



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA-GERAL DA GOVERNADORIA

Resolução CEE/CEP N. 18, de 27 de fevereiro de 2020

Dispõe sobre a **de autorização** do Curso Técnico em **Alimentos/Ead**, do **Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Goyandira Ayres do Couto - ITEGO** – Goiás/GO e dá outras providências.

A **CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, ao deliberar sobre o Processo N. **201814304010395** e com base no Parecer CEE/CEP N. 24, de 27 de fevereiro de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º - Autorizar o Curso Técnico em Alimentos, pertencente ao Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, no **Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Goyandira Ayres do Couto**, mantido pelo Poder Público Estadual, Secretaria de Desenvolvimento e Inovação, localizado na Rua Aeroporto, Bairro João Francisco, Cidade de Goiás/GO, até a conclusão das turmas em andamento.

Art. 2º - Aprovar o plano de Curso Técnico em Alimentos com carga horária total de 1.300h teórico práticas e as seguintes qualificações:

- Etapa 1 – Qualificação – Auxiliar nos serviços de alimentação – 450h;
- Etapa 2 – Qualificação – Manipulador de alimentos – 450h;
- Etapa 3 – Habilitação – Técnico de Nível Médio em Alimentos – 300h + 100h do TCC.

Art. 3º - Determinar a inserção do Ato Autorizativo do Curso em epígrafe no SISTEC – Sistema Nacional de Cursos Técnicos – para efeito de validade nacional dos diplomas expedidos.

Art. 4º - Determinar que seja feito, no SISTEC/MEC o registro do Diploma, antes de ser ele entregue ao aluno, apondo-lhe no verso “Diploma registrado no SISTEC/MEC sob nº...../ano....., de acordo com o Art.36-D, da Lei N.9394/96 e Resolução CNE N.03, de 30/09/2009”.

Art. 5º - A presente Resolução entra em vigor na data de sua aprovação.

PRESIDÊNCIA DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 27 dias do mês de fevereiro de 2020.

José Teodoro Coelho – Presidente

Eduardo de Oliveira Silva – Vice-Presidente

Brandina Fátima Mendonça de Castro Andrade

Eduardo Mendes Reed
Elcivan Gonçalves França
Eliana Maria França Carneiro
Flávio Roberto de Castro
Gláucia Maria Teodoro Reis
Guaraci Silva Martins Gidrão
Izekson José da Silva
Jaime Ricardo Ferreira
Jorge de Jesus Bernardo
José Leopoldo da Veiga Jardim Filho
Júlia Lemos Vieira
Manoel Barbosa dos Santos Neto
Márcia Rocha de Souza Antunes
Marcos Elias Moreira
Maria do Rosário Cassimiro
Maria Ester Galvão de Carvalho
Orestes dos Reis Souto
Railton Nascimento Souza
Sebastião Lázaro Pereira
Willian Xavier Machado



Documento assinado eletronicamente por **JOSE TEODORO COELHO, Conselheiro (a)**, em 05/03/2020, às 10:19, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **000011874187** e o código CRC **C3649B60**.

COORDENAÇÃO DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
RUA 23 63 - Bairro SETOR CENTRAL - CEP 74015-120 - GOIANIA - GO - S/C (62)3201-9821



SEI 000011874187

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO ESTADO DE GOIÁS
GABINETE DE GESTÃO DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO TECNOLÓGICA
INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS GOIANDIRA AYRES DO COUTO**

**PLANO DE CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS
MODALIDADE: PRESENCIAL**

**CIDADE DE GOIÁS
2018**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MANTENEDORA, DA INSTITUIÇÃO E DO CONSELHO DIRETOR

1. MANTENEDORA: SECRETARIA DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO E DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO - SED

1.1. Endereço	Palácio Pedro Ludovico Teixeira, Rua 82, nº 400, 5º andar, Ala Leste, Setor Central – 74.015-908
1.2. Telefone/Fax	(62) 3201.5443
1.3. E-mail de contato	gabinetedegestao@sed.go.gov.br
1.4. Sítio	www.sed.go.gov.br
1.5. CNPJ	21.652.711/0001-10

2. INSTITUIÇÃO: INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS GOIANDIRA AYRES DO COUTO

2.1. Esfera Administrativa	Estadual						
2.2. Endereço	Rua Aeroporto, s/nº, Bairro João Francisco, Cidade de Goiás - GO, 76600-000						
2.3. Telefone/Fax	(62) 3371-7601 / 4393						
2.4. Lei de Criação e Denominação	LEI Nº 18.931 de 08 de julho de 2015 "Cria e denomina os Institutos Tecnológicos de Goiás – ITEGOs e dá outras providências"						
2.5. E-mail de contato	ITEGO-goias@sed.go.gov.br						
2.6. Sítio da unidade	www.sed.go.gov.br						
2.7. Códigos de identificação:	<table border="1"> <tr> <td>SISTEC</td> <td>INEP</td> <td>IBGE</td> </tr> <tr> <td>22041</td> <td>52198359</td> <td>5208905</td> </tr> </table>	SISTEC	INEP	IBGE	22041	52198359	5208905
SISTEC	INEP	IBGE					
22041	52198359	5208905					

3. UNIDADE EXECUTORA: CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DA CIDADE DE GOIÁS

3.1. CNPJ	05.099.781/0001-37
-----------	--------------------

CIDADE DE GOIÁS
2018

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO – QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Habilitação	Técnico de Nível Médio em Alimentação
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Forma (s) de oferta	Concomitante e Subsequente
Modalidade de Oferta	Presencial
Regime de Funcionamento	Etapas
Duração do Curso	3 Etapas
Número de turmas	06
Número Máximo de vagas por turma	25
Total de Vagas	150

ESTRUTURA		IDENTIFICAÇÃO: Saídas Intermediárias e de Práticas Profissionais	CBO/CNCT	HORAS
ETAPA 1	QUALIFICAÇÃO	Auxiliar nos serviços de alimentação	CBO 5135-05	450h
ETAPA 2	QUALIFICAÇÃO	Manipulador de alimentos	CBO 5135	450h
ETAPA 3	HABILITAÇÃO	Técnico de Nível Médio em Alimentos	CNTC	300
Trabalho de Conclusão de Curso				100
CARGA HORÁRIA TOTAL				1.300

Para obtenção da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em:
 (E1 + E2 + E3 + TCC) = 1300 horas

SUMÁRIO

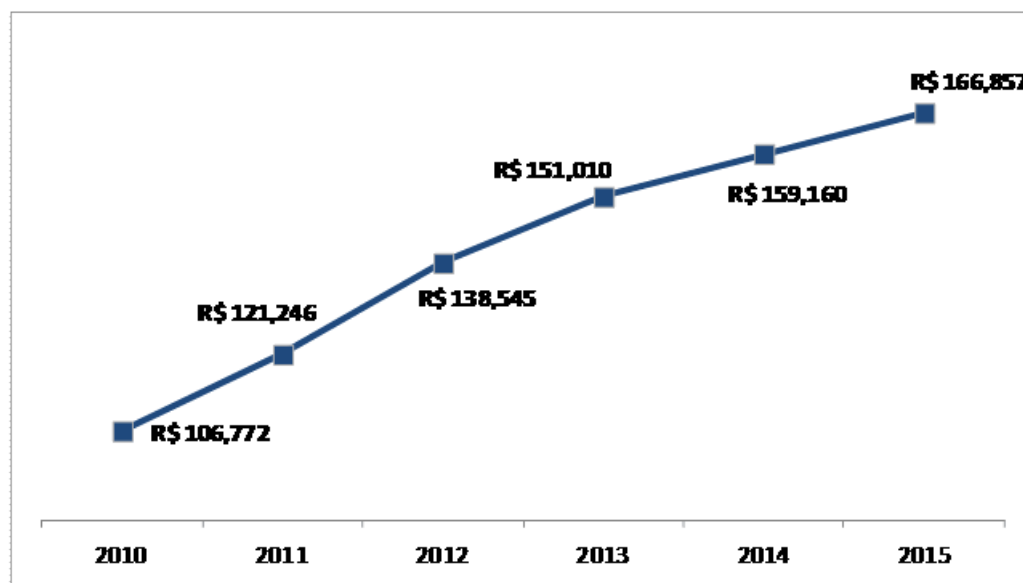
1. JUSTIFICATIVA.....	5
2. FILOSOFIA E OBJETIVOS DA INSTITUIÇÃO	21
2.1 OBJETIVOS DO CURSO.....	27
2.1.1 <i>Objetivo Geral</i>	27
2.1.2 <i>Objetivos específicos</i>	27
3. REQUISITOS DE ACESSO	27
4. INDICATIVO DE VAGAS E TURMAS.....	28
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	28
6. PROPOSTA PEDAGÓGICA	29
6.1 MATRIZ CURRICULAR	30
6.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	31
6.3 POSSIBILIDADES DE SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS.....	57
6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	57
6.5 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS E METODOLOGIA INCLUINDO A RELAÇÃO TEORIA/PRÁTICA; FLEXIBILIDADE, INTERDISCIPLINARIDADE E CONTEXTUALIZAÇÃO E ARTICULAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS OU AS ETAPAS	58
6.6 CRONOGRAMA DO CURSO.....	59
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM E DE ROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	60
7.1. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM	60
7.1.1 <i>Da recuperação</i>	62
7.1.2 <i>Da dependência</i>	63
7.2. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES ..63	
8. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS, BIBLIOTECA, PLANTA BAIXA DO ITEGO E QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS.....	64
8.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS	65
8.2 EQUIPAMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS.....	66
8.3 BIBLIOTECA	68
8.4 PLANTA BAIXA DO ITEGO	71
8.5 QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS.....	72
9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	72
10. PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA	74
11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	75
11.1 MODELOS DE DIPLOMA.....	75
11.1.1 <i>Máscara do Diploma</i>	76
11.2 MODELOS DE CERTIFICADO	77
11.2.1 <i>Máscara de Certificado</i>	78

1. JUSTIFICATIVA

É de relevante importância situar o estado de Goiás. Sendo assim, em relação à economia, de uma forma geral, de acordo com o Instituto Mauro Borges (IMB), as mudanças estruturais vêm ocorrendo nas atividades produtivas de Goiás. Embora com taxas de crescimento menores do que as demais atividades, a indústria tem alterado a estrutura produtiva da economia goiana, bem como o ganho de participação entre os grandes setores. Em período recente, as cadeias produtivas sucroalcooleira e automotiva têm impulsionado o setor industrial do estado, bem como a formação de polos industriais como os de Anápolis e Catalão e o agroindustrial em Rio Verde.

O alto crescimento do setor industrial ocorre devido a alguns fatores, entre eles se destacam: a localização do estado no território nacional; a produção e exploração de algumas matérias-primas, principalmente de origem agropecuária e extrativa, juntamente com a integração da agroindústria com a agropecuária moderna.

Valor do Produto Interno Bruto de Goiás 2010-13 e projeção para 2014 e 2015 (R\$ bilhões)



Fonte: Instituto Mauro Borges - *PIB de 2014 e 2015 estimado pela metodologia do PIB trimestral.

Na agricultura, Goiás figura entre os maiores produtores em nível nacional de soja, sorgo, milho, feijão, cana-de-açúcar e algodão. O ótimo desempenho do setor agropecuário vem ocorrendo graças ao processo de modernização agrícola, principalmente a partir dos anos 1980.

Na pecuária, o estado é destaque em rebanho bovino e estão entre os maiores produtores nacionais de suínos, equinos, aves, leite e ovos, além do que se mostra bastante competitivo no abate de bovinos, suínos e aves.

As atividades agropecuárias e minerais são destaques na produção de *commodities* para exportação, sendo que, historicamente, em média, 75% das exportações goianas são compostas por produtos ligados a soja, carnes e minérios.

O setor de serviços ainda é o maior gerador de renda e empregos no estado. Nessa atividade, o comércio tem peso relevante na economia goiana, tanto o varejista como o atacadista. Este último tem se beneficiado da localização estratégica de Goiás como centro de distribuição para o resto do país, principalmente Norte e Nordeste. Tudo isso contribui para que Goiás seja a nona economia entre os estados brasileiros.

O Produto Interno Bruto (PIB) goiano cresceu significativamente no período recente, entretanto, o crescimento em termos *per capita* ainda não foi suficiente para alcançar a média nacional. O crescimento da população no estado não contribui para um melhor desempenho nesse aspecto, já que Goiás vem apresentando taxas geométricas de crescimento populacional acima da média nacional tendo como fator explicativo a migração proveniente de outras unidades da Federação.

Para melhor situarmos a região e o ITEGO, vamos utilizar o conceito de microrregião. Conforme a Constituição Brasileira (1988), microrregião é um agrupamento de municípios limítrofes, que possui a finalidade de integrar a organização, o planejamento e a execução de funções públicas de interesse comum, definidas por lei complementar estadual. O objetivo dessa divisão é de subsidiar o sistema de decisões quanto à localização de atividades econômicas, sociais e tributárias; subsidiar o planejamento, estudos e identificação das estruturas espaciais de regiões metropolitanas e outras formas de aglomerações urbanas e rurais. O mapa ao lado mostra as microrregiões de Goiás.



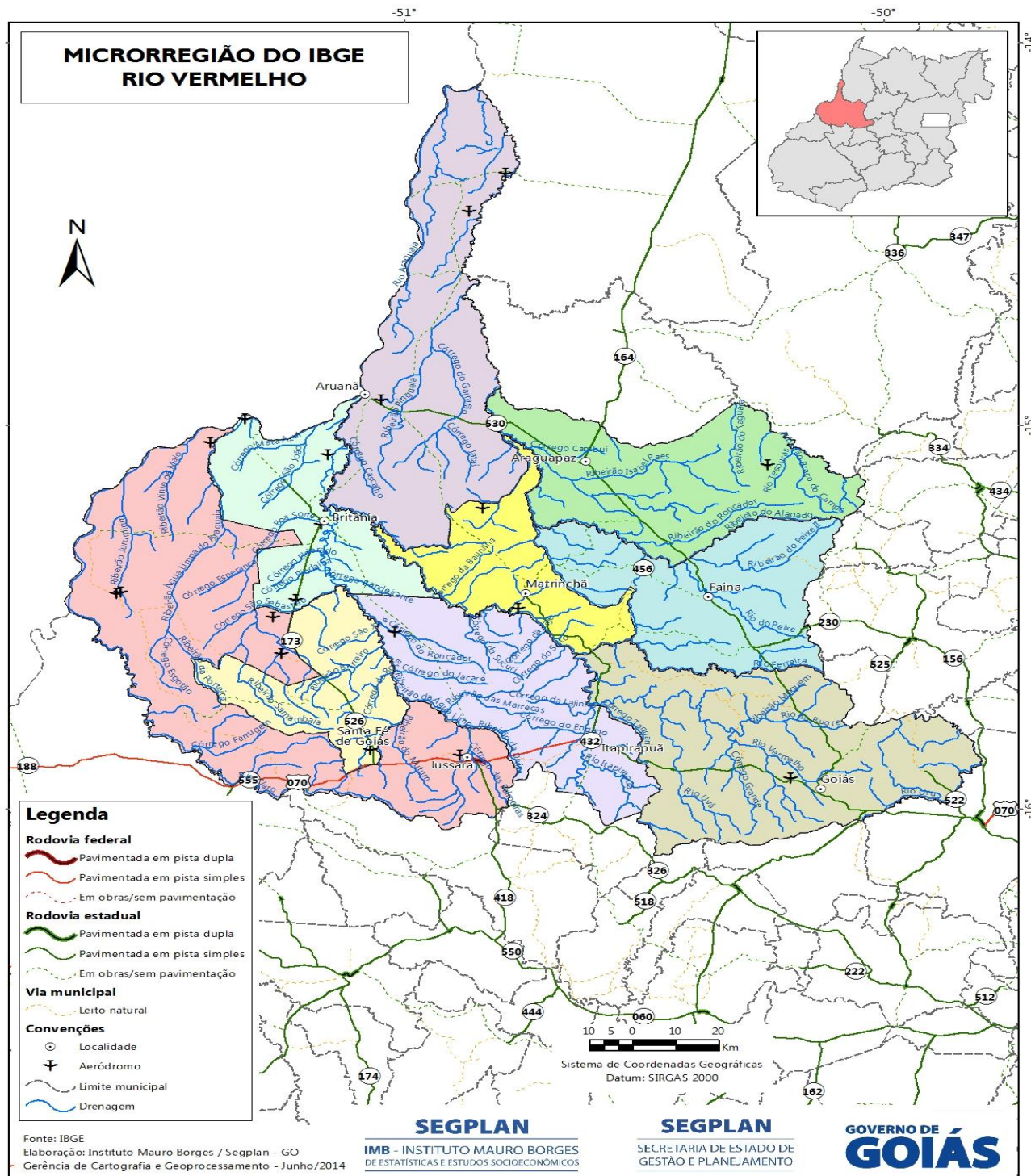
De acordo com dados estatísticos atualizados do IMB e de outros órgãos governamentais (IBGE e Ministério do Trabalho e Emprego), localizaremos a Microrregião do Rio Vermelho, de acordo com aspectos demográficos, econômicos, físicos e socioculturais, entre outros aspectos, para assim, justificar a implementação do curso neste local.

No que tange a demografia, a Microrregião do Rio Vermelho possui 20.206,75 km² de área total. Esta região é distribuída em 09 municípios que são: Araguapaz, Aruanã, Britânia, Faina, Goiás, Itapirapuã, Jussara, Matrinchã e Santa Fé de Goiás, em que a população é distribuída da seguinte forma:

ÁREA TERRITORIAL (km ²)		POPULAÇÃO ESTIMADA - TOTAL (HABITANTES)					
MUNICÍPIO	2015	1992	1997	2002	2006	2012	2016
Araguapaz	2.193,70	7.470	7.927	7.297	7.264	7.541	7.841
Aruanã	3.050,31	5.037	5.424	5.134	5.232	7.859	8.945
Britânia	1.461,19	4.822	5.549	5.404	5.717	5.544	5.795
Faina	1.945,66	7.878	7.555	7.296	6.987	6.918	6.975
Goiás	3.108,02	27.837	27.974	26.981	26.631	24.366	24.269
Itapirapuã	2.043,72	8.922	9.177	11.236	12.189	7.379	6.541
Jussara	4.084,11	21.209	19.676	19.848	19.381	19.020	19.292
Matrinchã	1.150,89	3.915	4.520	4.657	5.001	4.398	4.495
Santa Fé de Goiás	1.169,17	3.511	3.490	4.201	4.497	4.865	5.253
TOTAL: 9	20.206,76	90.601	91.292	92.054	92.899	87.890	89.406

Na tabela constam a área territorial e a população da microrregião, e percebemos que as maiores áreas territoriais são de Jussara, Goiás e Aruanã, entretanto, o município mais populoso é Goiás, seguido por Jussara e Aruanã.

Esses municípios são distribuídos conforme o mapa a seguir:



Em relação à qualidade de vida da população, na tabela a seguir estão os dados do Coeficiente de Gini, que consistem em um número entre 0 e 1. Quando o valor deste coeficiente é 0, corresponde à completa igualdade (no caso do rendimento, por exemplo, toda a população recebe o mesmo salário) e 1 corresponde à completa desigualdade (onde uma pessoa recebe todo o rendimento e as demais nada recebem). Nesse contexto, Jussara e Britânia foram pior ou igual ao nível estadual, todos os demais estão melhores.

ÍNDICE DE GINI			
MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Araguapaz	0,53	0,62	0,54
Aruanã	0,50	0,55	0,52
Britânia	0,51	0,50	0,56
Faina	0,55	0,56	0,47
Goiás	0,57	0,53	0,53
Itapirapuã	0,56	0,52	0,46
Jussara	0,56	0,58	0,66
Matrinchã	0,56	0,52	0,42
Santa Fé de Goiás	0,51	0,48	0,49
Estado de Goiás	0,58	0,61	0,56

Abaixo está o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), que é uma medida composta de indicadores de três dimensões do desenvolvimento humano: longevidade, educação e renda. O índice varia de 0 a 1, quanto mais próximo de 1, maior o desenvolvimento humano. Sendo assim, somente Jussara está melhor que a média estadual.

ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO MUNICIPAL (IDH-M)			
MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Araguapaz	0,362	0,553	0,674
Aruanã	0,355	0,504	0,675
Britânia	0,429	0,548	0,672
Faina	0,347	0,504	0,650
Goiás	0,441	0,563	0,709
Itapirapuã	0,380	0,541	0,677
Jussara	0,475	0,598	0,743
Matrinchã	0,344	0,515	0,679
Santa Fé de Goiás	0,383	0,541	0,713
Estado de Goiás	0,487	0,615	0,735

A seguir, temos os dados concernentes à educação, no que tange às matrículas relacionadas aos anos finais do ensino básico.

MATRÍCULAS NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - TOTAL (ALUNOS)

MUNICÍPIO	2000	2004	2008	2012	2015
Araguapaz	-	-	-	-	-
Aruanã	-	-	-	-	-
Britânia	-	-	-	-	-
Faina	-	-	-	-	-
Goiás	-	10	93	22	298
Itapirapuã	-	-	-	-	-
Jussara	-	-	-	-	108
Matrinchã	-	-	-	-	-
Santa Fé de Goiás	-	-	-	-	-
TOTAL: 9	0	10	93	22	406

MATRÍCULAS NO ENSINO MÉDIO - TOTAL (ALUNOS)

MUNICÍPIO	2000	2004	2008	2012	2015
Araguapaz	377	470	275	297	231
Aruanã	156	287	254	318	268
Britânia	240	287	325	252	243
Faina	277	348	273	296	252
Goiás	1.407	1.225	969	911	1.059
Itapirapuã	338	460	403	327	346
Jussara	1.303	1.154	934	883	819
Matrinchã	178	312	215	210	194
Santa Fé de Goiás	227	208	282	204	209
TOTAL: 9	4.503	4.751	3.930	3.698	3.621

Abaixo está a Taxa de Alfabetização, que indica a percentagem de alfabetização. Esta consiste no percentual das pessoas acima de 10 anos de idade que são alfabetizadas, ou seja, que sabem ler e escrever pelo menos um bilhete simples - da população de um determinado local. Essa medida é um dos indicadores de desenvolvimento de um país, a Organização das Nações Unidas (ONU) serve como base para calcular o índice de desenvolvimento humano. Nesse quesito, todos os municípios estão abaixo da média estadual.

TAXA DE ALFABETIZAÇÃO (%)			
MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Araguapaz	67,8	78,6	83,67
Aruanã	71,1	83,5	88,63
Britânia	69,5	83,2	86,02
Faina	71,4	79,4	83,42
Goiás	77,0	85,4	87,65
Itapirapuã	71,6	82,5	85,02
Jussara	79,9	84,9	88,54
Matrinchã	72,3	82,4	84,28
Santa Fé de Goiás	69,6	83,7	88,29
Estado de Goiás	82,2	89,2	92,68

Os dados abaixo mostram a atividade econômica da microrregião, desagregado por municípios, bem como uma diversidade de dados complementares. Percebemos que o setor com maior participação foi o de Serviços, seguido pelo setor de Agropecuária, Administração Pública e, por fim, o da Indústria.

MUNICÍPIO	VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - AGROPECUÁRIA (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - INDÚSTRIA (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - SERVIÇOS (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA (R\$ MIL)	
	2010	2013	2010	2013	2010	2013	2010	2013
Araguapaz	27.426	29.450	2.837	4.346	37.052	49.361	16.756	23.354
Aruanã	36.403	41.179	4.223	6.489	42.244	64.816	19.253	27.716
Britânia	21.450	28.772	2.886	4.211	30.576	43.455	14.392	19.274
Faina	28.853	35.782	2.162	2.988	29.919	40.147	17.964	22.619
Goiás	48.364	75.642	19.466	79.814	152.561	212.074	55.850	71.365
Itapirapuã	40.630	48.859	4.876	7.307	40.580	54.486	17.764	24.200
Jussara	60.302	91.221	15.862	21.472	143.867	206.958	46.547	65.220
Matrinchã	19.950	24.884	2.476	3.861	24.353	35.976	11.408	16.033
Santa Fé de Goiás	20.271	23.993	41.353	104.323	36.852	63.466	13.182	18.675
TOTAL: 9	303.649	399.782	96.141	234.8	538.004	770.739	213.116	288.456

Produção da Microrregião do Rio Vermelho e de seus Municípios– 2010 a 2013 (IMB).

As tabelas abaixo são relacionadas ao emprego. Dessa forma, o número de empregos (postos de trabalho) corresponde ao total de vínculos empregatícios ativos, e como vínculo empregatício entende-se a relação de emprego mantida com o empregador durante o ano-base e que se estabelece sempre que ocorrer trabalho remunerado com submissão hierárquica ao empregador e horário preestabelecido por este. Esta relação pode ser regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou pelo Regime Jurídico Único, no caso de empregado estatutário. Vemos em todas as cidades o crescimento no número de empregos, isso mostra que os egressos possuem saídas para o mercado de trabalho.

EMPREGOS - TOTAL (NÚMERO)*						
MUNICÍPIO	1999	2003	2007	2011	2013	2015
Araguapaz	180	311	481	614	764	795
Aruanã	506	651	972	1.067	1.055	971
Britânia	422	510	584	734	721	804
Faina	265	535	643	750	752	732
Goiás	2.273	2.845	3.006	3.042	3.917	3.288
Itapirapuã	628	742	833	1.037	1.088	1.162
Jussara	1.389	1.935	2.158	3.097	3.120	3.236
Matrinchã	289	353	479	637	863	720
Santa Fé de Goiás	606	755	1.082	1.354	1.616	1.466
TOTAL: 9	6.558	8.637	10.238	12.332	13.896	13.174

* O valor obtido é a soma dos subsetores: Indústria de Extração de Minerais; Indústria de Transformação; Serviços Industriais de Utilidade Pública; Construção Civil; Comércio; Serviços; Administração Pública Direta e Indireta; Agricultura, Silvicultura, Criação de Animais, Extração Vegetal e Pesca; e Atividade não Especificada ou Classificada.

A tabela abaixo mostra o rendimento médio, que é determinado por meio da divisão da massa salarial pelo número de empregos. Quando se fala em número de empregos (postos de trabalho) corresponde ao total de vínculos empregatícios ativos. Nesse contexto, também encontramos o aumento da remuneração média da microrregião, entretanto, ainda estão todos abaixo da média estadual.

RENDIMENTO MÉDIO (R\$)					
MUNICÍPIO	1999	2003	2007	2011	2015
Araguapaz	270,90	412,06	624,34	1.028,49	1.374,14
Aruanã	333,55	451,80	714,56	1.023,61	1.481,38
Britânia	300,21	440,67	800,79	961,72	1.430,98
Faina	205,53	482,24	600,77	782,24	1.221,40
Goiás	369,04	596,93	729,93	1.028,30	1.609,85
Itapirapuã	279,79	423,12	616,8	916,16	1.261,97
Jussara	324,56	447,97	619,82	1.025,89	1.474,31
Matrinchã	259,45	481,23	596,9	898,32	1.426,27
Santa Fé de Goiás	399,53	497,28	823,98	1.030,18	1.744,23
Estado de Goiás	492,33	699,3	1.028,24	1.467,99	2.186,88

A tabela abaixo mostra os empregos formais entre 2014 e 2015, por setor de atividade econômica e por município, ao final, encontramos o total da microrregião. Assim, a maior parte dos empregos formais na microrregião foi originada do setor de Administração Pública, seguida por Comércio, Agropecuária e Serviços; conforme dados a seguir:

Número de Empregos Formais em 31/12, Variação Absoluta nos anos de 2015 e 2014 por setor de atividade econômica										
IBGE Setor	Araguapaz		Aruanã		Britânia		Faina		Goiás	
	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral	8	7	7	4			10	3	116	85
2 - Indústria de transformação	54	37	87	68	27	19	23	24	158	150
3 - Serviços industriais de utilidade pública	1	3	2	2					29	29
4 - Construção Civil			2	30	4	14	2	20	12	68
5 - Comércio	143	150	131	158	114	106	86	98	780	880
6 - Serviços	49	56	103	75	61	56	68	55	851	917

7 - Administração Pública	283	261	333	409	308	267	349	330	743	744
8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	257	256	306	340	290	321	194	168	599	526
Total	795	770	971	1.086	804	783	732	698	3.288	3.399

IBGE Setor	Itapirapuã		Jussara		Matrinchã		Santa Fé de Goiás		TOTAL DA MICRORREGIÃO	
	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral					9	12			150	111
2 - Indústria de transformação	268	259	252	249	73	78	890	961	1832	1845
3 - Serviços industriais de utilidade pública	2	2	7	4					41	40
4 - Construção Civil	1	0	31	17					52	149
5 - Comércio	148	143	910	900	78	80	69	67	2459	2582
6 - Serviços	41	39	704	653	25	38	30	24	1932	1913
7 - Administração Pública	297	326	702	710	259	235	277	283	3551	3565
8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	405	377	630	635	276	260	200	192	3157	3075
Total	1.162	1.146	3.236	3.168	720	703	1.466	1.527	13.174	13.280

Quantidade de empregos por Grandes Setores de Atividade, conforme dados do RAIS/2015.

A tabela abaixo apresenta as 103 ocupações que mais ofereceram postos de trabalho nos últimos cinco anos, bem como as remunerações médias e os salários mínimos (SM), levando-se em conta a variação destes durante os anos.

	CBO 2002	Salário Médio Adm.	Admissã o	SM
1	621005: Trabalhador Agropecuário em geral	R\$ 954,59	3.480	R\$ 1,34
2	784205: Alimentador de Linha de Produção	R\$ 752,42	1.891	R\$ 1,06
3	521110: Vendedor de Comércio Varejista	R\$ 685,06	1.329	R\$ 0,96
4	763210: Costureiro na Confecção em Série	R\$ 716,56	1.255	R\$ 1,01
5	623110: Trabalhador da Pecuária (Bovinos Corte)	R\$ 1.086,41	1.050	R\$ 1,53
6	411005: Auxiliar de Escritório, em geral	R\$ 837,02	771	R\$ 1,18
7	848520: Magarefe	R\$ 1.044,09	642	R\$ 1,47
8	521125: Repositor de Mercadorias	R\$ 764,24	576	R\$ 1,07
9	782510: Motorista de Caminhão (Rotas Regionais e Internacionais)	R\$ 1.066,74	537	R\$ 1,50
10	622020: Trabalhador Volante da Agricultura	R\$ 913,93	533	R\$ 1,28
11	514320: Faxineiro (Desativado em 2010)	R\$ 779,42	507	R\$ 1,09
12	763010: Costureira de Peças sob encomenda	R\$ 722,01	497	R\$ 1,01
13	421125: Operador de Caixa	R\$ 796,78	443	R\$ 1,12
14	513435: Atendente de Lanchonete	R\$ 711,57	413	R\$ 1,00
15	717020: Servente de Obras	R\$ 778,77	401	R\$ 1,09
16	783210: Carregador (Armazém)	R\$ 814,89	398	R\$ 1,14
17	623015: Trabalhador de Pecuária Polivalente	R\$ 1.167,95	341	R\$ 1,64
18	641015: Tratorista Agrícola	R\$ 1.183,49	335	R\$ 1,66
19	848515: Desossador	R\$ 1.149,88	326	R\$ 1,62
20	513205: Cozinheiro Geral	R\$ 793,52	308	R\$ 1,11
21	521135: Frentista	R\$ 843,52	301	R\$ 1,18
22	412205: Contínuo	R\$ 801,81	287	R\$ 1,13
23	422105: Recepcionista, em geral	R\$ 767,11	200	R\$ 1,08
24	514310: Auxiliar de Manutenção Predial	R\$ 681,10	189	R\$ 0,96

25	763105: Auxiliar de Corte (Preparação da Confeção de Roupas)	R\$ 762,71	173	R\$ 1,07
26	848510: Açougueiro	R\$ 985,50	159	R\$ 1,38
27	848505: Abatedor	R\$ 702,31	156	R\$ 0,99
28	715210: Pedreiro	R\$ 1.255,20	146	R\$ 1,76
29	783225: Ajudante de Motorista	R\$ 799,26	145	R\$ 1,12
30	411010: Assistente Administrativo	R\$ 1.040,40	139	R\$ 1,46
31	763205: Costureiro de Roupas de Couro e Pele, a Máquina na Confeção em Série	R\$ 675,26	136	R\$ 0,95
32	782305: Motorista de Carro de Passeio	R\$ 1.109,43	134	R\$ 1,56
33	623115: Trabalhador da Pecuária (Bovinos de Leite)	R\$ 1.068,69	131	R\$ 1,50
34	517420: Vigia	R\$ 869,63	126	R\$ 1,22
35	414105: Almojarife	R\$ 1.011,69	123	R\$ 1,42
36	514325: Trabalhador da Manutenção de Edificações	R\$ 818,16	120	R\$ 1,15
37	142105: Gerente Administrativo	R\$ 2.029,31	118	R\$ 2,85
38	774105: Montador de Móveis e Artefatos de Madeira	R\$ 832,25	112	R\$ 1,17
39	513505: Auxiliar nos Serviços de Alimentação	R\$ 711,31	105	R\$ 1,00
40	763215: Costureiro, a Máquina na Confeção em Série	R\$ 734,94	101	R\$ 1,03
41	623305: Trabalhador da Avicultura de Corte	R\$ 926,83	100	R\$ 1,30
42	391205: Inspetor de Qualidade	R\$ 1.119,60	93	R\$ 1,57
43	413110: Auxiliar de Contabilidade	R\$ 868,32	92	R\$ 1,22
44	512105: Empregado Doméstico nos Serviços Gerais	R\$ 837,55	92	R\$ 1,18
45	622005: Caseiro (Agricultura)	R\$ 903,21	92	R\$ 1,27
46	862150: Operador de Máquinas Fixas, em geral	R\$ 1.125,47	91	R\$ 1,58
47	914405: Mecânico de Manutenção de Automóveis, Motocicletas e Veículos Similares	R\$ 866,38	91	R\$ 1,22
48	848305: Padeiro	R\$ 953,70	91	R\$ 1,34
49	514225: Trabalhador de Serviços de Limpeza e Conservação de Áreas Públicas	R\$ 957,71	90	R\$ 1,35

50	422120: Recepcionista de Hotel	R\$ 693,59	87	R\$ 0,97
51	517330: Vigilante	R\$ 1.025,93	86	R\$ 1,44
52	252305: Secretária Executiva	R\$ 806,74	81	R\$ 1,13
53	414115: Balanceiro	R\$ 1.026,11	81	R\$ 1,44
54	622010: Jardineiro	R\$ 872,81	80	R\$ 1,23
55	519110: Motociclista no Transporte de Documentos e Pequenos Volumes	R\$ 856,82	79	R\$ 1,20
56	752305: Ceramista	R\$ 708,44	77	R\$ 1,00
57	761815: Revisor de Tecidos Acabados	R\$ 723,79	77	R\$ 1,02
58	391215: Operador de Inspeção de Qualidade	R\$ 1.014,49	76	R\$ 1,42
59	782310: Motorista de Furgão ou Veículo Similar	R\$ 968,76	74	R\$ 1,36
60	784105: Embalador, a Mão	R\$ 753,61	74	R\$ 1,06
61	411030: Auxiliar de Pessoal	R\$ 785,64	72	R\$ 1,10
62	521130: Atendente de Farmácia - Balconista	R\$ 783,16	68	R\$ 1,10
63	828110: Oleiro (Fabricação de Tijolos)	R\$ 833,89	61	R\$ 1,17
64	641010: Operador de Máquinas de Beneficiamento de Produtos Agrícolas	R\$ 1.499,36	56	R\$ 2,11
65	521120: Demonstrador de Mercadorias	R\$ 690,95	55	R\$ 0,97
66	421105: Atendente Comercial (Agencia Postal)	R\$ 791,02	51	R\$ 1,11
67	761810: Revisor de Fios (Produção Têxtil)	R\$ 716,41	49	R\$ 1,01
68	841448: Lagareiro	R\$ 657,98	49	R\$ 0,92
69	840105: Supervisor de Produção da Indústria Alimentícia	R\$ 3.648,54	48	R\$ 5,12
70	620115: Supervisor de Exploração Pecuária	R\$ 1.776,73	48	R\$ 2,50
71	513405: Garçom	R\$ 724,54	48	R\$ 1,02
72	410105: Supervisor Administrativo	R\$ 1.772,26	46	R\$ 2,49
73	724440: Serralheiro	R\$ 918,04	46	R\$ 1,29
74	142305: Gerente Comercial	R\$ 1.721,42	45	R\$ 2,42

75	413225: Escriturário de Banco	R\$ 1.784,24	45	R\$ 2,51
76	715115: Operador de Escavadeira	R\$ 1.417,02	44	R\$ 1,99
77	516345: Auxiliar de Lavanderia	R\$ 737,02	44	R\$ 1,04
78	513315: Camareiro de Hotel	R\$ 741,95	44	R\$ 1,04
79	521140: Atendente de Lojas e Mercados	R\$ 835,51	43	R\$ 1,17
80	724315: Soldador	R\$ 1.144,81	42	R\$ 1,61
81	911305: Mecânico de Manutenção de Máquinas, em geral	R\$ 1.510,48	42	R\$ 2,12
82	992225: Auxiliar Geral de Conservação de Vias Permanentes (Exceto Trilhos)	R\$ 792,51	41	R\$ 1,11
83	516305: Lavadeiro, em geral	R\$ 700,20	41	R\$ 0,98
84	514205: Coletor de Lixo Domiciliar	R\$ 706,67	39	R\$ 0,99
85	771105: Marceneiro	R\$ 1.057,49	39	R\$ 1,49
86	782515: Motorista Operacional de Guincho	R\$ 783,89	38	R\$ 1,10
87	715145: Operador de Trator de Lâmina	R\$ 1.265,45	38	R\$ 1,78
88	951105: Eletricista de Manutenção Eletroeletrônica	R\$ 1.658,38	37	R\$ 2,33
89	141205: Gerente de Produção e Operações	R\$ 1.735,51	37	R\$ 2,44
90	848525: Retalhador de Carne	R\$ 846,39	36	R\$ 1,19
91	231205: Professor da Educação de Jovens e Adultos do Ensino Fundamental (Primeira à Quarta Série)	R\$ 669,78	36	R\$ 0,94
92	914415: Mecânico de Manutenção de Motocicletas	R\$ 771,06	35	R\$ 1,08
93	783215: Carregador (Veículos de Transportes Terrestres)	R\$ 897,71	34	R\$ 1,26
94	513425: Copeiro	R\$ 600,58	33	R\$ 0,84
95	322205: Técnico de Enfermagem	R\$ 995,34	32	R\$ 1,40
96	421305: Cobrador Externo	R\$ 484,19	32	R\$ 0,68
97	823115: Preparador de Massa de Argila	R\$ 702,71	31	R\$ 0,99
98	413210: Caixa de Banco	R\$ 725,39	31	R\$ 1,02

99	231105: Professor de Nível Superior na Educação Infantil (Quatro a Seis Anos)	R\$ 695,45	31	R\$ 0,98
100	914425: Mecânico de Veículos Automotores a Diesel (Exceto Tratores)	R\$ 1.027,00	30	R\$ 1,44
101	252105: Administrador	R\$ 2.124,82	22	R\$ 2,98
102	123105: Diretor Administrativo	R\$ 1.326,33	3	R\$ 1,86
103	234810: Professor de Administração	-	2	R\$ -

As 100 Ocupações que mais empregaram na Microrregião do Rio Vermelho nos últimos cinco anos: quantidade de empregados, Remuneração Média, e em Salários Mínimos. Fonte MTE/Caged.

Em relação à vocação e as potencialidades dos municípios da Microrregião do Rio Vermelho e regiões semelhantes, e seus respectivos Arranjos Produtivos Locais (APL), que são aglomerações de empresas, localizadas em um mesmo território, que apresentam especialização produtiva e mantêm vínculos de articulação, interação, cooperação e aprendizagem entre si e com outros atores locais, tais como: governo, associações empresariais, instituições de crédito, ensino e pesquisa.

APLs em parceria com o ITEGO:

ARRANJO PRODUTIVO LOCAL	CIDADE POLO	COTEC/ITEGO	MUNICÍPIOS
Carne da Microrregião de Jussara	Jussara	ITEGO da Cidade de Goiás	Britânia, Fazenda Nova, Itapirapuã, Jussara, Montes Claros de Goiás, Novo Brasil, Santa Fé de Goiás
Apicultura da Serra Dourada	Goiás	ITEGO da Cidade de Goiás	Araguapaz, Aruanã, Buriti de Goiás, Carmo do Rio Verde, Cidade de Goiás, Faina, Guaraíta, Heitorai, Jussara, Itaguari, Itaguaru, Itaberaí, Itapuranga, Itauçu, Morro Agudo de Goiás, Mossâmedes, Mozarlândia, Mundo Novo, Nova Crixás, Sanclerlândia, Taquaral de Goiás, Itapirapuã, Uruana.
Turismo da Cidade de Goiás	Cidade de Goiás	ITEGO da Cidade de Goiás	Cidade de Goiás
Confecções de Sanclerlândia	Sanclerlândia	ITEGO da Cidade de Goiás	Sanclerlândia, Buriti de Goiás, Córrego do Ouro, Mossâmedes.

Em relação às informações relativas aos investimentos públicos e privados, a Microrregião do Rio Vermelho é contemplada nesse sentido. No âmbito público, como por exemplo, o Governo vem investindo em programas que garantem o desenvolvimento tecnológico do Estado, assim, Goiás se prepara para dar um salto em competitividade.

Nesse contexto, foi lançada a maior plataforma de incentivo à inovação do Brasil, o Inova Goiás, que receberá mais de 1 bilhão de reais em investimentos e o suporte de

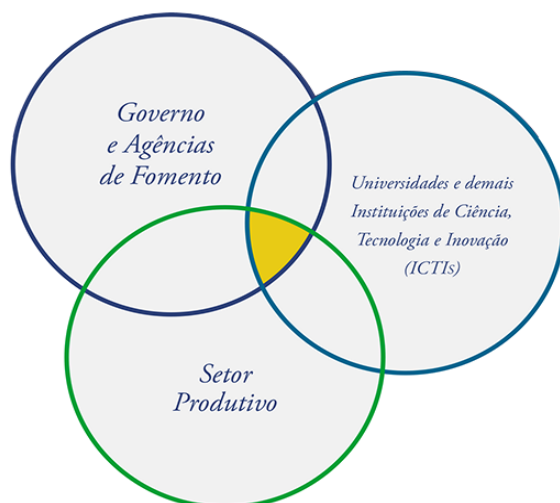
parcerias entre Governo, Prefeituras, Universidades, Sebrae, Instituições de pesquisa e o setor produtivo. O programa vai facilitar o acesso às novas tecnologias, dinamizar o papel das empresas e fomentar o potencial de cada região. Com isso, Goiás vai se projetar como um dos 3 estados que mais inovam no País, abrindo novos caminhos para o futuro.

Este programa do Governo do Estado irá abranger diversas áreas, como o setor produtivo, órgãos do Estado, Universidades e Instituições de Tecnologia e inovação. Isso fará que o Estado prepare e qualifique a mão de obra, para que as novas empresas possam investir na economia do Estado de Goiás e gerar novas vagas de empregos. Nesse contexto, a competitividade e desenvolvimento é o foco para fazer o Estado crescer, ampliando novos horizontes para os cidadãos goianos, buscando assim, melhorar a qualidade dos serviços públicos prestados pelo o Governo do Estado de Goiás e aumentando a produtividade do setor produtivo com o desenvolvimento tecnológico e com inovação.

Fazer diferente, investir em novas e modernas estratégias, dar um passo à frente, por isso o Governo do Estado de Goiás criou o Inova Goiás, para apoiar o setor privado, o setor público e a população, com medidas planejadas e inovados. Nesse contexto, a inovação tem um conceito amplo e objetivos claros: tornar organizações mais competitivas, manter negócios vivos e garantir a sustentabilidade do planeta. É inovando que o Governo de Goiás vai colocar o Estado em um novo patamar de competitividade e desenvolvimento.

Em relação aos investimentos privados e outras conjecturas, podemos citar que a antiga capital do Estado de Goiás: a cidade de Goiás, é reconhecida mundialmente como Patrimônio Histórico e Cultural da Humanidade. Todos os anos a cidade de Goiás recebe milhares de turistas do mundo inteiro atraídos pelas belezas naturais, culturais, arquitetônicas e uma gastronomia inconfundível.

A cidade de Goiás possui as chamadas Atividades Características do Turismo (ACTs) geram muitos de empregos formais. Como exemplo disso, pode-se citar que no Carnaval 2014, quando recebeu mais de 30 mil turistas, o turismo movimentou mais de 7 milhões de reais gerando a arrecadação de mais de 2 milhões de impostos. Ao longo do ano, existe uma programação cultural extremamente atrativa, eventos, tais como: Carnaval, Semana Santa,



FICA (Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental), Festival Gastronômico, dentre outros. Atuar de forma empreendedora proporcionará aos comerciantes locais mais condições de competitividade, assim, na cidade de Goiás o turismo é apontado como o setor chave para o desenvolvimento socioeconômico, as possibilidades de expansão e desenvolvimento nesta área se ampliam e a comunidade deve estar preparada adequadamente para a recepção destes visitantes. A competência na prestação de

serviços ao turista só será alcançada por intermédio da capacitação integral dos profissionais envolvidos.

Tendo em vista todos os argumentos acima, justifica-se a oferta do Curso Técnico em Alimentação no ITEGO, como oferta de curso de educação profissional na modalidade presencial. Por fim, em relação ao tempo previsto para a oferta do curso que prevêem a conclusão de até 150 (cento e oitenta) alunos concluintes, e estes discentes, podem ser plenamente absorvidos pela área de serviços, indústria, agricultura, comércio e pelos projetos governamentais existentes na microrregião.

2. FILOSOFIA E OBJETIVOS DA INSTITUIÇÃO

A formação integral no homem se vislumbra a partir de fundamentos básicos no currículo e na prática da instituição sobre as categorias (trabalho, ciência, técnica, tecnologia e cultura), tendo por direcionamento que o *trabalho* é alicerce e cultura em um grupo social. Dessa forma, esta sociedade deve oferecer oportunidades para que seus indivíduos tenham noções da práxis dos conhecimentos científicos construídos e estabelecidos. Essa práxis se deu a partir das relações do homem e o ambiente, o homem consigo mesmo e em suas relações sociais em diversos contextos.

Ao se pensar em formação integral como formação no homem, não se pode admitir a dualidade da relação da práxis de base humanista e o saber técnico, e sim, a integração entre elas para o cidadão completo, através de propostas que dialoguem essas diretrizes.

[...] a formação integrada ou o ensino médio integrado ao ensino técnico significa que a educação geral torna-se parte inseparável da educação profissional em todos os campos onde se dá a preparação para o trabalho [...] nos processos produtivos, [...] nos processos educativos como a formação inicial, como o ensino técnico, tecnológico ou superior (CIAVATTA, 2005, p. 2).

Sendo assim, na educação profissional e tecnológica, a lógica laboral do trabalho é foco central para a prática educativa, e, além disso, é um valor moral e de agregação social, como dialoga Castel (1999) em que o homem é um ser que possui o trabalho como um elo com o centro social que o circunda. Outrossim, o trabalho é motivador cultural, emocional e físico para o ser humano, criando a consciência social de seu lugar no ambiente que vive, como também no mundo.

Além do trabalho, desenvolver construções sobre âmbito da *cultura* é de relevância para a formação integral do homem. A cultura, por ser o agrupamento de práticas que se formam e se moldam no âmago de determinada sociedade, é deveras importante para o desenvolvimento de processos metodológicos para formação de um indivíduo manumitido, completo.

As influências dos processos culturais no que tange a hegemonia da produção cultural, como afirma Gramsci (1995) têm relevância nas definições das diretrizes educacionais, refletindo assim, logicamente na educação tecnológica. Dessa forma,

culturalmente devemos ver a educação fora do âmbito do custo benefício, ou seja, da mais valia, advinda da construção e apropriação do saber pelo aluno. Assim, deve ser pensada pela ótica da emancipação e autonomia do indivíduo.

O conhecimento científico, baseado na *ciência*, é fator concomitante, agregador e complementar à tecnologia. Conforme Gama (1986), a tecnologia é vista duplamente, em primeiro como uma ciência aplicada e, em segundo, em um contexto maior social, histórico e cultural. Enfim, a tecnologia é conceituada por Gama (1986), que expõe que:

[...] tecnologia não é um agregado de técnicas ou disciplinas. Tecnologia não é técnica, não é o conjunto das técnicas. Então, tecnologia não é o fazer, mas sim o estudo do fazer, é o conhecimento sistematizado, é o raciocínio racionalmente organizado sobre a técnica (GAMA, 1986, p. 21).

Dessa forma, vemos que a tecnologia afeta o indivíduo em seu modo de vida, e sendo assim, a educação profissional deve analisar os limites da tecnologia e a ciência, e aplicar no ensino, desviando-se somente do âmbito da educação técnica, e sim, buscar a formação completa para ele.

Enfim, a educação é um direito reconhecido, e a preocupação com sua qualidade é de suma importância para a sociedade. Dessa forma, somente poderíamos conquistar tal intento, no momento em que pensamos a educação como formação de cunho integral, ou seja, dará o horizonte possível para que se trabalhe a construção do cidadão complemento, levando em conta serem conhecedores e críticos, em relação aos direitos básicos e fundamentais.

Sendo assim, o ITEGO busca a promoção da formação baseada na visão humanística, e com os fundamentos nos seguintes princípios norteadores que visam:

- ✓ justiça social, com igualdade, cidadania, ética, emancipação e sustentabilidade ambiental;
- ✓ gestão democrática, com transparência de todos os atos, obedecendo aos princípios da autonomia, da descentralização e da participação coletiva nas instâncias deliberativas;
- ✓ formação humana integral, com a produção, a socialização e a difusão do conhecimento científico, técnico-tecnológico, artístico-cultural e desportivo;
- ✓ inclusão social quanto às condições físicas, intelectuais, culturais e socioeconômicas dos sujeitos, respeitando-se sempre a diversidade;
- ✓ natureza pública e laica da educação;
- ✓ educação como direito social e subjetivo; e
- ✓ democratização do acesso e garantia da permanência e da conclusão com sucesso, na perspectiva de uma educação de qualidade socialmente referenciada.

Dessa forma, os princípios filosóficos e norteadores do ITEGO, apresentam e têm consonância com os fundamentos para a educação nacional, no que tange a Constituição Federal (CF) de 1988, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e, em especial, no que tange a educação profissional.

A CF de 1988 assegura, mesmo que indiretamente, o direito à educação profissional e tecnológica, e vamos abarcar nesse contexto, o nível médio técnico. Logo no início da CF, em seu artigo primeiro aborda sobre os valores sociais do trabalho e cidadania, que são fundamentos do estado democrático de direito. Além desse, o artigo terceiro expõe da seguinte forma:

Art. 3º, construir uma sociedade livre, justa e solidária; garantir o desenvolvimento nacional; erradicar a pobreza e a marginalidade; reduzir as desigualdades sociais e regionais e promover o bem de todos, sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação (BRASIL, 1988).

Vemos com tal direcionamento que a educação, neste caso, a profissional, é uma forma indiscutível de cumprir esses objetivos republicanos. Ao lermos o inciso XIII do art. 5º da CF, fica evidente a importância da relação entre educação e o trabalho ao citar que: “é livre o exercício de qualquer trabalho, ofício ou profissão, atendidas as qualificações profissionais que a lei estabelecer” (BRASIL, 1988). Nesse sentido, a CF prossegue em seu artigo 6º, que fundamenta a educação como um direito social fundamental para os indivíduos.

Mesmo não estando explícita na CF, a relação que há entre a educação profissional e os princípios norteadores do estado de direito é notória, no momento em que alimenta a formação e desenvolvimento do potencial do indivíduo através da educação, com vista ao trabalho útil, como algo além de sustento próprio, e sim, voltado à própria dignidade humana. Como corroboração deste, o artigo 205 da CF afirma que:

A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho (BRASIL, 1988).

Por fim, para que se realize satisfatoriamente este intento constitucional, a formação deverá ser adequada e compromissada com o desenvolvimento completo do indivíduo, tendo em vista que uma formação deficitária irá frustrar o próprio indivíduo, além de ocasionar uma série de consequências em toda a sociedade, com o rompimento do tecido social.

Em relação à Lei de Diretrizes e Bases (LDB), vemos que expõe acerca da educação profissional técnica de nível médio no artigo 36, incluído pela Lei 11.741/2008. Vemos as relações entre as filosofias e diretrizes do ITEGO, dentre outros, nos seguintes pontos em que aborda:

Art. 36-B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

[...]

I - os objetivos e definições contidos nas diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação; [...] (Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008).

Art. 36-D. Os diplomas de cursos de educação profissional técnica de nível médio, quando registrados, terão validade nacional e habilitarão ao prosseguimento de estudos na educação superior (Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008).

Parágrafo único. Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, nas formas articulada concomitante e subsequente, quando estruturados e organizados em etapas com terminalidade, possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após a conclusão, com aproveitamento, de cada etapa que caracterize uma qualificação para o trabalho (Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008).

Dessa forma, encontramos respaldo na relação entre a escola e o trabalho, que forma o indivíduo e que dá oportunidade a eles. Nesse sentido, a filosofia do ITEGO que busca esse intento, é de salutar importância e um mecanismo forte na sociedade.

Por fim, em relação às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e as filosofias e orientações do ITEGO, encontramos concordância por buscar itinerários formativos diversos e atualizados para que dê maiores possibilidades ao aluno que aqui ingressar, e ao ser egresso, ter maior possibilidade de empregabilidade, orientando assim, uma trajetória educacional consistente.

Além disso, o ITEGO é baseado nas dimensões do trabalho, da tecnologia, da ciência e da cultura. A partir do devido apoio nas DCNs para tal intento, propiciando dessa forma, além da qualificação profissional, o aumento do nível de escolaridade – com qualidade técnica e humanista – para os alunos.

Assim, deixamos claro a comunhão entre os princípios norteadores da educação profissional técnica para nível médio, como versa o art. 6, da Resolução Nº 6, que define DCNs para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, e que se dispõe da seguinte forma:

Capítulo II Princípios Norteadores

Art. 6º São princípios da Educação Profissional Técnica de Nível Médio:

I - relação e articulação entre a formação desenvolvida no Ensino Médio e a preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante;

II - respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do desenvolvimento para a vida social e profissional;

III - trabalho assumido como princípio educativo, tendo sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular;

IV - articulação da Educação Básica com a Educação Profissional e Tecnológica, na perspectiva da integração entre saberes específicos para a produção do conhecimento e a intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico;

V - indissociabilidade entre educação e prática social, considerando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem;

VI - indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;
VII - interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular;

VIII - contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas;

IX - articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos socioprodutivos e suas demandas locais, tanto no meio urbano quanto no campo;

X - reconhecimento dos sujeitos e suas diversidades, considerando, entre outras, as pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades, as pessoas em regime de acolhimento ou internação e em regime de privação de liberdade;

XI - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas e populações do campo;

XII - reconhecimento das diversidades das formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a eles subjacentes, as quais estabelecem novos paradigmas;

XIII - autonomia da instituição educacional na concepção, elaboração, execução, avaliação e revisão do seu projeto político-pedagógico, construído como instrumento de trabalho da comunidade escolar, respeitadas a legislação e normas educacionais, estas Diretrizes Curriculares Nacionais e outras complementares de cada sistema de ensino;

XIV - flexibilidade na construção de itinerários formativos diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades das instituições educacionais, nos termos dos respectivos projetos político-pedagógicos;

XV - identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem conhecimentos, competências e saberes profissionais requeridos pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais;

XVI - fortalecimento do regime de colaboração entre os entes federados, incluindo, por exemplo, os arranjos de desenvolvimento da educação, visando à melhoria dos indicadores educacionais dos territórios em que os cursos e programas de Educação Profissional Técnica de Nível Médio forem realizados;

XVII - respeito ao princípio constitucional e legal do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas.

Então, estes princípios são congruentes com as filosofias e diretrizes norteadoras deste ITEGO, que buscam o completo desenvolvimento aos nossos alunos, e por consequência, indivíduos capacitados e aptos à execução de seu perfil profissional de conclusão, com pleno conhecimento, habilidade e atitude em seu local de trabalho.

Em vista aos argumentos apresentados anteriormente, da construção, da formação integral/omnilateral por meio do currículo para oferecer ao aluno a visão crítica e proativa no trabalho, este ITEGO se alinhou a este intento através de suas filosofias com base nas leis da educação nacional, e além do que, a necessidade de se trabalhar o vínculo da teoria e da prática de forma dinâmica. Segundo Kuenzer (2004), é importante que haja, desde o início da formação, a relação entre prática e teoria. No caso da educação profissional e tecnológica é de extrema necessidade essa relação para a autonomia do indivíduo e sua formação técnica, para que haja a plena capacidade ao aluno, futuro trabalhador. Nesse sentido, o

autor prossegue indicando a intenção de se ter a conexão entre o conhecimento prático e o científico ao aluno, no que diz que:

[...] precisará ter não só um amplo domínio sobre as diferentes formas de linguagem, mas também sólida formação teórica para exercer a diferenciação crítica sobre seus usos e finalidades não explicitadas; do ponto de vista educativo, será necessário ampliar e aprofundar o processo de aquisição do conhecimento para evitar o risco da banalização da realidade com todos os seus matizes de injustiça social através da confusão entre o real e o virtual, com sérias implicações éticas (KUENZER, 2004, p. 4).

Almejam-se situações que levem o aluno a aprender a pensar, a aprender a aprender, aprender a ser e a conviver, para mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades, atitudes e valores em níveis crescentes de complexidade.

Nesse sentido, a organização dos conteúdos privilegia o estudo contextualizado, ao agregar competências profissionais com as novas tecnologias, orientando o estudante ao adquirir autonomia para enfrentar diferentes situações com criatividade e flexibilidade. Tendo em vista que, atualmente vemos um quadro de crise do emprego formal, mudanças das ocupações e do conteúdo ocupacional - desaparecendo algumas profissões e surgindo outras, passando a exigir maior mobilidade - navegabilidade profissional, mais versatilidade - laboralidade do trabalhador, com tendências à formação geral e foco no trabalho em equipes polivalentes, com funções múltiplas e desempenho de variados papéis dentro do processo produtivo.

Dessa forma, os fundamentos pedagógicos balizadores adotados pelo ITEGO e relativos a estratégias de construção de competências e habilidades para os nossos alunos são:

- ✓ a integração entre conhecimento geral e conhecimento específico como princípio norteador da construção dos diversos itinerários formativos presentes na Instituição;
- ✓ a formação técnica e tecnológica e a criação de tecnologia como constructos histórico-sociais, culturais e econômicos;
- ✓ a integração entre teoria e prática;
- ✓ a formação básica sólida, capacitando o aluno-trabalhador, jovem e adulto, de maneira autônoma na sua relação com as demandas de conhecimentos oriundos do mundo do trabalho.

Assim, a equipe do ITEGO pauta o desenvolvimento do seu trabalho através de encontros coletivos e discussões ampliadas, levando em consideração a realidade que circunda a Instituição, sua comunidade escolar, pois, certamente, a realidade social afeta diretamente todos seus segmentos e deve contribuir para orientar todo o fazer escolar, transformando-a em objeto de planejamento, currículo adequado às demandas do mundo do trabalho, potencial de aprendizagem e sucesso de todo o processo educacional.

Enquanto instituição de educação profissional comprometida com o desenvolvimento tecnológico, econômico e social do seu entorno, está capacitada a fazer continuamente uma “leitura” correta do ambiente externo para alimentar seus processos educacionais e produtivos, assim como para dar resposta adequada e em tempo aos anseios, expectativas e demandas da comunidade a qual está inserida.

2.1 OBJETIVOS DO CURSO

2.1.1 Objetivo Geral

Capacitar o estudante a atuar em diversos setores da indústria de alimentos de origem animal e vegetal. Além de prepará-lo para planejar, organizar e fabricar produtos alimentícios dentro das normas técnicas vigentes a fim de garantir a qualidade do produto e a saúde do consumidor.

2.1.2 Objetivos específicos

Formar profissionais capazes de:

- capacitar o estudante a conduzir procedimentos de higiene na Indústria de Alimentos;
- atuar no processamento e conservação das matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia, de produtos de origem animal e vegetal, panificação, confeitaria e bebidas;
- realizar análises físico-químicas e sensoriais e atuar na implantação de programas de controle de qualidade;
- gerenciar a manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos com visão e atitude empreendedora, buscando o conhecimento e as soluções tecnológicas para aumentar a produtividade com qualidade e desenvolvimento de novos produtos e processos;
- ter capacidade de trabalhar em equipe, formação ética e humanista com consciência de sua responsabilidade social no que se refere à qualidade do alimento, do ambiente e da saúde do consumidor.

3. REQUISITOS DE ACESSO

As matrículas são destinadas a jovens e adultos que buscam uma profissionalização de nível técnico na modalidade presencial. O candidato deverá ter concluído ou estar cursando o Ensino Médio. O nível de escolaridade e a idade constituirão os indicadores para definição do perfil de acesso do candidato ao curso proposto.

No ato da matrícula inicial, o candidato deverá apresentar à Secretaria Acadêmica do ITEGO todos os documentos indicados no Edital de Processo Seletivo de Alunos.

Constituem requisitos de acesso:

- a. idade mínima de 18 (dezoito) anos completos, no ato da matrícula;
- b. declaração da unidade escolar de que está regularmente matriculado e frequentando a terceira série do Ensino Médio, por qualquer via de ensino ou comprovante de conclusão do Ensino Médio;
- c. fotocópia da carteira de identidade, CPF e comprovante de endereço - todos os documentos devem ser apresentados acompanhados dos originais.

Quando o curso for ofertado por meio de Programas Especiais ou em parcerias os requisitos para acesso atenderão ao especificado nos respectivos Editais de Processo Seletivo de Alunos publicados pelo órgão demandante.

Os candidatos aprovados e classificados no referido processo de seleção serão chamados à matrícula até o limite das vagas existentes, atendida a ordem de classificação no exame de seleção, conforme edital.

4. INDICATIVO DE VAGAS E TURMAS

O ITEGO prevê até 6 (seis) entradas, de até 25 alunos, por etapa, ao longo de três anos, sendo inicialmente previstas ofertas para o turno noturno e, caso haja demandas, nos demais turnos.

CRONOGRAMA DE OFERTA DO CURSO								
Histórico	ANO I		ANO II		ANO III		ANO IV	
Oferta 1	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa		
Oferta 2	-	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	
Oferta 3	-	-	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa
Nova Vagas/Etapas	25	25	25	25	25	25	-	-
Total Vagas	150 vagas							

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A formação aponta para a necessidade de proporcionar ao aluno o desenvolvimento de habilidades e competências que capacite o profissional a assumir, não apenas uma única ocupação, e sim uma formação ampla, capaz de garantir mobilidade no exercício da profissão, prontidão para aceitar e provocar mudanças, capacidade de ousar, de criticar e de manter a sua autonomia intelectual de forma ética e responsável. É o profissional com competência para gerenciar seu próprio negócio, ou de terceiros, atuando nas empresas públicas e privadas dos diversos setores da economia.

Atuam no processamento e conservação de alimentos e bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; auxiliam no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor; realizam a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas; controlam e corrigem desvios nos processos manuais e automatizados; acompanham a manutenção de equipamentos; participam do desenvolvimento de novos produtos e processos. Utiliza as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada. Opera equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo.

6. PROPOSTA PEDAGÓGICA

Esta Proposta Pedagógica contempla a oferta de curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Alimentação. Tal proposta foi elaborada em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais e com as normativas do Conselho Estadual de Educação para a Educação Profissional e Tecnológica, segundo os respectivos Eixos Tecnológicos e de acordo com os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e o previsto na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), bem como as especificidades do setor produtivo, em atendimento às demandas da própria REDE ITEGO e demais esferas governamentais.

O currículo, concebido a partir do **Perfil Profissional de Conclusão** previsto para o curso, observando as demandas sociais e o setor produtivo, está organizado por etapas, com a possibilidade de saídas intermediárias de qualificações profissionais, compondo itinerários formativos, que poderá ainda contemplar etapa suplementar, destinada à especialização, devendo conter carga horária mínima de 25% (vinte e cinco por cento) do mínimo exigido para o curso ao qual está vinculada.

A concepção pedagógica norteadora do curso ora apresentada tem como foco privilegiado o desenvolvimento pleno do aluno, tomando-se por referência sua bagagem vivencial, no intuito de promover uma coerente relação entre teoria e prática. Nesse sentido, é incentivada e valorizada a interferência do aluno no contexto instrucional, situando-o no centro do processo educativo como agente dinâmico de sua própria aprendizagem.

Na definição das ações educacionais são utilizadas as ideias de Paulo Freire, quando se diz que ensinar exige métodos sistemáticos, pesquisa, respeito aos saberes do educando, ser crítico, inclusive sobre a prática, a estética e a ética, aceitando o novo e rejeitando qualquer forma de discriminação, reconhecendo e assumindo uma identidade cultural.

A organização curricular foi estruturada para contemplar as competências profissionais do eixo de Produção Alimentícia, voltado à inovação do mercado, com foco no perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o aluno a aprender a pensar, a aprender a aprender, aprender a ser e a conviver, para mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades, atitudes e valores em níveis crescentes de complexidade, com a previsão de uma saída intermediária.

Nesse sentido, a organização dos conteúdos privilegia o estudo contextualizado, agregando competências profissionais com as novas tecnologias, orientando-o adquirir autonomia para enfrentar diferentes situações com criatividade e flexibilidade.

6.1 MATRIZ CURRICULAR

A **matriz curricular** estruturada neste plano de curso procura garantir, na organização das **Etapas**, a coerência com os perfis profissionais de conclusão do curso e das respectivas Etapas, ainda estreita correlação entre as competências: conhecimentos, habilidades e atitudes descritas (bases científicas, tecnológicas e instrumentais), bem como com as estratégias pedagógicas a serem utilizadas pelos professores.

As **Etapas** são desdobradas em **Componentes Curriculares** intrinsecamente coerentes entre si e com as demais etapas do curso, sendo caracterizados como unidades em que se estabelecem de forma clara e objetiva, as relações e as correlações entre os conhecimentos de bases tecnológicas, científicas e instrumentais e as capacidades de colocá-los em prática (habilidades) em um determinado contexto profissional.

O currículo do curso Técnico de Nível Médio em Alimentos, com 1.300 horas, está estruturado em 03 (três) etapas organizadas da seguinte forma:

Etapa I – com terminalidade ocupacional: **Auxiliar nos serviços de alimentação - CBO 5135-05**, 450 horas para aulas teórico-práticas.

Etapa II – com terminalidade ocupacional: **Manipulador de alimentos - CBO 5135**, com 450 para aulas teórico-práticas.

Etapa III – com terminalidade ocupacional: **Técnico em Alimentos**, 300 horas para aulas teóricas e 100 horas para Trabalho de Conclusão de Curso

Matriz Curricular de Técnico em Alimentos Carga Horária mínima de 1.200h + 100h de TCC		
Componentes Curriculares		Carga Horária Total
Etapa I	Responsabilidade Social	30
	Ética e Relações Interpessoais	30
	Empreendedorismo	30
	Introdução à informática	60
	Bioquímica dos alimentos	60
	Higiene e manipulação de alimentos	60
	Controle de Qualidade	60

	Nutrição e dietética	60
	Educação Ambiental	60
SOMA Cargas Horárias - Etapa I		450
Saída Intermediária: Auxiliar nos serviços de alimentação - CBO 5135-05		
Componentes Curriculares		Carga Horária Total
Etapa II	Sistema de gestão agroindustrial	30
	Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal	60
	Microbiologia dos alimentos	60
	Análises físico-químicas dos alimentos	60
	Análise Sensorial	30
	Saúde e segurança do trabalho na indústria alimentícia	60
	Estoque, embalagem, armazenagem e distribuição	60
	Tecnologia de panificação e confeitaria	60
	Metodologia Científica	30
SOMA Cargas Horárias - Etapa II		450
Saída Intermediária: Manipulador de alimentos - CBO 5135		
Componentes Curriculares		Carga Horária Total
Etapa III	Biotecnologia na indústria de alimentos	60
	Processamento de frutas e hortaliças	60
	Tecnologia de bebidas	60
	Processamento de leite e derivados	60
	Legislação na área de alimentos	60
	Trabalho de Conclusão de Curso	100
SOMA Cargas Horárias - Etapa III		400
Habilitação Técnica: Técnico em Alimentos		
Total Carga Horária do Curso Técnico em Alimentos		1300

6.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo do curso está organizado, de forma a possibilitar aos alunos a construção das competências, CHA: **Conhecimentos, Habilidades e Atitudes**, caracterizadas no **Perfil Profissional de Conclusão**, ensejando o desenvolvimento da capacidade de mobilização e articulação do saber-aprender (conhecimento), saber-fazer (habilidades) e do saber-ser e saber conviver (atitudes) e, constituir-se como meio para orientação à prática pedagógica.

A **correlação** prevista **com relação aos Componentes Curriculares**, deverá existir, também, em relação às **Referências Bibliográficas (Bibliografia Básica e Complementar)**, fontes sobre as quais se assentam as bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

ETAPA I		
COMPONENTE: RESPONSABILIDADE SOCIAL		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
Análise sobre os conceitos da Responsabilidade Social para aplicá-los na vida pessoal e disseminá-los por meio de ações no mundo corporativo. Estudo analítico da ABNT NBR 16001 e de propostas de ações a serem implementadas em uma organização.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O discente perceberá sua responsabilidade pessoal no desenvolvimento de ações solidárias para com o seu semelhante e sustentáveis em relação à tríade: meio ambiente, economia e sociedade.	Conhecer as normas reguladoras das ações de responsabilidade social, levando-se em conta os marcos históricos geradores e a emergente necessidade da responsabilidade social. Preparar ações nos processos educativos fomentadores da sustentabilidade; entendendo, também, que a responsabilidade social é uma construção histórica na qual todos os agentes sociais possuem parcela de contribuição em seu desenvolvimento e implantação.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Histórico da Responsabilidade Social no mundo contemporâneo e no Brasil; principais normas e certificações: ABNT NBR ISO 26000: 2010 – Diretrizes da Responsabilidade Social; e, ABNT NBR 16001: 2012 – Responsabilidade Social – Sistema de gestão – Requisitos; responsabilidade Social e inovação (conceitos e finalidades).	Conceituar responsabilidade social; relacionar os marcos históricos geradores da responsabilidade social e o atual contexto empresarial no Brasil; apontar os desafios pertinentes à relação entre a responsabilidade social e a inovação; propor ações comprometidas com a sustentabilidade; aplicar os princípios da Responsabilidade Social no mundo corporativo.	Respeito com o meio ambiente; cuidado na seleção dos materiais recicláveis produzidos no espaço de trabalho; solidariedade para com os colegas de trabalho; ser empreendedor.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ASHLEY, P. A. (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. PONCHIROLLI, O. Ética e responsabilidade social empresarial . 1. ed. Curitiba: Jurua, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ALMEIDA, J. A problemática do desenvolvimento sustentável. In: BECKER, D. (Org.). Desenvolvimento sustentável: necessidade e/ou possibilidade? Santa Cruz do Sul: Edunisc, 1999.		

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 26000**: diretrizes sobre responsabilidade social. 1. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2010.
NBR 16001: 2012: responsabilidade social: sistema de gestão: requisitos. 1. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2012.

COMPONENTE: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
Investigação dos fundamentos ontológico-sociais da ética. Comparação e análise dos elementos teórico-filosóficos das questões éticas da atualidade. Estudo do processo de construção de um <i>ethos</i> profissional, o significado de seus valores e as implicações éticas no trabalho.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de entender o conceito de ética e aplicar seus princípios nos relacionamentos interpessoais em seu ambiente de trabalho.	Compreender a importância do estudo da história do pensamento ético, aplicando os seus valores em situações diversificadas; relacionar o estudo teórico desta ciência com sua relevância à análise crítica do <i>ethos</i> profissional; transmitir um clima de confiança e cooperação no ambiente profissional.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Os fundamentos ontológicos e sociais da ética; os elementos teórico-filosóficos das questões éticas da atualidade; o processo de construção de um <i>ethos</i> profissional; as implicações práticas da ética no trabalho.	Aplicar as teorias pertinentes à ética profissional; listar ações éticas favoráveis ao bom convívio social no campo de trabalho; argumentar a favor da importância da ética no campo de trabalho; usar os princípios éticos do campo de trabalho; empregar a legislação e os códigos de ética profissional nas relações pessoais, profissionais e comerciais. adotar as regras, regulamentos e procedimentos organizacionais. Promover a imagem da organização.	Respeitar aos colegas de trabalho; ter sigilo diante da obtenção de informações administrativas; ser proativo na busca de resolução de problemas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando : introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009. SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional . 9 ed. São Paulo: Atlas, 2009.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
AGUILAR, F. A ética nas empresas . Rio de Janeiro: Zahar, 1994. SILVA, N. P. Ética, indisciplina & violência nas escolas . Petrópolis: Vozes, 2004. KUNG, H. Projeto de ética mundial . São Paulo: Paulinas, 1993.		

COMPONENTE: EMPREENDEDORISMO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
<p>Empreendedorismo: Conceitos e Importância. Conhecendo um empreendedor: Perfil e Características. O Processo Empreendedor: Identificando e Avaliando Oportunidades. Desenvolvendo um Plano de Negócios: como elaborar um Plano de Negócios. Determinação e Captação de Recursos. Gestão da Empresa: Introdução à Gestão. Formalizando o Negócio. Cenário de trabalho atual e futuro: a Busca por Soluções Práticas.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>Estar apto para compreender os conceitos introdutórios sobre o Empreendedorismo e sua importância, o perfil e as características do empreendedor, bem como se desenvolve todo o processo de empreender.</p>	<p>Conhecer as características inerentes ao perfil de um empreendedor, sabendo identificar as técnicas empreendedoras adotadas no cotidiano administrativo para uma melhor compreensão sobre a importância da criatividade e inovação para o sucesso dos empreendimentos. Saber diferenciar Empreendedorismo e Intraempreendedorismo, bem como Negócios e Oportunidades, para que não haja dúvidas no entendimento dos conceitos de Inovação e Invenção.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Noções sobre a importância do Empreendedorismo, e também sobre o perfil, as características e o processo empreendedor; interpretação das oportunidades através da devida identificação e avaliação das mesmas; distinção básica das etapas de desenvolvimento de um Plano de Negócios; compreensão sobre captação de recursos para uma devida gestão da organização; percepção sobre a formalização de um negócio mediante a análise do cenário atual e futuro.</p>	<p>Aplicar os conceitos sobre Empreendedorismo, mediante o conhecimento do perfil e características do mesmo; empreender baseado no processo empreendedor, identificando e avaliando oportunidades; desenvolver um Plano de Negócios, determinando a melhor fonte de captação de recursos; gerir a empresa devidamente formalizada; analisar o cenário atual e futuro de trabalho na busca de soluções práticas.</p>	<p>Dedicar-se aos estudos acerca do Empreendedorismo; possuir ética; ser presente, assíduo e pontual naquilo que lhe for proposto no decorrer do curso.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4 ed. São Paulo: Manole, 2012.</p> <p>DORNELAS, José. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2016.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>ARAÚJO FILHO, Geraldo Ferreira de. Empreendedorismo criativo. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007.</p> <p>BERNARDES, Cyro. Você pode criar empresas. São Paulo: Saraiva, 2009.</p> <p>CAVALCANTI, Marly; FARAH, Osvaldo Elias; MARCONDES, Luciana Passos. Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de Pequenas Empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.</p>		

COMPONENTE: INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
Fundamentos da informática. Conceituação de sistemas operacionais, hardware, software, internet e suas ferramentas. Gerenciamento de arquivos. Redes de computadores e internet. Estudo de editores de texto, planilhas e apresentações eletrônicas. Segurança da informação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno demonstrará conhecimento básico em informática, utilizando os recursos computacionais básicos e as ferramentas necessárias na área de sistemas operacionais, redes de computadores e internet.	Demonstrar conhecimento em sistemas operacionais, hardware e software, conceitos de internet e suas ferramentas, editores de textos, planilhas eletrônicas e softwares de apresentações eletrônicas; Assimilar conceitos de segurança da informação, de modo a prevenir a perda de informações importantes no ambiente computacional.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Fundamentos da informática; sistemas operacionais; gerenciamento de arquivos; redes de computadores e internet; processadores de textos; planilhas de cálculo; apresentações eletrônicas; noções de segurança da informação.	Operar aplicativos e diferenciar conceitos referentes ao sistema operacional; reconhecer os principais elementos que compõem o conceito de navegação na web; desenvolver, estruturar e formatar textos, utilizando o software de edição de textos; desenvolver, estruturar e formatar planilhas, utilizando o software de planilhas eletrônicas; desenvolver, estruturar e formatar apresentações, utilizando o software de apresentação eletrônica; aplicar normas e procedimentos de segurança da informação no desenvolvimento das atividades profissionais.	Ter proatividade; desenvolver a capacidade de solucionar problemas; possuir iniciativa; apresentar interatividade; ter dinamismo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
COMER, Douglas E. Redes de Computadores e Internet . 6. ed. [s. l.]: Editora Bookman, 2016.		
LAUREANO, Marcos Aurélio Pchek. Sistemas operacionais . [s. l.]: Curitiba: LT, 2012.		
_____. Segurança da informação . Curitiba: LT, 2012.		
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática – Conceitos Básicos . 10. ed. [s. l.]: Editora Elsevier, 2017.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel Navarro Garcia. **Estudo Dirigido de Microsoft Word 2013**. [s. l.]: São Paulo: Érica, 2013.
 MANZANO, André Luiz N. G. **Estudo Dirigido de Microsoft Excel 2013**. São Paulo: Érica, 2013.
 _____. **Estudo Dirigido de Microsoft Powerpoint 2013**. São Paulo: Érica, 2013.
 REZENDE, Denis A.; ABREU, Aline F. **Tecnologia da informação aplicada a sistemas de informação empresariais**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

COMPONENTE: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Estruturas e interações entre átomos e moléculas e das estruturas e interações das células e organismos vivos. Classificação dos alimentos de acordo com várias formas, como consistência, composição, e propriedades biológicas. Avaliação das reações orgânicas básicas que ocorrem no interior das células dos seres vivos, que constitui a alimentação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de entender o conceito de química e bioquímica relacionado a alimentação e identificar as propriedades biológicas e químicas dos alimentos.	Avaliar a importância da bioquímica na alimentação; Avaliar as propriedades químicas e biológicas dos alimentos; Identificar as estruturas e interações das células e organismos vivos; Compreender a química e bioquímica dos componentes alimentares e suas interações de modo a fundamentar o conhecimento em alimentos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Propriedades, características químicas e reações de proteínas, carboidratos e lipídeos; reações de escurecimento enzimático e não enzimático; antioxidantes nos alimentos; bioquímica no pão, leite e carne; transformações bioquímicas após a colheita de frutas e hortaliças.	Aplicar as teorias da bioquímica relacionadas aos alimentos; utilizar os métodos de identificação das propriedades químicas e biológicas dos alimentos; classificar os alimentos de acordo com sua composição e propriedades.	Respeitar aos colegas de trabalho; ter disposição e interesse; ser atencioso.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ESKIN, Michael N. A.; SHAHIDI, Fereidoon. Bioquímica de alimentos . 3 ed. Elsevier, 2015. DE MATOS, Simone Pires; MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação . 1 ed. Érica, 2015. KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . 1 ed. Guanabara Koogan, 2008. WENZEL, Guido Edgar. Bioquímica experimental dos alimentos . 2 ed. Unisinos, 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		

PINHEIRO, Denise Maria; PORTO, Karla Rejane de Andrade; MENEZES, Maria Emília da Silva. **A química dos alimentos**: carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais. Maceió, 2005. Disponível em: <http://www.usinaciencia.ufal.br/multimidia/livros-digitais-cadernos-tematicos/A_Quimica_dos_Alimentos.pdf>. Acesso em: 04/08/2017.

COMPONENTE: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Avaliação a produção relacionada às condições de higiene dos serviços de alimentação. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação. Qualidade na produção de refeições de uma unidade de alimentação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Demonstrar conhecimento em como avaliar as condições de higiene dentro dos serviços de alimentação e saber identificar a qualidade dos alimentos dentro dos padrões de segurança.	Compreender as boas práticas de fabricação de alimentos; Identificar a qualidade e segurança dentro do âmbito alimentar e saber avaliar as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução ao manual de boas práticas; introdução a gestão de qualidade; compreensão da importância de higiene nos serviços de alimentação; certificação da qualidade e higiene na produção de alimentos e refeições; observação desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados.	Produzir refeições e lanches seguros; selecionar e comprar alimentos saudáveis e seguros; cumprir e manter os procedimentos de higiene e a organização do local de trabalho; evitar todas as contaminações possíveis: a do manipulador e dos alimentos; conservar os alimentos em temperaturas adequadas; aplicar as boas práticas de fabricação; manipular os alimentos corretamente.	Ser higiênico dentro de uma cozinha. Ter ética Respeito com os colegas de trabalho
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos . 1 ed. São Paulo: Érica, 2014. JUNIOR, Eneo Alves da Silva. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6 ed. Varela, 2005.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação . 3 ed. Brasília: ANVISA, 2004. TRIGO, Viviano Cabrera. Manual Prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição . 1 ed. Varela, 1999.		

COMPONENTE: CONTROLE DE QUALIDADE		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise do controle de qualidade dos alimentos prevenindo contaminação dos mesmos em todas as etapas do processo produtivo. Compreensão das legislações de manipulação de alimentos. Atenção aos cuidados para manusear os alimentos de forma segura e correta. Avaliação da fiscalização dentro dos estabelecimentos do ramo alimentício.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIAS (C-H-A)	
Desenvolver competências de análise, de modo que o aluno seja capaz de observar o controle de qualidade dos alimentos durante a produção e ser apto a avaliar a forma de manuseio e manipulação dos alimentos.	Compreender qualquer tipo de ação que torne os alimentos ideais para o consumo nos estabelecimentos que produzem ou comercializam alimentos atentando às legislações para manipulação de comida; controlar a qualidade de produtos e identificar as melhores condições sanitárias para armazenamento e preparação dos alimentos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Compreensão das legislações de manipulação de alimentos; noções de controle de qualidade; métodos de manipulação de alimentos; prevenção de contaminações alimentares; produção com segurança.	Controlar a qualidade dos alimentos na produção; manipular e manusear os alimentos corretamente com segurança; armazenar e preparar alimentos nas melhores condições sanitárias; aplicar a legislação de manipulação de alimentos; cumprir as legislações e procedimentos fornecidos pela ANVISA.	Ter boas práticas; seguir as legislações fornecidas pela ANVISA; prevenir contaminações de alimentos; ter cuidado na seleção de alimentos e produtos; preocupar-se com higiene e segurança alimentar.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 5 ed. Manole, 2015.		
SEBRAE, Nacional. Boas práticas na panificação e na confeitaria: da produção ao ponto de venda . Brasília: Sebrae Nacional, 2010. (Série qualidade e segurança dos alimentos).		
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . 1 ed. Varela, 2002.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícia: composição e controle de qualidade . 1 ed. Guanabara Koogan, 2011.		

COMPONENTE: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise das substâncias que estão presentes nos alimentos e como são utilizados no organismo. Análise dos nutrientes: proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais. A importância dos nutrientes e seus valores. Absorção dos nutrientes e suas funções no organismo.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de compreender a relevância das substâncias e nutrientes presentes nos alimentos e saber identificar os valores e propriedades nutricionais dos alimentos.	Entender os conceitos e princípios básicos da nutrição e dietética. Identificar os nutrientes que estão presentes nos alimentos e avaliar os valores e propriedades nutricionais dos alimentos. Saber a diferença entre alimentação e nutrição.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução aos conceitos de nutrição e dietética; as funções dos nutrientes e alimentos; como funciona a Pirâmide alimentar; composição dos alimentos; fontes dos nutrientes nos alimentos;	Aplicar os conceitos básicos de nutrição e dietética; utilizar a pirâmide alimentar; empregar o conhecimento dos princípios da nutrição; identificar os nutrientes e composição dos alimentos; empregar os métodos de análise das propriedades nutricionais dos alimentos.	Ser criativo; ter cuidados com higiene pessoal; apresentar proatividade.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. CRISTINA DOS SANTOS, Eliana. Nutrição e Dietética . 1 ed. Érica, 2014. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética . 3 ed. Manole, 2016.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
GALISA, Mônica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria Biscólia; DE SÁ, Neide Gaudenci. Nutrição: conceitos e aplicações . 1 ed. M. Books, 2008. ABREU, Edeli Simioni. SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Seleção e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição . 1 ed. Metha, 2014.		

COMPONENTE: EDUCAÇÃO AMBIENTAL	
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)	
EMENTA	
População, meio ambiente e desenvolvimento: cenário da sociedade global e nacional. População, meio ambiente e as contradições do avanço tecnológico. A dimensão política e cultural da educação ambiental. Legislação Federal, Estadual e Municipal no âmbito educacional. O papel da educação ambiental na educação formal, na empresa e no meio rural e urbano.	
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)

Conhecer os conceitos básicos da educação ambiental e saber resolver problemas relacionados ao meio ambiente.	Compreender o papel da educação ambiental na sociedade e identificar os avanços da educação ambiental; desenvolver a consciência dos problemas ambientais e tentar buscar soluções para esses problemas; atuar na educação ambiental, compartilhar estratégias e colaborar com mudanças de comportamento das pessoas e na construção de novos valores sociais.
---	--

CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Educação ambiental e meio ambiente; educação ambiental e sustentabilidade; biodiversidade e relações ecológicas; responsabilidade ambiental; comportamento social no meio ambiente; construção de novos valores sociais.	Aplicar os princípios dentro da educação ambiental; elaborar estratégias e resolver problemas; construir novos valores sociais; utilizar os conceitos relacionados ao meio ambiente.	Conscientizar-se pelos problemas ambientais; ter responsabilidade e preocupação com o meio ambiente; respeitar o colega de trabalho; ser ético.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GRUN, Mauro. **Ética e educação ambiental**: a conexão necessária. 14 ed. Papyrus, 2011.
DIAS, Genebaldo Freire. **Educação ambiental**: princípios e práticas. 9 ed. Gaia, 2010.
LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo. **Trajetória e fundamentos da educação ambiental**. 4 ed. Cortez Editora, 2004.
CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. **Educação ambiental**: a formação do sujeito ecológico. 6 ed. Cortez Editora, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

REIGOTA, Marcos. **O que é educação ambiental**. 1 ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
GUIMARÃES, Mauro. **A dimensão ambiental na educação**. 11 ed. Papyrus, 1995.

ETAPA II	
COMPONENTE: SISTEMA DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL	
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)	
EMENTA	
Apresentação das principais definições e correntes mercadológicas ligadas ao estudo dos sistemas de gestão agroindustrial. Análise do funcionamento dos mercados agroindustriais e da gestão dos processos de transformação e gerenciamento da produção.	
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)
Estar apto a compreender os sistemas de	Conhecer as principais definições relacionadas ao sistema de

gestão agroindustrial e entender a importância desses processos na produção.	gestão agroindustrial; Analisar o funcionamento dos mercados agroindustriais; Conhecer as correntes mercadológicas ligadas ao sistema de gestão; Compreender os processos de gestão na produção.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução aos sistemas de gestão agroindustrial Planejamento e controle da produção Gestão da qualidade no processo de produção Funcionamento dos mercados agroindustriais	Aplicar os conceitos de sistema de gestão agroindustrial; avaliar e distinguir os processos de gestão na produção. empregar os métodos de gerenciamento da produção agroindustrial.	Ter ética; respeitar o colega de trabalho; ser atencioso.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BATALHA, Mário Otávio. Gestão Agroindustrial . 3 ed. Atlas, 2009. TSUZUKI, Natália. FERNANDES, Célia Andressa. MARTINS, Reginaldo Marcos. TEIXEIRA, Eliana Maria. Produção Agroindustrial . 1 ed. Érica, 2015. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Sistemas de Gestão – Princípios e Ferramentas . 1 ed. Érica, 2015.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BAUER, Fernando César. JUNIOR, Fernando Miranda de Vargas. Produção e Gestão agroindustrial . Ed. Uniderp, 2008.		

COMPONENTE: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Avaliação da importância dos alimentos de forma geral. Análise das regras e etapas para a obtenção dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal. Estudo da tecnologia dos métodos e técnicas adequados para obtenção dos alimentos.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Estar apto a compreender a importância dos alimentos e entender a tecnologia dos métodos e técnicas de produtos de origem animal e vegetal.	Conhecer os métodos e técnicas adequados para obtenção dos produtos de origem animal e vegetal; Entender a importância dos alimentos; Aprender as regras e etapas que envolvem o processo de produção; Compreender a tecnologia dos alimentos de origem animal e vegetal.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Noções sobre a importância dos alimentos de origem animal; Noções sobre a importância dos alimentos de origem vegetal; Tecnologia dos produtos de origem animal e vegetal; Carnes e seus derivados; Cereais e seus derivados; Mel e seus derivados; Pescado e seus derivados; Ovo e seus derivados.	Aplicar os métodos e técnicas para obtenção dos produtos animal e vegetal; avaliar a importância dos alimentos. empregar as regras e etapas relacionadas ao processo de produção.	Cuidar da higiene pessoal; ter ética; respeitar o colega de trabalho; ser atencioso.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ORDÓÑEZ, Juan. A. Tecnologia dos Alimentos – Alimentos de Origem Animal . 1 ed. Artmed, 2004. NESPOLO, Cássia Regina. OLIVEIRA, Fernanda Arboite de. PINTO, Flávia Santos Twardowski. OLIVERA, Florencia Cladera. Práticas em Tecnologia de Alimentos . 1 ed. Artmed, 2014. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos Alimentos . 1 ed. Blucher, 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ORDÓÑEZ, Juan. A. Tecnologia dos Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos . 1 ed. Artmed, 2004.		

COMPONENTE: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)	
EMENTA	
Avaliação dos microrganismos que habitam, crescem e contaminam os alimentos, sendo os de maior importância os que causam deterioração. Análise dos microrganismos benéficos como os pro bióticos que são essenciais para a produção de alimentos como queijo, iogurtes e pães. Análise microbiológica dos alimentos para evitar intoxicação alimentar e transmissão de doenças.	
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)
Estar apto a compreender	Conhecer os métodos básicos em microbiologia para saber diferenciar os

<p>os métodos básicos de microbiologia e entender a importância da análise dos microrganismos nos alimentos.</p>	<p>microrganismos benéficos e maléficos; entender a importância da análise microbiológica de alimentos para garantir que o alimento esteja em boas condições para o consumo humano, sabendo que Indústrias alimentícias, em geral, tem a obrigatoriedade de realizar análises microbiológicas para assegurar a saúde de seus clientes.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Noções sobre a importância da microbiologia alimentar; identificação e avaliação de microrganismos que contaminam os alimentos; distinção básica dos microrganismos benéficos e maléficos; compreensão sobre os métodos básicos em microbiologia.</p>	<p>Aplicar os conceitos de microbiologia; avaliar e distinguir os microrganismos nos alimentos para evitar contaminação. empregar os métodos básicos de microbiologia dos alimentos.</p>	<p>Cuidar da higiene pessoal; ter ética; respeitar o colega de trabalho; ser atencioso.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>FORSYTHE, Stephen. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2 ed. Artmed, 2013. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6 ed. Artmed, 2005. FRANCO, Bernadette D. G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. 2 ed. Atheneu, 2003.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>MORAES, Caroline Costa. Microrganismos de interesse em alimentos. Disponível em:< http://cursos.unipampa.edu.br/cursos/engenhariadealimentos/files/2010/10/Microrganismos-de-interesse.pdf>. Acesso em: 07/08/2017. Bagé, 2010. HERRMANN, Mirian. Microbiologia de alimentos. Disponível em:< http://www.univates.br/media/workshop/palestras/Microbiologia-dos-Alimentos-Univates.pdf>. Acesso em: 07/08/2017. Univates, 2011.</p>		

COMPONENTE: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DOS ALIMENTOS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Estudo dos alimentos, sua composição química, ação no organismo, valor alimentício e calórico, propriedades físicas, químicas e toxicológicas. Análise de alimentos que atuam nos segmentos do controle de qualidade, processamento e armazenamento dos alimentos.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Estar apto a identificar características específicas dos produtos, determinando sua aptidão para consumo; analisar os alimentos sabendo sua composição química e suas propriedades físicas.	Compreender os conceitos básicos em análise físico-químicas dos alimentos; conhecer as técnicas e métodos adequados que permitam conhecer a composição dos alimentos para determinar o percentual de umidade, proteínas, lipídeos, fibras, carboidratos para realizar o cálculo do volume calórico do alimento.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Conceitos básicos em análise de alimentos; técnicas para identificar características dos alimentos; métodos básicos em análise aplicados a panificação; conhecimento das composições químicas e propriedades físicas dos alimentos.	Aplicar os métodos básicos em análise de alimentos; utilizar técnicas de identificação das características dos alimentos; empregar os conceitos em análise físico-químicas aplicados aos alimentos; analisar as propriedades físicas e composições químicas dos alimentos para determinar sua aptidão para consumo.	Cuidar da higiene pessoal; possuir precisão e exatidão; ser atencioso; ter ética e postura.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos . 1 ed. Editora UFV, 2011. CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2 ed. Editora Unicamp, 2007.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
MACHADO, Gabriela. Cinco tipos de análise de alimentos que vão te ajudar no processo de controle da qualidade . Food safety Myleus. Disponível em: < http://foodsafety.myleus.com/gato-por-lebre-analise-de-alimentos/ >. Acesso em: 02/08/2017.		

COMPONENTE: ANÁLISE SENSORIAL		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
Análise sensorial usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais. Avaliação através dos sentidos (visão, olfato, gosto, tato e audição) para testar a aceitabilidade no mercado e a qualidade do produto.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de interpretar as reações produzidas pelas características dos alimentos e identificar pelos sentidos como essas reações são percebidas.	Analisar os alimentos de forma específica; interpretar e medir as reações produzidas pelas características dos alimentos; compreender os métodos utilizados na análise sensorial dos alimentos para comprovar a qualidade do produto.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Noções sobre análise sensorial dos alimentos; conhecimento para avaliar através dos sentidos; métodos usados para análise sensorial; técnicas utilizadas para comprovar a qualidade dos alimentos.	Aplicar as técnicas para comprovar a qualidade dos alimentos; utilizar os métodos para análise sensorial; analisar e interpretar características específicas dos alimentos; realizar os métodos de análise aplicada aos alimentos.	Ter postura e ser ético; ser preciso e atencioso; cuidar da higiene pessoal.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial: fundamentos e métodos . 1 ed. Atheneu, 2015. DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 4 ed. Pucpress, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
DE FREITAS, Mônica Queiroz. Análise sensorial de alimentos . Disponível em: <ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/3simcope/3simcope_mini-curso5.pdf>. Acesso em: 03/08/2017. TEIXEIRA, Lilian Viana. Análise sensorial na indústria de alimentos . Disponível em: <https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/download/70/76>. Acesso em: 03/08/2017. CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA. Fundamentos e técnicas em análise sensorial . São Paulo, 2010. Disponível em: <http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analise_sensorial_2010.pdf>. Acesso em: 03/08/2017.		

COMPONENTE: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Introdução à saúde e segurança do trabalho na indústria alimentícia. Conceitos básicos e estruturação do sistema de gestão de segurança e saúde do trabalho. Treinamento, controle e avaliação de conformidade. Comissão interna de prevenção de acidentes (CIPA). SIPAT - Semana interna de prevenção de acidentes.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno, ao final deste componente, será capaz de participar da elaboração e implantação da política de saúde e segurança do Trabalho, bem como elaborar e aplicar ações corretivas necessárias.	Desenvolver modelos de trabalho em consonância com as normas regulamentares; associar a sinalização de segurança no ambiente de trabalho; elaborar rotinas, protocolos e ordens de serviço referentes às instalações, aos equipamentos e às ações e medidas corretivas na área de segurança do trabalho.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução à saúde e segurança do trabalho na indústria de alimentos; sistema de gestão de segurança e saúde do trabalho; treinamento, controle e avaliação de conformidade; custos da saúde e segurança do trabalho; ações da gestão organizacional; CIPA.	Participar da elaboração e implantação da política de SST; interpretar indicadores de eficiência e eficácia dos programas implantados; desenvolver ações educativas na área de SST; executar normas e procedimentos para um trabalho seguro e sadio; gerar relatórios de resultados; difundir informações; analisar objetivos, atribuições e observações da CIPA; verificar os objetivos da SIPAT.	Desenvolver a capacidade de solucionar problemas; preocupar-se com o bem-estar comum; ter solidariedade; ser prudente; estimular participações em ações educativas a serem implantadas em SST.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ASSIS, Romeu José de. CIPA – Teoria e Prática . 2. ed. [s.l.]: Editora Juruá, 2017. CARDELLA, Benedito. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes . 2. ed. [s.l.]: Editora Atlas, 2016. ISBN 9788597008135. NUNES, Flávio de Oliveira. Segurança e Saúde no Trabalho: esquematizada . 3. ed. [s.l.]: Método, 2016. ISBN 9788530969783.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
CAMPOS, Armando. CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – Uma nova abordagem . 24. ed. [s.l.]: Editora Senac São Paulo, 2016 CARDELLA, Benedito. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes . [s.l.]: Editora Atlas. ISBN 8522422559.		

COMPONENTE: ESTOQUE, EMBALAGEM, ARMAZENAGEM E DISTRIBUIÇÃO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
O manuseio nas etapas de transporte, armazenagem e distribuição de produtos alimentícios. Categorias e classificação de embalagens e formas de distribuição e vendas de alimentos. Condições de segurança na embalagem, distribuição e venda dos produtos alimentícios.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de classificar as embalagens de acordo com cada categoria e identificar as etapas de embalagem, distribuição e venda dos produtos panificáveis.	Avaliar como as embalagens são responsáveis por proteger todos os produtos e garantir à sociedade que eles são apropriados para o consumo; compreender as diferentes categorias e classificações das embalagens; identificar as formas utilizadas para fazer a distribuição e vendas dos alimentos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Embalagens para alimentos; armazenagem e estoque de alimentos; requisitos fundamentais para embalagens de produtos alimentícios; seleção da matéria-prima; influência das embalagens na alimentação; distribuição e vendas de produtos alimentícios.	Utilizar os conceitos de embalagens, armazenamento e distribuição de produtos panificáveis; aplicar o conhecimento de distribuição e vendas de alimentos; identificar as etapas de embalagem, distribuição e venda de produtos alimentícios.	Ter cuidados com higiene pessoal; ser proativo; respeitar o colega de trabalho.
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros : ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 1 ed. São Paulo: Senac, 2017.		
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações. 2 ed. Nobel, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
JORGE, Neuza. Embalagens para alimentos . São Paulo: Cultura acadêmica, 2013. Disponível em: < http://www.santoandre.sp.gov.br/pesquisa/ebooks/360234.PDF >. Acesso em: 07/08/2017.		
BARÃO, Mariana Zanon. Embalagens para produtos alimentícios . Paraná: Tecpar, 2011. Disponível em: < http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NTYOMQ >. Acesso em: 07/08/2017.		

COMPONENTE: TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Estudo da tecnologia de panificação e confeitaria. Planejamento e execução do processo de produção de pães, massas salgadas e doces e sobremesas. Avaliação dos processos de produção.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de compreender as técnicas e métodos utilizados na produção de pães, massas e sobremesas e entender a tecnologia da panificação e confeitaria.	Compreender as técnicas e métodos utilizados na panificação e confeitaria Entender como funciona o processo de produção de pães e massas salgadas; Aprender as características dos alimentos utilizados na panificação e na confeitaria; Compreender como funciona o processo de produção de massas doces e sobremesas; Entender a tecnologia da panificação e confeitaria;	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Técnicas e métodos na panificação; técnicos e métodos da confeitaria; boas práticas de manipulação de alimentos; produção de pães, massas e sobremesas.	Utilizar os conceitos da tecnologia de panificação e da confeitaria; aplicar as técnicas e métodos utilizados no processo de produção; identificar as características dos produtos alimentícios usados na panificação e confeitaria.	Ter cuidados com higiene pessoal; ser proativo; respeitar o colega de trabalho.
CAUVAIN, Stanley.P. YOUNG, Linda.S. Tecnologia da Panificação . 2 ed. Manole, 2009.		
SENAI. Fundamentos de Panificação e Confeitaria . 1 ed. Senai – SP, 2014.		
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . 2 ed. Nobel, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria profissionais . 5 ed. Manole, 2011.		

COMPONENTE: METODOLOGIA CIENTÍFICA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
<p>Pesquisa científica: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos. Normas técnicas. Metodologias de pesquisa em computação. Abordagens qualitativas e quantitativas. Métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface. Socialização do conhecimento.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>Conhecer a relevância da pesquisa acadêmica e seus passos metodológicos, estando habilitado para produzir um TCC.</p>	<p>Demonstrar a importância dos passos metodológicos e referências teóricas da pesquisa para o aprofundamento do conhecimento e desenvolvimento da ciência; escolher um dos temas estudados no curso, a partir do delineamento do processo de pesquisa do mesmo a partir de aportes teóricos, da descrição das estruturas necessárias à elaboração do pré-projeto e do relatório final de curso, explicitando sua elaboração a partir das normas de textos acadêmicos e preparando o texto final do mesmo, sob as regras da ABNT.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa científica; procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica; formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos; normas técnicas; metodologias de pesquisa; métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface.</p>	<p>Traçar o cronograma de pesquisa; desenvolver as estruturas necessárias para elaborar o pré-projeto e o relatório de final de curso; implementar as estruturas necessárias para elaborar o relatório final de curso; utilizar as normas da ABNT para elaboração de pré-projeto e o relatório final de curso; separar material bibliográfico para pesquisa; produzir um pré-projeto de TCC.</p>	<p>Apresentar proatividade para traçar um cronograma de ações para a pesquisa; ter cuidado na seleção de material para pesquisa; organizar o registro das citações do material bibliográfico.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>GIL, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia Científica. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>BARROS, Aidil Jesus da Silveira. Fundamentos de metodologia científica: um guia para a iniciação científica. São Paulo: Makron Books, 2000. CARVALHO, Maria Cecilia Maringoni de. Construindo o saber: Metodologia científica: fundamentos e técnicas. Campinas: Papirus, 2002. KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica: Teoria da Ciência e Iniciação a pesquisa.</p>		

Petrópolis: Vozes, 2006.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 2007.

ETAPA III		
COMPONENTE: BIOTECNOLOGIA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise da biotecnologia na indústria de produtos alimentícios. Estudo da ciência, tecnologia e engenharia dos alimentos. Avaliação dos microrganismos nos produtos de origem animal e vegetal. Utilização de organismos vivos ou sistemas biológicos para a produção industrial.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ter conhecimento sobre a biotecnologia dos alimentos e saber a importância da ciência e tecnologia dentro da indústria alimentícia.	Compreender a biotecnologia na indústria alimentícia; identificar a importância da ciência e tecnologia no ramo alimentício; entender a ação dos microrganismos nos alimentos; compreender a importância da biotecnologia na produção de alimentos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução à biotecnologia dos alimentos; microrganismos de uso industrial; sistemas de fermentação; tecnologia de produção e utilização de enzimas; fermentação.	Aplicar os conceitos da biotecnologia; utilizar os conhecimentos da biotecnologia na produção industrial; empregar os métodos e técnicas da biotecnologia na indústria de alimentos.	Cuidar da higiene pessoal; ser atencioso; ter proatividade.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
AQUARONE, Eugênio. BORZANI, Walter. SCHMIDELL, Willibaldo. LIMA, Urgel de Almeida. Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos . 1 ed. Blucher, 2001.		
PASTORE, Gláucia Maria. BICAS, Juliano Lemos. JUNIOR, Mário Roberto Marósticas. Biotecnologia de Alimentos . 1 ed. Atheneu, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
COSTA, Neuza Maria Brunoro. BORÉM, Aluizio. Biotecnologia e Nutrição . 1 ed. Nobel, 2003.		

COMPONENTE: PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Classificação das tecnologias de processamento de frutas e hortaliças. Avaliação dos métodos e técnicas do processamento de frutas e hortaliças. Análise do processo de plantação, colheita e pós colheita e os cuidados que precisam ser tomados.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de classificar as tecnologias de processamento de frutas e hortaliças e saber os métodos e técnicas relacionados a esse processo.	Compreender as técnicas e métodos de processamento de frutas e hortaliças; Entender o processo de plantio até a pós colheita; Identificar as tecnologias de processamento de frutas e hortaliças.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução ao processamento de frutas e hortaliças; principais técnicas e métodos utilizados; processamento de frutas; processamento de hortaliças;	Utilizar as tecnologias de processamento de frutas e hortaliças; aplicar os métodos e técnicas relacionados ao processamento; Seguir as boas práticas de manipulação de alimentos.	Respeitar ao colega; apresentar pro atividade; ser criativo; ter cuidados com higiene pessoal.
OLIVEIRA, Emanuel Neto Alves de. SANTOS, Dyego da Costa. Tecnologia e Processamento de Frutos e Hortaliças . 1 ed. IFRN, 2015.		
SCHMIDT, Flávio Luís. BIASI, Lilian Caroline Kramer. EFRAIM, Priscila. FERREIRA, Reinaldo Eduardo. Pré-Processamento de Frutas, Hortaliças, Café, Cacau e Cana de açúcar . 1 ed. Campus, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
FERREIRA, Marcos David. Tecnologias Pós-Colheita em Frutas e Hortaliças . 1 ed. Embrapa, 2011.		

COMPONENTE: TECNOLOGIA DE BEBIDAS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise dos processos industriais e das tecnologias de elaboração e processamento de diferentes tipos de bebidas. Análise dos processos de envase das águas minerais. Avaliação da produção de cervejas, vinhos, refrigerantes e bebidas destiladas.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de realizar técnicas e métodos para produzir diferentes tipos de bebidas, seguindo as boas práticas de manipulação.	Compreender as técnicas e métodos utilizados para produzir diferentes tipos de bebidas; entender a tecnologia de elaboração e processamento de bebidas; Identificar os processos de envase das águas minerais; compreender as boas práticas de manipulação de alimentos e bebidas.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução a tecnologia de bebidas técnicas e métodos de produção de bebidas; boas práticas de manipulação na indústria de alimentos e bebidas; produção de refrigerantes produção de cervejas e vinhos produção de bebidas destiladas.	Produzir diferentes tipos de bebidas; utilizar técnicas e métodos de produção de bebidas; aplicar as tecnologias de processamento e elaboração de bebidas; seguir as boas práticas de manipulação de alimentos e bebidas.	Cuidar da higiene pessoal; ter paciência; apresentar iniciativa; ser proativo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
FILHO, Waldemar Gastoni Venturini. Tecnologia de Bebidas . 1 ed. Blucher, 2005. _____. Indústria de Bebidas . 1 ed. Blucher, 2011.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
FILHO, Waldemar Gastoni Venturini. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia . 2 ed. Blucher, 2016. _____. Bebidas não alcoólicas: Ciência e Tecnologia . 1 ed. Blucher, 2010.		

COMPONENTE: PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise dos procedimentos na produção de leite e seus derivados. Classificação do leite e suas características. Controle de qualidade do leite antes e depois do processamento. Etapas do processamento, tais como: recepção, embalagem, armazenamento e transporte do leite. Processamento dos derivados do leite.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de classificar o leite e suas características e saber os procedimentos de produção do leite e seus derivados.	Compreender as técnicas e métodos utilizados na produção do leite e seus derivados; entender a classificação do leite e suas características; identificar as etapas do processamento do leite.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Composição do leite; tecnologia e Processamento do leite; produção de leite e seus derivados; controle de qualidade do leite.	Aplicar os conceitos de processamento do leite; utilizar técnicas e métodos na produção do leite e seus derivados; seguir as boas práticas de manipulação de alimentos no processamento de leite e seus derivados.	Respeitar ao colega; apresentar proatividade; ser criativo; ter cuidados com higiene pessoal.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
NERO, Luís Augusto. CRUZ, Adriano Gomes da. BERSOT, Luciano dos Santos. Produção, Processamento e Fiscalização de Leite e Derivados . 1 ed. Atheneu, 2017. CRUZ, Adriano G. ZACARCHENCO, Patrícia B. OLIVEIRA, Carlos Augusto F. CORASSIN, Carlos H. Processamento de Produtos Lácteos . 1 ed. Elsevier, 2017.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BELOTI, Vanerli. Leite: Obtenção, inspeção e Qualidade . 1 ed. Planta, 2015.		

COMPONENTE: LEGISLAÇÃO NA ÁREA DE ALIMENTOS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise da legislação na indústria de alimentos e bebidas. Boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a ANVISA. Avaliação da qualidade e segurança na área alimentícia.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Ser capaz de manipular os alimentos visando as regras da vigilância sanitária e manter a qualidade e segurança dentro da indústria alimentícia.	Saber as técnicas e métodos de qualidade e segurança dos alimentos; compreender a legislação exigida pela agência nacional de vigilância sanitária na indústria alimentícia; entender as boas práticas de manipulação de alimentos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Legislação da ANVISA na área alimentícia boas práticas de manipulação de alimentos; qualidade e segurança alimentar;	utilizar técnicas e métodos de segurança e qualidade alimentar; aplicar as legislações da ANVISA; seguir as boas práticas de manipulação de alimentos.	Cuidar da higiene pessoal; ter paciência; apresentar iniciativa; ser proativo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GOMES, José Carlos. Legislação de Alimentos e Bebidas . 3 ed. UFV, 2011. PEREIRA, Luciane. PINHEIRO, Andréa Nunes. SILVA, Gleucia Carvalho. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos . 1 ed. Senac National, 2012. MURADIAN, Lígia Bicudo de Almeida. PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. Vigilância Sanitária . 2 ed. Guanabara Koogan, 2015.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
NETO, Roberto Grassi. Segurança Alimentar . 1 ed. Saraiva, 2013.		

COMPONENTE: TCC - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (100h)		
EMENTA		
Elaboração, orientação e entrega do Trabalho de Conclusão do Curso - TCC (artigo científico, relatório, monografia e/ou afins) obedecendo às normas e regulamentos metodológicos.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
Demonstrar desenvolvimento lógico e fundamentado de um tema específico, a ser apresentado de acordo com as formalidades técnicas exigidas pela metodologia científica.	Compreender o conhecimento científico e tecnológico numa perspectiva interdisciplinar, definindo as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades; reorganizar os recursos necessários e plano de produção, identificando as fontes para o desenvolvimento do projeto.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho: definições, terminologia, simbologia etc; definição dos procedimentos metodológicos; elaboração e análise dos dados de pesquisa: seleção, codificação, relatório e tabulação; formatação de trabalhos acadêmicos.	Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do TCC; utilizar de modo racional os recursos destinados ao TCC; redigir relatórios sobre o desenvolvimento do TCC; construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas; comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos e explicações orais; organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.	Apresentar proatividade para traçar ações para pesquisa; selecionar material para pesquisa cuidadosamente; ter organização no registro das citações do material bibliográfico.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico . 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007. Maria C. M. de C. Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas . 24 ed. Campinas: Papirus, 2015.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
SEVERINO, A. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Cortez, 1986. SILVA, Edna Lúcia da; MENEZES, Estera Muszkat. Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação . 3 ed. rev. atual. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001. GIL, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . São Paulo: Atlas, 1996. RUDIO, Franz Victor. Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica . Petrópolis: Vozes, 1981. RUIZ, J. A. Metodologia Científica . São Paulo: Atlas, 1996. VERGARA, Sylvia Const. Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração . São Paulo: Atlas, 2000.		

6.3 POSSIBILIDADES DE SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS

O curso prevê em seu itinerário formativo, **saídas intermediárias com terminalidade**, definidas seus perfis profissionais, com observância à CBO, que identificam uma ocupação de mercado.

Etapa I – com terminalidade ocupacional: **Auxiliar nos serviços de alimentação**, CBO 5135-05, com 450 horas para aulas teórico-práticas.

Etapa II – com terminalidade ocupacional: **Manipulador de alimentos**, CBO 5135, com 450h horas para aulas teórico-práticas.

Etapa III – com terminalidade ocupacional: **Técnico de Nível Médio em Alimentos**, **CNTC**, 300 horas para aulas teóricas e 100 horas para Trabalho Conclusão Curso.

Conforme quadro a seguir:

ESTRUTURA		IDENTIFICAÇÃO: Saídas Intermediárias e de Práticas Profissionais	CBO/CNCT	HORAS
ETAPA 1	QUALIFICAÇÃO	Auxiliar nos serviços de alimentação	5135-05	450h
ETAPA 2	QUALIFICAÇÃO	Manipulador de alimentos	5135	450h
ETAPA 3	HABILITAÇÃO	Técnico de Nível Médio em Alimentos	CNTC	300
Trabalho de Conclusão de Curso				100
CARGA HORÁRIA TOTAL				1.300

6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), fundamental para a integralização do currículo, e, conseqüentemente, para diplomação com a Habilitação de Técnico em Alimentos. É uma atividade acadêmica que consiste na sistematização, registro e apresentação de conhecimentos culturais, científicos e tecnológicos, adquiridos e produzidos na área do curso, como resultado do trabalho de pesquisa de investigação científica e extensão, com a finalidade de estimular a curiosidade e o espírito questionador do acadêmico e para transferência de conhecimentos e tecnologias.

O trabalho proporciona ao estudante a oportunidade de revelar seu domínio quanto à elaboração de uma proposta de trabalho que demonstre capacidade de análise, resolução de problemas, propostas de melhorias entre outros aspectos que, de forma geral, irão comprovar os conhecimentos acadêmicos e técnicos construídos pelo aluno durante o curso.

O TCC, quando previsto no plano de curso, é obrigatório e sua carga horária de 100 horas está acrescida ao mínimo exigido para o curso. Ele é precedido de 30 horas para o

estudo de Metodologia Científica, quando será disponibilizado ao aluno o Manual de TCC para auxiliá-lo na formatação e orientações de ABNT. O TCC abrange 100 horas para desenvolvimento e pesquisa para elaboração do trabalho escrito.

As competências, habilidades, bases tecnológicas, critérios de avaliação, linhas de pesquisa, normas de elaboração e estruturação (registro) e de apresentação (oral) são definidas na época de execução para que os padrões estabelecidos atendam com mais eficiência ao perfil da turma e às necessidades de mercado.

O processo de realização do TCC está disciplinado por Instrução Normativa Interna, de modo a garantir ao aluno o total apoio para realização desta atividade acadêmica, sendo obrigatória a assistência (orientação) por parte de um professor orientador.

Além do TCC, o ITEGO, a fim de fortalecer a relação teoria-prática, deverá sempre que possível, planejar e executar outras formas de prática profissional, como, por exemplo, situações de vivência, aprendizagem e trabalho (experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como: laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros), bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

6.5 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS E METODOLOGIA INCLUINDO A RELAÇÃO TEORIA/PRÁTICA; FLEXIBILIDADE, INTERDISCIPLINARIDADE E CONTEXTUALIZAÇÃO E ARTICULAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS OU AS ETAPAS

O curso apresenta diferentes atividades pedagógicas para trabalhar as bases tecnológicas e atingir os objetivos. Assim, a metodologia do trabalho pedagógico com as bases tecnológicas apresenta grande diversidade, variando de acordo com as necessidades dos estudantes, o perfil do grupo/classe, as especificidades de cada componente curricular, o trabalho do professor, dentre outras variáveis, envolvendo: aulas expositivas dialogadas, com apresentação de slides, explicação dos conteúdos, exploração dos procedimentos, demonstrações, leitura programada de textos, análise de situações-problema, esclarecimento de dúvidas e realização de atividades individuais, em grupo ou coletivas.

Os componentes curriculares que abordam bases tecnológicas específicas da área têm como necessárias aulas práticas em laboratórios para garantir aprendizagem significativa. Em se tratando de um curso técnico, é essencial o desenvolvimento prático das atividades a serem realizadas futuramente no ambiente de trabalho. As aulas práticas requerem a divisão das turmas, visto que nossos laboratórios comportam um **número máximo de 25 alunos**, privando pela segurança e pelo aprendizado, havendo necessidade de dois professores para projetos, pesquisas, trabalhos, seminários, debates, painéis de discussão, apresentação de vídeos técnicos, estudos de campo, estudos dirigidos, tarefas, orientação individualizada. Além disso, o aluno terá a oportunidade de utilizar diferentes recursos tecnológicos de informação e comunicação (TICs).

Cada componente curricular será planejado pelo professor que irá ministrar e planejar o desenvolvimento da metodologia de cada aula de acordo com as especificidades do componente curricular.

Com o propósito de aperfeiçoar a prática profissional dos estudantes, serão feitas visitas técnicas com a finalidade de complementar o ensino e a aprendizagem, proporcionando ao discente a oportunidade de visualizar os conceitos analisados em sala de aula/laboratório. É um recurso didático-pedagógico que obtém ótimos resultados educacionais, pois os discentes, além de ouvirem, veem e sentem a prática da organização, tornando o processo mais motivador e significativo para a aprendizagem.

Adotando essa postura, o docente não apenas resgata o interesse e a atenção da turma, como auxilia o estudante na construção do repertório de conhecimentos de uma forma muito mais eficiente. Neste processo há troca de ideias, discute-se, lançam-se questões provocativas, chama-se à reflexão e estimula o pensamento crítico e inovador.

A prática profissional será desenvolvida nos laboratórios da unidade escolar por meio de das orientações dos docentes. A parte prática do curso (os componentes curriculares) será incluída na carga horária da habilitação profissional e não está desvinculada da teoria, pois constitui e organiza o currículo. Será desenvolvida ao longo do curso por meio de atividades como estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, trabalhos em grupo, individual e relatórios. As atividades inerentes a cada aula são explicitadas nos planos de trabalho dos docentes.

6.6 CRONOGRAMA DO CURSO

O curso organizado em Etapas, neste caso, com terminalidade, não possui correspondência com o ano civil, mas com o cumprimento da carga horária prevista na organização curricular e poderá ter início a qualquer época do ano civil, bastando, para tanto, o cumprimento das horas aulas previstas no plano de curso de acordo com sua natureza. A hora aula, de efetivo trabalho docente, deve ter a duração igual à hora relógio de 60 minutos.

CRONOGRAMA DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS			
ETAPAS	COMPONENTES CURRICULARES	Carga Horária	Dias Letivos
Etapa I	Responsabilidade Social	30	07
	Ética e Relações Interpessoais	30	07
	Empreendedorismo	30	07
	Introdução à informática	60	14
	Bioquímica dos alimentos	60	14
	Higiene e manipulação de alimentos	60	14
	Controle de Qualidade	60	14
	Nutrição e dietética	60	14
	Educação Ambiental	60	14

SOMA Cargas Horárias - Etapa I		450	105
QUALIFICAÇÃO	Auxiliar nos serviços de alimentação – CBO 5135-05		
ETAPAS	COMPONENTES CURRICULARES	Carga Horária	Dias Letivos
Etapa II	Sistema de gestão agroindustrial	30	07
	Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal	60	14
	Microbiologia dos alimentos	60	14
	Análises físico-químicas dos alimentos	60	14
	Análise Sensorial	30	07
	Saúde e segurança do trabalho na indústria alimentícia	60	14
	Estoque, embalagem, armazenagem e distribuição	60	14
	Tecnologia de panificação e confeitaria	60	14
	Metodologia Científica	30	07
SOMA Cargas Horárias - Etapa II		450	105
QUALIFICAÇÃO	Manipulador de alimentos - CNTC		
ETAPAS	COMPONENTES CURRICULARES	Carga Horária	Dias Letivos
Etapa III	Biotecnologia na indústria de alimentos	60	14
	Processamento de frutas e hortaliças	60	14
	Tecnologia de bebidas	60	14
	Processamento de leite e derivados	60	14
	Legislação na área de alimentos	60	14
	Trabalho de Conclusão de Curso	100	25
	SOMA Cargas Horárias - Etapa III	400	95
HABILITAÇÃO	Técnico em Alimentos – CNTC	1300	305

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM E DE ROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

7.1. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem deve ser contínua, diagnóstica, somativa, inclusiva e processual, envolvendo os aspectos cognitivos, afetivos e psicomotores relacionados com os conhecimentos, habilidades, atitudes e valores requeridos pelo perfil profissional de conclusão dos cursos, devendo estimular reflexões sobre a ação pedagógica desenvolvida pela Instituição.

As evidências do desenvolvimento e construção das competências: conhecimentos, habilidades e atitudes requeridas pelo perfil profissional, podem se dar em qualquer momento do processo educativo, especialmente no emprego de estratégias nas situações de aprendizagem ativa, tais como: situações problema, projetos, estudos de caso, visitas

técnicas e/ou outras atividades hipotéticas de simulação ou em atividades reais de exercício profissional.

O desempenho satisfatório do aluno é o principal indicador da eficiência do processo ensino-aprendizagem, devendo o ITEGO possibilitar oportunidades de reforço e recuperação, quando não se evidenciarem os resultados esperados.

O ITEGO deverá estabelecer sistemática de monitoramento do processo avaliativo com base em indicadores de sua efetividade e o professor é o profissional responsável pelo estabelecimento de estratégias diferenciadas de recuperação ao aluno de menor rendimento, zelando pelo seu processo de aprendizagem.

Na análise das atividades avaliativas desenvolvidas pelos alunos, os professores deverão observar questões como: o planejamento, a autenticidade, a participação, o domínio do conhecimento, a criatividade, as sugestões, a apresentação e a autonomia dos alunos.

Com base nas observações estabelecidas, o professor deverá ser capaz de verificar, com o auxílio de instrumentos avaliativos adequados, se os alunos desenvolveram satisfatoriamente as competências e suas habilidades requeridas.

Dentre outras possibilidades, os **instrumentos e as formas** de avaliação mais adequadas ao modelo proposto, a serem utilizadas para aferição da aprendizagem dos alunos, poderão ser:

- I. realização e/ou apresentação de trabalhos individuais ou em equipe;
- II. realização de projetos integradores temáticos;
- III. realização de provas orais e/ou escritas (tradicional);
- IV. elaboração de relatórios;
- V. realização de atividades de pesquisa em sala de aula ou extraclasse;
- VI. resolução de situações-problemas;
- VII. observação sistemática do desempenho e participação dos alunos;
- VIII. construção de portfólio e de memoriais;
- IX. outras atividades em que haja participação efetiva do aluno.

A sistemática de avaliação deverá contemplar estratégias variadas e diversificadas a serem utilizadas como meio de diagnóstico e verificação da aprendizagem do aluno com a finalidade de correção de rumos e replanejamento. Tal sistemática deverá ser explicitada aos alunos pelo respectivo professor do componente curricular, tão logo se iniciem as aulas. Toda e qualquer atividade de avaliação aplicada deverá ter a sua correção explicitada pelo professor e devolvida ao aluno para que este possa acompanhar e melhorar seu desempenho escolar.

O resultado final do aluno para fins de emissão de certificado ou diploma de conclusão de curso deverá satisfazer duas condições simultâneas: aprovação na construção das competências previstas na matriz curricular e, no máximo 25% (vinte e cinco) de faltas do total da carga horária da etapa, expresso com o conceito APTO ou NÃO APTO.

Não é permitido realizar atividades de recuperação por falta e, caso a soma dos percentuais de falta de todos os componentes da etapa for superior a 25% da carga horária prevista, o aluno será considerado NÃO APTO, nesta etapa, não podendo obter a certificação correspondente, nem dar sequência ao curso.

O cálculo dos percentuais de faltas, que não poderá exceder a 25% da carga horária da etapa, dar-se-á de forma sequencial e sucessiva pelo somatório dos percentuais de faltas de cada um dos componentes curriculares da etapa, e em nenhum destes, poderá exceder a 50% da sua respectiva carga horária. Excedendo a 50% de faltas em um determinado componente, o status do aluno, neste componente, também será NÃO APTO por frequência, devendo neste caso, realizá-lo na íntegra novamente.

O conceito NÃO APTO é unívoco, utilizado quando o aluno não consegue executar satisfatoriamente as habilidades previstas para o componente curricular, quando comete erros conceituais e/ou operacionais que comprometem o domínio das capacidades requeridas para o perfil profissional ou ultrapassou o limite permitido de faltas.

7.1.1 Da recuperação

A recuperação da aprendizagem deverá constituir-se em uma intervenção contínua e processual, desenvolvida durante todo o percurso de formação pretendida e destina-se à superação das possíveis dificuldades de aprendizagens apresentadas pelos alunos.

A recuperação, inerente aos componentes curriculares nos quais o aluno apresenta dificuldades de aprendizagem, será desenvolvida sob a orientação e acompanhamento dos professores, de forma concomitante aos respectivos componentes de forma contínua.

Em casos de necessidades de intervenções mais específicas para recuperação da aprendizagem, serão adotados expedientes de Recuperação Paralela, realizada na forma de Encontros e Plantões Pedagógicos, dentre outras estratégias, em dias e horários a serem combinados pelas partes envolvidas.

A Coordenação Pedagógica e Supervisão de Eixo/Curso fará o devido monitoramento da eficácia dos processos de recuperação contínua e paralela e caso necessário, será aplicada a recuperação especial, em atendimento aos alunos em dependência, ao final das etapas/curso.

Serão disponibilizadas ao aluno três oportunidades de recuperação para situações específicas:

- **Recuperação Paralela:** é uma atividade acadêmica que ocorre concomitantemente ao desenvolvimento dos componentes curriculares. Fica sujeito à recuperação paralela o estudante que não alcançar o conceito final no componente curricular de APTO.
- **Recuperação Especial:** disponibilizada aos alunos que não lograram êxito em algum componente curricular de determinada etapa, que estão em DEPENDÊNCIA.

- **Recuperação Final:** no final do curso, caso o aluno ainda esteja em DEPENDÊNCIA em algum Componente Curricular, terá a oportunidade de realizar a Recuperação Final, realizada por meio de aplicação de nova avaliação.

7.1.2 Da dependência

O conceito de dependência é utilizado para o aluno que não obteve aprovação nas atividades avaliativas previstas para o componente/etapa, exclusivamente em termos de nota ou conceito, mas que ainda terá oportunidade de realizar novos processos de recuperação a serem disponibilizados pelo ITEGO.

A quantidade máxima de componentes curriculares a que um aluno pode ficar em dependência está limitada a 40% (quarenta) dos componentes previstos na matriz curricular do curso, desde que não sejam pré-requisitos previstos no Plano de Curso.

Ficará em DEPENDÊNCIA o aluno que não obtiver aprovação nas atividades avaliativas previstas para o componente/etapa, exclusivamente em termos de nota ou conceito, mas ainda terá oportunidade de realizar novos processos de recuperação a serem disponibilizados pelo ITEGO.

7.2. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Em conformidade com as Resoluções CNE/CEB nº 006/2012, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e CEE nº 004/2015, que fixa normas para a oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Educação Profissional Tecnológica de Graduação e Pós-Graduação para o Sistema Educativo do Estado de Goiás, e dá outras providências.

Art. 36 **Para prosseguimento de estudos**, a instituição de ensino pode **promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores** do estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

I - em **qualificações profissionais** e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

II - em cursos destinados à **formação inicial e continuada ou qualificação** profissional de, no mínimo, **160 horas** de duração, **mediante avaliação do estudante**;

III - em **outros** cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, **mediante avaliação do estudante**;

IV - ... (CNE/CEB nº 06/2012, grifo nosso).

Art. 15 **Para fins de aproveitamento de estudos e/ou experiências anteriores**, diante da perspectiva do prosseguimento de estudos, **a instituição de educação receptora deverá avaliar e reconhecer, total ou parcialmente**, os conhecimentos

e as habilidades adquiridas tanto nos cursos de Educação Profissional, como os adquiridos na prática laboral pelos trabalhadores (CEE nº 04/2015, grifo nosso).

O procedimento para a validação de aproveitamento de estudos e experiências anteriores dar-se-á:

a) por meio de requerimento formal do aluno, solicitando e justificando, a necessidade de aproveitamento de estudos e/ou experiências anteriores, realizado no início do primeiro componente, nos termos do Regimento Interno, para instrução do respectivo processo;

O requerimento deverá acompanhar:

1. Histórico escolar, original e fotocópia, com carga horária e aprovação no (s) componente (s) curricular (es), em atendimento ao art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/12, item I e II;

2. Plano de ensino com as ementas dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticados pela instituição de origem;

3. Outro documento que comprove a realização de estudos ou de experiências, conforme cada caso, em atendimento ao art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/12, item III.

b) instauração de uma Comissão Especial para condução do processo;

c) a Comissão Especial deverá verificar necessidade de:

1. convocar especialista para a análise documental;

2. compor banca para aplicação de avaliação;

3. elaboração de instrumentos e de estratégias para verificação dos conhecimentos e/ou experiências, em laboratório e/ou outras práticas adequadas à situação;

4. recursos e insumos necessários a realização de todas as atividades previstas.

d) deve ainda observar:

1. a perfeita correspondência ou superação do previsto nos documentos apresentados versus a ementa, o programa/plano de ensino e a carga horária pretendida, quer em outra instituição ou no próprio ITEGO;

2. a elaboração de relatório analítico descritivo, consubstanciando os conhecimentos e habilidades prévias do aluno versus os conhecimentos e habilidades requeridas pela Instituição, emitindo parecer favorável ou não ao requerimento;

3. uma vez finalizado o Processo de solicitação de aproveitamento de estudos deverá encaminhar à direção da Instituição, para conhecimento e encaminhamento à Secretaria Acadêmica para os trâmites legais.

8. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS, BIBLIOTECA, PLANTA BAIXA DO ITEGO E QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS

8.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS

O ITEGO possui as seguintes instalações físicas, equipamentos e recursos tecnológicos, conforme dados abaixo:

Quantidade	Espaços Físicos	Mobiliário e Equipamentos
01	Laboratório de Informática I	20 mesas para microcomputador;
		20 cadeiras estofadas;
		20 nobreaks;
		02 ares-condicionados;
		20 computadores com kit multimídia em rede e com acesso à internet.
01	Sala de aula	01 mesa para professor;
		01 cadeira para professor;
		01 quadro branco;
		25 conjuntos (mesa + cadeira) para o aluno;
		01 projetor de multimídia;
		01 nobreak;
		02 ares-condicionados.
01	Sala da Coordenação EaD	01 armário de aço com duas portas;
		04 cadeiras estofadas;
		03 computadores;
		02 mesas para computadores;
		01 scanner;
		03 mesas de apoio;
		01 mesa de escritório com gavetas;
		01 mesa para scanner;
		01 impressora jato de tinta;
		01 estante de madeira;
		01 quadro mural de cortiça.
01	Sala da Tutoria	01 mesa para reunião;
		10 cadeiras giratórias;
		01 armário de aço com 02 portas;
		01 notebook.
01	Pátio aberto	20 bancos de madeira;
		01 bebedouro com 3 torneiras;
		01 tenda piramidal 8 x 8 metros.
01	Recepção	01 linha telefônica;
		01 mesa escritório;
		02 cadeiras;
		01 armário rip de madeira com 04 divisórias e 1 gaveta;
		01 aparador de madeira 2,70 x 0,57m com 04 gavetas;
		01 mesa redonda em madeira com 03 pés 0,60 x 0,60 x 0,74;
01 sofá de madeira com 3 lugares.		
		01 armário de aço com duas portas;
		01 ar-condicionado;
		01 estação de trabalho individual;

01	Direção	01 cadeira giratória executiva alta c/ braço;
		03 cadeiras;
		01 frigobar;
		01 computador com monitor;
		01 estabilizador.
01	Sala de Secretaria	01 scanner;
		01 armário de MDF com 02 portas;
		01 arquivo de aço com 04 gavetas;
		01 mesa para escritório com 4 gavetas;
		02 escrivaninhas para computador;
		03 cadeiras almofadadas;
		01 impressora Lexmark NX511DE;
		02 armários de aço com duas portas;
		02 computadores com monitor;
02 estabilizadores.		
01	Sala de Coordenação Pedagógica e Gestão	02 mesas para escritório;
		02 escrivaninhas;
		02 mesas para computador;
		04 cadeiras giratórias;
		01 cofre;
		01 armário em MDF com duas portas;
		01 impressora HP Laserjat 4014;
		01 scanner;
		03 computadores com monitor;
		03 estabilizadores;
01 ar-condicionado de 9000BTUs.		
01	Sala de Professor	01 televisor 47 polegadas;
		01 aparador;
		04 cadeiras giratórias;
		01 armário de aço com duas portas;
		02 cadeiras almofadadas.
01	Biblioteca	04 estantes de aço para livros
		02 mesinhas
		02 cadeiras
		01 bebedouro
		01 estante de madeira
		01 ventilador de pé
		01 armário de aço com duas portas

8.2 EQUIPAMENTOS e RECURSOS TECNOLÓGICOS

Quantidade	Espaços Físicos	Mobiliário e Equipamentos
01	Laboratório de Informática I	20 mesas para microcomputador
		20 cadeiras estofadas
		20 nobreaks
		02 ares condicionados

		20 computadores com kit multimídia em rede e com acesso a internet
01	Sala de aula	01 mesa para professor
		01 cadeira para professor
		01 quadro branco
		25 conjuntos (mesa + cadeira) para o aluno
		01 projetor de multimídia
		01 nobreak
		02 ares condicionados
01	Sala da Coordenação EAD	01 armário de aço com duas portas
		04 cadeiras estofadas
		03 computadores
		02 mesas para computadores
		01 scanner
		03 mesas de apoio
		01 mesa de escritório com gavetas
		01 mesa para scanner
		01 impressora jato de tinta
		01 estante de madeira
		01 quadro mural de cortiça
01	Sala da tutoria	01 mesa para reunião
		10 cadeiras giratórias
		01 armário de aço 02 portas
		01 notebook
01	Pátio aberto	20 bancos de madeira
		01 bebedouro com 3 torneiras
		01 tenda piramidal 8x8 metros
01	Recepção	01 linha telefônica
		01 mesa escritório
		02 cadeiras
		01 Armário rip de madeira com 04 divisórias e 1 gaveta
		01 Aparador de madeira 2,70x0,57m com 04 gavetas
		01 Mesa redonda em madeira com 03 pés 0,60x0,60x0,74
01	Direção	01 sofá de madeira com 3 lugares
		01 armário de aço com duas portas
		01 ar condicionado
		01 Estação trabalho individual
		01 Cadeira giratória executiva alta c/ braço
		03 cadeiras
		01 frigobar
		01 computador com monitor
		01 estabilizador
01	Sala de Secretaria	01 scanner.
		01 armário de MDF com 02 portas
		01 arquivo de aço com 04 gavetas
		01 mesa para escritório com 4 gavetas
		02 escrivaninhas para computador
		03 cadeiras almofadadas
01 impressora Lexmark NX511DE		

		02 armários de aço com duas portas
		02 computadores com monitor
		02 estabilizadores
01	Sala de Coordenação Pedagógica e Gestão	02 mesas para escritório
		02 escrivaninhas
		02 mesas para computador
		04 cadeiras giratórias
		01 cofre
		01 armário em MDF com duas portas
		01 impressora HP Laserjet 4014
		01 scanner
		03 computadores com monitor
		03 estabilizadores
		01 ar condicionado de 9000BTUs
01	Sala de Professor	01 televisor 47 polegadas
		01 aparador
		04 cadeiras giratórias
		01 armário de aço com duas portas
		02 cadeiras almofadadas

8.3 BIBLIOTECA

A biblioteca do ITEGO Goiandira Ayres do Couto conta com um acervo com diversos títulos. A biblioteca tem uma área de 13.03 m², bem arejada, dispõe de dois computadores (1 Dell e 1 HP – memória 2 mega bytes de acesso à internet), três mesas com quatro cadeiras para estudo em grupo, duas mesas para computador com duas cadeiras, quatro prateleiras cor metálica, uma prateleira de madeira, um armário para arquivo, uma estante, um ventilador, um quadro negro. Possui um acervo bibliográfico de 1147 livros, dentre os quais estão relacionados os específicos da área de Administração, conforme bibliografia apresentada no projeto do curso.

ACERVO DA BIBLIOTECA				
DESCRIÇÃO	TÍTULOS		EXEMPLARES	
	Geral	Curso	Geral	Curso
I – LIVROS	1.147		1.147	
II. PERIÓDICOS	-		-	
III. BANCO DE MONOGRAFIAS/ TCC	-		-	
IV. OUTROS FORMATOS (CD/ DVD/ digital, etc.)	-		-	
TOTAL	1.147		1.147	

Constam do acervo bibliográfico os itens listados a seguir, conforme bibliografia apresentada na Organização Curricular Proposta e que atende ao curso em questão:

RELAÇÃO DE LIVROS

ACERVO DA BIBLIOTECA - EXISTENTE			
I – LIVROS			
Nº	Discriminação/Especificações	Exemplares	Atende ao curso
1	GALEAZZI, Maria Antônia M. Segurança Alimentar e Cidadania . 1ª. ed. Campinas: Mercado das letras, 1996.	1	Sim
2	GERMANO, Pedro M. Leal. Higiene e vigilância sanitária de Alimentos . 3ª. ed. Barueri: Manole, 2008.	1	Sim
3	PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica Dietética . 2ª. ed. Barueri: Manole, 2006.	1	Sim
4	SÁ, Neide Gaudenci de. Nutrição e dietética . 1ª. ed. São Paulo: NOBEL, 1990.	1	Sim
5	BRANCO, Sandra. Meio Ambiente e educação Ambiental . 2ª. ed. São Paulo: Cortez, 2010.	1	Sim
6	TRUBULSI, Luiz Rachid. Microbiologia . 5ª. ed. São Paulo: Atenew, 2008.	1	Sim
7	ARANHA, Maria Lúcia Arruda. Filosofando . 4ª. ed. São Paulo: Moderna, 2009.	1	Sim
8	CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo Dando asas ao Espírito Empreendedor . 4ª. ed. Barueri: Manole, 2012.	1	Sim
9	ASHLEY, Patricia Almeida. Ética e Responsabilidade Social nos Negócios . 2ª. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.	1	Sim
10	OLSEN, Diogo Roberto. Sistemas Operacionais . 1ª. ed. Curitiba: LT, 2010.	1	Sim
11	SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico . 24ª. ed. São Paulo: Cortez, 2016.	1	Sim
12	SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional . 9ª. ed. São Paulo: Atlas, 2015.	1	Sim
13	DORNELAS, José. Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios . 6ª. ed. São Paulo: Atlas, 2016.	1	Sim
14	GIL, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2016.	1	Sim
15	CARVALHO, Maria Cecília M. de. Construindo o saber: Metodologia Científica . 24ª. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2012.	1	Sim
16	DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 4ª. ed. Caxias do Sul: Educus, 2010.	1	Sim
II. PERIÓDICOS			
1.			
2.			
III. BANCO DE TCC/MONOGRAFIAS			
1			
2			
IV. OUTROS FORMATOS (cd/ dvd/ digital, etc.)			
1			
2			
3			
4			

ACERVO DA BIBLIOTECA - AQUISIÇÃO

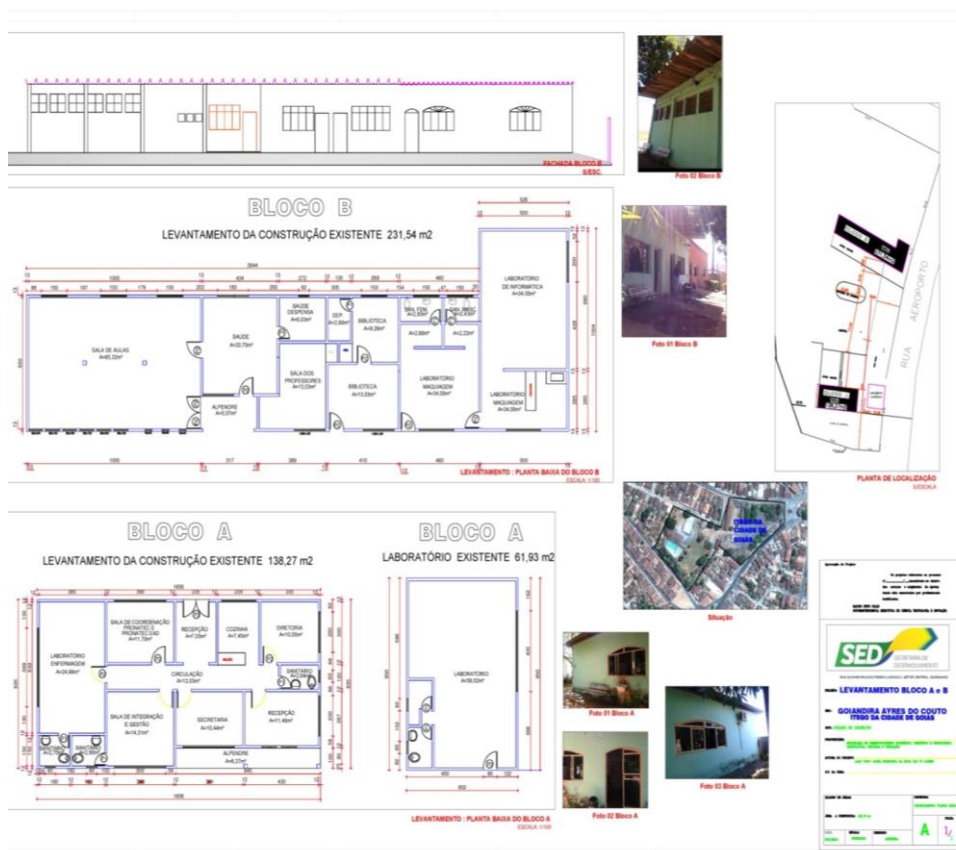
I – LIVROS

Ordem	Título	Exemplares	Atende ao Curso
1.	ASHLEY, P. A. (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.	1	sim
2.	ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando : introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009.	1	sim
3.	CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo : dando asas ao espírito empreendedor. 4 ed. São Paulo: Manole, 2012.	1	sim
4.	VELLOSO, Fernando de Castro. Informática – Conceitos Básicos . 10. ed. [s. l.]: Editora Elsevier, 2017.	1	sim
5.	ESKIN, Michael N. A.; SHAHIDI, Fereidoon. Bioquímica de alimentos . 3 ed. Elsevier, 2015.	1	sim
6.	CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Manipulação e higiene dos alimentos . 1 ed. São Paulo: Érica, 2014.	1	sim
7.	GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 5 ed. Manole, 2015.	1	sim
8.	GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. CRISTINA DOS SANTOS, Eliana. Nutrição e Dietética . 1 ed. Érica, 2014.	1	sim
9.	GRUN, Mauro. Ética e educação ambiental : a conexão necessária. 14 ed. Papirus, 2011.	1	sim
10.	BATALHA, Mário Otávio. Gestão Agroindustrial . 3 ed. Atlas, 2009.	1	sim
11.	FORSYTHE, Stephen. J. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2 ed. Artmed, 2013.	1	sim
12.	ORDÓÑEZ, Juan. A. Tecnologia dos Alimentos – Alimentos de Origem Animal . 1 ed. Artmed, 2004.	1	sim
13.	GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos . 1 ed. Editora UFV, 2011.	1	sim
14.	PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial : fundamentos e métodos. 1 ed. Atheneu, 2015.	1	sim
15.	ASSIS, Romeu José de. CIPA – Teoria e Prática . 2. ed. [s.l.]: Editora Juruá, 2017.	1	sim
16.	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações. 2 ed. Nobel, 2014.	1	sim
17.	CAUVAIN, Stanley.P. YOUNG, Linda.S. Tecnologia da Panificação . 2 ed. Manole, 2009.	1	sim
18.	GIL, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.	1	sim

19.	AQUARONE, Eugênio. BORZANI, Walter. SCHMIDELL, Willibaldo. LIMA, Urgel de Almeida. Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na Produção de Alimentos . 1 ed. Blucher, 2001.	1	sim
20.	SCHMIDT, Flávio Luís. BIASI, Lilian Caroline Kramer. EFRAIM, Priscila. FERREIRA, Reinaldo Eduardo. Pré-Processamento de Frutas, Hortaliças, Café, Cacau e Cana de açúcar . 1 ed. Campus, 2014.	1	sim
21.	FILHO, Waldemar Gastoni Venturini. Tecnologia de Bebidas . 1 ed. Blucher, 2005.	1	sim
22.	NERO, Luís Augusto. CRUZ, Adriano Gomes da. BERSOT, Luciano dos Santos. Produção, Processamento e Fiscalização de Leite e Derivados . 1 ed. Atheneu, 2017.	1	sim
23.	PEREIRA, Luciane. PINHEIRO, Andréa Nunes. SILVA, Gleucia Carvalho. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos . 1 ed. Senac National, 2012.	1	sim
24.	SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico . 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.	1	sim

8.4 PLANTA BAIXA DO ITEGO

A planta baixa do ITEGO está a seguir.



8.5 QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS

O documento referente ao QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS segue anexo a este Plano de Curso.

9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Os cursos técnicos da REDE ITEGO possuem uma equipe de apoio segundo as diretrizes estabelecidas pela SED. A equipe é composta por:

Nominata do Pessoal Técnico e Docente

A. Técnico Pedagógico				
Ord.	Nome do Servidor	Cargo/ Função/ Jornada Trabalho	Resumo do Currículo: Titulação Máxima e Experiência Profissional	Componente(s) curricular(es) de possível atuação
1	Silvio Cordeiro dos Santos	Diretor do ITEGO e Coordenador de Unidade PRONATEC/ 40 horas	<p>Formação Graduação em Gestão Pública - Tecnológico (2011).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curso de Extensão de Metodologia Científica – FacLions (2011). • Curso de Capacitação Continuada: Tec. Pedagógica – SECTEC (2014). <p>Experiência Profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordenador e Administrador. • SED – Secretaria de Desenvolvimento - Coordenador de Unidade PRONATEC (2014). • SED – Secretaria de Desenvolvimento - Diretor (2012). • Panificadora Jandaia - Administrador (2010). 	Não se aplica
2	Jéssica Aguiar Nicolau	Técnico Administrativo / 20 horas	<p>Formação • Graduação em Sistemas de Informação pela UEG.</p> <p>Experiência Profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • SED – Secretaria de Desenvolvimento – PRONATEC Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas (2016). • Informática Hardsystem - Técnico de Manutenção (01/2015 á 07/2016). <p>Instituto Tecnológico de Goiás Goiandira Ayres do Couto- Apoio Acadêmico e Pedagógico (07/2014 á 12/2014).</p>	Não se aplica

3	Sandra Marinho da Costa	Técnico Pedagógico/ 20 horas	<p>Formação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licenciatura em Pedagogia pelo Instituto Superior Albert Einstein • Licenciatura em Letras pela UEG • Especialização em Psicopedagogia <p>Experiência Profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Professora Regente • Coordenação 	Não se aplica
4	Marcelo Passos da Fonseca de Oliveira	Supervisor de Eixo Tecnológico Estética e Massoterapia/ 20 horas	<p>Formação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Graduação em Fisioterapia – Faculdade Montes Belos • Especialização em Saúde Pública com ênfase em saúde da família pela Faculdade Montes Belos. <p>Experiência Profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisioterapeuta 	Não se aplica
5	Thatyane Cristina Almeida	Supervisor de Eixo Administração/ 20 horas	<p>Formação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Administração – UEG <p>Experiência Profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assistente Administrativo – Mercearia Jofran • Docência 	Não se aplica

B. Quadro Pessoal Docente Existente

Ord.	Nome do Servidor	Cargo / Função / Jornada Trabalho	Resumo do Currículo: Titulação Máxima e Experiência Profissional	Componente(s) curricular(es) de possível atuação
1	Amanda Ferreira Lima	Professor Regente/ 60 horas	<p>Formação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Administração (Faculdade Aliança) • Especialização em Gestão de Pessoas <p>Experiência Profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiência em Docência 	Fundamentos da Administração
2	Claudia Dias Rodrigues	Professor Regente/ 30 horas	<p>Formação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Graduação em Geografia (UEG) • Especialização em Educação de Jovens e Adultos EJA <p>Experiência Profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Docência 	Responsabilidade Social
3	Jordana Cristina de Faria Vieira	Professor Regente/ 30 horas	<p>Formação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Graduação em Administração • Especialização em Psicopedagogia <p>Experiência Profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiência em Docência • Experiência como Agente Prisional 	Ética e Relações Interpessoais

			<ul style="list-style-type: none"> Experiência em Coordenação. 	
4	Leidiane dos Santos Ferreira	Professor Regente/ 60 horas	Formação: <ul style="list-style-type: none"> Licenciatura em Matemática Experiência Profissional: <ul style="list-style-type: none"> Experiência em Docência 	Matemática Financeira
5	Thatyane Cristina Almeida	Professor Regente/ 30 horas	Formação: <ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Administração (UEG) Experiência Profissional: <ul style="list-style-type: none"> Assistente Administrativo (Mercearia Jofran), Docência 	Empreendedorismo
6	Thays Rodrigues Cardoso	Professor Regente/ 60 horas	Formação: <ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Administração Experiência Profissional: <ul style="list-style-type: none"> Auxiliar Administrativo Experiência em Docência 	Comunicação Empresarial
c. Déficit Pessoal Docente				
Contratados conforme Cronograma de Execução do Curso, via PSS – Processo Seletivo Simplificado				

Aos cursos ofertados via Programa Nacional de Acesso ao Ensino e Emprego (PRONATEC), objeto de Termo de Adesão firmado entre esta Secretaria e a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC (SETEC/MEC), já está assegurado o corpo docente cuja seleção é realizada conforme cronograma de execução do curso, com os editais publicados no sítio da Secretaria de Desenvolvimento do Estado de Goiás - <http://www.sed.go.gov.br/post/ver/194282/editais---superintendencia-de-ciencia-e-tecnologia>.

10. PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA

A informação e o conhecimento são requisitos indispensáveis para a vida profissional. Todos, sem exceção, precisam reavaliar seus conceitos, suas crenças e sua prática (incluindo sucessos e fracassos) para ir em busca de renovação e atuar com mais segurança em seu cotidiano profissional.

Assim, consciente de sua responsabilidade frente ao mundo globalizado, o ITEGO, estabelece uma sistemática de aperfeiçoamento profissional técnico do pessoal docente, técnico e administrativo da equipe visando contribuir de forma significativa para o desenvolvimento do profissional de cada colaborador, objetivando facilitar a reflexão sobre a própria prática elevando-a a uma consciência coletiva.

O programa de formação continuada acontece bimensalmente, através de encontros, cada um com duração de 04 horas, com todos os colaboradores da instituição, na utilização das semanas de planejamento no início de cada semestre letivo, além de cursos específicos programados pela mantenedora.

É previsto no Calendário Anual, sendo entregue logo no início do ano. A programação do encontro é realizada em reuniões com o grupo gestor para planejamento e

organização. A abordagem metodológica é baseada em momentos de reflexão; dinâmicas de grupo; palestras com temas motivacionais, comunicação, planejamento, instrumentos e processos utilizados na instituição constituindo oportunidade para que os profissionais estejam envolvidos constantemente em processos de desenvolvimento e de atualização profissional em consonância com os objetivos da instituição.

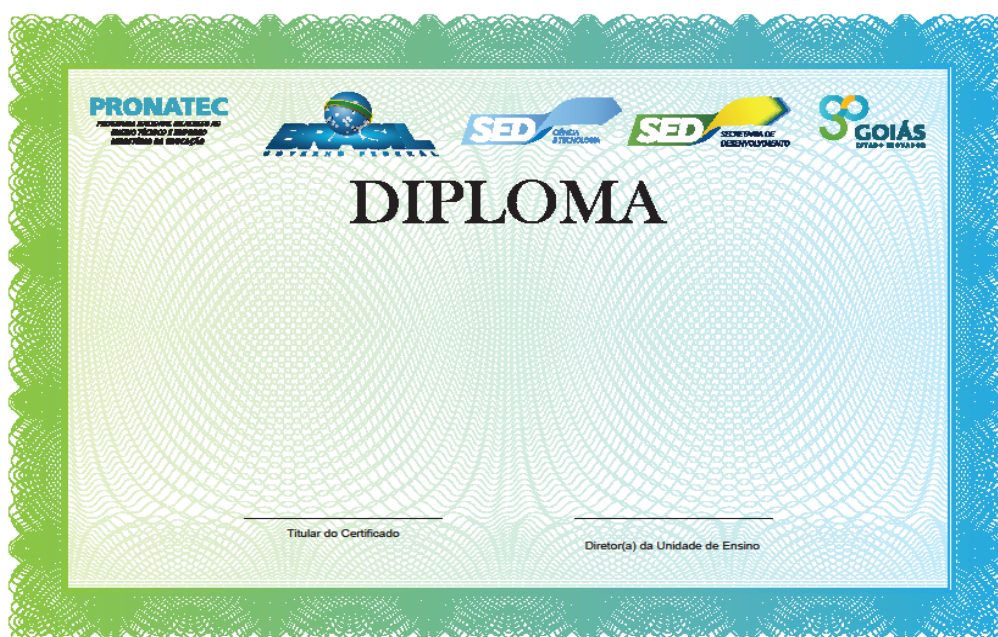
11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

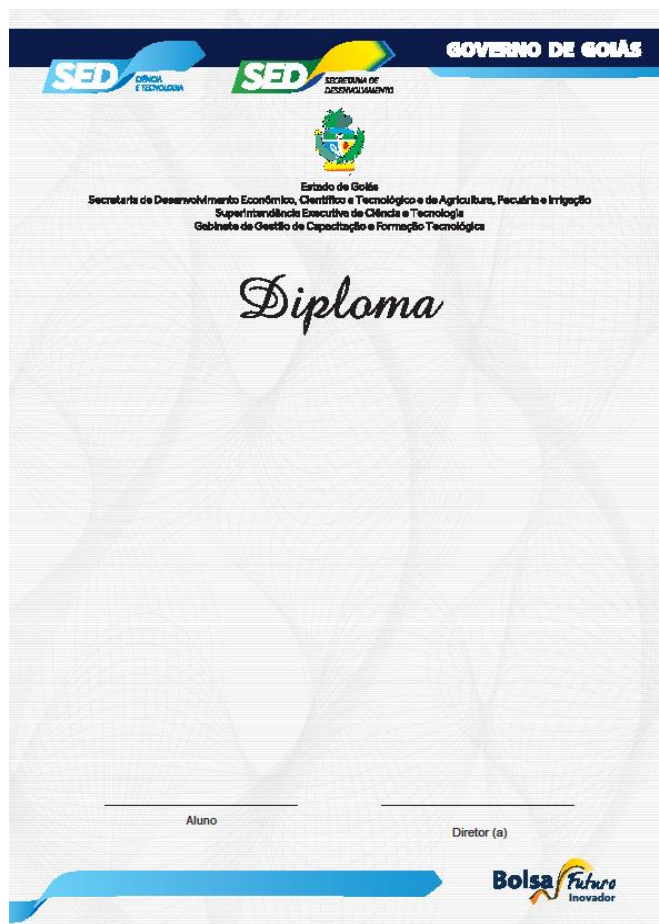
Aos concluintes dos cursos serão emitidos:

- a) **Certificados de Qualificação Profissional** com o título da ocupação certificada.
- b) **Diploma de Técnico** com o título da respectiva habilitação profissional, mencionando a área a qual o mesmo se vincula.

Os certificados e diplomas deverão ser acompanhados de históricos escolares explicitando as competências definidas no perfil profissional de conclusão do curso. Somente serão emitidos os certificados para as etapas com terminalidade e diplomas para a habilitação técnica, condicionados à aprovação e frequências mínimas exigidas. A Secretaria Acadêmica reserva-se no direito de emitir os certificados e diplomas em até 120 (cento e vinte) dias após a conclusão da Etapa/Curso; caso necessária comprovação, nesse ínterim, será emitida uma declaração.

11.1 Modelos de Diploma





11.1.1 Máscara do Diploma

O Instituto Tecnológico do Estado de Goiás ,
Unidade da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Científico e Tecnológico e de
Agricultura, Pecuária e Irrigação, nos termos das Leis Nº 9.394/96 e Nº 12.513/11, Decreto
Federal Nº 5.154/04, Resolução CNE/CEB Nº 6/12, CEE/CEP Nº 04/2015 e autorização de
funcionamento do curso CEE/CEP Nº ,
confere o presente **Diploma** de
Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em

do Eixo Tecnológico a
, CPF Nº ,
curso concluído em , com duração de horas,
obtendo % de frequência, para que possa usufruir de todas as prerrogativas
inerentes a este título.

-Goiás, de de .

Diretor - alinhar nome

11.2 Modelos de Certificado





11.2.1 Máscara de Certificado

O Instituto Tecnológico do Estado de Goiás ,
Unidade da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Científico e Tecnológico e de
Agricultura, Pecuária e Irrigação,
nos termos das Leis Nº 9.394/96 e Nº 12.513/11, Decreto Federal Nº 5.154/04, Resolução
CNE/CEB Nº 6/12, CEE/CEP Nº 04/2015
no âmbito do **Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego**
confere o presente **Certificado de Qualificação Profissional** em
a
, CPF Nº ,
curso concluído em , com duração de horas, obtendo % de frequência.
Goiás, de de .

Diretor - alinhar nome

