PDCA na gestão ambiental • Sistema de gestão ambiental • Produção mais limpa • Rotulagem ambiental 	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<p>Aula expositiva dialogada com o apoio de equipamento áudio visual (Slide) e equipamento de informática (internet).</p> <p>Estudos de caso/cases; debates e trabalhos em grupos e individual; elaboração de um plano de negócio; dinâmica de grupo.</p> <p>São utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em grupo e individual.</p> <p>De acordo com a norma acadêmica do curso, serão atribuídas notas aos alunos através de no mínimo 03 (três) avaliações parciais.</p> <p>Avaliação 1 (AV1) - Peso 2Pts - Participação em atividades diversas realizadas durante as aulas.</p> <p>Avaliação 2 (AV2) - Peso 3Pts – Avaliação processual (prova escrita individual).</p> <p>Avaliação 3 (AV3) - Peso 5Pts - Apresentação e Elaboração dos Planos de negócios desenvolvidos em equipe.</p> <p>O processo avaliativo será contínuo e seguirá os critérios abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade/ pontualidade/ comprometimento/ resolução das atividades propostas; • Participação nas discussões presenciais; • Desenvolvimento e apresentação nos seminários. <p>Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
Equipamento áudio visual (Slide), equipamento de informática (internet), quadro branco e pincel para quadro branco.

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:26/02/2024</p> <p>Término: 08/05/2024</p>	<p>Conceitos e tipos de empreendedorismo</p> <p>Empreendedorismo Corporativo ou Intraempreendedor</p> <p>Características do empreendedor: habilidades, atitudes</p> <p>Oportunidades de negócios; identificação, seleção e definição do negócio</p> <p>O processo empreendedor e o ciclo de vida das organizações</p> <p>Início e ciclo de vida de uma empresa</p> <p>O que é um Plano de Negócio</p> <p>Criação e apresentação da empresa</p> <p>Paradigmas ambientais</p> <p>Evolução histórica da preocupação ambiental</p> <p>Sociedade, consumo e meio ambiente</p> <p>Relações do sistema econômico com o meio ambiente</p> <p>Conservação × preservação ambiental</p> <p>Desenvolvimento sustentável</p> <p>Sistemas de gestão ambiental</p> <p>Responsabilidade social empresarial</p> <p>Avaliação de Impactos Ambientais – Conceitos básicos</p>
25/04 a 08/05/2024	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalhos em grupo/individual e Avaliação individual</p>
<p>2º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 09/05/2024</p> <p>Término: 18/07/2024</p>	<p>Análise de mercado clientes</p> <p>Análise de mercado concorrentes</p> <p>Análise de mercado fornecedores</p> <p>Plano de marketing estratégias promocionais</p> <p>Plano de marketing estrutura de comercialização</p> <p>Plano de marketing localização do negócio</p> <p>Legislação ambiental</p> <p>Processos produtivos e poluição atmosférica - Definições</p> <p>Poluentes atmosféricos</p> <p>Efeitos da poluição atmosférica</p> <p>Controle de emissões</p> <p>Qualidade do ar e legislação</p> <p>Gestão da qualidade da água</p> <p>Distribuição e fluxo da água no planeta</p> <p>Classificação e usos da água</p>
24/06 a 05/07/2024	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalhos em grupo/individual e Avaliação individual</p>
<p>Início: 15/07/2024</p> <p>Término: 18/07/2024</p>	<p>RS1</p> <p>Prova Individual</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>3º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 05/08/2024</p> <p>Término: 08/10/2024</p>	<p>Plano operacional capacidade produtiva</p> <p>Plano operacional processos operacionais</p> <p>Plano operacional necessidade de pessoal</p> <p>Plano financeiro investimentos fixos</p> <p>Plano financeiro investimentos pré-operacionais</p> <p>Plano financeiro capital de giro</p> <p>Plano financeiro investimento total</p> <p>Poluição da água</p> <p>Processos de tratamento de efluentes</p> <p>Qualidade da água e legislação</p> <p>Resíduos sólidos</p> <p>Logística reversa dos resíduos sólidos</p> <p>Política Nacional dos Resíduos Sólidos (PNRS)</p> <p>Classificação dos resíduos sólidos</p> <p>Tratamento dos resíduos sólidos</p>
26/09 a 08/10/2024	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalhos em grupo/individual e Avaliação individual</p>
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 09/10/2024</p> <p>Término: 17/12/2024</p>	<p>Plano financeiro comercialização</p> <p>Plano financeiro depreciação</p> <p>Plano financeiro custos fixos</p> <p>Plano financeiro demonstrativo de resultado</p> <p>Plano financeiro indicadores</p> <p>Sumário executivo</p> <p>Dano ambiental</p> <p>Licenciamento ambiental (Fases do licenciamento ambiental)</p> <p>Fundamentação e Controle ambiental</p> <p>Gestão, administração e ambiente</p> <p>Ciclo PDCA na gestão ambiental</p> <p>Sistema de gestão ambiental</p> <p>Produção mais limpa</p> <p>Rotulagem ambiental</p>
18/11 a 29/11/2024	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalhos em grupo/individual e Avaliação individual</p>
<p>Início: 05/12/2024</p> <p>Término: 11/12/2024</p>	<p>RS2</p> <p>Avaliação individual</p>
18/12/2024 a 20/12/2024	<p>VS</p> <p>A avaliação será composta por uma prova contendo 100% da pontuação, de 10 questões e valendo 10 pontos.</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA	
JÚNIOR, M., Luiz Carlos e GUSMÃO, Antônio Carlos de F. Gestão Ambiental nas Indústrias. Rio de Janeiro: Destaque, 2003.	PINHEIRO, Antônio Carlos F.B. e MONTEIRO, Ana Lucia da F.B.P. Ciências do Ambiente: ecologia, poluição e impacto ambiental. São Paulo: Makron, 1992.
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 2ª ed. Rio de Janeiro: CAMPUS/ELSEVIER, 2005.	CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao Espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2004.
LACRUZ, A. J. Plano de Negócios Passo a Passo: transformando sonhos em negócios. Qualkitymarky, Rio de Janeiro, 2008.	DRUCKER, Peter Ferdinand. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Cengage Learning, 1986

Alexandre Reeves Alvim

Professor

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Empreendedorismo

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro

Coordenador

Curso Técnico em Alimentos (Integrado/Concomitante/Subsequente) ao Ensino Médio

Coordenação do Curso Técnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Alexandre Reeves Alvim**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/04/2024 15:23:30.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/04/2024 15:31:41.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 19/03/2024. 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: 535729

Código de Autenticação: ae064e1982





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 6/2024 - Servidor/Adaelson Junior/529137

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Integrado ao Ensino Médio em Alimentos - A

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de leite, ovos e mel
Abreviatura	Tec. leite, ovos e mel
Carga horária presencial	120h
Carga horária de atividades teóricas	110h,
Carga horária de atividades práticas	10h
Carga horária total	120h
Carga horária/Aula Semanal	3h
Professor	Adaelson Firmino da Silva Junior
Matrícula Siape	3385906
2) EMENTA	
<p>A disciplina utilizará de conhecimentos sobre a qualidade da matéria-prima. Obtenção higiênica do leite. Acondicionamento do leite na propriedade. Legislação, definições e classificação de leite; estabelecimentos de leite e derivados. Funcionamento do serviço de inspeção na indústria e no comércio. Processos de fabricação dos derivados lácteos. Principais etapas de fabricação e seus pontos críticos de controle. Ação dos diferentes fermentos nos derivados lácteos. Resíduos incidentais no leite. O conteúdo de Tecnologia de Ovos abordará temas sobre a cadeia produtiva e processamento de ovos e derivados. Classificação de ovos; estruturas do ovo; fatores de qualidade do ovo; ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos. A Tecnologia do Mel e derivados será desenvolvida a partir de conceitos de abrangência da exploração apícola, da qualidade da matéria-prima; processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis e produtos apícolas. Instalações e equipamentos relacionados. Principais fraudes na indústria de derivados do leite, ovos e mel. Tais conhecimentos serão aplicados na formação didático-pedagógica dos alunos mediante aplicação prática das técnicas descritas e inserção no mercado trabalho com vistas à vocação regional identificada.</p>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

Oferecer aos alunos conhecimentos sobre as matérias primas leite, ovos e mel, bem como abordar as principais técnicas de processamento.

1.2. Específicos:

- Apresentar os conceitos da composição e a qualidade do leite.
- Identificar as principais técnicas de processamento de produtos lácteos.
- Apresentar os conceitos da composição e a qualidade de ovos.
- Apresentar os conceitos da composição e a qualidade do mel.
- Reconhecer a aplicação de métodos de boas práticas na cadeia produtiva de derivados do leite, ovos e mel.

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO

N/A

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

N/A

() 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:

N/A

Justificativa:

N/A

Objetivos:

N/A

Envolvimento com a comunidade externa:

N/A.

6) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estabelecimentos processadores de leite: classificação e funcionamento. Tipos de estabelecimentos; Forma de funcionamento; SIF, SIE e SIM. - Aspectos Legais da cadeia produtiva de leite; IN 62 do MAPA; - Tipos de leite. - Obtenção, transporte e processamento do leite. Testes de plataforma do leite. Fluxograma da produção do leite. - Composição físico-química e microbiológica do leite. <p>2º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tecnologia da produção de leites concentrados e desidratados: Tecnologia da produção de doce de leite. -Tecnologia da produção de leite condensado. -Tecnologia da produção de leite em pó. - Tecnologia da produção de leites fermentados. - Tecnologia da produção do iogurte. 	<p>Disciplina de Análise de Alimentos, Disciplina de Operações Unitárias;</p> <p>Disciplina de matemática;</p> <p>Disciplina de química;</p> <p>Disciplina de biologia.</p>

6) CONTEÚDO

- Tecnologia da produção de manteiga.

- Tecnologia da produção de sorvete e sobremesas lácteas.

- Tecnologia da produção de queijos.

- Fraudes.

3° Bimestre

- Classificação de ovos;

- Estruturas do ovo;

- Fatores de qualidade do ovo;

- Ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos.

4° Bimestre

- Cadeia de exploração apícola,

- Qualidade da matéria-prima;

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

- Produtos apícolas.

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

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

São utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos.

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 branco, pincel, estrutura física e equipamentos dos laboratórios de físico-química de alimentos e de tecnologia de leite e derivados. Insumos para produção de derivados lácteos

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Laboratório de físico-química	09/05/2024	Reagentes, vidrarias e equipamentos
Laboratório Processamento de leite e derivados	23/05/2024	Matéria prima, reagentes e equipamentos
Laboratório Processamento de leite e derivados	06/06/2024	Matéria prima, reagentes e equipamentos
Laboratório Processamento de leite e derivados	20/06/2024	Matéria prima, reagentes e equipamentos
Laboratório Processamento de leite e derivados	11/07/2024	Matéria prima, reagentes e equipamentos
Laboratório de apicultura	19/09/2024	Matéria prima, equipamentos e utensílios
Laboratório de físico-química	24/10/2024	Reagentes, vidrarias e equipamentos
Laboratório de físico-química	07/11/2024	Reagentes, vidrarias e equipamentos

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre - (3h/a)</p> <p>Início: 26 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 08 de maio de 2024</p>	<p>1.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estabelecimentos processadores de leite: classificação e funcionamento. Tipos de estabelecimentos; Forma de funcionamento; SIF, SIE e SIM. - Aspectos Legais da cadeia produtiva de leite; IN 62 do MAPA; - Tipos de leite. - Obtenção, transporte e processamento do leite. Testes de plataforma do leite. Fluxograma da produção do leite. - Composição físico-química e microbiológica do leite.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
02 de maio de 2024	Avaliação 1 (A1)
<p>2º Bimestre - (3h/a)</p> <p>Início: 09 de maio de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</p>	<p>2.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tecnologia da produção de leites concentrados e desidratados: Tecnologia da produção de doce de leite. -Tecnologia da produção de leite condensado. -Tecnologia da produção de leite em pó. - Tecnologia da produção de leites fermentados. - Tecnologia da produção do iogurte. - Tecnologia da produção de manteiga. - Tecnologia da produção de sorvete e sobremesas lácteas. - Tecnologia da produção de queijos. - Fraudes.
04 de julho de 2024	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 15 de julho de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</p>	RS1
<p>3º Bimestre - (3h/a)</p> <p>Início: 05 de agosto de 2024</p> <p>Término: 08 de outubro de 2024</p>	<p>3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificação de ovos; - Estruturas do ovo; - Fatores de qualidade do ovo; - Ovos industrializados e propriedades funcionais de ovos.

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
03 de outubro de 2024	Avaliação 1 (A1)
<p>4º Bimestre - (3h/a)</p> <p>Início: 09 de outubro de 2024</p> <p>Término: 17 de dezembro de 2024</p>	<p>4.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cadeia de exploração apícola, - Qualidade da matéria-prima; - Processos de obtenção; classificação, regulamentação e industrialização de méis - Produtos apícolas.
28 de novembro de 2024	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 05 de dezembro de 2024</p> <p>Término: 11 de dezembro de 2024</p>	RS2
19 de dezembro de 2024	VS
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. Nobel, 1987.</p> <p>GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.</p> <p>LOPES, M.T.R. As boas práticas na colheita e qualidade do mel. Brasília: Embrapa, 2008.</p> <p>MANO, S.B. et al. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados. Niterói: UFF, 2006, 103p.</p> <p>ORDONEZ, J. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, Vol. 1 e vol. 2, 2007.</p> <p>SPREER, E. Lactologia industrial. Zaragoza: Acribia, 1991. 623p.</p> <p>TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Santa Maria: Editora UFSM, 1997. 166p.</p> <p>VEISSEYRE, R. Lactologia Técnica. 3ª ed. Zaragoza, Ed. Acribia, 1980.</p>	<p>BEHMER, M. L. A. Laticínios: leite, manteiga, queijo, caseínas; instalações, produção, industrialização, análise. Ed. Melhoramentos. 1968.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária (SNAD) - Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA) Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes: I - Métodos Microbiológicos. Brasília, 1981.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária (SNAD) - Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA) Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes: II - Métodos Físicos e Químicos. Brasília, 1981.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Lei 1.283 de 18/12/50, regulamentada pelo decreto 30.691 de 29/03/52 e alterado pelo decreto 1.255 de 25/06/62 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 001 de 24/03/80. Normas Higiênic-sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados. D.O.U., Brasília, 28/03/80.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 01 de 21/02/90. Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. D.O.U., Brasília, 06/03/90.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO da SAÚDE - Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Divisão Nacional de Vigilância de Alimentos. Portaria nº 001 de 28 de Janeiro de 1987. Aprova os Padrões Microbiológicos para Produtos (alimentos) Expostos à Venda ou de Alguma Forma Destinados ao Consumo. Brasília D.O.U. de 12/02/87.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO de AGRICULTURA e REFORMA AGRÁRIA. Lei nº 7.889 de 23/11/89. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. D.O.U. Brasília, 24/11/89.</p> <p>FERREIRA, M.W. et al. Pescados processados: maior vida de prateleira e maior valor agregado. Lavras: UFLA, 2002. 26p.</p>

Adaelson Firmino da Silva Junior
Professor
Componente Curricular 3385906

Marisa dos Reis Azevedo Botelho
Coordenador
Curso Técnico em Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Adaelson Firmino da Silva Junior**, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 28/03/2024 19:38:41.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/02/2024. 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: 529137

Código de Autenticação: 99a411c2f4





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

PLANO DE ENSINO 8/2024 - Servidor/Solciaray Paula/524569

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Nutrição e Técnica Dietética
Abreviatura	NTD
Carga horária presencial	80h, 80h/a, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	Nenhuma
Carga horária de atividades teóricas	10h, 10h/a, 10%
Carga horária de atividades práticas	70h, 70h/a, 70%
Carga horária de atividades de Extensão	Nenhuma
Carga horária total	80h, 80h/a, 100%
Carga horária/Aula Semanal	02
Professor	Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula
Matrícula Siape	3323997
2) EMENTA	
<p>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.</p>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p>1.1. Geral:</p> <ul style="list-style-type: none">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. <p>1.2. Específicos:</p> <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	
Não se aplica.	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Não se aplica.

() Projetos como parte do currículo

() Cursos e Oficinas como parte do currículo

() Programas como parte do currículo

() Eventos como parte do currículo

() Prestação graciosa de serviços como parte do currículo

Resumo:

Não se aplica.

Justificativa:

Não se aplica.

Objetivos:

Não se aplica.

Envolvimento com a comunidade externa:

Não se aplica.

6) CONTEÚDO

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

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos. Realização de aulas demonstrativas relativas aos temas. Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através da elaboração e execução de projetos. Atividade em grupos ou individuais. Exercícios em classe para fixação do conteúdo e estudos dirigidos. Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através de perguntas oportunas durante a aula. 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).

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, data show, vídeos educativos, apostilas desenvolvidas por docentes de referência da área e o Laboratório de Técnica Dietética com toda sua infraestrutura.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

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 - (20h/a) Início: 26 de fevereiro de 2024 Término: 08 de maio de 2024	Introdução a Nutrição: conceitos e definições, classificação dos nutrientes, função dos alimentos, qualidade dos alimentos. Estudo dos nutrientes e alimentos. Metabolismo. Guias alimentares. Alimentos: Alimento convencional, Alimento orgânico, Alimento hidropônico, Alimento funcional, Alimento transgênico, Alimento diet, Alimento light, Alimento enriquecido	
06 de maio de 2024	Avaliação 1 (A1) Testes em dupla e Avaliação Bimestral individual.	
2º Bimestre - (20h/a) Início: 09 de maio de 2024 Término: 18 de julho de 2024	Introdução ao estudo da Técnica Dietética: Conceituação, Alimentos, Objetivos, Características dos alimentos, Fatores que modificam os alimentos, Características sensoriais dos alimentos. 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.	
01 de jul de 2024	Avaliação 2 (A2) Relatórios de aulas práticas e prova prática	
15 de julho de 2024	RS1	
3º Bimestre - (20h/a) Início: 05 de agosto de 2024 Término: 08 de outubro de 2024	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. Preparo de alimentos - origem vegetal – hortaliças e frutas; cereais e derivados; leguminosas. - origem animal - leite e derivados; ovos; carnes; aves; pescados.	
23 de setembro de 2023	Avaliação 1 (A1) Arguição em sala e prova prática em grupo.	

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 09 de outubro de 2024</p> <p>Término: 17 de dezembro de 2024</p>	<p>Preparo de alimentos - Preparo de alimentos - Caldos e molhos. Preparo de alimentos - Açúcares. Preparo de alimentos - Óleos e gorduras</p>
<p>26 de novembro de 2024</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Arguição em sala e prova prática em grupo.</p>
<p>09 de dezembro de 2024</p>	<p>RS2</p>
<p>16 de dezembro de 2024</p>	<p>VS</p> <p>Avaliação prática e escrita.</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. São Paulo. Atheneu, 2006.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>VILAS BOAS, E.V.B. Alimentos e Nutrientes, Editora UFLA/FAEP. 2005.</p> <p>CRAWFORD, A. McD. Seleção e preparo de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 1985. 383p.</p>	<p>SÁ, N. G. Nutrição e Dietética. 5. ed. ver. e ampl. São Paulo: Nobel, 1984. 174 p.</p> <p>CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008.</p> <p>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.</p> <p>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 p</p>

Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula
 Professor
 Componente Curricular Nutrição e Técnica Dietética

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
 Coordenador
 Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Documento assinado eletronicamente por:

- **Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO , COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, em 11/03/2024 09:50:15.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 19/03/2024 15:31:22.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/02/2024. 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: 524569

Código de Autenticação: 0aa9626c2d





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 7/2024 - Servidor/Karina Neves/533236

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Língua Portuguesa e Literatura III
Abreviatura	LP III
Carga horária presencial	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.)	
Carga horária de atividades teóricas	200 h/a, 160h 100%
Carga horária de atividades práticas	
Carga horária de atividades de Extensão	
Carga horária total	160 h/a, 100%
Carga horária/Aula Semanal	4
Professor	Karina Hernandes Neves
Matrícula Siape	1961868
2) EMENTA	
Compreensão do sentido nas relações morfosintáticas 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	
<p>1.1. Geral:</p> <p>Compreender e usar a língua portuguesa como língua materna, geradora de significação e 77 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</p>	
<p>1.2. Específicos:</p> <p>*Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meios de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação e informação;</p> <p>* Instrumentalizar-se de modo a integrar consciente e proficientemente o circuito ler, pensar, falar, escrever e reler;</p> <p>* Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos das linguagens, relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, estrutura das manifestações, de acordo com as condições da produção e recepção;</p> <p>* Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas;</p> <p>* 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;</p> <p>* Analisar, interpretar e aplicar recursos expressivos das linguagens, relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, estrutura das manifestações, de acordo com as condições da produção e recepção;</p> <p>* Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas;</p> <p>* Reconhecer diferentes funções da arte, do trabalho da produção dos artistas em seus meios culturais;</p> <p>* Analisar as diversas produções artísticas como meio de explicar diferentes culturas, padrões de beleza e preconceitos; reconhecer o valor da diversidade artística e das inter-relações 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;</p> <p>* Relacionar informações sobre concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário;</p> <p>* Reconhecer a presença de valores sociais e humanos atualizáveis e permanentes no patrimônio literário nacional.</p>	

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	
--	--

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

Resumo:

Justificativa:

Objetivos:

Envolvimento com a comunidade externa:

6) CONTEÚDO	
-------------	--

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

6) CONTEÚDO	
<p>1. Bimestre</p> <p>1.1. Pré-Modernismo</p> <p>1.2. Vanguardas europeias</p> <p>1.3 A semana de Arte Moderna.</p> <p>1.4 Período Composto por Coordenação.</p> <p>1.5. O texto dissertativo- argumentativo: redação para o ENEM.</p> <p>2. Bimestre</p> <p>2.1. Modernismo 1a fase</p> <p>2.2. Modernismo 2a fase</p> <p>2.3. Período Composto por Subordinação (subordinadas adjetivas e adverbiais).</p> <p>2.4 O texto dissertativo- argumentativo: redação para o ENEM.</p> <p>3. Bimestre</p> <p>3.1. Literatura lusófona contemporânea.</p> <p>3.2. Literatura africana em Língua Portuguesa</p> <p>3.3. Período Composto por Subordinação (Orações subordinadas substantivas e orações reduzidas)</p> <p>3.4 Regência Nominal e verbal.</p> <p>3.5 Concordância Nominal e verbal.</p> <p>3.6. O texto dissertativo- argumentativo: redação para o ENEM.</p> <p>4. Bimestre</p> <p>4.1. Redação Técnica</p> <p>4.2. Crase</p> <p>4.3. Pontuação.</p>	<p>Em todos os bimestres, interlocução com as disciplinas de História, Estudos filosóficos e sociológicos e Língua Estrangeira.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
Aula expositiva dialogada, seminários, trabalhos individuais e em grupo. As avaliações são aplicadas segundo a RDP vigente, contendo, bimestralmente uma atividade em grupo e uma individual.

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
Livros virtuais, livros da biblioteca, laboratórios de informática.

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: 26 de março de 2024</p> <p>Término: 08 de Maio de 2024</p>	<p>1. Bimestre</p> <p>1.1. Pré-Modernismo</p> <p>1.2. Vanguardas europeias</p> <p>1.3 A semana de Arte Moderna.</p> <p>1.4 Período Composto por Coordenação.</p> <p>1.5. O texto dissertativo- argumentativo: redação para o ENEM.</p>
<p>02 a 04 Maio de 2024</p>	<p>Trabalho em grupo</p> <p>Prova escrita</p>
<p>2º Bimestre - (40/a)</p> <p>Início: 09 de Maio de 2024</p> <p>Término: 04 de agosto de 2024</p>	<p>2. Bimestre</p> <p>2.1. Modernismo 1a fase</p> <p>2.2. Modernismo 2a fase</p> <p>2.3. Período Composto por Subordinação (subordinadas adjetivas e adverbiais).</p> <p>2.4 O texto dissertativo- argumentativo: redação para o ENEM.</p>
<p>01 a 05 de Julho de 2024</p>	<p>Trabalho Individual</p> <p>Trabalho em grupo.</p> <p>Prova escrita</p>
<p>Início: 15 de julho de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024.</p>	<p>Prova escrita</p>
<p>3º Bimestre - (40 h/a)</p> <p>Início: 05 de agosto de 2024</p> <p>Término: 09 de Outubro de 2024</p>	<p>3. Bimestre</p> <p>3.1. Literatura lusófona contemporânea.</p> <p>3.2. Literatura africana em Língua Portuguesa</p> <p>3.3. Período Composto por Subordinação (Orações subordinadas substantivas e orações reduzidas)</p> <p>3.4 Regência Nominal e verbal.</p> <p>3.5 Concordância Nominal e verbal.</p> <p>3.6. O texto dissertativo- argumentativo: redação para o ENEM.</p>
<p>02 de Outubro de 2024</p>	<p>Trabalho em grupo.</p> <p>Prova escrita.</p>
<p>4º Bimestre - (40h/a)</p> <p>Início: 10 de outubro de 2024</p> <p>Término: 17 de dezembro de 2024</p>	<p>4. Bimestre</p> <p>4.1. Redação Técnica</p> <p>4.2. Crase</p> <p>4.3. Pontuação.</p>
<p>25 de novembro de 2024</p>	<p>Trabalho em grupo.</p> <p>Prova escrita.</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 08 de dezembro de 2024. Término: 11 de dezembro de 2024	Prova escrita.
18 de dezembro de 2024	VS Prova escrita.
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>ABREU, M. Cultura letrada: literatura e cultura. São Paulo: UNESP, 2016.</p> <p>BAGNO, M. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2019.</p> <p>BOSI, A. História concisa da literatura brasileira. 43ª ed. São Paulo: Cultrix, 2023.</p> <p>CEREJA, W.; MAGALHÃES, T. C. Literatura Brasileira. Vol. Único. São Paulo: Atual, 2023.</p> <p>PERINI, M. A. Gramática Descritiva do Português. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2022</p> <p>_____. Sofrendo a gramática: ensaios sobre a linguagem. São Paulo: Ática, 2023.</p> <p>VAL, M. G. Redação e textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 2019.</p>	<p>ANTUNES, I. Muito além da gramática. São Paulo: Parábola, 2020.</p> <p>_____. Língua, texto e ensino. São Paulo: Parábola, 2019.</p> <p>BAKHTIN, M. Marxismo e filosofia da linguagem. São Paulo: Hucitec, 2022.</p> <p>BECHARA, E. Moderna Gramática Portuguesa. 37ª ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2023.</p> <p>CARONE, F. B. Morfossintaxe. Série Fundamentos. 8ª ed. São Paulo: Ática, 2023.</p> <p>COSCARELLI, C. V. (org.). Novas tecnologias, novos textos, novas formas de pensar. 2ª ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2023.</p> <p>EAGLETON, T. Teoria da Literatura – uma introdução. São Paulo: Martins Editora, 2023.</p>

Karina Hernandez Neves

Marisa Carvalho Botelho Oliveira

Professor

Coordenador

Componente Curricular Língua Portuguesa e Literatura III

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Karina Hernandez Neves**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 12/03/2024 11:19:15.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 19/03/2024 15:54:53.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 12/03/2024. 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: 533236

Código de Autenticação: d1a2991fd0





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/IFFLU N° 3

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

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 Biscoito e bolo. Tecnologia de massas.</p> <p>3. Panificação: processos e equipamentos.</p> <p>4. Tecnologia de bebidas à base de cereais.</p>	<p>1. História: Contexto histórico e relação do desenvolvimento dos métodos de armazenamento de grãos com a civilização humana.</p> <p>2. Química: química orgânica. Fermentação.</p> <p>3. Química: química orgânica. Fermentação. Aditivos Alimentares.</p> <p>4. Matemática: Porcentagem; regra de 3 simples; Confecção de tabelas. Química: Fermentação.</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 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.	27 de março de 2024	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática glúten e amido.
Laboratório de Cereais e panificação	17 de abril de 2024	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática de cereais.
Laboratório de Cereais e panificação	24 de abril de 2024	Alimentos, reagentes e equipamentos para prática de "cereais matinais".
Laboratório de Cereais e panificação	12 de junho de 2024	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática de Biscoito e bolo.
Laboratório de Cereais e panificação	19 de junho de 2024	Alimentos, reagentes e equipamentos necessários para prática de massas.
Laboratório de Físico-química de alimentos	29 de maio de 2024	Materiais necessários para prática de fermentos.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Laboratório de Cereais e panificação	21 de agosto de 2024	Materiais necessários para prática de pães.
Laboratório de Cereais e panificação	04 de setembro de 2024	Materiais necessários para prática de pães.
Laboratório de Cereais e panificação	18 de setembro de 2024	Materiais necessários para prática de pães.
Laboratório de Cereais e panificação	23 de outubro de 2024	Materiais necessários para prática de cerveja.
Morro do Coco, Campos dos Goytacazes RJ, visita técnica panificadora Pão de Mel	setembro de 2024	microônibus
10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
1º Bimestre - (22h/a) Início: 26 de fevereiro de 2024 Término: 08 de maio de 2024	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.	
08 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 - (18h/a) Início: 09 de maio de 2024 Término: 18 de julho de 2024	2. Tecnologia Biscoito e bolo. Tecnologia de massas. 2.1. Tecnologia de Biscoito e bolo: Ingredientes e suas funções. Processamento e equipamentos. 2.2. Processamento de massas: ingredientes e funções. Grupos e tipos de massas. Equipamentos. Legislação.	
03 e julho de 2024	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: 15 de julho de 2024 Término: 18 de julho de 2024	RS1 Avaliação formativa individual no dia 17 de julho de 2024.	
3º Bimestre - (22h/a) Início: 05 de agosto de 2024 Término: 08 de outubro de 2024	3. Panificação 3.1. Panificação: histórico. Ingredientes e funções. Fermentos e suas aplicações. 3.2. Panificação: princípios básicos de panificação, processos básicos de mistura, controle de desenvolvimento do glúten, processo de amassamento e pós-amassamento. 3.3. Tipos de pães e formulações básicas. Equipamentos. 3.4. Pizza e massa folhada. 3.5. Panificação para dietas especiais.	

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
02 de outubro de 2024	<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 - (18h/a)</p> <p>Início: 09 de outubro de 2024</p> <p>Término: 17 de dezembro de 2024</p>	<p>4. Tecnologia de bebidas à base de cereais</p> <p>4.1. Tecnologia de cervejas: ingredientes, mosturação, tipos de fermentação e de cervejas.</p> <p>4.2. Tecnologia de vodka, uísque e saquê: ingredientes e etapas de processamentos.</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: 05 de dezembro de 2024</p> <p>Término: 11 de dezembro de 2024</p>	<p>RS2</p> <p>Avaliação formativa individual no dia 11 de dezembro de 2024.</p>
18 de dezembro 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

MARISA CARVALHO BOTELHO RIBEIRO
 Coordenadora
 Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Documento assinado eletronicamente por:

- **Katia Yuri Fausta Kawase**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL, em 11/03/2024 23:56:23.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 19/03/2024 15:50:42.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 11/03/2024. 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: 533173

Código de Autenticação: d0333b3971





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

PLANO DE ENSINO 5/2024 - Servidor/Cidllan Faial/543949

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

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	

2) EMENTA

Atividades focadas numa *práxis* pedagógica que proporcione experiências corporais orientadas para vivências do aluno quanto a seus RELACIONAMENTOS HUMANOS MUNDOPESSOAIS[1], associadas a estudos de metodologias atuais e inovadoras para prática educativa da Natação, como atividade física humana num ambiente adverso de seu habitat natural; a prática do Tênis e da Capoeira, como conteúdos essencialmente antagônicos, oferecendo suporte para reflexões quanto às questões sócio-econômico-culturais e ambientais numa visão holística e assertiva de seu ser, de seus pares e de sua formação no mundo que o cerca. Não obstante, no último bimestre letivo formação, a liberdade de escolha do conteúdo pelo aluno, tende a coroar seu processo de emancipação quanto ao cuidado em saúde física, psíquica, social e noética, onde atitudes assertivas de autocuidado, cuidado do outro e cuidado do mundo corroboram diretamente para sua formação humana integral.

Tendo em vista a aquisição de competências e habilidades nas quatro dimensões do desenvolvimento humano para os domínios motor (inteligência motora), cognitivo (inteligência cognitiva), social (inteligência emocional/afetiva) e noético (percepção valores vivenciais, criativos e atitudinais). Neste último nível de relacionamentos humanos não há uma hierarquização dos conteúdos, porém para haja uma ressignificação coerente de seus conteúdos e eficácia no desenvolvimento de estratégias de planejamento, didática e avaliação do processo pedagógico é necessário que os conteúdos de tênis e capoeira sejam ministrados um seguido do outro, sem uma ordem pré-definida, e que o último bimestre seja reservado para escolha dos alunos.

Com base no cuidado em saúde ao adolescente e o mínimo de atividades físicas semanais recomendado para benefício à saúde, torna-se indispensável a distribuição das duas aulas semanais, que devem ser intercaladas com intervalo de 36 a 48h entre elas e um tempo para vivência das experiências de movimentação corporal de 20-30min em cada aula.

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

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

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

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

1. A Nataação como conteúdo facilitador para seu relacionamento humano mundopessoal no que tange a um ambiente físico adverso de seu habitat evocando as peculiaridades de sua prática quanto ao cuidado em saúde, vestimenta, sobrevivência, meteorologia, e outras possíveis reflexões...
2. O Tênis e a Capoeira como conteúdos antagônicos do ponto de vista sócio-econômico-cultural e ambiental; contrastando um esporte altamente caro e elitista, de relevância internacional, com um conteúdo que além de ser uma cultura legitimamente brasileira proporciona experiências para vivências corporais em diversas abordagens como luta, dança, cultura, arte..., a fim de suportar reflexões críticas acerca destas diferenças;
3. A Escolha Discente como uma evolução natural de sua formação humana integral dentro da Educação Física, conduzindo-o a uma liberdade responsável e comprometida quanto ao processo pedagógico de implementação prática desta escolha: estabelecimento de objetivos, planejamento, didática e avaliação.

Específicos:

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

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO

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:

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Justificativa:

Objetivos:

Envolvimento com a comunidade externa:

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. NATAÇÃO</p> <p>1.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Classificação da Natação;</p> <p>1.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental da Natação no Mundo e no Brasil;;</p> <p>1.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo da Natação</p> <p>1.4. Adaptação ao meio líquido;</p> <p>1.5. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativo para a pernada;</p> <p>1.6. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativo para a braçada;</p> <p>1.7. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativos para correção da pernada;</p> <p>1.8. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Educativos para correção da braçada;</p> <p>1.9. Introdução ao do Nado Livre (“Crawl”): Prática e Aprimoramento;</p> <p>1.10. Planejamento, Organização e Realização de uma competição de Natação;</p> <p>2. TÊNIS</p> <p>2.1. Histórico, (Pré)Conceitos quanto ao Tênis;</p> <p>2.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental do Tênis no Mundo e no Brasil;</p> <p>2.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo do Tênis;</p> <p>2.4. Apresentação e Adaptação à Raquete e aos Tipos de Bola: Empunhaduras e Batidas na Bola;</p> <p>2.5. Introdução à Batida de Direita (Forehand): Sequência Pedagógica com Movimentos Particionados e Movimento Completo com Minijogos;</p> <p>2.6. Introdução à Batida de Esquerda (Backhand): Sequência Pedagógica com Movimentos Particionados e Movimento completo com Minijogos;</p> <p>2.7. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque: Sequência Pedagógica com Movimento Particionado e Movimento Completo com Jogo;</p> <p>2.8. Introdução ao Jogo de Simples;</p> <p>2.9. Introdução ao Jogo de Duplas;</p> <p>2.10. Planejamento, Organização e Realização de um torneio de Tênis.</p> <p>3. CAPOEIRA</p> <p>3.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Tradição da Capoeira;</p> <p>3.2. Evolução socioeconômico-cultural e ambiental da Capoeira de Angola, Capoeira Regional;</p> <p>3.3. Reflexões acerca dos Relacionamentos Mundopessoais do Aluno no Universo da Capoeira;</p> <p>3.4. Introdução aos Ritmos de Angola e Regional;</p> <p>3.5. Introdução aos Instrumentos Musicais: Berimbau (toque de Angola, de São Bento), Pandeiro, Agogô de Castanha e Atabaque(?);</p> <p>3.6. Introdução aos Movimentos Básicos de Jogo (Ginga e Mandinga);</p> <p>3.7. Introdução aos Movimentos de Floreio (Rolê e Aú);</p> <p>3.8. Introdução aos Golpes de Defesa (Esquiva, Queda de Quatro e Negativas);</p>	<p>Língua Portuguesa e Literatura do Brasil</p> <p>a) As características de comunicação escrita na área de saúde e/ou educação física,</p> <p>b) A abordagem da capoeira na literatura do Brasil;</p> <p>História</p> <p>a) História da capoeira x história do Brasil;</p> <p>b) Evolução histórica da natação, tênis e/ou da capoeira no mundo e no Brasil;</p> <p>Geografia</p> <p>A distribuição geográfica e contexto sócio-econômico-culturais da natação, tênis e/ou da capoeira no Brasil e no mundo;</p> <p>Física</p> <p>a) Hidrodinâmica da natação;</p> <p>b) Biomecânica da natação, tênis e/ou da capoeira.</p> <p>Química</p> <p>a) Influência do Ph e composição da água da piscina na prática da natação,</p> <p>b) pressão parcial dos gases no ar ambiente e sua influência na</p>

<p>6) CONTEÚDO</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>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 Tênis e da Capoeira; oferecendo suporte para seu relacionamento com o mundo frente às questões socioeconômico-culturais e ambientais. Não obstante, oferecer também suporte teórico e prático ao aluno para a escolha do conteúdo do último bimestre letivo, bem como acompanhamento de todo processo pedagógico do mesmo, respeitando a liberdade de escolha do aluno e consequente responsabilidade sobre as decisões tomadas, e assim contribuir positivamente para sua formação integral como Ser Humano.

Atividades práticas

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

Atividades teóricas

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

Atividades Integradoras

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

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

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

- **Língua Portuguesa e Literatura do Brasil:** a) As características de comunicação escrita na área de saúde e/ou educação física, b) A abordagem da capoeira na literatura do Brasil;
- **História:** a) História da capoeira x história do Brasil; b) Evolução histórica da natação, tênis e/ou da capoeira no mundo e no Brasil;
- **Geografia:** A distribuição geográfica e contexto sócio-econômico-culturais da natação, tênis e/ou da capoeira no Brasil e no mundo;

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS: a) Hidrologia 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

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	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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) - 26/02 a 08/05/2024</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) - 01/03/2024</p> <p>1º MOMENTO - TEMA: Apresentação da Disciplina</p> <p>i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Anuais da Disciplina de acordo com a Humanização Curricular da Educação da Educação Física do Ensino Médio;</p> <p>ii. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno;</p> <p>iii. Esclarecimento quanto às regras para a ESCOLHA do Conteúdo do Último Bimestre e a participação discente no processo pedagógico, assumindo a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, introduzindo o aluno à vivência do protagonismo na experiência de emancipação acerca Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo.</p> <p>iv. Explicação quanto à PLANILHA DE AVALIAÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ AVALIAÇÃO ATITUDINAL (4,0pts): Assiduidade, Pontualidade, Participação em Aula e Cooperação; ◦ AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO PRÁTICO (3,0pts): Participação nos DESAFIOS PESSOAIS INTRATURMA e nos DESAFIOS INTERCLASSE DA EF-I, ao longo do ano Letivo; ◦ 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> <p>i. NATAÇÃO: Fundamentação Teórica;</p> <p>ii. Origem, Desenvolvimento e (Pré)Conceitos da Natação no Mundo, no Brasil, no IFF e no Município;</p> <p>iii. Regras Básicas;</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO aos Fundamentos Técnicos e de Segurança no Meio Líquido.

1.2. (EF-III_B1) Aula-2 (2h/a) (Teórica) - 08/03/2024

TEMA: Adaptação ao Meio Líquido

1º MOMENTO

- 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 Nataçã;o
- vii. Fundamentação acerca a Atividade Física no Meio Líquido.

2º MOMENTO

- 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.

1.3. (EF-III_B1) Aula-3 (2h/a) (Teórica e Prática) - 15/03/2024

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

1º MOMENTO

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

2º MOMENTO

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

1.4. (EF-III_B1) Aula-4 (2h/a) (Teórica) - 22/03/2024

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – A Braçada

1º MOMENTO

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

2º MOMENTO

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

1.5. (EF-III_B1) Aula-5 (2h/a) (Teórica) - Data: 05/04/2024

TEMA: Introdução ao Nado Livre/Craw – Combinação do Deslise, 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 Nataçã;o
- ii. Introdução ao Planejamento de Competições de Nataçã;o
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Braçada do Nado Craw.

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Nataçã;o focada na Combinação do Deslise, 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.

1.6. (EF-III_B1) Aula-6 (2h/a) (Teórica) - 17/04/2023

1º Bimestre
Início 26/02/2024
Término 08/05/2024
Aulas Previstas
(sexta-feira)
22h/a

	<p>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO Introdução ao Nado Livre/Craw – A Respiração</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno presentes na Nataçao como Proposta Pedagógica de Educação Integral Humanizada; ii. Introdução às Adaptações e Benefícios Cardiorrespiratórias promovidas pela prática da Nataçao; iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Respiração do Nado Craw. <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos da Nataçao 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. <p>1.7. (EF-III_B1) Aula-7 (2h/a) (Teórica) - 12/04/2024</p> <p>TEMA: Introdução ao Execução do Nado Livre/Craw – A Combinação do Deslize, Pernada, Braçada e Respiração</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexão Acerca da Vivência das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno nas Experiências Corporais da Nataçao na Educação Física como preparação para a vida além da escola; ii. Introdução às principais Adaptações Morfofisiológicas promovidas pela prática da Nataçao; iii. Visão geral dos Fundamentos Técnicos da Execução Completa do Nado Craw. <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal e Psicológica para os Elementos/Movimentos do Nado Craw; ii. Reforço à Execução das Atividades Anteriores; iii. Execução Completa do Nado Craw. <p>1.8. (EF-III_B1) Aula-8 (2h/a) (Teórica) - Data: 19/04/2024</p> <p>TEMA: DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO</p> <p>1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Orientação para participação organizacional e atlética dos alunos no DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO. <p>2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal para participação no DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO; ii. DESAFIO INTRATURMA NATAÇÃO. <p>1.9. (EF-III_B1) Aula Complementar (2h/a) (Teórica e/ Prática) - 26/04/2024</p> <p>TEMA: Revisão do conteúdo ministrado e/ou Recreação.</p> <p>1.10. (EF-III_B1) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo: 27/06/2024 (Sexta-feira)</p> <p>(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)</p> <p>Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 3ºS 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> <p>1.11. (EF-III_B1) PROVA BIMESTRAL (2h/a) - 03/05/2024</p>
<p>03 de maio de 2024</p>	<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 19/04, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 1º Bimestre no dia 27 de abril de 2024.</p>
	<p>2. Educação Física III - 2º BIMESTRE LETIVO (EF-III_B2) - 09/05 a 18/07/2023</p> <p>(CH de referência para distribuição do conteúdo no planejamento: 20h/a)</p>

Física

EF-III_B1 - CONTEÚDO: TÊNIS/CAPOEIRA

2.1. (EF-III_B2) Aula-1 (2h/a) (Teórica e Prática) - Data: 10/05/2024

TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral e Adaptação à Raquete com a Bola;

1º MOMENTO

- i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais do Aluno;
- ii. Reflexões acerca do Antagonismo socioeconômico, cultural e ambiental entre o TÊNIS E CAPOEIRA;
- iii. Participação conjunta dos discentes na definição de Objetivos do CONTEÚDO ESCOLHIDO para o Último Bimestre, reforçando a responsabilidade do que aprender e como atingir resultados, através da experiência do aluno no planejamento do Cuidado em Saúde de Si, do Outro e do Mundo na vivência deste protagonismo como contributo à sua emancipação como ser humano;
- iv. Explicação quanto à AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA: Planejamento do TORNEIO INTRATURMA DE TÊNIS.

2º MOMENTO

- i. TÊNIS: Introdução ao Tênis
- ii. (Pré)Conceitos, Origem e Desenvolvimento do Tênis no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF;
- iii. Principais Regras para o aprendizado do Tênis;
- iv. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
- v. Empunhaduras, Adaptação e Domínio de Bola com a Raquete.

2.2. (EF-III_B2) Aula-2 (2h/a) (Teórica e Prática) - 17/05/2024

TEMA: Adaptação à Batida de Direita

1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Batida de Direita;

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
- ii. Introdução ao Fundamento Técnico da Batida de Direita;
- iii. Recreação com Minijogos.

2.3. (EF-III_B2) CONSELHO DE CLASSE (2h/a) - 24/05/2024

2.4. (EF-III_B2) Aula-3 (2h/a) (Teórica e Prática) - 31/05/2024

TEMA: Introdução à Batida de Esquerda

1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Batida de Esquerda;

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
- ii. Introdução ao Fundamento Técnico da Batida de Esquerda;
- iii. Recreação com Minijogos.

2.5. (EF-III_B2) EVENTO: Dia do Meio Ambiente - 07/06/2024

2.6. (EF-III_B2) Aula-4 (2h/a) (Teórica e Prática) - 14/06/2024

TEMA: Introdução ao Fundamento do Saque

1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Saque;

2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos do Tênis;
- ii. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque;
- iii. Recreação com Minijogos.

2.7. (EF-III_B2) Aula-5 (2h/a) (Teórica e Prática) - 21/06/2024

2º Bimestre

Início 09/05/2023

Término
18/07/2023

Aulas Previstas

(sexta-feira)

22h/a

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
	<p>2.7. (EF-III_B2) Aula-5 (2h/a) (Teórica e Prática - 28/06/2023)</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; ii. Introdução ao Jogo de Simples.</p> <p>2.8. (EF-III_B2) Aula-6 (2h/a) (Teórica e Prática - 28/06/2023)</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; ii. Introdução ao Jogo de Duplas.</p> <p>2.9. (EF-III_B2) Aula-7 (2h/a) (Teórica e Prática) - 05/07/2023</p> <p>TEMA: ATLETISMO II: Introdução ao Salto em Distância.</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; ii. Revezamento dos alunos na participação atlética, arbitragem e suporte nos jogos.</p> <p>2.10. (EF-III_B2) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo 06/07/2026 (Sexta-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 2h/aulas no planejamento para as turmas com aulas 4ª 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 2º BIMESTRE - TÊNIS.</p> <p>2.11. (EF-III_B2) Aula-8 (2h/a) (Prática) - 12/07/2023</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; ii. TORNEIO INTRATURMA DE TÊNIS.</p>
12 de julho de 2024	<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 12/07, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 2º Bimestre no dia 06 de julho de 2024.</p>
<p>Início: 15 de julho de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</p>	<p>RS1</p> <p>AVALIAÇÃO FORMATIVA: Prova teórica com o conteúdo teórico ofertado durante todo o 1º Semestre Letivo</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO 3º BIMESTRE LETIVO (EF-III_B3) - 05/08/ a 08/10/2024

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

EF-III_B3 - DIRETRIZ: O Antagonismo Socioeconômico, Cultural e Ambiental na Práxis da Atividade Física

EF-III_B3 - CONTEÚDO: CAPOEIRA/TÊNIS

3.1. (EF-III_B3) CONSELHO DE CLASSE (2h/a) - Semana de 05 a 09/08/2024

3.2. (EF-III_B3) Aula-1 (2h/a) (Teórica e Prática) - 16/08/2023

TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral e Introdução aos Ritmos da Capoeira e à Ginga

1º MOMENTO

- 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.

2º MOMENTO

- 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.

3.3. (EF-III_B3) Aula-2 (2h/a) (Teórica e Prática) - 23/08/2024

TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque “Martelo do Alto” e de Defesa “Esquiva de Tronco”

1º MOMENTO

- i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpe Martelo do Alto e Esquiva de Tronco;
- ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Resistência ao modelo socioeconômico-cultural da época e os desafios no cotidiano do aluno.

2º MOMENTO

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

3.4. (EF-III_B3) Aula-3 (2h/a) (Teórica e Prática) - 30/08/2024

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

1º MOMENTO

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

2º MOMENTO

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

3.5. (EF-III_B3) Aula-4 (2h/a) (Teórica e Prática) - 06/09/2024

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>3º Bimestre</p> <p>Início 05/08/2024</p> <p>Término 08/10/2024</p> <p>Aulas Previstas (sexta-feira) 20h/a</p>	<p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes “Passapé/Meia Lua do Alto” e de Defesa “Cocorinha”; ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da Capoeira como Dança no cotidiano do aluno. <p>2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes “Passapé/Meia Lua do Alto” e de Defesa “Cocorinha”; ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente; iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Passapé/Meia Lua do Alto” e de Defesa “Cocorinha”; iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados. <p>3.6. (EF-III_B3) Atividade Complementar (2h/a) - Semana de 09 a 14/09/2024</p> <p>Início e desenvolvimento dos eventos:</p> <p style="text-align: center;">XI MOSTRA DO CONHECIMENTO</p> <p style="text-align: center;">IV FEIRA DE OPORTUNIDADES</p> <p style="text-align: center;">II OLIMPÍADAS INTERCURSO DO IFF CAMPUS BOM JESUS</p> <p>3.7. (EF-III_B3) Aula-5 (2h/a) (Teórica e Prática) - 20/09/2024</p> <p>TEMA: Introdução ao Golpe de Ataque “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída”, “Negativa de Entrada” e “Rolê” com “Martelo do Chão”</p> <p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída” e “Rolê”; ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da valorização e preservação da Cultura e do Mestre de Capoeira no Brasil. <p>2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída” e “Rolê”; ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente; iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Queixada” e de Defesa “Negativa de Saída” e “Rolê”; iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados. <p>3.8. (EF-III_B3) Aula-6 (2h/a) (Teórica e Prática) - 27/09/2024</p> <p>TEMA: Introdução ao Golpe de Defesa “Negativa de Entrada” e de Ataque e “Rolê” com “Martelo do Chão”</p> <p>1º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Golpes “Negativa de Entrada” e “Rolê” com “Martelo do Chão”; ii. Reflexão acerca dos Relacionamentos Humanos Mundopessoais presentes no contexto da valorização e preservação da Capoeira Patrimônio Cultural Brasileiro no Brasil e no Mundo. <p>2º MOMENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal para os Movimentos Básicos dos Golpes “Negativa de Entrada” e “Rolê” com “Martelo do Chão”; ii. Revisão dos Movimentos/Golpes trabalhados anteriormente; iii. Introdução ao Fundamento Técnico dos Golpes “Negativa de Entrada” e “Rolê” com “Martelo do Chão”; iv. Roda de Capoeira com os Movimentos/Golpes trabalhados. <p>3.9. (EF-III_B3) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo: 28/09/2024</p> <p>(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)</p> <p style="text-align: center;">Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 1^{OS} 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>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)</p> <p>TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 3º BIMESTRE - CAPOEIRA.</p> <p>3.10. (EF-III_B3) Aula-7 (2h/a) (Teórica e Prática) - 05/10/2025</p> <p>TEMA: DESAFIO INTRATURMA DE CAPOEIRA</p> <p>a. 1º MOMENTO</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>04 de outubro de 2024</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 04/10, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 3º Bimestre no dia 28 de setembro de 2024.</p>
	<p>4. Educação Física III - 4º BIMESTRE LETIVO (EF-III_B4) - 09/10/2024 a 17/12/2024</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) - 11/10/2024</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) - 18/10/2024</p> <p>TEMA: Introdução ao(à) _____ (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 Ambientais 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>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4º Bimestre</p> <p>Início 23/10/2023</p> <p>Término 06/02/2024</p> <p>Aulas Previstas</p> <p>(segunda-feira)</p> <p>20h/a</p>	<p>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) - 25/10/2024</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) - 01/11/2024</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) - 08/11/2024</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> <p>iii. Fundamentação Teórica Introdutiva acerca do(a) _____ (Tópico 4 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 4 do conteúdo escolhido);</p> <p>ii. Reforço à Execução Corporal das Atividades Anteriores;</p>

	<p>10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO Atividades Específicas em progressão pedagógica para o aprendizado do(a) _____ (Tópico 4 do conteúdo escolhido);</p> <p>iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.</p> <p>4.6. (EF-III_B1) Aula Complementar (2h/a) (Teórica e/ Prática) - Sábado Letivo 09/11/2024 (sexta-feira)</p> <p>TEMA: Revisão do conteúdo ministrado e/ou Recreação.</p> <p>4.7. (EF-III_B4) Aula-6 (2h/a) (Teórica e Prática) - 22/11/2024</p> <p>TEMA: Introdução ao(à) _____ (Tópico 5 do conteúdo escolhido a ser trabalhado na aula)</p> <p>1º MOMENTO</p> <p>i. Reflexão Acerca das Relações Humanas Mundopessoais do Aluno presentes na ESCOLHA do(a) _____ (conteúdo escolhido) como Proposta Pedagógica de Educação Integral Humanizada como preparação para a vida além da escola;</p> <p>ii. Introdução às principais Adaptações Morfofisiológicas promovidas pela prática do(a) _____ (conteúdo escolhido) e Benefícios à Saúde ;</p> <p>iii. Fundamentação Teórica Introdutiva acerca do(a) _____ (Tópico 5 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 5 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 5 do conteúdo escolhido);</p> <p>iv. Relaxamento ou Volta à Calma com comentários acerca da aula.</p> <p>4.8. (EF-III_B4) Aula-07 (2h/a) (Teórica e Prática) - 29/11/2024</p> <p>TEMA: DESAFIO INTRATURMA DE _____</p> <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>4.9. (EF-III_B4) Aula Complementar (2h/a) - Sábado Letivo 30/11/2024</p> <p>(Integração das turmas e finalização do Conteúdo Bimestral da Disciplina)</p> <p>Projeto de Ensino DESAFIOS INTERCLASSES DOS 3^{OS} ANOS - 4º 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> <p>TEMA: DESAFIO INTERCLASSE DO 4º BIMESTRE - _____ (conteúdo escolhido).</p> <p>4.10. RECUPERAÇÃO SEMESTRAL (2h/a) - 05 a 11/02/2024</p> <p>4.11. CONSELHO DE CLASSE (2h/a) - 12, 13, 16 e 17/12/2024</p> <p>4.12. VERIFICAÇÃO SUPLEMENTAR - 18 a 20/12/2024</p>
<p>29 de novembro de 2024</p>	<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 29/11, somada à participação no DESAFIO INTERCLASSE do 4º Bimestre no dia 30 de novembro de 2024.</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
05 a 11 de dezembro de 2024	RS2 AVALIAÇÃO FORMATIVA: Prova teórica com o conteúdo teórico ofertado durante todo o 2º Semestre Letivo no dia da semana correspondente à aula da turma.
18 a 20 de dezembro de 2024	VS AVALIAÇÃO FORMATIVA: Prova teórica com o conteúdo teórico ofertado durante todo o Ano Letivo

11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

--	--

11) BIBLIOGRAFIA

1. DELAMARCHE, P. et al. **Anatomia, fisiologia e biomecânica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. FAIAL, C. S. G. **Relacionamento humano, cuidado em saúde e sentido da vida do aluno adolescente na humanização curricular da Educação Física do Ensino Médio: um estudo misto**. Tese de Doutorado (Doutorado em Ciências do Cuidado em Saúde) —Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2021.
3. FRANKL, V. **Sede de sentido**. Tradução Henrique Elfes. 5. ed. São Paulo: Quadrante, 2016. v. 39
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.
5. WERNECK, V. R. O **Ensino Médio: Identidade e Valor**. Curitiba: CRV, 2018.
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.
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.
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.
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.
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.
6. BRASIL; Câmara dos Deputados. **Legislação sobre esporte**. Brasília: Centro de Documentação e Informação, Edições Câmara, 2017.
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.
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.
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.
10. FARIAS, G. Oliveira; NASCIMENTO, J. Vieira do. **Educação, saúde e esporte: novos desafios à Educação Física**. Ihéus: Editus, 2016.
11. FREIRE, J. B. **Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física**. 5. ed. São Paulo: Scipione, 2009.
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.
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.
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.
15. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. **Esporte para a vida no Ensino Médio**. São Paulo: Telos, 2012.
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.
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.
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.
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.
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.

COORDENAÇÃO DE EDUCAÇÃO FÍSICA E ESPORTES

Documento assinado eletronicamente por:

- **Cidllan Silveira Gomes Faial**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DE EDUCAÇÃO FÍSICA E ESPORTES, em 15/04/2024 20:18:01.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 18/04/2024 10:17:04.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/04/2024. 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: 543949

Código de Autenticação: 04de70b7fa





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 4/2024 - SUBLAPCBI/CCTAPCBI/DECBI/DGCBJESUS/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

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.)	Não se aplica
Carga horária de atividades teóricas	75h, 90h/a, 75%
Carga horária de atividades práticas	25h, 30h/a, 25%
Carga horária de atividades de Extensão	Não se aplica
Carga horária total	100h, 120h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h30/aula semanal
Professor	Geraldo Pereira Junior
Matrícula Siape	2943281
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.	

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>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
<p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Pesquisas: - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.</p> <p>- 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.</p> <p>Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Quadro, pincel, power point, livro didático, textos didáticos, artigos de divulgação científica, sementes variadas e pegadores de diferentes tamanhos.</p>

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Local/Empresa</th> <th>Data Prevista</th> <th>Materiais/Equipamentos/Ônibus</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus			
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus				

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 26 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 08 de maio de 2024</p>	<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>1.8 Teste</p> <p>1.9 Avaliação</p> <p>1.10. Seminário</p>
<p>02 de maio de 2024</p>	<p>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</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 09 de maio de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</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>
04 de julho de 2024	Avaliação 2 (A2) 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.
<p>Início: 15 de julho de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</p>	RS1 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
<p>3º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 05 de agosto de 2024</p> <p>Término: 08 de outubro de 2024</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>
03 de outubro de 2024	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.
<p>4º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 09 de outubro de 2024</p> <p>Término: 17 de dezembro 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>
28 de novembro de 2024	Avaliação 2 (A2) 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	
Início: 05 de dezembro de 2024 Término: 11 de dezembro de 2024	RS2 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.
19 de dezembro de 2024	VS 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.
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, 1ª ed, São Paulo, Ed Ática, 2012.</p>

Geraldo Pereira Junior
Professor
Componente Curricular Biologia

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Coordenadora
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

SUBCOORDENAÇÃO DO LABORATÓRIO DE APICULTURA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Geraldo Pereira Junior**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 18/04/2024 14:21:35.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 19/04/2024 08:27:20.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/04/2024. 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: 545014
Código de Autenticação: b37bf08ed9





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 2/2024 - Servidor/Anna Nascimento/532524

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

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 alfabeto. La puntuación. Los días de la semana. Los meses. Los numerales. La hora. Saludos. Despedidas. Los artículos. 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

1. El mundo hispanohablante

- 1.1. Léxico: Países, nacionalidades, saludos, despedidas, presentaciones y agradecimientos; días de la semana, meses del año y estaciones del año; signos ortográficos
- 1.2. Lectura: Miami, hispanoamérica en los Estados Unidos
- 1.3. Escucha: El alfabeto fonético y las variantes lingüística
- 1.4. Gramática: Variaciones lingüísticas, Ser / Estar /Tener / Ir en presente de Indicativo, Pronombres personales en la función de sujeto, Numerales cardinales
- 1.5. Escritura: Historieta
- 1.6. Componente cultural: Canción Un año (Colombia) y Refranes de los meses (España)

2. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno

- 2.1. Lecturas: El poder de la risa; La lección más grande del mundo
- 2.2. Léxico: heterotónicos, heterosemánticos y heterogénicos
- 2.3. Gramática: los pretéritos: pretérito perfecto compuesto; voseo, preposiciones, adverbios y conjunciones
- 2.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible
- 2.5. Habla: Diálogos comunicativos
- 2.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad

3. Conociendo el mundo Laboral

- 3.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos
- 3.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral
- 3.3. Escucha: Entrevista de empleo
- 3.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda);
- 3.5. Escritura: Hoja de vida
- 3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y comunidad
- 3.7. Gramática: Los pretéritos: indefinido e imperfecto, sustantivos, adjetivos, pronombres complemento, diacríticos

4. Conocimientos históricos y políticos

- 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: Infografías;
- 4.5. Habla: diálogos generales;
- 4.6. Componente cultural: escritores y artistas hispanohablantes.

1. Geografía, História, Língua Portuguesa

2. Filosofia, Sociologia, Geografia, Biologia e Química, Educação Física, disciplinas técnicas.

3. Língua Portuguesa e Literatura, Filosofia e Sociologia, disciplinas técnicas.

4. História, Geografia, Filosofia, Sociologia, Artes.

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

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

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

Serão utilizados como instrumentos avaliativos:

- Atividades escritas individuais, contando 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.

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).

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Sala de aula com recursos de mídias, TV, datashow, som. As atividades de caráter cultural serão realizadas no Laboratório de Linguagens.

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: 19 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 08 de maio de 2024</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>
06 a 08 de maio de 2024	<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: 09 de maio de 2024</p> <p>Término: 17 de julho de 2024</p>	<p>2. Cuida tu cuerpo, cuida tu entorno</p> <p>2.1. Lecturas: El poder de la risa; La lección más grande del mundo</p> <p>2.2. Léxico: heterotónicos, heterosemánticos y heterogenéricos</p> <p>2.3. Gramática: los pretéritos: pretérito perfecto compuesto; voseo, preposiciones, adverbios y conjunciones</p> <p>2.4. Escucha: Los objetivos de Desarrollo Sostenible</p> <p>2.5. Habla: Diálogos comunicativos</p> <p>2.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad</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	
01 a 03 de julho de 2024	Avaliação 2 (A2) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
Início: 15 de julho de 2024 Término: 17 de julho de 2024	RS1 Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
3º Bimestre- (20 h/a) Início: 05 de agosto de 2024 Término: 08 de outubro de 2024	3.Conociendo el mundo Laboral 3.1. Léxico: profesiones, estados de ánimo, formas de tratamiento, los posesivos 3.2. Lectura: Los primeros pasos en el mundo laboral 3.3. Escucha: Entrevista de empleo 3.4. Literatura: Infancia y poesía (Pablo Neruda); 3.5. Escritura: Hoja de vida 3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y comunidad 3.7. Gramática: Los pretéritos: indefinido e imperfecto, sustantivos, adjetivos, pronombres complemento, diacríticos 3.6. Componente cultural: Sostenibilidad en nuestra vida y nuestra comunidad
02 a 08 de outubro de 2024	Avaliação 3 (A3) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
4º Bimestre- (20 h/a) Início: 09 de outubro de 2024 Término: 13 de dezembro de 2024	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
25 a 27 novembro de 2024	Avaliação 4 (A4) Atividades escritas e orais; Trabalhos em equipe;
Início: 09 de dezembro de 2024 Término: 11 de dezembro de 2024	RS2 Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
18 de dezembro de 2024	VS Atividades escritas e orais; Trabalhos individuais;
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografía básica	11.2) Bibliografía complementar

11) BIBLIOGRAFIA	
<p>HERMOSO, A. Gramatica de espanol lengua extranjera. España: Edelsa. 1999.</p> <p>HERMOSO, A. Conjugar es fácil. España: Edelsa.1999.</p> <p>MARTÍN, I. Síntesis: curso de lengua española. v. 1. Editora Ática, 2009.</p> <p>MILANI, E. M.; GRADOVOHL, I. R. Listo: español através de textos. v. único. São Paulo: Santillana, 2005.</p>	<p>COLLIN, P. H. Espanhol dicionario de negocios - Português-Espanhol / Espanhol-Português. Editora SBS, 2001.</p> <p>PALACIOS, M.; CATINO, G. Espanhol ensino medio, v. único. São Paulo: Scipione, 2004.</p> <p>(Série Parâmetros)</p> <p>SOUZA, J. O. Por supuesto!: Español para brasileiros. v. único. São Paulo: FTD, 2003.</p>

Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento

Professor

Componente Curricular Língua Estrangeira/ Espanhol

Marisa Marisa Carvalho Botelho Ribeiro

Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE

Documento assinado eletronicamente por:

- **Anna Carolina Rodrigues Boldrini do Nascimento**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE, em 19/03/2024 15:58:17.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 19/03/2024 16:02:04.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/03/2024. 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: 532524

Código de Autenticação: d74badd651





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

PLANO DE ENSINO 8/2024 - Servidor/Eduardo Moreira/543263

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Estudos Filosóficos e Sociológicos 3º ano B
Abreviatura	
Carga horária presencial	66h, 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.)	00h, 00h/a, 00%
Carga horária de atividades teóricas	66h, 80h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	00h, 00h/a, 00%
Carga horária de atividades de Extensão	00h, 00h/a, 00%
Carga horária total	66h, 80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2
Professor	Eduardo Moreira e Rafael Ferreira Tardin da Silva
Matrícula Siape	1912867 2943295
2) EMENTA	
Ampliação das discussões filosóficas e sociológicas a cerca da relação entra a alimentação e suas relações políticas, sociais, econômicas e epistêmicas. E o correlacionamento destes conceitos com a cotidianidade dos estudantes	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>Geral:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender a história da alimentação enquanto elemento político, econômico e cultural; - Construir a concepção do envolvimento enquanto técnico em alimentos nas relações da produção, circulação e distribuição alimentar; - 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; <p>Específico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apresentar a história da alimentação; - Relacionar a questão da fome e da obesidade como instâncias do social, econômico, político e estético; - Compreender os princípios das Soberania alimentar; - Conhecer movimentos sociais que lutam e reivindicam em torno da Soberania alimentar; - Desenvolver uma perspectiva atual da filosofia e suas implicações. - Analisar crítica e reflexivamente a aplicabilidade da filosofia como instrumento de auto-conhecimento. - Buscar compreender como os filósofos através de suas investigações sobre o método científico contribuíram para o crescimento do conhecimento e conseqüentemente para o sucesso da aplicação desse saber na indústria. Acentuar a reflexão sobre os impactos dessas construções teóricas em sua formação técnica. - Promover no aluno o desenvolvimento de competências intrínsecas ao modo de abordagem filosófica como a capacidade de articular idéias, desenvolver argumentos coerentes e textos dissertativos baseados em uma fundamentação consistente.

--

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO
--

<p>Não se Aplica</p> <p>() Projetos como parte do currículo</p> <p>() Programas como parte do currículo</p> <p>(x) Prestação graciosa de serviços como parte do currículo</p> <p>() Cursos e Oficinas como parte do currículo</p> <p>(x) Eventos como parte do currículo</p>

<p>Resumo:</p> <p>Relação com o alimento enquanto elemento sociocultural, político e econômico</p>

<p>Justificativa:</p> <p>Ampliação e contextualização dos conhecimentos</p>
--

<p>Objetivos:</p> <p>Ampliar e contextualizar os conceitos.</p>
--

<p>Envolvimento com a comunidade externa:</p> <p>Relação direta e indireta</p>

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

6) CONTEÚDO	
<p>1º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • História da Alimentação; • A fome; • Obesidade e estética. <p>2º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soberania alimentar; • Movimentos sociais; • Culinária/gastronomia Tradicional <p>3º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • O estruturalismo e os limites da liberdade em Foucault. • A descoberta do inconsciente em Freud. • A crítica ao positivismo. A Escola de Frankfurt. • As reflexões políticas no século XXI. • O pensamento de Hannah Arendt e Habermas. <p>4º Bimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arqué (fundamento racional material do real). • Metafísica. • Lógica. • Idealismo/Realismo. • Teoria do Conhecimento. • Ética. Política. Estética. • Existência. 	<p>Filosofia; Língua Portuguesa; história; Literatura, Geografia.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- Aula expositiva dialogada
- Estudo dirigido
- Atividades em grupo ou individuais
- Pesquisas

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

- Sala de aula;
- Ambientes externos na instituição;
- Laboratórios de ensino;
- Visitas a espaços no entorno da instituição.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
• Feira livre Bom Jesus do Norte	• entre 22/04 e 17/05	• Transporte
• Comunidade quilombola da Barrinha São Francisco do Itabapoana	• 1ª quinzena de Junho	• Transporte

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<ul style="list-style-type: none"> • 1º Bimestre - (20h/a) • Início: 26 de fevereiro de 2024 • Término: 08 de maio de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • 1.º Bimestre • História da Alimentação; • A fome; • Obesidade e estética.

<ul style="list-style-type: none"> • 10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO 	
<ul style="list-style-type: none"> • 02 de maio • Avaliação 1 (A1) • Explicitar os critérios de avaliação. • Ter suscitado nos estudantes a compreensão sobre a relação entre sociedade e alimento. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 2º Bimestre - (20h/a) • Início: 09 de maio de 2024 • Término: 18 de julho de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • 2º Bimestre. • Soberania alimentar; • Movimentos sociais; • Culinária/gastronomia Tradicional
<ul style="list-style-type: none"> • 10 de julho de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação 2 (A2) • Explicitar os critérios de avaliação. • Conhecer os principais conceitos sobre política e democracia e suas interfaces com a Soberania alimentar.
<ul style="list-style-type: none"> • Término: 18 de julho de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • RS1 • Explicitar os critérios de avaliação. • As aplicações teóricas e práticas dos critérios explicitados anteriormente.
<ul style="list-style-type: none"> • 3º Bimestre - (20h/a) • Início: 05 de agosto de 2024 • Término: 08 de outubro de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • O estruturalismo e os limites da liberdade em Foucault. • A descoberta do inconsciente em Freud. • A crítica ao positivismo. A Escola de Frankfurt. • As reflexões políticas no século XXI. • O pensamento de Hannah Arendt e Habermas.
<ul style="list-style-type: none"> • 02 de outubro de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação 1 (A1) • Explicitar os critérios de avaliação. • Compreender as questões apresentadas
<ul style="list-style-type: none"> • 4º Bimestre - (10h/a) • Início: 09 de outubro de 2024 • Término: 17 de Dezembro de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • 4º Bimestre • Arqué (fundamento racional material do real). • Metafísica. • Lógica. • Idealismo/Realismo. • Teoria do Conhecimento. • Ética. Política. Estética. • Existência.
<ul style="list-style-type: none"> • 25 de novembro de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação 2 (A2) • Explicitar os critérios de avaliação. • Relacionar os processos apreendidos.
<ul style="list-style-type: none"> • Início: 05 de Dezembro de 2024 • Término: 11 de dezembro de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • RS2 • Explicitar os critérios de avaliação. • As aplicações teóricas e práticas dos critérios explicitados anteriormente.
<ul style="list-style-type: none"> • 19 de dezembro de 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • VS • Explicitar os critérios de avaliação. • As aplicações teóricas e práticas dos conteúdos ministrados anualmente.
<ul style="list-style-type: none"> • 11) BIBLIOGRAFIA 	
<ul style="list-style-type: none"> • 11.1) Bibliografia básica 	<ul style="list-style-type: none"> • 11.2) Bibliografia complementar

• 11) BIBLIOGRAFIA

PRÉ-SOCRÁTICOS. Os Pensadores. Traduções de José Cavalcante de Souza, Anna Lia Amaral de Almeida Prado, Ísis Lana Borges, Maria Conceição Martins Cavalcante, Remberto Francisco Kuhnen, Rubens Rodrigues Torres Filho, Carlos Alberto Ribeiro de Moura, Ernildo Stein, Hélio Leite de Barros, Arnildo Devigili, Mary Amazonas Leite de Barros, Paulo Frederico Flor, Wilson Regis, São Paulo: Abril Cultural, 1º edição, 1973.

ABBAGNANO, N. Dicionário de Filosofia. Trad. Alfredo Bosi; Ivone Castilho Benedetti. São Paulo: Martins Fontes, 2007. CHAUÍ, M. Introdução à História da Filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles. São Paulo: Companhia das Letras, 2º edição, 2002.

PLATÃO. A República. Trad. Jacó Guinsburg. São Paulo: Perspectiva, 2006.

ARISTÓTELES. Metafísica. Tradução de Leonel Vallandro, Porto Alegre: Editora Globo, 1969. _____ . Ética a Nicômaco. Trad. Leonel Vallandro; Gerd Bornheim. São Paulo: Nova Cultural, 1991.

JAEGER, W. Paideia. Trad. Artur Parreira. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

REALE, G., ANTISERI, D. História da Filosofia: Filosofia pagã antiga. 2 ed. Trad. Ivo Storniolo. São Paulo: Paulus, 2004.

DURKHEIM, E. Da divisão do trabalho social. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

MARX, K.; ENGELS, F. O Manifesto Comunista. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

TOMAZI, N. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Atual, 2007.

WEBER, M. A ética protestante e o espírito do capitalismo. São Paulo: Cia das Letras, 2005.

ALMEIDA, M. J. Cinema: arte da memória. Campinas: Autores Associados, 1999.

BOURDIEU, P. Espaço Social e Poder Simbólico. In: Coisas Ditas. São Paulo: Brasiliense, 39 1990.

LARAIA, R. B. Cultura: um conceito antropológico. 18ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

LALLEMENT, M. História das ideias sociológicas. V.1. Petrópolis/RJ: Vozes, 2008.

OLIVEIRA, M.; BARBOSA, M.;

QUINTANEIRO, T. Um toque de clássicos. 2ª ed. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

RIBEIRO, D. O processo civilizatório. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

WEBER, M. Ensaios de sociologia. 5ª ed. São Paulo: LTC, 1982.

- Eduardo Moreira e Rafael Ferreira Tardin da Silva
- Professor
- Componente Curricular Filosofia e Sociologia
- Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
- Coordenadora
- Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

-
-

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA

Documento assinado eletronicamente por:

- Eduardo Moreira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM AGROPECUARIA, em 12/04/2024 11:04:41.
- Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 15/04/2024 09:28:58.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 12/04/2024. 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: 543263
Código de Autenticação: f64001336e





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/IFFLU N° 19

PLANO DE ENSINO

Curso: Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	História
Abreviatura	His
Carga horária presencial	80h, 2h/a, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	Não se aplica.
Carga horária de atividades teóricas	80h, 2h/a, 100%
Carga horária de atividades práticas	Não se aplica.
Carga horária de atividades de Extensão	Não se aplica.
Carga horária total	80h
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Diego Gobo Porto
Matrícula Siape	2258086
2) EMENTA	
<p>O componente curricular contempla diferentes aspectos da vida humana dentro do processo histórico no contexto da Idade Contemporânea e do Tempo Presente, procurando relacionar, de forma dialogada com os educandos e respeitando sua autonomia cognitiva, o lugar das inovações tecnológicas na História, enfatizando questões ligadas a economia, sociedade, política, cultura, trabalho, etc. Com base nesses pressupostos, são abordados os seguintes temas de modo ampliado: (i) desenvolvimento do capitalismo em suas concepções, influências e transformações sociais, econômicas, políticas, culturais e militares; (ii) conflitos gerados no seio das disputas entre nações e interesses econômicos; (iii) diversas produções culturais – as linguagens, as artes, a filosofia, a religião, as ciências, as tecnologias e outras manifestações sociais – alinhadas aos contextos históricos nos quais elas concebem seus significados; (iv) permanências e transformações da sociedade brasileira, nos séculos XX e XXI, dentro de um contexto mundial; (v) contexto político, social e econômico da atual sociedade brasileira, relacionado com o processo histórico de um modo ampliado.</p>	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
3.1. Geral: <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.	

3.2 OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

- Analisar o processo histórico da Segunda Revolução Industrial, apontando para inovações tecnológicas, concentração capitalista, aprofundamento de desigualdades sociais e novas propostas de organização social.
- Conceituar Imperialismo.
- Compreender o processo histórico da expansão imperialista, relacionando-o com a Segunda Revolução Industrial e apontando para conflitos entre países imperialistas que desembocaram na Primeira Guerra Mundial.
- Relacionar a expansão imperialista com o desenvolvimento de teorias de conteúdo racista, particularmente o Darwinismo Social.
- Examinar o processo histórico da Primeira Guerra Mundial, enfatizando variáveis como corrida armamentista, sistema de alianças, disputas nacionalistas e imperialistas, massacre geracional.
- Analisar o Tratado de Versalhes, destacando como algumas de suas cláusulas prepararam o terreno para a Segunda Guerra Mundial.
- Examinar o processo histórico da Revolução Russa, apontando para variáveis como crise do czarismo, revolução bolchevique, comunismo de guerra, ditadura stalinista.
- Caracterizar o processo histórico que levou os EUA a se firmarem como a grande potência capitalista do Ocidente após a Primeira Guerra Mundial.
- Analisar a Grande Depressão dos anos 1920 e 1930 e o *New Deal*.
- *Examinar o processo histórico da crise do Império do Brasil, enfatizando questões de ordem religiosa, militar e abolicionista.*
- Caracterizar o processo da abolição da escravatura e de substituição de mão de obra escrava no Brasil.
- Relacionar o ideário positivista com o processo de proclamação do regime republicano no Brasil.
- Identificar e diferenciar os projetos republicanos dos positivistas, liberais e jacobinos.
- Conceituar República, Presidencialismo, Parlamentarismo, Federalismo, Entes Federativos.
- Caracterizar a cidadania política no Brasil a partir da Constituição da República de 1891.
- Caracterizar o processo histórico da República da Espada.
- *Analisar, de modo contextualizado, as revoltas da Primeira República: Revolução Federalista, Guerra de Canudos, Revolta da Vacina, Revolta de Juazeiro, Guerra do Contestado e Revolta da Chibata.*
- Examinar o processo histórico da República Oligárquica.
- Conceituar Oligarquia, Coronelismo, Voto de Cabresto, Política dos Governadores, Política do Café com Leite;
- Caracterizar e problematizar questões de ordem econômica como: economia agroexportadora, processos de industrialização no RJ e SP, Encilhamento, Funding Loan, Convênio de Taubaté.
- Caracterizar e problematizar questões de ordem social: crescimento urbano e novas classes sociais; movimento operário; processo de favelização; conflitos rurais e urbanos;
- Examinar o Movimento Tenentista.
- Definir os conceitos de Fascismo, Nazismo e Totalitarismo;
- Caracterizar e problematizar o processo de ascensão e consolidação de regimes totalitários na Europa;
- Diferenciar o Eixo e os Aliados, sinalizando para as semelhanças e contradições inerentes aos seus países membros;
- Caracterizar a mundialização do conflito armado e das consequências geopolíticas da Segunda Guerra Mundial.
- 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;

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

- 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;
- Caracterizar e problematizar o 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**PRIMEIRO BIMESTRE:**

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

SEGUNDO BIMESTRE:

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

TERCEIRO BIMESTRE:

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

QUARTO BIMESTRE:

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

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<p>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.</p> <p>Estudo orientado - 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.</p> <p>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.</p> <p>Pesquisas - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.</p> <p>Avaliação formativa - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).</p> <p>Instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos individuais ou em grupo, atividades e elaboração e apresentação de seminários.</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quadro, pincéis e apagadores; • Datashow; • Textos de revistas e livros e apostilas; • Laboratório de informática; • Biblioteca; • Smartphones.

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 - (22h/a)</p> <p>Início: 26 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 08 de maio de 2024</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Segunda Revolução Industrial 2. Expansão Imperialista 3. Primeira Guerra Mundial 4. Revolução Russa 5. EUA: Grande Potência 6. Grande Depressão e <i>New Deal</i>
<p>De 02 a 08 de maio de 2024</p>	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prova individual; • Todo o conteúdo do bimestre; • valor: 4,0 pontos.
<p>2º Bimestre - (18h/a)</p> <p>Início: 09 de maio de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crise do Império 2. Primeira República 3. Revolução de 30 4. Os Fascismos 5. Segunda Guerra Mundial

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
De 01 a 06 de julho de 2024	Avaliação 2 (A2) <ul style="list-style-type: none"> • Prova individual; • Todo o conteúdo do bimestre; • valor: 6,0 pontos.
Início: 15 de julho de 2024 Término: 18 de julho de 2024	RS1 <ul style="list-style-type: none"> • Prova individual; • Todo o conteúdo do bimestre; • valor: 10,0 pontos.
3º Bimestre - (18h/a) Início: 05 de agosto de 2024 Término: 08 de outubro de 2024	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
De 02 a 08 de outubro de 2024	Avaliação 1 (A1) <ul style="list-style-type: none"> • Prova individual; • Todo o conteúdo do bimestre; • valor: 5,0 pontos.
4º Bimestre - (22h/a) Início: 09 de outubro de 2024 Término: 17 de dezembro 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
De 25 a 29 de novembro de 2024	Avaliação 2 (A2) <ul style="list-style-type: none"> • Prova individual; • Todo o conteúdo do bimestre; • valor: 5,0 pontos.
Início: 05 de dezembro de 2024 Término: 11 de dezembro de 2024	RS2 <ul style="list-style-type: none"> • Prova individual; • Todo o conteúdo do bimestre; • valor: 10,0 pontos.
XX de XXX de 20XX	Avaliação Final 3 (A3) Não se aplica
De 18 a 20 de dezembro de 2024	VS <ul style="list-style-type: none"> • Prova individual; • Todo o conteúdo do segundo semestre; • valor: 10,0 pontos.

11) BIBLIOGRAFIA

11.1) Bibliografia básica

11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA

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

Diego Gobo Porto
Professor
Componente Curricular História

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Coordenadora
Curso Técnico em Química Integrado ao Ensino Médio

COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE COMPUTAÇÃO

Documento assinado eletronicamente por:

- **Diego Gobo Porto, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE COMPUTAÇÃO**, em 29/03/2024 18:26:27.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 04/04/2024 08:31:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/03/2024. 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: 538950

Código de Autenticação: 21e691df29





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 11/2024 - Servidor/Leonardo Assis/535738

PLANO DE ENSINO

Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos - Terceiro Ano - Turma B

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Física III
Abreviatura	FISIII
Carga horária presencial	66,7 h, 80 h/a, 100%
Carga horária a distância	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária de atividades teóricas	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária de atividades práticas	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária de atividades de Extensão	0 h, 0 h/a, 0 %
Carga horária total	66,7 h, 80 h/a, 100%
Carga horária/Aula Semanal	2 h/a
Professor	Leonardo Assis Morais
Matrícula Siape	3353282
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.

- | | |
|---|--|
| <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
<p>1. Eletrostática (1º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>2. Eletrodinâmica (2º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Corrente Elétrica b. Resistência Elétrica e Circuitos Simples c. Potência Elétrica d. Associação de resistências <p>3. Magnetismo (3º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>4. Física Moderna (4º BIMESTRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Relatividade Restrita b. Dualidade onda partícula c. Introdução à Quântica 	

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- 1. Aulas expositivas com participação ativa dos alunos** : Exposição do conteúdo aos alunos para fornecer à eles uma base teórica sólida sobre os conceitos-chave da disciplina. Tais aulas incluem participação ativa dos alunos, nas quais eles perguntam suas dúvidas, resolvem exercícios no quadro e engajam em discussões.
- 2. Atividades práticas em laboratório** : As atividades práticas em laboratório podem ser divididas em dois grupos: demonstrativas e construtivas. As demonstrativas são realizadas pelo professor para a demonstração de um dado fenômeno físico, complementando o conteúdo da aula expositiva. Atividades construtivas são realizadas pelos próprios alunos e envolvem a participação dos mesmos na elaboração do experimento e realização de relatório interpretando os resultados.
- 3. Estudos de caso** : Discussão de casos reais em que o fenômeno físico estudado foi fundamental para a compreensão e resolução de um problema real. Estratégia essencial para relacionar o conteúdo básico da disciplina às vivências do aluno e tecnologias disponíveis utilizadas por ele.
- 4. Trabalhos em grupo** : Tais tarefas incentivam a colaboração entre os alunos. Entre eles, incluímos projetos de pesquisa, resolução de problemas complexos, entre outras atividades que estimulem o trabalho em equipe.
- 5. Seminários e apresentações** : Nessas atividades os alunos podem compartilhar suas descobertas, pesquisas e projetos com os colegas de classe. Isso ajuda a desenvolver habilidades de comunicação e apresentação e promove a troca de conhecimentos.
- 6. Simulações de fenômenos físicos** : Para fenômenos de difícil visualização ou que exijam instrumentos caros para serem demonstrados, a utilização de simulações computacionais é uma aliada da aprendizagem. Elas serão utilizadas para demonstrar em detalhes os fenômenos físicos estudados e estimular a discussão desses fenômenos com os alunos.

Entre os instrumentos avaliativos, podemos citar: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, trabalhos escritos com consulta, exercícios resolvidos no quadro em sala de aula.

Todas as atividades serão avaliadas de acordo com o desenvolvimento das soluções propostas pelos discentes, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de questões corretamente respondidas. 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 branco;
- Computador pessoal;
- Projetor multimídia;
- Pincéis de diferentes cores para quadro branco;
- Ambiente virtual de aprendizado;
- Simulações computacionais;
- 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: 26 de fevereiro de 2024 Término: 08 de maio de 2024	1. Eletrostática a. Cargas Elétricas b. Condutores e Isolantes c. Lei de Coulomb – Força Elétrica d. Campo Elétrico d. Potencial Elétrico e. Diferença de Potencial
06 de maio de 2024	Avaliação 1 (A1) Prova dissertativa, individual sem consulta.
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 09 de maio de 2024 Término: 18 de julho de 2024	2. Eletrodinâmica a. Corrente Elétrica b. Resistência Elétrica e Circuitos Simples c. Potência Elétrica d. Associação de resistências

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
01 de julho de 2024	Avaliação 2 (A2) Prova dissertativa, individual sem consulta.
Início: 15 de julho de 2024 Término: 17 de julho de 2025	RS1 Prova dissertativa, individual sem consulta.
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 05 de agosto de 2024 Término: 08 de outubro de 2024	3. Magnetismo a. Fenômenos Magnéticos b. Campo Magnético c. Força magnética d. Força Eletromotriz Induzida e. A Lei de Faraday f. A Lei de Lenz g. Espectro eletromagnético
07 de outubro de 2024	Avaliação 3 (A3) Prova dissertativa, individual sem consulta.
4.º Bimestre - (20h/a) Início: 09 de outubro de 2024 Término: 17 de dezembro de 2024	4. Física Moderna a. Relatividade Restrita b. Dualidade onda partícula c. Introdução à Quântica
25 de novembro de 2024	Avaliação 4 (A4) Prova dissertativa, individual sem consulta.
Início: 09 de dezembro de 2024 Término: 11 de dezembro de 2024	RS 2 Prova dissertativa, individual sem consulta.
18 a 20 de dezembro de 2024	VS Prova dissertativa, individual sem consulta.
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>1. MARTINI, G.; SPINELLI, W.; REIS, W.S.; SANT'ANA, B. Conexões com a Física. Vol. 3, 2a edição. São Paulo: Editora Moderna 2013.</p> <p>2. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física - Volume 3, 8a edição. São Paulo: Editora Scipione, 2012.</p> <p>3. RAMALHO JÚNIOR, F.; FERRARO, N. G; TOLEDO, P. A.. Os Fundamentos da Física: Mecânica. V. 3. 9a ed. São Paulo: Moderna, 2007.</p>	<p>1. BONJORNIO, R.A.; BONJORNIO, J.R./ BONJORNIO, V.; RAMOS, C.M. Física Completa – Volume único – 3a edição. Editora FTD – São Paulo.</p> <p>2. GUIMARÃES, O.; CARRON, W. As faces da Física - Volume único - 3a edição. Editora Moderna – São Paulo.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. SANT'ANNA, B.; MARTINI, G.; REIS, H. C.; SPINELLI, W. Conexões com a Física - 3o ano. São Paulo: Moderna, 2010.</p>

Leonardo Assis Morais
Professor
Física 3

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Coordenação do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Meio Ambiente

Documento assinado eletronicamente por:

- **Leonardo Assis Morais, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE**, em 19/03/2024 14:32:03.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 19/03/2024 15:27:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 19/03/2024. 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: 535738

Código de Autenticação: ba9a592df3





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/IFFLU N° 1

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2024

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Carnes e Pescados
Abreviatura	-
Carga horária presencial	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.)	0h/a, 0%
Carga horária de atividades teóricas	84h/a, 70%
Carga horária de atividades práticas	36h/a, 30%
Carga horária de atividades de Extensão	0h/a, 0%
Carga horária total	120h/a
Carga horária/Aula Semanal	3h/a
Professores	Juliana Vidigal (75%) Geraldo Júnior (25%)
Matrículas SIAPE	1433068 2943281

2) EMENTA

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.

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. Tecnologia de Pescados</p> <p>2.1. Obtenção de pescado;</p> <p>2.2. Características gerais do pescado;</p> <p>2.3. Conservação do pescado;</p> <p>2.4. Tecnologias de produção de produtos do pescado;</p> <p>2.5. Resíduos na industrialização de pescados.</p> <p>3. Ciência da Carne e Introdução à Tecnologia de Carnes</p> <p>3.1. Conversão do músculo em carne;</p> <p>3.2. Conservação da carne fresca;</p> <p>3.3. Ingredientes e aditivos usados no processamento de carnes.</p> <p>4. Tecnologia de Carnes</p> <p>4.1. Salga e cura de produtos cárneos;</p> <p>4.2. Tecnologia de produção de produtos defumados;</p> <p>4.3. Tecnologia de produção de produtos reestruturados;</p> <p>4.4. Tecnologia de produção de produtos embutidos;</p> <p>4.5. Tecnologia de produção de produtos fermentados;</p> <p>4.6. Tecnologia de produção de produtos emulsionados.</p>	<p>1. Biologia, Química, Geografia, Nutrição e Dietética</p> <p>2. Biologia, Química</p> <p>3. Biologia, Química, Matemática, Nutrição e Dietética</p> <p>4. Biologia, Química, Matemática, Nutrição e Dietética</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

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

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Visita Técnica à Agroindústria/Indústria de Carnes e Derivados	Bimestre 4	Ônibus
Cortes de suínos	Bimestre 1	Laboratório e insumos
Pigmentos e cor da carne e Maturação: carne de sol	Bimestre 3	Laboratório e insumos
Ingredientes e aditivos e conservação da carne fresca	Bimestre 3	Laboratório e insumos
Produtos Salgados	Bimestre 3	Laboratório e Insumos
Cura e Defumação	Bimestre 4	Laboratório e Insumos
Embutidos Cárneos	Bimestre 4	Laboratório e Insumos
Apresentado	Bimestre 4	Laboratório e Insumos
Mortadela	Bimestre 4	Laboratório e Insumos
Análise Sensorial e Cortes de Peixes	Bimestre 2	Laboratório e Insumos
Salga e Defumação de Peixes	Bimestre 2	Laboratório e Insumos
Fishburguer	Bimestre 2	Laboratório e Insumos

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 26 de fevereiro de 2024</p> <p>Término: 08 de maio de 2024</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>
03 e 08 de maio de 2024	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
<p>2º Bimestre - (33h/a)</p> <p>Início: 09 de maio de 2024</p> <p>Término: 18 de julho de 2024</p>	<p>2. Tecnologia de Pescados</p> <p>2.1. Obtenção de pescado;</p> <p>2.2. Características gerais do pescado;</p> <p>2.3. Conservação do pescado.</p> <p>2.4. Tecnologias de produção de produtos do pescado;</p> <p>2.5. Resíduos na industrialização de pescados.</p>
05 e 06 de julho de 2024	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
18 de julho de 2024	<p>RS1</p> <p>Prova Individual</p>
<p>3º Bimestre - (27h/a)</p> <p>Início: 05 de agosto de 2024</p> <p>Término: 08 de outubro de 2024</p>	<p>3. Ciência da Carne e Introdução à Tecnologia de Carnes</p> <p>3.1. Conversão do músculo em carne.</p> <p>3.2. Conservação da carne fresca;</p> <p>3.3. Ingredientes e aditivos usados no processamento de carnes;</p> <p>3.4. Salga de produtos cárneos</p>
03 e 04 de outubro de 2024	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>
<p>4º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 09 de outubro de 2024</p> <p>Término: 17 de dezembro de 2024</p>	<p>4. Tecnologia de Carnes</p> <p>4.1. Cura de produtos cárneos;</p> <p>4.2. Tecnologia de produção de produtos defumados;</p> <p>4.3. Tecnologia de produção de produtos reestruturados;</p> <p>4.4. Tecnologia de produção de produtos embutidos;</p> <p>4.5. Tecnologia de produção de produtos fermentados;</p> <p>4.6. Tecnologia de produção de produtos emulsionados.</p>
28 e 29 de novembro de 2024	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalhos em grupo e individual</p> <p>Avaliação individual</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
05 e 06 de dezembro de 2024	RS2 Avaliação individual
19 e 20 de dezembro 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

Geraldo Pereira Júnior

Professores

Componente Curricular Tecnologia de Carnes e Derivados

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro

Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/04/2024 16:43:09.
- Geraldo Pereira Junior, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 04/04/2024 16:47:15.
- Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, COORDENADOR(A) - FUC - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 08/04/2024 10:50:19.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/04/2024. 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: 540525

Código de Autenticação: 7b6d9784a3



Documento Digitalizado Público

planos de ensino 3° Anos Técnico em Alimentos turmas A e B

Assunto: planos de ensino 3° Anos Técnico em Alimentos turmas A e B

Assinado por: Marisa Ribeiro

Tipo do Documento: Plano de Ensino Pessoal

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Original

Responsável pelo documento: Marisa Carvalho Botelho Ribeiro (1748517) (Servidor)

Documento assinado eletronicamente por:

- Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, COORDENADOR(A) - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 30/04/2024 15:39:30.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/04/2024. 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: 785702

Código de Autenticação: 0f61e2536d

