



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
DIRETORIA DE GESTÃO DE PESSOAS**



**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PIAUÍ**

BOLETIM DE SERVIÇOS

ARTIGO 1º, INCISO II, DA LEI Nº 4.965, DE 05/05/1966.

EDIÇÃO EXTRA Nº 89, DE 26 DE AGOSTO DE 2021

ELABORAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E PUBLICAÇÃO A CARGO DA DIGEP

Av. Presidente Jânio Quadros, 330 – Santa Isabel – Teresina – PI CEP. 64.053-390 – Fone (086) 3131-1417



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, 330, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 25/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 23 de agosto de 2021.

Aprova a Criação de 4 (quatro) cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o Processo nº 23172.001236/2021-20 e deliberação em reunião ordinária do dia 20 de agosto de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a criação de 4 (quatro) cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), no IFPI, conforme relação abaixo e anexos.

CURSO	EIXO-TECNOLÓGICO	MODALIDADE	CARGA HORÁRIA
Agricultor Familiar	Recursos Naturais	Presencial	200h
Bovinocultor de Leite			
Assistente de Contabilidade	Gestão de Negócios	Presencial	240h
Músico de Banda	Produção Cultural e Design	Presencial	200h

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor em 1º de setembro de 2021.

PAULO HENRIQUE GOMES DE LIMA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paulo Henrique Gomes de Lima, REITOR - CD1 - IFPI-IFPI**, em 23/08/2021 11:15:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/07/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 42117

Código de Autenticação: 540c29287c





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS OEIRAS
Curso: Agricultor Familiar

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC) EM AGRICULTOR FAMILIAR

REITOR

Paulo Henrique Gomes de Lima

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Paulo Borges da Cunha

PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Antônio de Pádua Alves Pinto

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Laura Maria Andrade de Sousa

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

José Luís de Oliveira e Silva

DIRETORIA DE ENSINO TÉCNICO

Márcio Aurélio Carvalho de Morais

DIRETORIA DE POLÍTICAS PEDAGÓGICAS

Oridéia de Sousa Lima

EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO PROJETO

Samylla de Moura Feitosa (presidente)
samyllamoura@ifpi.edu.br

Aaron de Sousa Alves
aaron.alves@ifpi.edu.br

Rônio Rodrigues Miranda Barros
ronio.barros@ifpi.edu.br

Robson Almeida Borges de Freitas
robson.freitas@ifpi.edu.br

Júlio Ferreira de Souza Filho
julio.filho@ifpi.edu.br

Francisco Marques de Sousa
francisco.marques@ifpi.edu.br

Marina Bezerra da Silva
marina.silva@ifpi.edu.br

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

CNPJ: 10.806.496/0014 - 63

PROPONENTE: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

SIGLA: IFPI

CAMPUS: Oeiras

ESFERA ADMINISTRATIVA: Federal

ENDEREÇO: Rua Projetada, s/n, Uberaba II, Oeiras - PI

CEP: 64500-000

TELEFONE: (86) 99530 - 3009

E-MAIL: dg.caoei@ifpi.edu.br

SITE: <http://www.ifpi.edu.br>

DENOMINAÇÃO DO CURSO

CURSO: Agricultor Familiar.

NÍVEL: Formação Inicial e Continuada - FIC.

EIXO TECNOLÓGICO: Recursos Naturais.

MODALIDADE: Presencial.

CARGA HORÁRIA: 200 horas.

DURAÇÃO: 12 semanas.

TURNO: Diurno.

NÚMERO DE VAGAS: Definido pelo Demandante.

PERIODICIDADE DA OFERTA: Conforme calendário de oferta.

REQUISITO MÍNIMO PARA ACESSO: Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) - Completo.

LOCAL DE OFERTA: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI, Campus Oeiras.

AUTORIZAÇÃO DO CURSO: Resolução Nº XXX/2021.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	7
2. JUSTIFICATIVA.....	8
3. OBJETIVOS.....	10
3.1. Geral.....	10
3.2. Específicos.....	10
4. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO.....	10
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	10
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	11
6.1. Componentes curriculares.....	11
6.2. Ementas e bibliografias básicas e complementares.....	12
6.3. Avaliação da aprendizagem.....	22
6.4. Registros.....	23
6.5. Indicadores metodológicos.....	23
6.6. Principais instrumentos de avaliação.....	25
7. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIAS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	26
8. CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	31
9. CERTIFICADOS.....	32
REFERÊNCIAS.....	33

1. APRESENTAÇÃO

Sabe-se, entretanto, com base no artigo 7º, da lei 11.892/2008, item II, que a Formação Inicial e Continuada (FIC) constitui processo de ensino e aprendizagem que visa, dentre outros aspectos, a capacitação, aperfeiçoamento, especialização e atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica. Neste contexto, tal Projeto Pedagógico de Curso (PPC) constitui documento orientador traduzido segundo os respectivos objetivos fundamentados metodologicamente no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Oeiras, em promover o conhecimento científico, tecnológico e humanístico com ênfase no desenvolvimento de educação de excelência, direcionada às demandas sociais, destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos comprometidos, socialmente, com intervenções transformadoras e com o desenvolvimento sustentável.

Com tal característica, este documento, consolida a Proposta Pedagógica do Curso em Agricultor Familiar, em nível de Formação Inicial e Continuada (FIC), ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Oeiras, em meio ao entendimento que, do mesmo modo, contribuirá, sobremaneira, para a melhor qualificação dos serviços prestados à sociedade.

E, por isto, este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta Pedagógica do Curso de Formação Inicial e Continuada citado, pautado nas bases legais e definidas à luz da educação profissional e tecnológica nacional e, ainda, nas normativas intrínsecas ao Guia de Cursos FIC em vigor, segundo o entendimento da Portaria nº 12/2016, de 03 de maio de 2016.

Oportunamente, em se constatando alterações em legislações regulamentadoras, vigentes, haverá, também, adequação à estrutura deste Projeto Pedagógico de Curso.

2. JUSTIFICATIVA

Agricultura familiar abrange uma organização social, cultural, econômica e ambiental, em que se desenvolve atividades agropecuárias, em ambiente rural, gerenciadas pela família. Ao inteiro teor da Lei nº 11.326/2004, é considerado agricultor familiar e/ou empreendedor familiar rural, aqueles que praticam atividades agropecuárias no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, percentual mínimo de renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento rural e, mão-de-obra e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento exclusivamente familiar.

Ainda que seja uma atividade de importância singular para a sustentabilidade de diversas famílias inseridas no meio rural, dados apontam que, no Brasil, a agricultura familiar está presente em aproximadamente 85% dos estabelecimentos rurais. Deste percentual, cerca de 44% encontra-se inseridas nos domínios do Nordeste brasileiro, onde se registra cerca de 1/3 da produção total.

Nas diversas localidades integrantes ao município de Oeiras - PI se observa uma Agricultura Familiar pautada em práticas sustentáveis de manejo de solo e água, e na implementação de tecnologias sociais de convivência com o semiárido. Com incentivos no desenvolvimento de arranjos produtivos em sequeiro e irrigados, mediante a implantação, cultivo e exploração de hortaliças e oleícolas diversificadas, entre as quais pode-se destacar: os tomates, quiabo, couve, coentro, cebolinha, pimentão e macaxeira; fruteiras como: maracujá, goiaba, acerola, caju, melancia, melão; culturas anuais como: feijão e milho verde e, piscicultura. Também, em maior intensidade, se encontra o cultivo de palma forrageira, moringa, cunhã, crotalária entre outras leguminosas com alto teor de proteína para alimentação animal.

No entanto, é preciso compreender que as potencialidades e as restrições de recursos e capacitação alcançada mudam sobremaneira entre as regiões do país, a qual encontram-se inseridos. Assim, é perceptível que há um composto de estratégias próprias para condução das atividades agrícolas e/ou pecuárias no meio rural, reagindo distintamente em meio a oportunidades e que, portanto, demandam tratamento também distintos, de conformidade com as diferenças encontradas.

Como parte integrante dos diversos segmentos do agronegócio brasileiro, a agricultura familiar assume posição de destaque no atual cenário econômico nacional.

Seu desenvolvimento possibilita a diversificação de sistemas produtivos locais, favorece o aperfeiçoamento de atividades econômicas eficientes e socialmente justas e contribui para o desenvolvimento de municípios de pequeno e médio porte.

Neste contexto, diante das desigualdades encontradas, é de fundamental importância desenvolver a autonomia econômica das famílias inseridas no meio rural, visando, principalmente, a redução das desigualdades no campo. Para tanto, a contextualização de diretrizes pedagógicas e curriculares para o respectivo curso contribuirá sobremaneira para a preparação e para a execução de um conjunto de tarefas, com foco no trabalho educacional daquilo que será ensinado para aquilo que é preciso aprender. E, com isso, assumir uma dimensão que tem reflexos direto na formação e/ou qualificação profissional individual e/ou coletiva, com respaldo em uma ação socioeducativa com forte impacto social.

Assim, o IFPI, Campus Oeiras, enquanto instituição comprometida com a qualificação profissional e engajada na oferta e promoção de uma educação de excelência, direcionada às demandas sociais, destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos críticos e éticos, dotados de sólida base científica e humanística e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável. Propõe-se a oferecer o Curso de Formação Inicial e Continuada em Agricultor Familiar, na forma presencial, por entender que estará contribuindo para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas de bases científicas, técnicas e tecnológicas, que, por conseguinte, transformam vidas e modificam seus respectivos ambientes de trabalho.

Este curso, contribuirá com o aperfeiçoamento dos serviços prestados à sociedade, formando profissionais por meio de requisitos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes de um processo que envolve desde a difusão à produção de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Tal proposta fundamenta-se, ainda, na concepção da formação humana integral procurando desenvolver, nos estudantes do Curso de Formação Inicial e Continuada em Agricultor Familiar, o comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articuladas as ações, processos e demandas comunitárias no meio rural.

3. OBJETIVOS

3.1. Geral

- Qualificar os estudantes integrantes ao Curso de Formação Inicial e Continuada em Agricultor Familiar mediante uma formação técnica fundamentada na produção agropecuária com respaldo nos fundamentos da sustentabilidade da atividade no campo.

3.2. Específicos

- Desenvolver a educação profissional, integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia;
- Fornecer conhecimentos profissionais focados na atividade rural;
- Estimular o desenvolvimento sustentável como estilo de vida e trabalho no campo;
- Proporcionar conhecimentos técnicos orientados às vivências práticas executadas nas unidades produtivas a partir das tecnologias disponíveis.

4. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO

O acesso ao Curso FIC em Agricultor Familiar dar-se-á por meio de processo seletivo, aberto ao público, tendo como base critérios definidos em edital, com observância aos critérios:

- . Público alvo: Estudantes, jovens e adultos trabalhadores e agricultores familiares;
- . Idade mínima: 15 anos, no ato da matrícula;
- . Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) - Completo.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agricultor Familiar, ofertado pelo IFPI, Campus Oeiras, atua em propriedades familiares de

pequeno e médio porte. Realiza diagnóstico da propriedade familiar baseado nas ações integradas do sistema produtivo. Planeja e organiza ações de forma cooperativa. Colhe e beneficia produtos agropecuários. Correlaciona os sistemas de produção e o ecossistema. Maneja os recursos naturais de forma sustentável promovendo a integração lavoura pecuária. Atende a legislação vigente..

Também, estará qualificado para planejar, gerenciar e executar técnicas adequadas que assegurem a eficiência produtiva e econômica das atividades agropecuárias desenvolvidas no meio rural. E, igualmente, tornar mais inflexíveis ações de desenvolvimento rural, por meio da ampliação das suas condutas na construção de estratégias que culminam no fortalecimento do desenvolvimento rural sustentável.

Com tais características, deverá, também, exercer competências visando ao desenvolvimento de atividades agropecuárias e que promovam a geração de renda familiar e a adoção de atitudes que permita a compreensão de processos de socialização humana em âmbito coletivo, percebendo-se como agentes sociais locais.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso FIC em Agricultor Familiar do IFPI, Campus Oeiras está devidamente estruturada para proporcionar a construção do conhecimento articulando a teoria e prática. Capacitando e mobilizando saberes para uma qualificação laboral, relacionando currículo, trabalho e sociedade. E, assim, propiciar a formação de conhecimentos científicos e tecnológicos, expandindo-os para que assim possa atuar eficientemente em situações claramente definidas e orientadas pelos perfis profissionais.

6.1. Componentes curriculares

O Curso possui uma carga horária total de 200 horas, distribuídas em 10 disciplinas, ofertadas em três módulos. As cargas-horárias das disciplinas encontram-se distribuídas de acordo com a duração de cada módulo, os quais serão desenvolvidos em uma frequência mensal. Dessa maneira, o curso terá duração de três meses.

Sua matriz é composta por unidades curriculares que permitem a familiarização dos estudantes com os referenciais estabelecidos segundo o núcleo tecnológico em

Recursos Naturais, que compreende conhecimentos de formação específica em conformidade com o campo de conhecimentos do referido eixo tecnológico. O que pode se traduzir em conteúdo de estreita articulação com elementos expressivos para a integração curricular.

Fundamentando-se nessa compreensão e de acordo com os referenciais que definem a organização da educação profissional, este curso estrutura-se de maneira modular, em que se articulam conhecimentos científicos e tecnológicos, formação para o trabalho e aspectos socioculturais, conforme matriz curricular a seguir:

Quadro 1. Matriz Curricular do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agricultor Familiar

ORDEM	DISCIPLINAS	MÓDULO I		MÓDULO II		MÓDULO III		CHT
		04 semanas		04 semanas		04 semanas		
		AS	CHM	AS	CHM	AS	CHM	
1	Associativismo e Cooperativismo	4	20					20
2	Fertilidade dos Solos	4	20					20
3	Horticultura	4	20					20
4	Culturas Anuais	4	20					20
5	Forragicultura			4	20			20
6	Irrigação e Drenagem			4	20			20
7	Ovinocultura e Caprinocultura			4	20			20
8	Avicultura caipira					4	20	20
9	Piscicultura					4	20	20
10	Processamento de Produtos de Origem Animal e Vegetal					4	20	20
TOTAL DE AULAS SEMANAIS		16		12		12		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			80		60		60	200

OBS: hora-aula de 60 minutos. AS = Aulas semanais. CHM = Carga Horária mensal. CHT = Carga Horária Total da Disciplina.

6.2. Ementas e bibliografias básicas e complementares

A seguir encontram-se discriminados, em sequência lógica e contínua de apresentação, as capacitações previstas em cada um dos componentes curriculares integrantes ao Curso de Formação Inicial e Continuada, em Agricultor Familiar, do Campus Oeiras, seguido das especificações disciplinares a estes relacionados como: cargas horárias, aulas semanais, bibliografias básicas e complementares.

DISCIPLINA: ASSOCIATIVISMO E COOPERATIVISMO

CARGA HORÁRIA: 20 h	AULAS SEMANAIS: 04
EMENTA	
<p>Introdução geral. Agronegócio brasileiro. Ambiente Social e Organizacional. Estruturação de empreendimento coletivo. Cooperativismo. Classificação e organização das cooperativas. Associativismo. Importância e formas de associativismo. Fundação e funcionamento de cooperativas. Experiências bem-sucedidas de Cooperativas e Associações.</p>	
REFERÊNCIAS	
<p>Bibliografia básica</p> <p>ABRANTES, José. Associativismo e Cooperativismo: Como a união de pequenos empreendedores pode gerar emprego e renda no Brasil. Rio de Janeiro: Interciência, 2004.</p> <p>CARMO, R. B. A. A governança cooperativa e a dinâmica do cooperativismo de crédito rural no contexto da nova economia institucional. Feira de Santana, 2004.</p> <p>FRANÇA, Ceci Parreira de Araújo. Associativismo. 2 ed. Brasília; SENAR, 2009. (Coleção SENAR, (101)).</p> <p>Bibliografia complementar</p> <p>FRANÇA, Ceci Parreira de Araújo. Administração de empreendimentos comunitários. 2 ed. Brasília; SENAR, 2009. (Coleção SENAR, (102)).</p> <p>POLÔNIO, W. A. Manual das Sociedades Cooperativas. S. Paulo: Ed. Atlas, 1998.</p>	

DISCIPLINA: FERTILIDADE DOS SOLOS	
CARGA HORÁRIA: 20 h	AULAS SEMANAIS: 04
EMENTA	
<p>Introdução à fertilidade do solo e nutrição de plantas. Composição do solo. Elementos essenciais às plantas. Matéria orgânica do solo. Amostragem de solo. Avaliação da fertilidade do solo. Acidez do solo e calagem. Recomendação de adubação. Fertilizantes e fertilização do solo. Manejo da fertilidade de solos.</p>	
REFERÊNCIAS	
<p>Bibliografia básica</p> <p>LEPSCH, I. F. Formação e Conservação dos Solos. São Paulo: Oficina de textos,</p>	

2002. 178 p.

MALAVOLTA, E; PIMENTEL GOMES, E.; ALCARDE, J. C. Adubos e Adubações. São Paulo: Nobel, 2002.

RAIJ, B. Fertilidade do Solo e Adubação. Piracicaba: POTAFOS, 1991. 343p.

Bibliografia complementar

FAQUIN, V.; Nutrição Mineral de Plantas, Lavras: UFLA / FAEPE, 2005. 221p.

KER, J.C.; CURI, N.; SCHAEFER, C. E.G.R.; TORRADO, P.V. Pedologia: Fundamentos. 1. ed. Viçosa: SBCS, 2012. 343 p.

LOPES, A. S. Manual Internacional de Fertilidade do Solo. 2.ed., rev. e ampl., Piracicaba: POTAFOS, 1998. 177p.

MALAVOLTA, E. ABC da Adubação. 5.ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 1989. 292p.

NOVAIS, R. F.; ALVAREZ, V. H.; De BARROS, N. F.; FONTES, R. L.; CANTARUTTI, R. B.; NEVES, J. C. L. Fertilidade do Solo. Viçosa: SBCS, 2007. 1017p.

VIEIRA, L. S. Manual da Ciência do Solo. São Paulo: Agronômica Ceres, 1975, 464p.

DISCIPLINA: HORTICULTURA

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Horticultura e seus ramos. Conceito e classificação de plantas hortícolas. Aspectos econômicos, alimentar e social das hortaliças. Principais culturas hortícolas (folhosas, tuberosas e frutícolas). Os fatores climáticos e edáficos. Planejamento e instalação de hortas e pomares. Tratos culturais e controle fitossanitário em frutíferas e hortícolas. Propagação, métodos e técnicas aplicadas aos sistemas de cultivo de Apiáceas, Brassicáceas, Chicoriáceas, Curcubitáceas, Solanáceas e Aliáceas. Colheita, Pós-colheita, Transporte e Comercialização de frutas e hortaliças.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

ANDRIOLLO, J. L. Olericultura Geral: Princípios e técnicas. Santa Maria: Editora

UFSM, 2ª Edição, 2013. 158p.

FILGUEIRA, F. A. R. Novo Manual de Olericultura: Agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. Viçosa-MG: UFV, 2013. 421p.

FONTES, P. C. R. Olericultura: teoria e prática. Viçosa-MG: UFV, 2005. 486p.

Bibliografia complementar

ANDRIOLO, J. L. Olericultura geral. Princípios e técnicas. Santa Maria: Ed. UFSM, 2002. 158 p.

ARAÚJO, F. F. Horta Orgânica: implantação e manejo. Presidente Prudente: UNOESTE. 2006. 84p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2.ed. ver. e ampl. Lavras: UFLA, 2005.

FACHINELLO, J. C.; HOFFMANN, A.; NACHTIGAL, J.C. Propagação de plantas frutíferas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 221p.

FACHINELLO, J. C.; NACHTIGAL, J. C.; Kersten, E. Fruticultura – fundamentos e práticas. Pelotas, Embrapa Clima temperado, 2008, 182p.

MINAMI, K. Produção de mudas de alta qualidade em horticultura. São Paulo: T.A. Queiroz, 1995. 128p.

DISCIPLINA: CULTURAS ANUAIS

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Introdução às culturas anuais. Importância sócio econômica das principais culturas anuais para a agricultura familiar. Características agrônomicas e potencialidades das principais culturas anuais cultivadas. Tecnologia de produção das principais culturas anuais: cultivares, épocas de plantio, preparo do solo, plantio, nutrição, calagem, adubação, plantas invasoras, pragas e doenças, rotação e consórcio, colheita e secagem, beneficiamento e armazenamento.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

DO VALE, J. C.; BERTINI, C.; BORÉM, A. (ed.). Feijão-caupi: do plantio à colheita. Viçosa, MG: UFV, 2017, 267p.

FERREIRA, C. M.; SOUSA, I. S. F.; DEL VILLAR, P. M. (ed.). Desenvolvimento

Tecnológico e dinâmica da produção do arroz de terras altas no Brasil. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2005. 118p.

FORNASIERI FILHO, D. Manual da cultura do milho. Jaboticabal, Funep, 2007, 567p.

Bibliografia complementar

GALVÃO, J. C. C.; MIRANDA, G. V. (editores). Tecnologias de Produção de Milho. Viçosa: UFV, 2004. 366p.

PEDRO LUIZ P. de MATTOS, ALBA REJANE N. FARIAS, JOSÉ RAIMUNDO F. FILHO – Mandioca: O produtor, pergunta a Embrapa responde – Brasília, DF: Embrapa informação tecnológica, 2006. 176 p.: il, - (Coleção 500 perguntas, 500 respostas).

SANTOS, F.; BORÉM, A.; CALDAS, C. CANA-DE-AÇÚCAR: Bioenergia, Açúcar e Etanol - Tecnologias e Perspectivas. Viçosa: UFV, 2.ed. 2011.

SEDIYAMA, T.; SILVA, F.; BORÉM, A. Soja do plantio a colheita – Viçosa, MG: Ed. UFV, 2015. 333 P.: il.; 22cm.

BELTRÃO, N. E. de M. & OLIVEIRA, M.I.P. Ecofisiologia das culturas de algodão, amendoim, gergelim, mamona, pinhão-manso e sinal. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. 322p.

DISCIPLINA: FORRAGICULTURA

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Introdução à forragicultura. Importância da nutrição e forragicultura para a produção animal. Alimentos: características, composição e classificação. Principais plantas forrageiras. Formação, manejo e recuperação de pastagens. Capineiras e leguminárias. Conservação de forragens. Princípios do balanceamento de rações.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

FONSECA, D. M. & MARTUSCELLO, J. A. Plantas Forrageiras. 1ª Ed. Viçosa: UFV, 2010, 537p.

BERCHIELLI, T.T.; PIRES, A.V.; OLIVEIRA, S.G. Nutrição de Ruminantes. 2ª ed. Jaboticabal: Editora Funep. 2011.

ANDRIGUETTO, J.M.; PERLY, L.; MINARDI, I.; GEMAEL, A.; FLEMMING, J.S.; SOUZA, G.A.; BONA FILHO, A. 1994. Nutrição Animal. V.1.: As Bases e os Fundamentos da Nutrição Animal: Os Alimentos. 4 ed. Editora Nobel, São Paulo. 396p.

Bibliografia complementar

FONSECA, D.M. & MARTUSCELLO, J.A. Plantas forrageiras. Viçosa: UFV, 2011. 537p.

PIRES, W. et al. Manual de pastagem: formação, manejo e recuperação. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 2006. 302p.

BERTECHINI, A. G. Nutrição de monogástricos. Lavras: Editora UFLA, 2013.

GARCIA, R. G. Manejo nutricional de ovinos de corte. Brasília: LK editora, 2000.

LANA, R. D. P. Sistema Viçosa de formulação de rações. 4ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2007

LANA, R. D. P. Nutrição e alimentação animal (mitos e realidades). Viçosa: Editora UFV, 2005.

MEDEIROS, S. R. D.; GOMES, R. D. C.; BUNGENSTAB, D. J. Nutrição de bovinos de corte: fundamentos e aplicações. Brasília: Embrapa, 2015.

PESSOA, R. A. S. Nutrição Animal: conceitos elementares. São Paulo: Editora Érica, 2014.

DISCIPLINA: IRRIGAÇÃO E DRENAGEM

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Histórico e importância da irrigação. Introdução à Irrigação e drenagem. Relação Água-Solo-Planta. Qualidade de água para a irrigação. Métodos e sistemas de irrigação. Manejo da irrigação. Manejo e manutenção de equipamentos de irrigação. Noções de drenagem de terras Agrícolas.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

AZEVEDO NETO, J.M.; FERNANDES y FERNADEZ, M.; ARAÚJO, R.; ITO, A. E. Manual de Hidráulica. 8 ed. São Paulo: Edgar Blücher, 1998. 670 p.

BERNARDO, S. Manual de Irrigação. 5ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 1989. 586p.

GOMES, H. P. Engenharia de irrigação: hidráulica dos sistemas pressurizados aspersão e gotejamento. 3ª. Ed. rev. amp. Campina Grande, Pb: Universidade Federal da Paraíba, 1999. 412p.

Bibliografia complementar

AYERS, R.S. A qualidade da água na agricultura. R.S. AYERS, D. W. WESTCOT; Tradução de H.R. CHEYI, J.F. de MEDEIROS, F.A.V. Damasceno, 29 Revisado 1. BERNARDO, S. Manual de Irrigação, 2a. ed. Viçosa, UFV, Impr. Univ. 1982. 463 p. CRUCIANI, D.E. A drenagem na agricultura. São Paulo, Nobel, 1986. 337 p. DOURADO NETO, D.; VAN LIER, Q. de J. Curva de retenção de água no solo: logaritmo em QuickBasic para estimativa dos parâmetros empíricos do modelo de GENUCHTEN. Piracicaba, ESALQ/ USP, 1991.

DISCIPLINA: OVINOCULTURA E CAPRINOCULTURA

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Introdução ao estudo da ovinocultura e caprinocultura. Importância econômica e social da criação de caprinos e ovinos. Raças para produção de leite, carne, lã e/ou dupla aptidão. Alimentação. Manejo reprodutivo. Instalações e equipamentos. Sistemas de criação. Manejo de cabras e ovelhas: gestantes, paridas e secas. Manejo de cabritos e cordeiros. Manejo de reprodutores caprinos e ovinos. Aspectos sanitários e profiláticos do rebanho caprino e ovino.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

SELAIVE, A. B.; OSÓRIO, J. C. S. Produção de ovinos no Brasil. Editora Roca, 2014.

SOBRINHO, A. G. D. S. Criação de ovinos. 3ª ed. Jaboticabal: Funep, 2006.

VOLTOLINI, T. V. et al. Produção de caprinos e ovinos no semiárido. Brasília: Editora Embrapa, 2012.

Bibliografia complementar

CAVALCANTE, A. C. R. et al. Doenças parasitárias de caprinos e ovinos: epidemiologia e controle. Editora Embrapa. 2009. 603p.

GARCIA, R. G. Manejo nutricional de ovinos de corte. Brasília: LK editora, 2000.

LANA, R. D. P. Nutrição e alimentação animal (mitos e realidades). Viçosa: Editora UFV, 2005.

LANA, R. D. P. Sistema Viçosa de formulação de rações. 4ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2007.

MEDEIROS, S. R. D.; GOMES, R. D. C.; BUNGENSTAB, D. J. Nutrição de bovinos de corte: fundamentos e aplicações. Brasília: Embrapa, 2015.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL – NRC. Nutrient Requeriments of Small Ruminants. Washington, DC, USA: National Academy Press; 2007.

OLIVEIRA, M. E. F.; TEIXEIRA, P. P.; VICENTE, W. R. R. Biotécnicas reprodutivas em ovinos e caprinos. São Paulo: Editora Med Vet, 2013.

PESSOA, R. A. S. Nutrição Animal: conceitos elementares. São Paulo: Editora Érica, 2014.

DISCIPLINA: AVICULTURA CAIPIRA

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Introdução ao estudo da avicultura caipira. Principais raças. Sistemas de criação e manejo de frangos e galinhas caipira. Alimentação de frangos de corte e poedeiras caipiras. Manejo sanitário. Instalações, equipamentos em avicultura caipira. Manejo dos ovos em avicultura caipira. Recepção de pintinhos de frangos e galinhas caipira

Formação e manejo de frangos de corte e poedeiras caipiras. Manejo sanitário de aves caipiras. Comercialização de ovos e frangos caipiras.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

ALBINO, L.F.T.; VARGAS JÚNIOR, J.G.; SILVA, J.H.V. Criação de frango e galinha caipira: sistema alternativo de criação de aves. Viçosa. Ed Aprenda Fácil. 2001. 124p.

EMBRAPA. ABC da Agricultura familiar: criação de galinhas caipiras. Brasília: EMBRAPA Informação tecnológica, 2007. 82p.

UBA – União Brasileira de Avicultura. Protocolo de bem-estar para frangos e perus. São Paulo: UBA, 2008. 23p.

Bibliografia complementar

FIGUEIREDO, E.A.P.; GUEDES, P.; SCHIMIDT, G.S.; AVILA, V.S. O papel da produção de aves na agricultura familiar. In: Reunião da Sociedade Brasileira de Zootecnia (SBZ, 41^a, Campo Grande, MS. 2004) Anais... Campo Grande, MS. 2004. 14p.

FONSECA, M.F. Certificação de sistemas de produção e processamento de produtos orgânicos de origem animal: história e perspectivas. Cadernos de Ciência & Tecnologia, v.19, n.2, p.267-297, 2002.

SCHMIDT, G.S.; MONTICELLI, C.J.; ALBINO, J.; CELANT, T.M.B. Curso virtual Centro de Educação Superior do Oeste - CEO 3 sobre produção agroecológica de frango de corte.

DISCIPLINA: PISCICULTURA

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Introdução ao estudo da piscicultura. Importância econômica e social da piscicultura. Ecossistemas aquáticos. Características químicas e físicas da água. Sistemas de criação. Espécies de peixes próprias ao cultivo, Construção de viveiros para piscicultura. Calagem e adubação de viveiros. Nutrição e alimentação. Sanidade. Reprodução. Larvicultura e alevinagem. Despesca, transporte e comercialização.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

CYRINO, J. E. P., URBINATI, E. C. FRACALLOSSI, D. M. e CASTAGNOLLI, N. Tópicos especiais em piscicultura de água doce tropical intensiva. Sociedade Brasileira de Aquicultura e Biologia Aquática. 2004. 533 p.

KUBITZA, F. Qualidade da água no cultivo de peixes e camarões. 2003. 229p.

LOGATO, P. V. R. Nutrição e Alimentação de Peixes de Água Doce. Aprenda Fácil Editora, 2000, 128 p.

Bibliografia complementar

MARTIN, N. B.; SCORVO-FILHO, J. D.; SANCHES, E. G.; NOVATO, P. F. C. &

AYROSA, L. M. S. 1995. Custos e retornos na piscicultura em São Paulo. *Informações Econômicas*, 25: 9 - 47. MARTINS, M. L. 1997. Doenças infecciosas e parasitárias de peixes: boletim técnico no 3. ed. FUNEP. Jaboticabal. 58 p.

MEDEIROS, F. C., TANQUE REDE: Mais Tecnologia e Lucro na Piscicultura; Fundamentos da criação de peixes em tanque-rede; Guia de Procedimentos para cessão de uso de águas públicas. 2002 110p OSTRENSKY, A. e BOERGER, W. Piscicultura: fundamento e técnicas de manejo. ed. Agropecuária, Guaíba. 1998. 211p.

PAVANELLI, G. C.; EIRAS, J. C. & TAKEMOTO, R. M. Doenças de peixes: profilaxia, diagnóstico e tratamento. ed. EDUEM: CNPq: Nupélia. Maringá. 1998. 264 p.

PROENÇA, C. E. M. & BITTENCOURT, P. R. L. 1994. Manual de piscicultura tropical. ed. IBAMA, Brasília, 1998. 196p.

DISCIPLINA: PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Introdução ao processamento de alimentos. Definição de alimento. Alterações de alimentos. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação. Métodos gerais de conservação de alimentos. Embalagens. Processamento de produtos de origem vegetal. Processamento de produtos de origem animal. Sanitização e controle de qualidade de produtos de origem animal e vegetal. Armazenamento.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

-BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 317p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 676p.

GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2002. 284p.

Bibliografia complementar

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimento. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. 652p. 41-55p.

GAVA, A.J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Nobel, 2002. 284p.

Bibliografia complementar

NASCIMENTO, E.F.; MOLICA, E.M. & MORAES, J.S. Hortaliças minimamente processadas: Mercado e Produção. Brasília: EMATER-DF, 2000. 53p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. v.1. Goiânia: UFG, 2001. 623p.

6.3. Avaliação da aprendizagem

A avaliação deve ser direcionada ao processo contínuo e cumulativo, orientada pelos objetivos, valores, atitudes, competências, habilidades e procedimentos estabelecidos no plano didático, de forma integrada ao processo e a aprendizagem. Em que devem ser observados os princípios norteadores do procedimento de produção do conhecimento, abrangendo todos os momentos e recursos utilizados pelo docente, com respaldo no processo de ensino-aprendizagem, envolvendo desde a percepção de impedimentos, conquistas e possibilidades dos educandos.

Nessa perspectiva, a avaliação deve ser centrada tanto no processo como no produto e, por tanto, funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, considerando os aspectos qualitativos e quantitativos. E, com isso, indicar aos envolvidos no processo educacional, os avanços, as dificuldades e as reflexões sobre a eficiência do processo educativo, o que possibilita a realização de ajustes cabíveis ao alcance dos resultados satisfatórios.

Assim, a avaliação não deve ser realizada simplesmente para fins de classificação e/ou apenas para atribuição de nota aos estudantes. Ela, por si só, adquire significado no âmbito do processo de ensino-aprendizagem, se conduzida a ação do planejamento das atividades de ensino. Para tanto, é fundamental, também, a participação dos próprios estudantes na avaliação contínua das suas respectivas aprendizagens.

Portanto, a avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo, deve seguir o princípio da avaliação formativa, na qual os instrumentos escolhidos devem atender às exigências do mundo globalizado, uma vez que, os recursos tecnológicos são cada vez mais avançados, flexíveis e dinâmicos e, por isso, o professor, durante o processo educativo deverá atentar aos critérios suficientes e organizados que permitam

a análise dos diferentes aspectos da aprendizagem do aluno no seu desenvolvimento intelectual, afetivo, social e do planejamento da proposta pedagógica.

Durante o processo educativo cabe ao professor observar com atenção à participação efetiva do aluno privilegiando a assiduidade, pontualidade e seu envolvimento em atividades acadêmicas e discussões afins. Assim, na utilização dos critérios e instrumentos avaliativos, fundamentais a execução deste plano, aqueles utilizados pelos docentes devem, principalmente:

- . Proceder observações sistemáticas do acompanhamento da aprendizagem do aluno;
- . Analisar as produções dos alunos, além das atividades específicas para avaliação;
- . Garantir que as situações de aprendizagem sejam contextualizadas e tenham real significado para o mundo profissional de cada educando;
- . Ressaltar a auto avaliação, como forma de incentivar a autonomia intelectual do educando, e como meio de comparar diferentes pontos de vista, tanto do discente quanto do docente.

6.4. Registros

O registro das avaliações dar-se-á mediante a realização de diagnósticos fundamentados preliminarmente, no decurso do processo formativo e concludentemente ao término, atribuindo-lhes notas e atendendo às normas vigentes, à luz da organização didática do IFPI.

Por ser contínua e estar presente em todas as etapas do desenvolvimento do processo educacional, a avaliação da aprendizagem é também um processo. E como tal, terá sua efetiva significância tão somente à medida em que seus resultados forem utilizados como recursos metodológicos visando, entre outros aspectos, a sua instrumentalização como parte essencial para o processo decisório contínuo e combinado a uma junção de conhecimentos, habilidades e experiências. Reconhecendo e valorizando, sobremaneira, a ação planejada e preparada para novas situações combinadas ao processo de ensino-aprendizagem.

6.5. Indicadores metodológicos

A metodologia corresponde ao conjunto de procedimentos aplicados que versam sobre o atendimento dos objetivos recomendados. E que contemple de modo articulado os saberes práticos e acadêmicos em uma relação de complementaridade, respeitando-se a autonomia docente na transposição didática dos conhecimentos curriculares, para que o processo de apropriação do conhecimento por parte dos estudantes permita o aprimoramento teórico-prático.

As metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos, em que, o docente deve considerar as características individuais de cada estudante, auxiliando-os em suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, contemplando entre outros procedimentos:

- . **Aulas expositivas e dialogadas:** a serem realizadas no âmbito da sala de aula, com uso de recursos audiovisuais, apostilas e materiais de apoio, permitindo, assim, a construção do conhecimento, a partir da valorização dos saberes profissionais, cujos, aportes teóricos aqui inseridos vislumbrem a realidade contemporânea.
- . **Práticas:** a serem realizadas em Laboratórios, campo agrícola do IFPI, Campus Oeiras, local em que os estudantes poderão estabelecer relações entre os conhecimentos adquiridos e as práticas propriamente. As práticas profissionais integram o currículo do curso, logo, contribuem para que a relação teoria prática e sua dimensão dialógica permaneça no processo formativo.
- . **Eventos:** a serem ofertados na própria instituição de ensino e/ou em espaços apropriados, conforme demanda. Oportunidade em que serão abordados e debatidos temas e aspectos adequados a qualificação profissional do estudante.
- . **Visitas Técnicas:** dar-se-á de acordo com a necessidade do curso e sempre com a presença de um docente responsável pela atividade. Na oportunidade, os estudantes poderão confrontar as teorias abordadas em sala com a realidade das organizações e, por isso, representam momentos estratégicos do curso em que se constrói conhecimentos e experiências por meio do contato com a realidade cotidiana. Trata-se, por tanto, de um momento ímpar, em que, o estudante terá a oportunidade de conhecer *in loco* aquilo que se aprende em ambiente acadêmico.

Neste contexto, cabe mencionar que o Curso FIC em Agricultor Familiar deverá dispor de condições apropriadas para que os estudantes desenvolvam competências profissionais, por valorizar os saberes, por ser instrumento de certificação e por ter caráter educacional, que busca agregar valores ao processo de aprendizagem e outras

atividades que requeiram o envolvimento ativo dos estudantes, estimulando a criatividade e a tomada de decisões.

6.6. Principais instrumentos de avaliação

A avaliação da aprendizagem, enquanto processo contínuo e cumulativo, ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir funções diagnósticas, formativas, somativas e processuais com ênfase nos aspectos qualitativos integrados ao processo de ensino-aprendizagem. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação de avanços, dificuldades e ainda possibilitar a reflexão sobre a eficiência do processo educativo e, com isso, permitir ajustes adequados aos caminhos para os avanços, interação social, desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes.

Durante o processo educativo, a avaliação do desempenho escolar dar-se-á de modo contínuo, cumulativo, sistemático e por meio de verificação da aprendizagem. Envolvendo, análise do conhecimento e das técnicas específicas adquiridas pelo aluno e também dos aspectos formativos, por meio da observação de suas atitudes considerando, dentre outros aspectos, sua participação nas atividades acadêmicas, presença as aulas de cada componente curricular e responsabilidades assumidas ao cumprimento dos deveres.

Assim, a avaliação da aprendizagem será fundamentada segundo os objetivos características do curso, conforme os objetivos gerais de formação inicial e continuada e de acordo com os objetivos propostos de cada componente curricular. De conformidade com os critérios de verificação tratados na Organização Didática, Resolução n. 07/2018-CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

Neste contexto, tem-se que na definição dos critérios e na preparação dos instrumentos de avaliação, a equipe docente deve ter o cuidado de contemplar os currículos e pontuar os aspectos considerados acima como importantes, a serem observados e registrados para a comprovação da aprendizagem do aluno tais como:

- . O domínio das bases do conhecimento como: conteúdos, conceitos, princípios científicos, dados específicos, regras, ou seja, os aspectos cognitivos, representados pelo saber conhecer;

- . A formação dos valores sociais, éticos, morais e políticos, ou seja, os aspectos sociais, traduzidos ao saber ser;
- . As atitudes, interações e comportamentos, ou seja, os aspectos sócios-afetivos, caracterizados pelo saber conviver;
- . A mobilização dos saberes no domínio de habilidades específicas, ou seja, os aspectos psicomotores, estampados ao saber fazer.

É conveniente também que o docente esteja atento a outros meios para operacionalização da avaliação, tais como: capacidade de mobilizar, articular, colocar em ação valores, conhecimentos e competências necessárias para o desempenho eficiente de atividades requeridas pela natureza do curso, sendo levados em consideração para critérios de avaliação os seguintes instrumentos: aulas práticas, trabalhos individuais e grupais, seminários, apresentação de trabalhos, testes escritos e/ou orais, demonstração de técnicas laboratoriais, portfólios, resenhas, auto avaliação, entre outros.

7. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIAS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para o correto direcionamento das atividades acadêmicas, fundamentais às orientações cabíveis ao desenvolvimento curricular para a qualificação profissional e para atingir um padrão de qualidade satisfatória. O, IFPI, Campus Oeiras, conta com instalações físicas, à disposição, adequadas à execução do curso Agricultor Familiar contando com as seguintes:

- **Biblioteca:** conta com um sistema completamente informatizado, possibilitando fácil acesso, via terminal, ao acervo bibliotecário dividido por áreas de conhecimento, o que, permite a busca por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos que contempla todas as áreas de abrangência do curso. Conta, também, com serviços de empréstimos, renovações e reservas de obras, consultas informatizadas, orientação adequadas à normalização de trabalhos acadêmicos, bibliografias e visitas orientadas. Atualmente a biblioteca do campus Oeiras conta com um acervo de 379 títulos e 1799 exemplares, está equipada com aparelho de ar-condicionado, bebedouro, mesas para estudo em grupo com capacidade para 32 alunos, cabines para estudos individuais e guichês equipados com computador com acesso à internet.

- **Salas de aulas:** O Campus Oeiras dispõe de 10 salas de aula climatizadas medindo aproximadamente 64 m² e com capacidade para abrigar 40 alunos cada uma. As salas são equipadas com 40 carteiras, disponibilidade para utilização de computador, projetor multimídia interativo, sistemas de áudio, condicionador de ar e quadro acrílico.
- **Sala de Professores:** conta com uma mesa de reuniões, mesas individuais, condicionador de ar, computador com acesso à internet, armários próprios aos professores do Campus e geladeira.
- **Sala de Coordenações de Cursos:** contendo mesa para reuniões, mesas escritórios individuais específicas ao abrigo das coordenações respectivas, cadeiras em número compatível com o quantitativo docente, condicionador de ar, computadores individuais, armários individuais, impressoras e telefone fixo.
- **Sala de Reuniões:** Em quantitativo de duas salas climatizadas e com capacidade para abrigar 20 pessoas cada uma. Sendo, uma sala locada na Diretoria Geral e outra na Diretoria de Ensino do Campus.
- **Auditório:** é utilizado para realização de vários eventos organizados no campus, como palestras, apresentações artísticas, seminários, colóquios e outros. Contém 180 lugares em poltronas retrátil, estofadas e com encosto côncavo, sistema de som e áudio e projetor multimídia interativo.
- **Quadra Poliesportiva:** totalmente coberta, com vestiários masculino e feminino, que visa atender a demanda de espaço para práticas esportivas e atividades físicas de docentes e discentes. Possui vedações em alvenaria de tijolo furado revestido, estrutura de fundações em concreto armado, arco metálico treliçado, cobertura em telha metálica curvada, piso em concreto polido na quadra e vestiários, sendo este último dotado de portas de madeira pintada e esquadrias do tipo basculante, em metal, o que possibilita regular a ventilação natural.
- **Setor de saúde:** tem o compromisso com a qualidade de vida dos nossos alunos, conta com uma estrutura moderna e equipamentos de alta precisão que ajudarão nos primeiros atendimentos ambulatoriais e atendimentos odontológicos efetuados mediante agendamento. O setor desenvolve campanhas de prevenção e informação sobre diferentes temáticas, atua, relevantemente, em campanhas de vacinação, avaliações biomédicas (importantes à caracterização do perfil dos alunos ingressantes nos diversos cursos ofertados pela instituição), opera, também, na conscientização de ações

emocionais e psicológicas e, no tratamento de causas diversas e/ou problemas identificados. O que torna este setor comprometido com a qualidade de vida das comunidades acadêmica e local.

- **Setor Administrativo:** é responsável pela operacionalização dos serviços administrativos do Campus, entre os quais, destacam-se: auxiliar a direção do Campus no exercício das funções administrativas, especialmente no que concerne à realização e acompanhamento das atividades de finanças, contabilidade, patrimônio, infraestrutura, prestação de contas e gestão de pessoas, também, fazendo-se uso de suas atribuições, cabe ao setor administrativo prever e encaminhar provimentos de equipamentos, recursos materiais e serviços terceirizados necessários ao bom funcionamento de todas as atividades acadêmico administrativas, realizar ações de gestão do patrimônio, transporte, serviços e, ainda, exercer o poder disciplinar nos limites de sua competência e na forma do Regimento Geral institucional. Assim, o Campus Oeiras conta com a salas da chefia de gabinete e Direção Geral, Direção de administração e planejamento, Sala da coordenação de compras e licitação e sala de patrimônio e almoxarifado.
- **Setor Pedagógico:** estando a serviço da comunidade do IFPI, Campus Oeiras, o setor é responsável pelo desenvolvimento de ações fundamentais ao planejamento e acompanhamento das práticas pedagógicas desenvolvidas no Campus, que, efetivamente, favoreçam o alcance de resultados satisfatórios nos domínios do processo ensino-aprendizagem, de acordo com os fundamentos e pressupostos legais no âmbito da legislação educacional brasileira vigente. Além de prestar assessoria didático-pedagógica aos docentes e atuar em cooperação com os demais setores da Instituição, o setor também auxiliar no acompanhamento acadêmico dos discentes e nas relações que permeiam o processo educativo, visando contribuir com a formação profissional e cidadã dos nossos estudantes. Para tanto, o setor conta com sala da Direção de Ensino e Coordenação Pedagógica, sala do Controle Acadêmico e sala da Coordenação de disciplina.
- **Laboratório de Biologia:** é um dos 08 laboratórios do IFPI, Campus Oeiras, que designa-se como espaço fundamental para o desenvolvimento das atividades de ensino e pesquisa e extensão, atendendo principalmente aos docentes e discentes dos Cursos Técnicos em Agropecuária, Agricultura e

Administração. À vista disso, ao Laboratório estão incluídos reagentes necessários para o desenvolvimento de práticas experimentais, materiais, utensílios e equipamentos, como: computador, estabilizador, impressora, banho maria, bancos, data show, armários de aço, armários de madeira, banquetas, cadeiras, balança analítica, destilador portátil, autoclave de bancada, geladeira, microscópio óptico, lupa eletrônica, agitador magnético com aquecimento, fluxo laminar vertical, berçário de mudas, tripé universal delta, câmera adaptada para microscópio, com suporte, boneco anatômico unissex, esqueleto do corpo humano (tamanho natural), conjunto mitose, conjunto meiose, conjunto de embriologia (gestação humana), molécula de DNA 3D, estufa para esterilização e secagem com termômetro 300°C, estojo cirúrgico (vegetal e animal), lâminas de histologia e citologia e vidrarias.

- **Laboratório de Informática:** Tal Laboratório conta com uma infraestrutura de apoio aos alunos e professores. Possui capacidade para 48 alunos, divididos em duas salas, e 48 computadores, redes wi-fi, servidores de banco de dados e recursos e uma ampla variedade de softwares instalados para o desenvolvimento de atividades acadêmicas do curso. Os ambientes foram pensados para serem uma verdadeira sala de aula e, assim, permitir que os professores realizem suas ações acadêmicas, criando meios para a inovação e ampliação do conhecimento dos estudantes.
- **Laboratório de Agropecuária/Agricultura:** O Laboratório dispõe de espaço físico e equipamentos adequados a diversos tipos de análises. É utilizado como espaço de aprendizagem para os alunos dos cursos de Agropecuária e Agricultura do Campus Oeiras. Os estudantes acompanham a realização de análises, conhecem os equipamentos e desenvolvem pesquisas e atividades complementares previamente definidas, conforme cronograma de ensino. No ambiente de preparo, são desenvolvidas práticas como assepsia, preparo de meio de cultura, isolamento de agentes patogênicos, dentre outras. Possui materiais permanentes como: micro-ondas, condutivímetro, medidor de pH, paquímetro digital de metal 150mm, refratômetro, peneira para análise granulométrica 4,0 mm, console/datalogger estação meteorológica, incubadora B.O.D, estufa digital com renovação máx. 30°C, moinho para solo, autoclave vertical CS, armário de madeira, trado tipo Uhlend, trado tipo tubo com haste, sonda multiparâmetro para análise de qualidade de água, balança eletrônica,

carta de cores de solo Munsell, câmara de contagem Neubauer melhorada, termohigrômetro digital. E, materiais de consumo: vidrarias e reagentes.

- **Unidade de Aulas Práticas e Pesquisas (UAPP):** Visa valorizar uma conduta mais ativa dos estudantes dos Cursos Técnicos inseridos ao Eixo Tecnológico de Recursos Naturais. Tem como proposta o desenvolvimento do ensino por meio de metodologias que impulse a participação efetiva dos estudantes na execução de atividades práticas, o que, facilita o aprendizado, na medida em que, se permite que o conhecimento teórico, muitas vezes abstrato, adquirido em sala de aula, possa ser melhor conduzido por meio das atividades práticas executadas em campo. Por meio dessas atividades, os alunos desenvolvem a liberdade de pensar, discutir e construir conhecimentos, de forma que as informações ali transmitidas representem pontos de partida para a construção do conhecimento e, com isso, oferecer aos alunos a oportunidade de realmente vivenciar o que foi estudado. Para auxiliar os docentes e discentes no desenvolvimento de atividades práticas o local conta com alguns equipamentos tais quais: triturador orgânico, forrageira, pulverizador costal manual, balança eletrônica, enxada rotativa, materiais para atividades diversas (enxadas, pás, foices, ancinhos, carrinhos de mão, entre outros.), caminhonete e micro-ônibus para visitas técnicas. Também como suporte para as aulas práticas, o setor conta com um viveiro de mudas com dimensões de 09 m de comprimento e 09 m de largura onde são cultivadas plantas diversas.
- **Laboratório de Agroindústria:** Pensado para atender as necessidades de docentes e discentes, o espaço conta com uma boa infraestrutura, sendo utilizado como ambiente de aprendizado, à medida em que são desenvolvidas aulas teóricas. Também permite o desenvolvimento de atividades práticas orientadas e atividades de pesquisa e extensão. O Laboratório de Agroindústria possibilita o desenvolvimento de produtos e processos de matérias-primas regionais, buscando, dentre outros aspectos, a preservação das características nutricionais e sensoriais. Portanto, nossos alunos contam com um Laboratório especializado no desenvolvimento de atividades agroindustriais, que tem à disposição equipamentos como: balança eletrônica, armário e estante de aço, banquetas, cadeiras, fogão industrial, freezer horizontal, despoldadeira industrial de frutas, liquidificador industrial, seladora, máquina de embalar a vácuo,

processadores de alimentos, termômetro alimentício, panelas e utensílios de cozinha em geral.

- **Outras instalações:** O Campus Oeiras conta, ainda, com refeitório, lanchonete, reprografia, dormitórios masculinos e femininos, vestiários masculinos e femininos, poço tubular do tipo artesiano, Caixa d'água com capacidade para 30.000 litros, minhocário, campo de olericultura, campo de fruticultura, sala de insumos e ferramentas, guarita, sala de assistentes de alunos.

8. CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

É composto por um grupo permanente de profissionais atuantes no processo de concepção, consolidação e no desenvolvimento contínuo de atribuições adequadas ao acompanhamento e condução do curso.

Além de zelar pelo cumprimento das diretrizes e bases da educação profissional e tecnológica, no que diz respeito, ao cumprimento dos objetivos da educação nacional, o corpo docente incumbe para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso, visando, dentre outros aspectos, a integração curricular como formas de incentivo ao desenvolvimento profissional e pessoal do educando, afinadas com as exigências do mercado de trabalho e com as políticas públicas que integram a área de conhecimento do curso.

Os Quadros 2 e 3, a seguir descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico- administrativo, necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso.

Quadro 2 - Corpo docente lotado no Instituto Federal do Piauí, Campus Oeiras, necessário ao funcionamento do curso.

Professor	Graduação	Titulação
Aaron de Sousa Alves	Engenharia Agrônômica	Doutor em Eng. Agrícola (Irrigação e Drenagem)
Eliel Ferreira do Nascimento	Engenharia Agrônômica	Doutor em Agronomia (Irrigação e Drenagem)
Etelvina Maria de Carvalho Goncalves Nunes	Medicina Veterinária	Doutora em Ciência Animal (Sanidade e Reprodução)
Gabriela de Oliveira Belo	Engenharia Agrônômica	Mestre em Produção Vegetal (Fitotecnia)
Jayara Dayany da Costa Silva	Engenharia Agrônômica	Doutor em Agronomia (Manejo de espécies vegetais)
José Francisco de Carvalho	Engenharia Agrônômica	Doutor em Eng. Agrícola

		(Irrigação e Drenagem)
Laerte Bezerra de Amorim	Engenharia Agrônômica	Doutor em Tecnologias Energéticas e Nucleares (Agricultura e Meio Ambiente)
Marcondes Araujo da Silva	Engenharia Agrônômica	Doutor em Agronomia (Fitopatologia)
Weder Jansen Barbosa Rocha	Zootecnia	Doutor em Zootecnia (Produção de Ruminantes)

Quadro 3 - Corpo Técnico-Administrativo lotado no Instituto Federal do Piauí (IFPI), Campus Oeiras, necessário ao funcionamento do curso.

SERVIDOR(A)	CARGO/FUNÇÃO	FORMAÇÃO/TITULAÇÃO
Adalvan Ferreira de Sousa	Técnico em Laboratório - Informática	Análise e Desenvolvimento de Sistemas
Arimatea Silvestre da Rocha	Assistente de aluno	Licenciatura em Matemática Mestre em Matemática
Déborah Lima de Carvalho	Técnico Administrativo em Educação - Psicóloga	Bacharel em Psicologia
Denizete Lima de Mesquita	Bibliotecária	Biblioteconomia Mestre em Educação
Elisabete da Silva Guedes	Assistente de aluno	Licenciatura em Pedagogia Licenciatura em Matemática Pós-Graduação em Gestão Pública Pós-Graduação em Matemática financeira
Francisco Marques de Sousa	Técnico em Segurança do Trabalho Coordenador da biblioteca	Enfermagem Educação Física Especialista em Gestão em Saúde
Humbérila da Costa e Silva Melo	Técnica de laboratório	Licenciatura em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Jacyara Caroline da Costa Osorio	Técnica em assuntos educacionais	Licenciatura em Pedagogia Mestre em Educação
João Mendes Frazão Sobrinho	Médico Veterinário	Doutor em Ciência Animal
José Francisco da Silva Filho	Pedagogo	Licenciatura em Pedagogia Especialista em Gestão Escolar
Lucas Vieira de Oliveira	Técnico em Tecnologia da Informação	Licenciatura em Computação Especialista em Informática na Educação
Marciel de Jesus Nunes Ribeiro	Técnico em Agropecuária	Técnico em Agropecuária Bacharel em Administração
Maria Isabel de Almondes Cartonilho	Nutricionista	Bacharel em Nutrição Especialista em Nutrição Clínica Funcional e Estética
Plinia de Carvalho Bezerra	Técnica em assuntos educacionais	Licenciatura em Pedagogia Mestre em Educação Profissional e Tecnológica
Railma Rodrigues dos Santos Rolim	Técnico em Enfermagem	Bacharel em Enfermagem Especialista em Enfermagem do Trabalho
Ronio Rodrigues Miranda Barros	Auxiliar em Administração Coordenador do Controle Acadêmico	Tecnologia em Gestão Pública Especialista em Direito Administrativo e Gestão Pública
Samylla de Moura Feitosa	Auxiliar de biblioteca	Bacharel em Ciências Contábeis Bacharel em Sistemas de Informação
William Seixas dos Santos	Técnico em Saúde Bucal	Graduando em Gestão Hospitalar
Zildânya da Silva Barros	Enfermeira	Bacharel em Enfermagem Especialista em Gestão em Saúde

9. CERTIFICADOS

Após tornar por completo, com êxito, todas as unidades curriculares da matriz curricular do curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agricultor Familiar, será conferido, ao término do curso, ao estudante aprovado o Certificado de Agricultor Familiar, do Eixo Tecnológico em Recursos Naturais, com carga horária de 200 horas.

REFERÊNCIAS

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A.; PAULUS, G. Agroecologia: matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável. Brasília, 2006.

EHLERS, E. Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma. 2.ed. Guaíba: Agropecuária, 1999.

FERNANDES, B. M.; CERIOLI, P. R.; CALDART, R. S. Primeira Conferência nacional por uma educação básica do campo – texto preparatório. In: ARROYO, M. G.; CALDART, R. S.; MOLINA, M. C. (Orgs.). Por uma educação do campo. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004. p.134 - 145.

GOES, P. B.; PILATTI, L. A. Formação profissional e competências: elementos para uma reflexão andragógica. Revista Eletrônica FAFIT/FACIC, v. 3, n. 2, p. 15-34, 2012.

KENSKI, V.M. Avaliação da aprendizagem. In: VEIGA, I.P.A (org.). Repensando a Didática. Campinas: Papirus, 3ª Ed. 2007. P. 131 a 143.

RIBEIRO, M. Pedagogia da alternância na educação rural/do campo: projetos em disputa. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 34, n. 1, p. 27-45, apr. 2008.

VEIGA, I. P. A. Inovações e Projeto Político-Pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória? Caderno Cedes, Campinas, v. 23, n. 61, p. 267-281, dezembro de 2003.

_____. Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2008.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia PRONATEC de Cursos FIC/Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 4ª Edição, 2016. 234p.

_____. Portaria nº 12/2016, de 03 de maio de 2016. Aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41251-portaria-012-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em 25 de fevereiro de 2021.

Documento Digitalizado Público

Projeto Pedagógico Agricultor Familiar

Assunto: Projeto Pedagógico Agricultor Familiar
Assinado por: Paula Thays
Tipo do Documento: Projeto
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Paula Thays Freitas Silva, SECRETARIO EXECUTIVO, em 26/07/2021 15:50:02.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/07/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 86837

Código de Autenticação: f91bb3bb69





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS OEIRAS
Curso: Bovinocultor de leite

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC) EM BOVINOCULTOR DE LEITE

REITOR

Paulo Henrique Gomes de Lima

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Paulo Borges da Cunha

PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Antônio de Pádua Alves Pinto

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Laura Maria Andrade de Sousa

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

José Luís de Oliveira e Silva

DIRETORIA DE ENSINO TÉCNICO

Márcio Aurélio Carvalho de Moraes

DIRETORIA DE POLÍTICAS PEDAGÓGICAS

Oridéia de Sousa Lima

EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO PROJETO

Samylla de Moura Feitosa (presidente)
samyllamoura@ifpi.edu.br

Aaron de Sousa Alves
aaron.alves@ifpi.edu.br

Rônio Rodrigues Miranda Barros
ronio.barros@ifpi.edu.br

Robson Almeida Borges de Freitas
robson.freitas@ifpi.edu.br

Júlio Ferreira de Souza Filho
julio.filho@ifpi.edu.br

Francisco Marques de Sousa
francisco.marques@ifpi.edu.br

Marina Bezerra da Silva
marina.silva@ifpi.edu.br

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

CNPJ: 10.806.496/0014 - 63

Proponente: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

Sigla: IFPI

Campus: Oeiras

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: RUA PROJETADA, S/N, BAIRRO UBERABA II, OEIRAS - PI

CEP: 64500-000

Telefone: (86) 99530 - 3009

E-mail: dg.caoei@ifpi.edu.br

Site: <http://www.ifpi.edu.br>

DENOMINAÇÃO DO CURSO: Bovinocultor de Leite.

Nível: Formação Inicial e Continuada - FIC.

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais.

Modalidade: Presencial.

Carga Horária: 200 horas.

Duração: 12 semanas.

Turno: Diurno.

Número de Vagas: Definido pelo Demandante.

Periodicidade da oferta: Conforme calendário de oferta.

Requisito mínimo para acesso: Ensino Fundamental I (1º a 5º ano) - Completo.

Local de oferta: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI, Campus Oeiras.

Autorização do Curso: Resolução N° XXX/2021.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	7
2. JUSTIFICATIVA.....	8
3. OBJETIVOS.....	9
3.1. Geral.....	9
3.2. ESPECÍFICOS.....	9
4. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO.....	10
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	10
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	11
6.1. Componentes curriculares.....	11
6.2. Ementas e bibliografias básicas e complementares.....	12
6.3. Avaliação da aprendizagem.....	21
6.4. Registros.....	22
6.5. Indicadores metodológicos.....	22
6.6. Principais instrumentos de avaliação.....	23
7. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIAS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	25
8. CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	29
9. CERTIFICADOS.....	31
REFERÊNCIAS.....	32

1. APRESENTAÇÃO

Com base no artigo 7º, da lei 11.892/2008, item II, a Formação Inicial e Continuada (FIC) constitui processo de ensino e aprendizagem que visa, dentre outros aspectos, a capacitação, aperfeiçoamento, especialização e atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Neste contexto, este Projeto Pedagógico de Curso (PPC) constitui documento orientador traduzido segundo os respectivos objetivos e fundamentados metodologicamente no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Oeiras, em promover o conhecimento científico, tecnológico e humanístico com ênfase no desenvolvimento de educação de excelência, direcionada às demandas sociais, destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos comprometidos, socialmente, com intervenções transformadoras e com o desenvolvimento sustentável.

Com tal característica, este documento, consolida a Proposta Pedagógica do Curso em Bovinocultor de Leite, em nível de Formação Inicial e Continuada (FIC), ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Oeiras, em meio ao entendimento que, do mesmo modo, contribuirá, sobremaneira, para a melhor qualificação dos serviços prestados à sociedade.

E, por isto, este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta Pedagógica do Curso de Formação Inicial e Continuada citado, pautado nas bases legais e definidas à luz da educação profissional e tecnológica nacional e, ainda, nas normativas intrínsecas ao Guia de Cursos FIC em vigor, segundo o entendimento da Portaria nº 12/2016, de 03 de maio de 2016.

Oportunamente, em se constatando alterações em legislações regulamentadoras, vigentes, haverá, também, adequação à estrutura deste Projeto Pedagógico de Curso de Formação Inicial e Continuada.

2. JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal do Piauí, Campus Oeiras, em conformidade com sua atribuição em promover uma formação cidadã, comprometida com a qualificação profissional e engajada na oferta e promoção de uma educação de excelência, direcionada às demandas sociais, destaca-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos dotados de sólida base científica e humanística e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável.

Como parte integrante dos diversos segmentos do agronegócio brasileiro, a bovinocultura leiteira assume posição de destaque no atual cenário econômico nacional. Seu desenvolvimento possibilita a diversificação de sistemas produtivos locais, favorece o aperfeiçoamento de atividades econômicas eficientes e socialmente justas e contribui para o desenvolvimento de municípios de pequeno e médio porte.

A produção de leite bovino consiste em uma atividade econômica fortemente disseminada nas unidades produtivas de base familiar brasileira. Este fato, decorre, dentre outros aspectos, devido ao leite ser um alimento que se destina tanto ao consumo e/ou processamento interno, da própria família inserida no processo produtivo, como para comercialização do produto *Inatura*, o que permite um acréscimo à renda familiar. E, portanto, conferindo à atividade leiteira uma importância singular, dentro de uma perspectiva econômica e social, constituindo-se um segmento estratégico significativo para produtores rurais familiares, responsáveis pela movimentação econômica de grande parte dos municípios do Estado do Piauí e principalmente do município de Oeiras.

Neste contexto, diante das desigualdades encontradas, é de fundamental importância desenvolver a autonomia econômica das famílias inseridas no meio rural, visando, principalmente, a redução das desigualdades no campo. Para tanto, a contextualização de diretrizes pedagógicas e curriculares para o respectivo curso contribuirá sobremaneira para a preparação e para a execução de um conjunto de tarefas, com foco no trabalho educacional, daquilo que será ensinado para aquilo que é preciso aprender. E, com isso, assumir uma dimensão que tem reflexos direto na formação e/ou qualificação profissional individual e/ou coletiva, com respaldo em uma ação socioeducativa com forte impacto social.

É dentro dessa perspectiva que o IFPI, Campus Oeiras, insere a proposta de criação do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Bovinocultor de Leite. Acredita-se que tal curso possibilite o aperfeiçoamento do meio rural, ao promover a atividade leiteira, principalmente à agricultura familiar oeirense. Tendo em vista que, esta proposta de curso FIC, auxiliará o desenvolvimento sustentável de comunidades locais, por meio de práticas que facilitarão o trabalho diário do produtor junto à produção leiteira.

Propõe-se, a oferecer o Curso de Formação Inicial e Continuada em Bovinocultor de leite, na forma presencial, por entender que estará contribuindo para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas de bases científicas, técnicas e tecnológicas, que, por conseguinte, transformam vidas e modificam seus respectivos ambientes de trabalho.

Este curso, contribuirá com o aperfeiçoamento dos serviços prestados à sociedade, formando profissionais por meio de requisitos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes de um processo que envolve desde a difusão à produção de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Tal proposta fundamenta-se, ainda, na concepção da formação humana integral procurando desenvolver, nos estudantes do Curso de Formação Inicial e Continuada em Bovinocultor de leite, o comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articulando ações, processos e demandas comunitárias no meio rural.

3. OBJETIVOS

3.1. Geral

Qualificar os estudantes do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Bovinocultor de Leite mediante uma formação técnica fundamentada na sustentabilidade da atividade no campo.

3.2. ESPECÍFICOS

- Desenvolver a educação profissional, integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia;

- Formar profissionais dotados de conhecimento e competências que assegure o bom planejamento e gerenciamento da atividade produtiva leiteira;
- Estimular o desenvolvimento sustentável da bovinocultura leiteira como estilo de vida e trabalho no campo;
- Disseminar conhecimentos tecnológicos orientados às vivências práticas executadas nas unidades produtivas a partir das tecnologias disponíveis, de modo a incentivar a aplicação de inovação nas propriedades leiteiras;

4. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO

O acesso ao Curso FIC em Bovinocultor de leite dar-se-á por meio de processo seletivo, aberto ao público, tendo como base critérios definidos conjuntamente pela instituição demandante e publicados à comunidade, de forma a permitir a participação, a acessibilidade e o acolhimento ao público adequado às condições mínimas legais estabelecidas em edital. Viabilizando o acesso à qualificação profissional, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho.

Portanto, além daqueles critérios abordados em edital, recomenda-se atenção aos seguintes mecanismos de acesso:

1. Público alvo: Estudantes, jovens e adultos trabalhadores e agricultores familiares;
2. Idade mínima: 15 anos, no ato da matrícula;
3. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) - Completo.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Bovinocultor de Leite, do IFPI, Campus Oeiras, Planeja, implanta, monitora e gerencia unidade de produção de Bovinos de leite de forma sustentável. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Conhece aspectos

relativos ao manejo reprodutivo animal e das técnicas de melhoramento e reprodução. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Maneja animais jovens, matrizes secas e em lactação. Zela pela conservação das instalações zootécnicas e equipamentos. Atua na comercialização de animais baseado em aspectos de bem estar animal e manejo racional. Atende a legislação vigente.

Também, estará qualificado para desenvolver ações de planejamento e, ainda, gerenciar, executar e aplicar técnicas adequadas que assegurem a eficiência produtiva e econômica da atividade leiteira no meio rural. E, igualmente, tornar mais flexíveis ações de desenvolvimento rural, a partir da ampliação das suas condutas na construção de estratégias que culminam no fortalecimento do desenvolvimento rural sustentável.

Com tais características, deverá, também, exercer competências visando o desenvolvimento de atividades pecuárias e que promovam, a geração de renda familiar e a adoção de atitudes que permita a compreensão de processos de socialização humana em âmbito coletivo, oportunizando-se como agentes sociais locais.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso FIC em Bovinocultor de leite do IFPI, Campus Oeiras está devidamente estruturada para proporcionar a construção do conhecimento articulando a teoria e prática. Capacitando e mobilizando saberes para uma qualificação laboral, relacionando currículo, trabalho e sociedade. E, assim, propiciar a formação de conhecimentos científicos e tecnológicos, expandindo-os para que assim possa atuar eficientemente em situações claramente definidas e orientadas pelos perfis profissionais.

6.1. Componentes curriculares

O Curso possui uma carga horária total de 200 horas, distribuídas em 10 disciplinas, ofertadas em três módulos. As cargas-horárias das disciplinas encontram-se distribuídas de acordo com a duração de cada módulo, os quais serão desenvolvidos em uma frequência mensal. Dessa maneira, o curso terá duração de, aproximadamente, três meses.

Sua matriz é composta por unidades curriculares que permitem a familiarização dos estudantes com os referenciais estabelecidos segundo o núcleo tecnológico em

Recursos Naturais, que compreende conhecimentos de formação específica em conformidade com o campo de conhecimentos do referido eixo tecnológico. O que pode se traduzir em conteúdo de estreita articulação com elementos expressivos para a integração curricular.

Fundamentando-se nessa compreensão e de acordo com os referenciais que definem a organização da educação profissional, este curso estrutura-se de maneira modular, em que se articulam conhecimentos científicos e tecnológicos, formação para o trabalho e aspectos socioculturais, conforme matriz curricular a seguir:

Quadro 1. Matriz Curricular do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Bovinocultor de Leite.

ORDEM	DISCIPLINAS	MÓDULO I		MÓDULO II		MÓDULO III		CHT
		04 semanas		04 semanas		04 semanas		
		AS	CHM	AS	CHM	AS	CHM	
1	Introdução a bovinocultura leiteira	4	20					20
2	Fertilidade dos solos e nutrição de plantas forrageiras	4	20					20
3	Pastagens e plantas forrageiras	4	20					20
4	Nutrição e alimentação de bovinos leiteiros	4	20					20
5	Manejo produtivo de bovinos leiteiros			4	20			20
6	Higiene na ordenha e qualidade do leite			4	20			20
7	Tecnologia de leite e derivados			4	20			20
8	Manejo sanitário de bovinos leiteiros					4	20	20
9	Higiene, controle de qualidade na pequena indústria de leite e derivados					4	20	20
10	Associativismo e cooperativismo					4	20	20
TOTAL DE AULAS SEMANAIS		16		12		12		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			80		60		60	200

OBS: hora-aula de 60 minutos. AS = Aulas semanais. CHM = Carga Horária mensal. CHT = Carga Horária Total da Disciplina.

6.2. Ementas e bibliografias básicas e complementares

Os conteúdos das unidades curriculares, integrantes ao Curso de Formação Inicial e Continuada - FIC em Bovinocultor de Leite, do Campus Oeiras, foram organizados em sequência lógica e contínua de apresentação, em interações no contexto da formação profissional do educando. E, portanto, apresentados no ementário, assim como, suas respectivas bibliografias básicas e complementares, cargas horárias e aulas semanais.

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A BOVINOCULTURA LEITEIRA	
CARGA HORÁRIA: 20 h	AULAS SEMANAIS: 04
EMENTA	
<p>Importância econômica da bovinocultura leiteira. Conceitos gerais aplicados a bovinocultura leiteira. Aspectos gerais sobre a produção leiteira. Mercado de produtos lácteos. Raças bovinas leiteiras: raças europeias; raças zebuínas e mistas. Aspectos gerais sobre manejo do rebanho leiteiro. Políticas de incentivo à produção leiteira. Condições essenciais para o desenvolvimento da pecuária leiteira no Estado do Piauí.</p>	
REFERÊNCIAS	
<p>Bibliografia básica</p> <p>AGUIAR, A.P.A. & REZENDE, J.R. Pecuária de leite. Aprenda Fácil, 2010. 129p.</p> <p>DOMINGUES, A.N.; ABREU, J.G.; REIS, R.H.P. Alimentação de baixo custo para bovinos no período da seca. LK Editora, 2012. 92p.</p> <p>EMBRAPA-EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Manual de bovinocultura de leite. Editoras Embrapa/Senar, 2010.</p> <p>GONÇALVES, E. Guia prático de produção intensiva de leite a pasto: gestão e qualidade. Rio de Janeiro: Sebrae; Senar; FAERJ, 2007.</p> <p>SILVA, J. C. P. M. et al. Manejo de vacas leiteiras em confinamento. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 2011.</p> <p>Bibliografia complementar</p> <p>DEGASPERI, S.; PIEKARSKI, P. R. B. Bovinocultura leiteira - planejamento manejo e instalações. ED.CHAIN.1988.- 417p.</p> <p>GONÇALVES NETO, J. Manual do Produtor de Leite. Aprenda Fácil, 2013. 860p.</p> <p>GONÇALVES, E. Guia prático de produção intensiva de leite a pasto: dieta econômica. Rio de Janeiro: Sebrae; Senar; FAERJ, 2007.</p> <p>LEDIC, I. L. Manual de Bovinotecnia Leiteira – Alimentos, produção e fornecimento. FUNEP, 2002, 147p.</p> <p>LOPES, M. A., VIEIRA, P.F. Criação de Bezerros Leiteiros. FUNEP, 69p.</p> <p>LUCCI, C. S. Nutrição e Manejo de Bovinos Leiteiros. Editora Manole Ltda, São Paulo, 1997, 169p.</p> <p>OLIVEIRA, M. D. S. de; SOUSA, C. C. Bovinocultura leiteira: Fisiologia, Nutrição e Alimentação de vacas leiteiras. Funep, 2009. 246p.</p> <p>PEIXOTO, A. M.; MOURA, J. C; FARIA, V. P. de. Nutrição de Bovinos: Conceitos básicos e aplicados. Piracicaba: FEALQ, 1995. 563p.</p> <p>PESSOA, R. A. S. Nutrição Animal: conceitos elementares. São Paulo: Editora Érica, 2014.</p>	

ROSTON, A.J. et al. Bovinocultura leiteira. Campinas, CATI, 1988, 92p.

VALADARES FILHO, S. D. C. Tabelas brasileiras de composição de alimentos para ruminantes. Viçosa: Editora UFV, 2015.

VERNEQUE, R. S.; TEIXEIRA, N. M.; MARTINEZ, M. L.; TEODORO, R. L. Melhoramento genético de gado de leite. Viçosa: CPT, 2002. 148p.

ZERVOUDAKIS, J. T. Manejo nutricional de bovinos leiteiros. Brasília: LK editora, 2006.

DISCIPLINA: FERTILIDADE DOS SOLOS E NUTRIÇÃO DE PLANTAS FORRAGEIRAS	
CARGA HORÁRIA: 20 h	AULAS SEMANAIS: 04
EMENTA	
<p>Introdução à fertilidade do solo e nutrição de plantas. Composição do solo. Elementos essenciais às plantas. Matéria orgânica do solo. Avaliação da fertilidade do solo. Amostragem de solo. Acidez do solo e calagem. Recomendação de Calagem e adubação para pastagens. Fertilizantes e fertilização do solo. Manejo da fertilidade de solos.</p>	
REFERÊNCIAS	
<p>Bibliografia básica</p> <p>LEPSCH, I. F. Formação e Conservação dos Solos. São Paulo: Oficina de textos, 2002. 178 p.</p> <p>MALAVOLTA, E; PIMENTEL GOMES, E.; ALCARDE, J. C. Adubos e Adubações. São Paulo: Nobel, 2002.</p> <p>RAIJ, B. Fertilidade do Solo e Adubação. Piracicaba: POTAFOS, 1991. 343p.</p> <p>Bibliografia complementar</p> <p>FAQUIN, V.; Nutrição Mineral de Plantas, Lavras: UFLA / FAEPE, 2005. 221p.</p> <p>KER, J. C.; CURI, N.; SCHAEFER, C. E. G. R.; TORRADO, P. V. Pedologia: Fundamentos. 1. ed. Viçosa: SBCS, 2012. 343 p.</p> <p>LOPES, A. S. Manual Internacional de Fertilidade do Solo. 2.ed., revisada e ampliada, Piracicaba: POTAFOS, 1998. 177p.</p> <p>MALAVOLTA, E. ABC da Adubação. 5.ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 1989. 292p.</p> <p>NOVAIS, R. F.; ALVAREZ, V. H.; De BARROS, N. F.; FONTES, R. L.; CANTARUTTI, R. B.;</p> <p>NEVES, J. C. L. Fertilidade do Solo. Viçosa: SBCS, 2007. 1017p.</p> <p>VIEIRA, L. S. Manual da Ciência do Solo. São Paulo: Agronômica Ceres, 1975, 464p.</p>	

DISCIPLINA: PASTAGENS E PLANTAS FORRAGEIRAS	
CARGA HORÁRIA: 20 h	AULAS SEMANAIS: 04
EMENTA	

Principais espécies forrageiras. Sistemas de pastejo e qualidade das pastagens. Consórcio leguminosa e gramínea. Formação, manejo e recuperação de pastagens. Capineiras e leguminárias. Alimentos conservados. Uso de fogo em pastagens e suas consequências.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

ANDRIGUETTO, J.M.; PERLY, L.; MINARDI, I.; GEMAE, A.; FLEMMING, J.S.; SOUZA, G.A.; BONA FILHO, A. 1994. Nutrição Animal. V.1: As Bases e os Fundamentos da Nutrição Animal: Os Alimentos. 4 ed. Editora Nobel, São Paulo. 396p.

FONSECA, D. M. & MARTUSCELLO, J. A. Plantas Forrageiras. 1ª Ed. Viçosa: UFV, 2010, 537p.

BERCHIELLI, T.T.; PIRES, A.V.; OLIVEIRA, S.G. Nutrição de Ruminantes. 2ª ed. Jaboticabal: Editora Funep. 2011.

Bibliografia complementar

BERTECHINI, A. G. Nutrição de monogástricos. Lavras: Editora UFLA, 2013.

FONSECA, D. M.; MARTUSCELLO, J. A. Plantas forrageiras. Viçosa: UFV, 2011. 537p.

GARCIA, R. G. Manejo nutricional de ovinos de corte. Brasília: LK editora, 2000.

LANA, R. D. P. Nutrição e alimentação animal (mitos e realidades). Viçosa: Editora UFV, 2005.

LANA, R. D. P. Sistema Viçosa de formulação de rações. 4ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2007

MEDEIROS, S. R. D.; GOMES, R. D. C.; BUNGENSTAB, D. J. Nutrição de bovinos de corte: fundamentos e aplicações. Brasília: Embrapa, 2015.

PESSOA, R. A. S. Nutrição Animal: conceitos elementares. São Paulo: Editora Érica, 2014.

PIRES, W. Manual de pastagem: formação, manejo e recuperação. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 2006. 302p.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS LEITEIROS

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Importância da nutrição para a produção do gado leiteiro. Sistema digestivo dos bovinos. Alimentação de vacas leiteiras: arraçoamento, agrupamento, manejo e conforto nas áreas de alimentação. Alimentos para bovinos leiteiros: tipos, características, composição, classificação, suplementos minerais, aditivos, tabela de composição dos alimentos. Exigências nutricionais de bovinos leiteiros. Princípios básicos de balanceamento de rações para bovinos leiteiros. Plano forrageiro para o rebanho leiteiro.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

LUCCI, C.S. Nutrição e manejo de bovinos leiteiros. São Paulo: Manole, 1987. 250p.
 MONTARDO, O.V. Alimentos e alimentação do rebanho leiteiro. São Paulo: Guaíba Agropecuária, 1998, 209p.
 SILVA, J.F.C.; LEÃO, M.J. Fundamentos de nutrição dos ruminantes. Piracicaba: Livroceres, 1979. 380p.

Bibliografia complementar

TEIXEIRA, J. C. Fisiologia digestiva dos animais ruminantes. Lavras: UFLA-FAEPE, 1988. 270P.
 COELHO DA SILVA, J.F.; LEÃO, M. I. Fundamentos de nutrição de ruminantes. Piracicaba: Livroceres, 1979. 380p.
 LOPES, H. O. S. Suplementação de baixo custo para bovinos. Concórdia: EMBRAPA, 1998. 107p.
 LUCCI, C. S. Bovinos leiteiros jovens: nutrição, manejo e doenças. São Paulo: Manole, 1989. 371p.
 PEIXOTO, A. M.; MOURA, J.C.; FARIA, V.P. curso de alimentação de bovinos. Piracicaba: FEALQ, 1992. 513p.
 PEIXOTO, A. M.; MOURA, J.C.; FARIA, V.P. Volumosos para bovinos. 2ª ed. Piracicaba: FEALQ, 1995. 231p.

DISCIPLINA: MANEJO PRODUTIVO DE BOVINOS LEITEIROS

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Aspectos gerais sobre a seleção de vacas leiteiras. Planejamento da produção racional de leite. Manejo de vacas leiteiras no pré-parto e no pós-parto. Manejo de bezerros(as) do nascimento ao desaleitamento/desmama. Manejo de novilhas leiteiras até o primeiro parto. Manejo de vacas leiteiras durante o período seco. Manejo de vacas em lactação. Equipamentos, ambiência e principais instalações para bovinos leiteiros. Manejo reprodutivo e noções de melhoramento genético (seleção e cruzamento). Sistema de produção de leite com animais em pastagens, semi-confinados e confinados.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

LEDIC, I. L. Manual de bovinotecnia leiteira: alimentos: produção e fornecimento. São Paulo: Varela, 2002. 160 p.
 PEREIRA, E.S.; PIMENTEL, P.G.; QUEIROZ, A.C.; MIZUBUTI, I.Y. Novilhas Leiteiras. Fortaleza: Graphiti gráfica e editora Ltda. 2010. 632p.
 SILVA, J.C.P.M.; VELOSO, C.M. Manejo e administração em bovinocultura leiteira. Viçosa, MG:

Edição dos Autores, 2009. 482 p.

Bibliografia complementar

ALMEIDA JÚNIOR, G. A. de.; STRADIOTTI JÚNIOR, D.; SILVA, E. C. G. da.; ANDRADE, M. A. A. N.; ALMEIDA, M. I. V. de.; CÓSER, A.C. Avanços tecnológicos na bovinocultura de leite. Alegre: CAUFES, 2012, 234p.

BERCHIELLI, T. T.; PIRES, A. V.; OLIVEIRA, S. G. Nutrição de Ruminantes. Jaboticabal: Funep, 2011. 583p.

BLAUW, H.; HERTOOG, G. de; KOESLAG, J. Criação de gado leiteiro. Fundação Agromisa e CTA, Wageningen, 2008, 94p.

BRITO, A. S.; NOBRE, F. V.; FONSECA, J. R. R. Bovinocultura leiteira. SEBRAE/RN, 2009, 320p.

PARANHOS da C.; RODRIGUES, M. J. Boas práticas de manejo, bezerros leiteiros. Jaboticabal: Funep, 2014, 51p.

DISCIPLINA: HIGIENE NA ORDENHA E QUALIDADE DO LEITE

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Importância da higiene durante a ordenha. Qualidade da água. Produção leiteira de qualidade. Contaminação do leite. Tipos de ordenha. Instalações, equipamentos e utensílios de ordenha. Etapas para uma ordenha eficiente: Higiene do ordenhador, higienização do úbere e tetos, diagnóstico e controle da mastite, a ordenha, antissepsia dos tetos após a ordenha, limpeza e higienização de instalações, de equipamentos e de utensílios de ordenha. Limpeza do tanque resfriador. Armazenamento e transporte do leite cru.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

DOMINGUES, P. F., LANGONI, H. Manejo sanitário animal. Rio de Janeiro: Editora de Publicações Biomédicas, 2001. 210 p.

FONSECA, L. F. L.; SANTOS, M. V. Qualidade do leite e controle da mastite. São Paulo: Lemos Editorial, 2000. 175 p.

PRATA, L. F. Fundamentos de ciência do leite. Jaboticabal: Funep, Unesp, 2001. 287 p.

Bibliografia complementar

CÔRTEZ, J. A. Epidemiologia conceitos e princípios fundamentais. São Paulo: Varela, 1993. 227 p.

LIMA JÚNIOR, A. C. S. Logística da qualidade do leite. In: MESQUITA, A. J.; DURR, J. W.;

COELHO, K. O. Perspectivas e avanços da qualidade do leite no Brasil. Goiânia: Talento, 2006. p. 327-342.

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Estado do Paraná. Manejo de ordenha. In: HORST, J. A.; VALLOTO, A. A.; RIBAS NETO, P. G. Trabalhador na bovinocultura de leite: manejo de ordenha. Curitiba: Senar, 2004. 36 p.

SOUSA, M. R. P.; MARTINS, J. F. P.; SIMÕES, R. P. S.; FIGUEIREDO, V. S. Diagnóstico da tecnologia e planejamento de procedimentos padronizados de limpeza e sanificação de equipamentos de ordenha mecânica tipo canalizada. Higiene Alimentar, v. 19, n. 130, 2005.

ZAFALON, L. F. Manejo de ordenha: práticas necessárias para a obtenção de um leite com qualidade. Nova Odessa: Instituto de Zootecnia, 2006. 39 p.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Características gerais, composição e valor nutritivo do leite. Microbiologia do leite e derivados. Tipos de leites para consumo. Tratamento térmico do leite. Processos tecnológicos de obtenção de produtos lácteos fermentados e não fermentados.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

BRANDÃO, S. C. C. Nova legislação de produtos lácteos. São Paulo: Indústria de Laticínios, 2002. 327 p.

TRONCO, V. M. Manual de inspeção da qualidade do leite. UFSM. 5ª Ed, 2013. 208p.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa, MG: Editora UFV, 2007. 81p.

Bibliografia complementar

FELLOWS, P. J., Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Ed. Artemed, São Paulo, SP, 2003.

FOSCHIERA, J. L. Indústria de laticínios. Suliani Editografia, 2004

VAN DENDER, A. G. F. Requeijão Cremoso e outros queijos fundidos: Tecnologia de fabricação, controle de processo e aspectos de mercado. Fonte Comunicações e Editora Ltda. 2006.

DISCIPLINA: MANEJO SANITÁRIO DE BOVINOS LEITEIROS

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Medidas gerais de higiene e profilaxia de bovinos leiteiros, instalações, equipamentos e

utensílios. Programas profiláticos e calendários de vacinação. Vias de Aplicação de Medicamentos. Ectoparasitas e endoparasitas. Medidas gerais de profilaxia das principais doenças bovinas: Paratifo, Carbúnculo sintomático, Botulismo, Brucelose, Tuberculose, Clostridioses, Mamites, Febre aftosa, Diarreias de origem infecciosa, Doenças respiratórias de origem infecciosa e parasitária, Hemoparasitoses e controle de carrapatos, Gastroenterite verminótica.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

DIAS, A. S.; PEREIRA, C. D.; COSTA, I. H.; SANTOS, J.; CONCEIÇÃO, M. A.; SOARES, M. R. Higiene e sanidade animal. 2012, 309p.

DOMINGUES, P. F.; LANGONI, H. Manejo Sanitário Animal. 1ªed. Rio de Janeiro: EPUB. 2001. 210p.

Bibliografia complementar

MORAES, J. H. C. Manejo Sanitário do Gado Leiteiro e aplicação de medicamentos e vacinas. Rio de Janeiro: EMATER. 28p.

OLIVEIRA, M. C. S. Manejo sanitário em sistemas intensivos de produção de leite. São Carlos: Embrapa Pecuária Sudeste, Circular Técnica 18, 1999, 22p.

RIET-COREA, F.; SCHIEL, A. L.; MENDEZ, M. D. C. Doenças de ruminantes e equinos. 2º. Vol 1 e 2. São Paulo: Varela, 2001.651p.

SEQUEIRA, T. C. G. O.; AMARANTE, A. F. T. Parasitologia animal: animais de produção. Rio de Janeiro: EPUB, 2002. 149 p.

DISCIPLINA: HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE NA PEQUENA INDÚSTRIA DE LEITE E DERIVADOS

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na indústria. Qualidade da água na indústria de alimentos. Métodos de remoção de sujidades. Etapas do processo de limpeza e sanitização. Produtos empregados. Controle eficiente de insetos, roedores, aves e microrganismos. Aspectos de higiene pessoal e ambiental. Boas práticas de fabricação (BPF). Legislação aplicada a indústria alimentícia.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. [S.l: s.n.], 2015.

RIEDEL, G. Alimentos Naturais. Controle sanitário dos alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1996, p. 149-182.

SILVA Jr, E. A. Manual de controle higiênico-Sanitário em alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2000.

Bibliografia complementar

FIGUEIREDO, R. M. SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: Programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 2003.

GERMANO, M. I. S. Treinamento de Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde, São Paulo: Livraria Varela, 2003. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2005.

HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.

SENA, E. N.; MÉLO, E. A.; LIMA, V. L. A. G. - Higiene alimentar: uma proposta de qualidade. Recife; Universidade Federal Rural de Pernambuco. Imprensa Universitária; 1999.

DISCIPLINA: ASSOCIATIVISMO E COOPERATIVISMO

CARGA HORÁRIA: 20 h

AULAS SEMANAIS: 04

EMENTA

Introdução geral. Agronegócio brasileiro. Ambiente Social e Organizacional. Estruturação de empreendimentos coletivos. Cooperativismo. Classificação e organização das cooperativas. Associativismo. Importância e formas de associativismo. Fundação e funcionamento de cooperativas. Experiências bem-sucedidas de Cooperativas e Associações.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

ABRANTES, J. Associativismo e Cooperativismo: Como a união de pequenos empreendedores pode gerar emprego e renda no Brasil. Rio de Janeiro: Interciência, 2004.

CARMO, R. B. A. A governança cooperativa e a dinâmica do cooperativismo de crédito rural no contexto da nova economia institucional. Feira de Santana, 2004.

FRANÇA, Ceci Parreira de Araújo. Associativismo. 2 ed. Brasília; SENAR, 2009. (Coleção SENAR, (101).

Bibliografia complementar

FRANÇA, C. P. de A. Administração de empreendimentos comunitários. 2 ed. Brasília; SENAR, 2009. (Coleção SENAR, (102).

POLÔNIO, W. A. Manual das Sociedades Cooperativas. S. Paulo: Ed. Atlas, 1998.

6.3. Avaliação da aprendizagem

A avaliação deve ser direcionada ao processo contínuo e cumulativo, orientada pelos objetivos, valores, atitudes, competências, habilidades e procedimentos estabelecidos no plano didático, de forma integrada ao processo e a aprendizagem. Em que devem ser observados os princípios norteadores do procedimento de produção do conhecimento, abrangendo todos os momentos e recursos utilizados pelo docente, com respaldo no processo de ensino-aprendizagem, envolvendo desde a percepção de impedimentos, conquistas e possibilidades dos educandos.

Nessa perspectiva, a avaliação deve ser centrada tanto no processo como no produto e, por tanto, funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, considerando os aspectos qualitativos e quantitativos. E, com isso, indicar aos envolvidos no processo educacional, os avanços, as dificuldades e as reflexões sobre a eficiência do processo educativo, o que possibilita a realização de ajustes cabíveis ao alcance dos resultados satisfatórios.

Assim, a avaliação não deve ser realizada simplesmente para fins de classificação e/ou apenas para atribuição de nota aos estudantes. Ela, por si só, adquire significado no âmbito do processo de ensino-aprendizagem, se conduzida a ação do planejamento das atividades de ensino. Para tanto, é fundamental, também, a participação dos próprios estudantes na avaliação contínua das suas respectivas aprendizagens.

Portanto, a avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo, deve seguir o princípio da avaliação formativa, na qual os instrumentos escolhidos devem atender às exigências do mundo globalizado, uma vez que, os recursos tecnológicos são cada vez mais avançados, flexíveis e dinâmicos e, por isso, o professor, durante o processo educativo deverá atentar aos critérios suficientes e organizados que permitam a análise dos diferentes aspectos da aprendizagem do aluno no seu desenvolvimento intelectual, afetivo, social e do planejamento da proposta pedagógica.

Durante o processo educativo cabe ao professor observar com atenção à participação efetiva do aluno privilegiando a assiduidade, pontualidade e seu envolvimento em atividades acadêmicas e discussões afins. Assim, na utilização dos critérios e instrumentos avaliativos, fundamentais a execução deste plano, aqueles utilizados pelos docentes devem, principalmente:

- . Proceder observações sistemáticas do acompanhamento da aprendizagem do aluno;
- . Analisar as produções dos alunos, além das atividades específicas para avaliação;
- . Garantir que as situações de aprendizagem sejam contextualizadas e tenham real significado para o mundo profissional de cada educando;
- . Ressaltar a auto avaliação, como forma de incentivar a autonomia intelectual do educando, e como meio de comparar diferentes pontos de vista, tanto do discente quanto do docente.

6.4. Registros

O registro das avaliações dar-se-á mediante a realização de diagnósticos fundamentados preliminarmente no decurso do processo formativo e concludentemente ao término, atribuindo-lhes notas e atendendo às normas vigentes, à luz da Organização Didática, Resolução n. 07/2018-CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

Por ser contínua e estar presente em todas as etapas do desenvolvimento do processo educacional, a avaliação da aprendizagem é também um processo. E como tal, terá sua efetiva significância tão somente à medida em que seus resultados forem utilizados como recursos metodológicos visando, entre outros aspectos, a sua instrumentalização como parte essencial para o processo decisório contínuo e combinado a uma junção de conhecimentos, habilidades e experiências. Reconhecendo e valorizando, sobremaneira, a ação planejada e preparada para novas situações combinadas ao processo de ensino-aprendizagem.

6.5. Indicadores metodológicos

A metodologia corresponde ao conjunto de procedimentos aplicados que versam sobre o atendimento dos objetivos recomendados. E que contemple de modo articulado os saberes práticos e acadêmicos em uma relação de complementaridade, respeitando-se a autonomia docente na transposição didática dos conhecimentos curriculares, para que o processo de apropriação do conhecimento por parte dos estudantes permita o aprimoramento teórico-prático.

As metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos, em que, o docente deve considerar as características individuais de cada estudante,

auxiliando-os em suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, contemplando entre outros procedimentos:

Aulas expositivas e dialogadas: a serem realizadas no âmbito da sala de aula, com uso de recursos audiovisuais, apostilas e materiais de apoio, permitindo, assim, a construção do conhecimento, a partir da valorização dos saberes profissionais, cujos, aportes teóricos aqui inseridos vislumbrem a realidade contemporânea.

Práticas: a serem realizadas em Laboratórios, campo agrícola do IFPI, Campus Oeiras, local em que os estudantes poderão estabelecer relações entre os conhecimentos adquiridos e as práticas propriamente. As práticas profissionais integram o currículo do curso, logo, contribuem para que a relação teoria prática e sua dimensão dialógica permaneça no processo formativo.

Eventos: a serem ofertados na própria instituição de ensino e/ou em espaços apropriados, conforme demanda. Oportunidade em que serão abordados e debatidos temas e aspectos adequados a qualificação profissional do estudante.

Visitas Técnicas: dar-se-á de acordo com a necessidade do curso e sempre com a presença de um docente responsável pela atividade. Na oportunidade, os estudantes poderão confrontar as teorias abordadas em sala com a realidade das organizações e, por isso, representam momentos estratégicos do curso em que se constrói conhecimentos e experiências por meio do contato com a realidade cotidiana. Trata-se, por tanto, de um momento ímpar, em que, o estudante terá a oportunidade de conhecer *in loco* aquilo que se aprende em ambiente acadêmico.

Neste contexto, cabe mencionar que o Curso FIC em Bovinocultor de leite deverá dispor de condições apropriadas para que os estudantes desenvolvam competências profissionais, por valorizar os saberes, por ser instrumento de certificação e por ter caráter educacional, que busca agregar valores ao processo de aprendizagem e outras atividades que requeiram o envolvimento ativo dos estudantes, estimulando-os à criatividade e a tomada de decisões.

6.6. Principais instrumentos de avaliação

A avaliação da aprendizagem, enquanto processo contínuo e cumulativo, ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir funções diagnósticas, formativas, somativas e processuais com ênfase nos aspectos qualitativos integrados ao processo de ensino-aprendizagem. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação de avanços e/ou

dificuldades e ainda possibilitar a reflexão sobre a eficiência do processo educativo e, com isso, permitir ajustes adequados aos caminhos para os avanços, interação social, desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes.

Durante o processo educativo, a avaliação do desempenho escolar dar-se-á de modo contínuo, cumulativo, sistemático e por meio de verificação da aprendizagem. Envolvendo, análise do conhecimento e das técnicas específicas adquiridas pelo aluno e também dos aspectos formativos, por meio da observação de suas atitudes considerando, dentre outros aspectos, a participação nas atividades acadêmicas, presença às aulas de cada componente curricular e responsabilidades assumidas ao cumprimento dos deveres.

Assim, a avaliação da aprendizagem será fundamentada segundo os objetivos características do curso, conforme os objetivos gerais de formação inicial e continuada e de acordo com os objetivos propostos de cada componente curricular. De conformidade com os critérios de verificação tratados na Organização Didática do IFPI.

Neste contexto, tem-se que na definição dos critérios e na preparação dos instrumentos de avaliação, a equipe docente deve ter o cuidado de contemplar os currículos e pontuar os aspectos considerados acima como importantes, a serem observados e registrados para a comprovação da aprendizagem do aluno tais como:

- . O domínio das bases do conhecimento como: conteúdos, conceitos, princípios científicos, dados específicos, regras, ou seja, os aspectos cognitivos, representados pelo saber conhecer;
- . A formação dos valores sociais, éticos, morais e políticos, ou os aspectos sociais, traduzidos ao saber ser;
- . As atitudes, interações e comportamentos, isto é, os aspectos sócios-afetivos, caracterizados pelo saber conviver;
- . A mobilização dos saberes no domínio de habilidades específicas, ou seja, os aspectos psicomotores, estampados ao saber fazer.

É conveniente também que o docente esteja atento a outros meios para operacionalização da avaliação, tais como: capacidade de mobilizar, articular, colocar em ação valores, conhecimentos e competências necessárias para o desempenho eficiente de atividades requeridas pela natureza do curso, sendo levados em consideração para critérios de avaliação os seguintes instrumentos: aulas práticas, trabalhos individuais e grupais, seminários, apresentação de trabalhos, testes escritos

e/ou orais, demonstraco de técnicas laboratoriais, portfólios, resenhas, auto avaliao, entre outros.

7. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIAS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para o correto direcionamento das atividades acadêmicas, fundamentais às orientaes cabíveis ao desenvolvimento curricular para a qualificao profissional e para atingir um padrão de qualidade satisfatória. O, IFPI, Campus Oeiras, conta com instalaes físicas,  disposio, adequadas  execuo do curso Bovinocultor de leite contando com as seguintes:

- **Biblioteca:** conta com um sistema completamente informatizado, possibilitando fácil acesso, via terminal, ao acervo bibliotecário dividido por áreas de conhecimento, o que, permite a busca por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos que contempla todas as áreas de abrangência do curso. Conta, também, com serviços de empréstimos, renovaes e reservas de obras, consultas informatizadas, orientao adequadas  normalizao de trabalhos acadêmicos, bibliografias e visitas orientadas. Atualmente a biblioteca do campus Oeiras conta com um acervo de cerca de 379 títulos e mais de 1700 exemplares, está equipada com aparelho de ar-condicionado, bebedouro, mesas para estudo em grupo com capacidade para 32 alunos, cabines para estudos individuais e guichês equipados com computador com acesso  internet.
- **Salas de aulas:** O Campus Oeiras dispõe de 10 salas de aula climatizadas medindo aproximadamente 64 m² e com capacidade para abrigar 40 alunos cada uma. As salas são equipadas com 40 carteiras, disponibilidade para utilizao de computador, projetor multimídia interativo, sistemas de áudio, condicionador de ar e quadro acrílico.
- **Sala de Professores:** conta com uma mesa de reuniões, mesas individuais, condicionador de ar, computador com acesso  internet, armários próprios aos professores do Campus e geladeira.
- **Sala de Coordenaes de Cursos:** contendo mesa para reuniões, mesas escritórios individuais específicas ao abrigo das coordenaes respectivas, cadeiras em número compatível com o quantitativo docente, condicionador de ar, computadores individuais, armários individuais, impressoras e telefone fixo.

- **Sala de Reuniões:** Em quantitativo de duas salas climatizadas e com capacidade para abrigar 20 pessoas cada uma. Sendo, uma sala locada na Diretoria Geral e outra na Diretoria de Ensino do Campus.
- **Auditório:** é utilizado para realização de vários eventos organizados no campus, como palestras, apresentações artísticas, seminários, colóquios e outros. Contém 180 lugares em poltronas retrátil, estofadas e com encosto côncavo, sistema de som e áudio e projetor multimídia interativo.
- **Quadra Poliesportiva:** totalmente coberta, contém vestiários masculino e feminino, que visa atender a demanda de espaço para práticas esportivas e atividades físicas de docentes e discentes. Possui vedações em alvenaria de tijolo furado revestido, estrutura de fundações em concreto armado, arco metálico treliçado, cobertura em telha metálica curvada, piso em concreto polido na quadra e vestiários, sendo este último dotado de portas de madeira pintada e esquadrias do tipo basculante, em metal, o que possibilita regular a ventilação natural.
- **Setor de saúde:** tem o compromisso com a qualidade de vida dos nossos alunos, conta com uma estrutura moderna e equipamentos de alta precisão que ajudarão nos primeiros atendimentos ambulatoriais e atendimentos odontológicos efetuados mediante agendamento. O setor desenvolve campanhas de prevenção e informação sobre diferentes temáticas, atua, relevantemente, em campanhas de vacinação, avaliações biomédicas (importantes à caracterização do perfil dos alunos ingressantes nos diversos cursos ofertados pela instituição), opera, também, na conscientização de ações emocionais e psicológicas e, no tratamento de causas diversas e/ou problemas identificados. O que torna este setor comprometido com a qualidade de vida das comunidades acadêmica e local.
- **Setor Administrativo:** é responsável pela operacionalização dos serviços administrativos do Campus, entre os quais, destacam-se: auxiliar a direção do Campus no exercício das funções administrativas, especialmente no que concerne à realização e acompanhamento das atividades de finanças, contabilidade, patrimônio, infraestrutura, prestação de contas e gestão de pessoas, também, fazendo-se uso de suas atribuições, cabe ao setor administrativo prever e encaminhar provimentos de equipamentos, recursos materiais e serviços terceirizados necessários ao bom funcionamento de todas

as atividades acadêmico administrativas, realizar ações de gestão do patrimônio, transporte, serviços e, ainda, exercer o poder disciplinar nos limites de sua competência e na forma do Regimento Geral institucional. Assim, o Campus Oeiras conta com a salas da chefia de gabinete e Direção Geral, Direção de administração e planejamento, Sala da coordenação de compras e licitação e sala de patrimônio e almoxarifado.

- **Setor Pedagógico:** estando a serviço da comunidade do IFPI, Campus Oeiras, o setor é responsável pelo desenvolvimento de ações fundamentais ao planejamento e acompanhamento das práticas pedagógicas desenvolvidas no Campus, que, efetivamente, favoreçam o alcance de resultados satisfatórios nos domínios do processo ensino-aprendizagem, de acordo com os fundamentos e pressupostos legais no âmbito da legislação educacional brasileira vigente. Além de prestar assessoria didático-pedagógica aos docentes e atuar em cooperação com os demais setores da Instituição, o setor também auxiliar no acompanhamento acadêmico dos discentes e nas relações que permeiam o processo educativo, visando contribuir com a formação profissional e cidadã dos nossos estudantes. Para tanto, o setor conta com sala da Direção de Ensino e Coordenação Pedagógica, sala do Controle Acadêmico e sala da Coordenação de disciplina.
- **Laboratório de Biologia:** é um dos 08 laboratórios do IFPI, Campus Oeiras, que designa-se como espaço fundamental para o desenvolvimento das atividades de ensino e pesquisa e extensão, atendendo principalmente aos docentes e discentes dos Cursos Técnicos em Agropecuária, Agricultura e Administração. À vista disso, ao Laboratório estão incluídos reagentes necessários para o desenvolvimento de práticas experimentais, materiais, utensílios e equipamentos, como: computador, estabilizador, impressora, banho maria, bancos, data show, armários de aço, armários de madeira, banquetas, cadeiras, balança analítica, destilador portátil, autoclave de bancada, geladeira, microscópio óptico, lupa eletrônica, agitador magnético com aquecimento, fluxo laminar vertical, berçário de mudas, tripé universal delta, esqueleto do corpo humano (tamanho natural), conjunto mitose, conjunto meiose, conjunto de embriologia (gestação humana), molécula de DNA 3D, estufa para esterilização e secagem com termômetro 300°C, estojo cirúrgico (vegetal e animal), lâminas de histologia e citologia e vidrarias em geral.

- **Laboratório de Informática:** conta com uma infraestrutura de apoio aos estudantes e professores. Possui capacidade para 48 alunos, divididos em duas salas, e 48 computadores, redes wi-fi, servidores de banco de dados e recursos e uma ampla variedade de softwares instalados para o desenvolvimento de atividades acadêmicas do curso. Os ambientes foram pensados para serem uma verdadeira sala de aula e, assim, permitir que os professores realizem suas ações acadêmicas, criando meios para a inovação e ampliação do conhecimento dos estudantes.
- **Laboratório de Agropecuária/Agricultura:** O Laboratório dispõe de espaço físico e equipamentos adequados a diversos tipos de análises. É utilizado como espaço de aprendizagem para os alunos dos cursos de Agropecuária e Agricultura do Campus Oeiras. Os estudantes acompanham a realização de análises, conhecem os equipamentos e desenvolvem pesquisas e atividades complementares previamente definidas, conforme cronograma de ensino. No ambiente de preparo, são desenvolvidas práticas como assepsia, preparo de meio de cultura, isolamento de agentes patogênicos, dentre outras. Possui materiais permanentes como: micro-ondas, condutivímetro, medidor de pH, paquímetro digital de metal 150mm, refratômetro, peneira para análise granulométrica 4,0 mm, console/datalogger estação meteorológica, incubadora B.O.D, estufa digital com renovação máx. 30°C, moinho para solo, autoclave vertical CS, armário de madeira, trado tipo Uhland, trado tipo tubo com haste, sonda multiparâmetro para análise de qualidade de água, balança eletrônica, carta de cores de solo Munsell, câmara de contagem Neubauer melhorada, termohigrômetro digital. E, materiais de consumo: vidrarias e reagentes.
- **Unidade de Aulas Práticas e Pesquisas (UAPP):** Visa valorizar uma conduta mais ativa dos estudantes dos Cursos Técnicos inseridos ao Eixo Tecnológico de Recursos Naturais. Tem como proposta o desenvolvimento do ensino por meio de metodologias que impulsionem a participação efetiva dos estudantes na execução de atividades práticas, o que, facilita o aprendizado, na medida em que, se permite que o conhecimento teórico, muitas vezes abstrato, adquirido em sala de aula, possa ser melhor conduzido por meio das atividades práticas executadas em campo. Por meio dessas atividades, os alunos desenvolvem a liberdade de pensar, discutir e construir conhecimentos, de forma que as informações ali transmitidas representem pontos de partida para a construção do

conhecimento e, com isso, oferecer aos alunos a oportunidade de realmente vivenciar o que foi estudado. Para auxiliar os docentes e discentes no desenvolvimento de atividades práticas o local conta com alguns equipamentos tais quais: triturador orgânico, forrageira, pulverizador costal manual, balança eletrônica, enxada rotativa, materiais para atividades diversas (enxadas, pás, foices, ancinhos, carrinhos de mão, entre outros.), caminhonete e micro-ônibus para visitas técnicas. Também como suporte para as aulas práticas, o setor conta com um viveiro de mudas com dimensões de 9,0 m de comprimento e 9,0 m de largura onde são cultivadas plantas diversas.

- **Laboratório de Agroindústria:** Pensado para atender as necessidades de docentes e discentes, o espaço conta com uma boa infraestrutura, sendo utilizado como ambiente de aprendizado, à medida em que são desenvolvidas aulas teóricas. Também permite o desenvolvimento de atividades práticas orientadas e atividades de pesquisa e extensão. O Laboratório de Agroindústria possibilita o desenvolvimento de produtos e processos de matérias-primas regionais, buscando, dentre outros aspectos, a preservação das características nutricionais e sensoriais dos alimentos. Portanto, nossos alunos contam com um Laboratório especializado no desenvolvimento de atividades agroindustriais, que tem à disposição equipamentos como: balança eletrônica, armário e estante de aço, banquetas, cadeiras, fogão industrial, freezer horizontal, despoldadeira industrial de frutas, liquidificador industrial, seladora, máquina de embalar a vácuo, processadores de alimentos, termômetro alimentício, panelas e utensílios de cozinha em geral.
- **Outras instalações:** O Campus Oeiras conta, ainda, com: refeitório, lanchonete, reprografia, dormitórios masculino e feminino, vestiários masculino e feminino, poço tubular do tipo artesiano, Caixa d'água com capacidade para 30.000 litros, minhocário, campo olerícola, campo frutícola, sala de insumos e ferramentas, guarita, sala de assistentes de alunos, entre outras instalações.

8. CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

É composto por um grupo permanente de profissionais atuantes no processo de concepção, consolidação e no desenvolvimento contínuo de atribuições adequadas ao acompanhamento e condução do curso.

Além de zelar pelo cumprimento das diretrizes e bases da educação profissional e tecnológica, no que diz respeito, ao cumprimento dos objetivos da educação nacional, o corpo docente incumbe para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso, visando, dentre outros aspectos, a integração curricular como formas de incentivo ao desenvolvimento profissional e pessoal do educando, afinadas com as exigências do mercado de trabalho e com as políticas públicas que integram a área de conhecimento do curso.

Os Quadros 2 e 3, a seguir descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico- administrativo, necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso.

Quadro 2 - Corpo docente lotado no Instituto Federal do Piauí, Campus Oeiras, necessário ao funcionamento do curso.

Professor	Graduação	Titulação
Aaron de Sousa Alves	Engenharia Agrônômica	Doutor em Eng. Agrícola (Irrigação e Drenagem)
Eliel Ferreira do Nascimento	Engenharia Agrônômica	Doutor em Agronomia (Irrigação e Drenagem)
Etelvina Maria de Carvalho Goncalves Nunes	Medicina Veterinária	Doutora em Ciência Animal (Sanidade e Reprodução)
Gabriela de Oliveira Belo	Engenharia Agrônômica	Mestre em Produção Vegetal (Fitotecnia)
Jayara Dayany da Costa Silva	Engenharia Agrônômica	Doutor em Agronomia (Manejo de espécies vegetais)
José Francisco de Carvalho	Engenharia Agrônômica	Doutor em Eng. Agrícola (Irrigação e Drenagem)
Laerte Bezerra de Amorim	Engenharia Agrônômica	Doutor em Tecnologias Energéticas e Nucleares (Agricultura e Meio Ambiente)
Marcondes Araujo da Silva	Engenharia Agrônômica	Doutor em Agronomia (Fitopatologia)
Weder Jansen Barbosa Rocha	Zootecnia	Doutor em Zootecnia (Produção de Ruminantes)

Quadro 3 - Corpo Técnico-Administrativo lotado no Instituto Federal do Piauí (IFPI), Campus Oeiras, necessário ao funcionamento do curso.

SERVIDOR(A)	CARGO/FUNÇÃO	FORMAÇÃO/TITULAÇÃO
Adalvan Ferreira de Sousa	Técnico em Laboratório - Informática	Análise e Desenvolvimento de Sistemas
Arimatea Silvestre da Rocha	Assistente de aluno	Licenciatura em Matemática Mestre em Matemática
Déborah Lima de Carvalho	Técnico Administrativo em Educação - Psicóloga	Bacharel em Psicologia
Denizete Lima de Mesquita	Bibliotecária	Biblioteconomia Mestre em Educação
Elisabete da Silva Guedes	Assistente de aluno	Licenciatura em Pedagogia Licenciatura em Matemática Pós-Graduação em Gestão Pública Pós-Graduação em Matemática financeira

Francisco Marques de Sousa	Técnico em Segurança do Trabalho Coordenador da biblioteca	Enfermagem Educação Física Especialista em Gestão em Saúde
Humbérila da Costa e Silva Melo	Técnica de laboratório	Licenciatura em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Jacyara Caroline da Costa Osorio	Técnica em assuntos educacionais	Licenciatura em Pedagogia Mestre em Educação
João Mendes Frazão Sobrinho	Médico Veterinário	Doutor em Ciência Animal
José Francisco da Silva Filho	Pedagogo	Licenciatura em Pedagogia Especialista em Gestão Escolar
Lucas Vieira de Oliveira	Técnico em Tecnologia da Informação	Licenciatura em Computação Especialista em Informática na Educação
Marciel de Jesus Nunes Ribeiro	Técnico em Agropecuária	Técnico em Agropecuária Bacharel em Administração
Maria Isabel de Almondes Cartonilho	Nutricionista	Bacharel em Nutrição Especialista em Nutrição Clínica Funcional e Estética
Plinia de Carvalho Bezerra	Técnica em assuntos educacionais	Licenciatura em Pedagogia Mestre em Educação Profissional e Tecnológica
Railma Rodrigues dos Santos Rolim	Técnico em Enfermagem	Bacharel em Enfermagem Especialista em Enfermagem do Trabalho
Ronio Rodrigues Miranda Barros	Auxiliar em Administração Coordenador do Controle Acadêmico	Tecnologia em Gestão Pública Especialista em Direito Administrativo e Gestão Pública
Samylla de Moura Feitosa	Auxiliar de biblioteca	Bacharel em Ciências Contábeis Bacharel em Sistemas de Informação
William Seixas dos Santos	Técnico em Saúde Bucal	Graduando em Gestão Hospitalar
Zildânya da Silva Barros	Enfermeira	Bacharel em Enfermagem Especialista em Gestão em Saúde

9. CERTIFICADOS

Após tornar por completo, com êxito, todas as unidades curriculares da matriz curricular do curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Bovinocultor de leite, será conferido, ao término do curso, ao estudante aprovado, o Certificado de Bovinocultor de leite, do Eixo Tecnológico em Recursos Naturais, com carga horária de 200 horas.

REFERÊNCIAS

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A.; PAULUS, G. Agroecologia: matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável. Brasília, 2006.

FERNANDES, B. M.; CERIOLI, P. R.; CALDART, R. S. Primeira Conferência nacional por uma educação básica do campo – texto preparatório. In: ARROYO, M. G.; CALDART, R. S.; MOLINA, M. C. (Orgs.). Por uma educação do campo. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004. p.134 - 145.

GOES, P. B.; PILATTI, L. A. Formação profissional e competências: elementos para uma reflexão andragógica. Revista Eletrônica FAFIT/FACIC, v. 3, n. 2, p. 15-34, 2012.

KENSKI, V.M. Avaliação da aprendizagem. In: VEIGA, I.P.A (org.). Repensando a Didática. Campinas: Papirus, 3ª Ed. 2007. P. 131 a 143.

RIBEIRO, M. Pedagogia da alternância na educação rural/do campo: projetos em disputa. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 34, n. 1, p. 27-45, apr. 2008.

VEIGA, I. P. A. Inovações e Projeto Político-Pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória? Caderno Cedes, Campinas, v. 23, n. 61, p. 267-281, dezembro de 2003.

_____. Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2008.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia PRONATEC de Cursos FIC/Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 4ª Edição, 2016. 234p.

_____. Portaria nº 12/2016, de 03 de maio de 2016. Aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41251-portaria-012-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em 25 de fevereiro de 2021.

Documento Digitalizado Público

Projeto Pedagógico Bovinocultor de Leite

Assunto: Projeto Pedagógico Bovinocultor de Leite
Assinado por: Paula Thays
Tipo do Documento: Projeto
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paula Thays Freitas Silva, SECRETARIO EXECUTIVO**, em 26/07/2021 15:50:51.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/07/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 86840

Código de Autenticação: c952969ed2





Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Central

**Projeto Pedagógico de Curso em Formação
Inicial e Continuada - FIC em Assistente de
Contabilidade**

Missão

Promover uma educação de excelência, direcionada às demandas sociais.

Visão

Consolidar-se como centro de excelência em Educação Profissional, Científica e Tecnológica, mantendo-se entre as melhores instituições de ensino da região Nordeste.

Valores

Ética
Respeito
Solidariedade
Diálogo
Participação
Transparência
Igualdade
Responsabilidade

Dados da Instituição

Nome da Unidade:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Teresina Central
CNPJ:	10.806.496/0001-49
Denominação:	Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Assistente de Contabilidade
Titulação Conferida:	Assistente de Contabilidade
Modalidade do Curso:	Presencial
Forma de Oferta:	Formação Inicial e Continuada (FIC)
Eixo Tecnológico:	Gestão e Negócios
Duração do Curso:	Conforme edital
Carga Horária:	240 horas

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Paulo Henrique Gomes de Lima

Pró-Reitora de Ensino
Laura Maria Andrade de Sousa

Diretor Geral do Campus Teresina Central
Paulo de Tarso Vilarinho Castelo Branco

Diretor de Ensino
Robson Alves da Silva

Diretor de Extensão
José Mascena Dantas

Equipe de Elaboração - Projeto Assistente de Contabilidade
Bianca Ribeiro Lages Santos
Enéas Fonseca Pinho
Inara Erice de Souza Alves Raulino Lopes

Sumário

<u>1</u>	IDENTIFICAÇÃO	6
<u>2</u>	HISTÓRICO DO IFPI	6
2.1	APRESENTAÇÃO DO CURSO	9
<u>3</u>	JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO FIC	9
<u>4</u>	OBJETIVOS	10
4.1	OBJETIVO GERAL	10
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
<u>5</u>	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	10
<u>6</u>	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
6.1	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL, TEÓRICA E METODOLÓGICA	10
6.2	MATRIZ CURRICULAR	11
6.3	EMENTÁRIO	11
6.4	AÇÕES INCLUSIVAS	13
<u>7</u>	AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	14
7.1	RECUPERAÇÃO PARALELA	14
<u>8</u>	INFRAESTRUTURA	14
<u>9</u>	PESSOAL DOCENTE	155
<u>10</u>	CERTIFICAÇÃO	15
<u>11</u>	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	15

1 Identificação

Denominação	Assistente de Contabilidade
Modalidade do curso	Formação Inicial e continuada (FIC)
Eixo Tecnológico	Gestão e Negócios
Certificação	Formação Inicial e Continuada em Contabilidade
Número de vagas oferecidas	Conforme Edital de Seleção
Forma de ingresso	Edital de Seleção
Público-Alvo	Comunidade
Tempo de duração	Conforme edital
Turno e horário	Noturno
Carga horária total	240 horas
Requisitos de acesso	Conforme Edital de Seleção

2 Histórico do IFPI

Em 1909, após 101 dias da posse do Presidente Nilo Peçanha, decretou-se a criação de uma Rede Nacional de Escolas Profissionais, Decreto no 7.566, de 23 de setembro, fundando, entre outras, a Escola de Aprendizes Artífices do Piauí.

Em 1910, aconteceu a 1ª reunião de instalação da Escola de Aprendizes Artífices, tendo sido a Escola do Piauí uma das três primeiras a serem instaladas e suas atividades foram iniciadas num velho casarão situado em uma antiga praça denominada Aquidabã, hoje, Praça Pedro II.

Em março de 1910, deu-se início ao 1º ano letivo da Escola de Aprendizes e Artífices do Piauí. Foram ofertados os cursos de Alfabetização e de Desenho. Os cursos profissionalizantes oferecidos àquela época foram: Arte, Mecânica, Marcenaria e Sapataria.

No período de 1937 a 1942, a Escola de Aprendizes Artífices do Piauí, na vigência do Estado Novo, recebe uma nova denominação: Liceu Industrial do Piauí, devido à meta do governo federal de industrializar o país e de formar os operários para servir ao Parque Industrial Brasileiro. Naquele período, foi construída e inaugurada a sua sede própria, em terreno doado pela Prefeitura Municipal de Teresina, na Praça Monsenhor Lopes, hoje, Praça da Liberdade.

Em 1942, a Lei Orgânica do Ensino Industrial dividiu as escolas da Rede Federal em Industriais e Técnicas. A escola do Piauí passou a ser Escola Industrial de Teresina, continuando a formar profissionais na área da indústria, com ênfase em metal-

mecânica. Permaneceu com essa denominação até 1965. De 1965 a 1967, a Escola do Piauí passa por mais uma denominação, Escola Industrial Federal do Piauí, com autonomia para implantar cursos técnicos industriais. Os primeiros cursos técnicos de nível médio foram os cursos de Edificações e Agrimensura.

Em 1967, a Escola passa por mais uma mudança em sua denominação, recebendo o nome de Escola Técnica Federal do Piauí- ETFPI. Ofertava, além dos cursos da área industrial, os da área de serviços: Contabilidade, Administração, Secretariado e Estatística. Nesse período, também foi oportunizado o ingresso às mulheres (RODRIGUES, 2002). De 1970 a 1994, houve uma preocupação com a qualificação do corpo docente. Oportunizou-se aos docentes a participação em curso de especialização, fora do Estado, em Minas Gerais. Além disso, outros docentes conseguiram aprovação em Programas de Mestrado e Doutorado.

Em 1994, dois fatos marcaram a história da ETFPI: a implantação da primeira Unidade de Ensino Descentralizada (UNED), em Floriano-PI, autorizada pela Portaria MEC no 934, de 16/06/1994, DOU de 17/06/1994, e a autorização para a transformação da ETFPI em Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí- CEFET-PI, através da Lei n. 8.948/1994.

A Escola Técnica Federal do Piauí obteve parecer favorável para se transformar em CEFET em 1997. Entretanto, a portaria que autoriza a ETFPI a transformar-se em CEFET só foi expedida no mês de março de 1999. Essa transformação de Escola Técnica em Centro Federal ocorreu para atender às novas demandas sociais de formação de técnicos de nível superior, motivada pela expansão dos conhecimentos tecnológicos e pelas alterações/ inovações nos sistemas produtivos (RODRIGUES, 2002).

A Escola Técnica Federal do Piauí ancorou-se em suas experiências nos diversos serviços prestados à comunidade. Enfrentaram-se dificuldades e avançou-se no terreno do Ensino Profissional Tecnológico, pela oferta de um curso de Tecnologia em Informática, a partir de 1999. Foi nesse momento histórico que se realizou o primeiro vestibular do CEFET-PI, para o curso superior de Tecnologia em Informática. O primeiro vestibular para esse curso ocorreu em julho do ano referido, com uma oferta de 64 vagas, distribuídas igualmente entres os turnos tarde e noite. Atualmente, o curso da área de Informática foi aperfeiçoado e recebeu outra denominação: Análise e Desenvolvimento de Sistemas. Esse curso tem mantido um padrão de elevada qualidade, validada por uma procura intensa, nos vestibulares realizados na Instituição. Os índices dessa procura sugerem a plena aceitação e valorização do Curso, além do crescimento da credibilidade da Instituição.

No ano de 2001, o CEFET-PI, implantou outros cursos, totalizando dez: Gestão de Recursos Humanos; Alimentos; Radiologia; Geoprocessamento; Gestão Ambiental; Secretariado Executivo; Redes de Comunicação; Ciências Imobiliárias; Comércio Exterior e Análise e Desenvolvimento de Sistemas. A demanda tem aumentado a cada ano por não existir no Piauí outras instituições públicas que ofereçam cursos voltados para a área tecnológica. Outro ponto a ser destacado na oferta de Educação Superior no CEFET-PI é o da implantação de cursos de formação de professores, tendo por base o Decreto

no 3.462, de 17 de maio de 2000. O primeiro vestibular realizado nessa área ofertou 30 vagas em cada uma das Licenciaturas oferecidas.

Em 2004, o CEFET-PI teve o seu primeiro diretor-geral eleito pelo voto popular. O público votante foi constituído pelos docentes, discentes e servidores administrativos.

Em 2006 foi implantado o Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio e as modalidades concomitante e subsequente, e não mais foi ofertado só o Ensino Médio, porque essa modalidade de ensino se tornaria exclusivamente de responsabilidade dos Estados.

O ano de 2007 foi marcado pelas inaugurações das UNED's de Parnaíba, autorizada pela Portaria MEC no 1.977, de 18/2/2006, e de Picos, autorizada pela Portaria MEC no 1.976, de 18/12/2006. As duas unidades descentralizadas foram inauguradas pelo Ministro da Educação Fernando Haddad em solenidade com a comunidade e presenças de autoridades municipais e estaduais. Nas duas unidades estão sendo ofertados cursos técnicos e no ano de 2009 foram implantados os primeiros cursos superiores, especialmente os de Licenciatura, na área de Ciências da Natureza, devido à grande carência de profissionais da Educação Básica nas regiões em que estão funcionando. Outros marcos importantes em 2007 foram a implantação do Programa Nacional de Educação Profissional para Jovens e Adultos - PROEJA e a implantação dos cursos de pós-graduação Lato Sensu, na modalidade especialização, em diversas áreas.

Na fase II da expansão da Rede Federal, iniciada ainda em 2007, foi autorizada a construção de mais 6 (seis) UNED's no Piauí a serem implantadas nas cidades de Angical, Corrente, Paulistana, Piriipiri, São Raimundo Nonato e Uruçuí.

Diversos são os destaques em 2008 para o CEFET-PI, entre eles, os seus 99 anos de existência no Estado do Piauí, oferecendo cursos técnicos profissionalizantes e cursos superiores nas modalidades bacharelado, tecnológica e licenciatura; reformas e ampliação da Unidade Sede e UNED Floriano, Picos, Parnaíba e Teresina; repasse, pela Prefeitura Municipal de Teresina – PMT, do Centro Tecnológico de Teresina – CTT, que passou a se chamar Unidade de Ensino Descentralizada “Prof. Marcílio Rangel”- UNED Teresina; construção de outras UNED's em municípios piauienses: Angical, Piriipiri, Paulistana, São Raimundo Nonato, Corrente, Uruçuí; implantação da Educação a Distância – EAD; aprovação do Projeto de Lei no Congresso Nacional e no Senado, que transformou os CEFET's em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia - IFPI's, tendo ocorrido a sanção presidencial no dia 29 de dezembro de 2008.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, através dos seus Campi em funcionamento em 2009, oferece cursos nas diversas modalidades, baseados:

- I. compromisso com a justiça social, equidade, cidadania, ética, preservação do meio ambiente, transparência e gestão democrática;
- II. verticalização do ensino e sua integração com a pesquisa e a extensão;
- III. difusão do conhecimento científico e tecnológico e suporte aos arranjos produtivos locais, sociais e culturais;

- IV. inclusão de um público historicamente colocado à margem das políticas de formação para o trabalho, dentre este, as pessoas que residem em localidades geograficamente distantes dos grandes centros educativos do Estado;
- V. natureza pública e gratuita do ensino, sob a responsabilidade da União.

2.1 Apresentação do Curso

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em ASSISTENTE DE CONTABILIDADE, do Eixo Gestão e Negócios, na modalidade presencial, mas enquanto perdurar as orientações para o desenvolvimento de atividades remotas, em virtude da Pandemia da Covid-19, o curso será desenvolvido remotamente. A proposta está fundamentada nas bases legais da educação profissional e tecnológica do Brasil, explicitadas na LDB no 9.394/96 e atualizada pela Lei no 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

Este projeto pedagógico de curso visa disciplinar as ações, metodologias e objetivos do curso de Assistente de Contabilidade de forma a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Piauí.

O Curso de ASSISTENTE DE CONTABILIDADE será oferecido pelo Instituto Federal do Piauí (IFPI), e é destinado à comunidade de jovens e adultos que necessitem melhorara sua qualificação profissional de forma a melhorar as suas expectativas para ingressar no mercado de trabalho e despertar os alunos para uma mudança de perspectiva de vida do aluno, que compreenderá melhor as relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte.

Considerando a proposta de inclusão social e minimização das desigualdades sociais, o curso possibilitará a participação efetiva dos estudantes no processo de aquisição do conhecimento.

Finalmente, este projeto apresenta os procedimentos metodológicos e teóricos que estruturam o Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de ASSISTENTE DE CONTABILIDADE, em consonância com a Proposta Didático- Pedagógica do IFPI.

3 Justificativa da Oferta do Curso FIC

Faz parte da missão do IFPI a preocupação com a formação ética-cidadã e técnica, que permita o desenvolvimento sustentável e a inserção do indivíduo na vida social e produtiva. Desta forma, o IFPI passa a oferecer cursos de formação inicial e continuada - Cursos FIC nos mais diversos eixos da Educação Profissional por ele já ofertados regularmente.

Considerando que a evolução da Contabilidade, o aprimoramento das tecnologias e que as constantes mudanças na legislação causam mudanças nos procedimentos relacionados ao serviço contábil, observa-se uma demanda de

qualificação para atuação no mercado de trabalho e a necessidade de formação contínua de pessoas que atuam auxiliando contadores e técnicos em contabilidade.

O curso de ASSISTENTE DE CONTABILIDADE, do Eixo Gestão e Negócios, visa suprir a carência de profissionais habilitados de acordo com o contexto anteriormente observado.

4 Objetivos

4.1 Objetivo geral

Promover a qualificação para o exercício da função de Assistente de Contabilidade com conhecimento e habilidade para compreender técnicas empregadas em contabilidade e o produto das operações contábeis.

4.2 Objetivos específicos

- Apresentar conhecimentos para a organizar documentos e a classificar contabilmente de acordo com a legislação vigente;
- Capacitar o cursista a realizar atividades administrativas de organização, de registro e de controle do patrimônio;
- Desenvolver competências técnicas para a correta apuração de tributos;
- Propiciar uma formação técnica e qualificada, que integre trabalho, ciência e tecnologia;
- Promover uma formação que possibilite o cursista se adaptar às mudanças no contexto contábil e a sua inserção ou manutenção no mercado de trabalho;

5 Perfil profissional do egresso

Executa, codifica e classifica históricos e escriturações contábeis. Realiza conciliações contábeis, pagamentos, conferência de livros fiscais e declarações fiscais. Elabora balancetes, balanços e demonstrativos contábeis, folha de pagamento e rescisões. Controla planos de contas, calcula custos de ativos, encargos trabalhistas, sociais e previdenciários, tributos, taxas, encargos e impostos e apura resultados financeiros.

6 Organização curricular

6.1 Fundamentação legal, teórica e metodológica

O Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Assistente de Contabilidade baliza-se na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Ensinos Fundamental e Médio e Educação Profissional, além do Guia Pronatec de Cursos FIC (2016).

A organização curricular tem por característica:

- I. atendimento às demandas dos cidadãos do mundo do trabalho e da sociedade.
- II. conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do IFPI.
- III. estrutura curricular que evidencie os conhecimentos gerais da área profissional e específica de cada habilitação, organizados em unidades curriculares.
- IV. articulação entre formação técnica e formação geral.

A conclusão deste ciclo propicia ao estudante o certificado Assistente de Contabilidade e tem por objetivo dar-lhe uma formação generalista e prepará-lo para sua inserção no mundo do trabalho.

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Assistente de Contabilidade possui uma carga horária total de 240 horas.

Os conteúdos das unidades curriculares serão apresentados nas ementas juntamente com as bibliografias básica e complementar.

6.2 Matriz curricular

A matriz curricular do curso FIC de Auxiliar de Contabilidade, na modalidade presencial, com atividades remotas enquanto perdurar as orientações de distanciamento social em virtude da Pandemia de Covi-19, está organizada por disciplinas, com uma carga-horária total de 240 horas.

Quadro 1 - Disciplinas do Curso

Disciplina	Carga Horária (horas)
01 Contabilidade Básica	60h
02 Legislação Empresarial	30h
02 Legislação Trabalhista	30h
03 Rotinas de Departamento de Pessoal	60h
04 Rotinas e Procedimentos de Escrituração Fiscal	60h
TOTAL	240h

6.3 Ementário

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão. Suas ementas propõem ao educando a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos de uma área profissional.

Disciplina: 01 Contabilidade Básica	CH: 60 horas
Ementa: Princípios de Contabilidade; Estrutura Patrimonial; Contas; Escrituração; Registro das Operações Contábeis; Apuração do Resultado do Exercício; Demonstrações Contábeis (Balanço e DRE).	
Bibliografia Básica:	
<p>[1] EQUIPE DE PROFESSORES DA FEA/USP. Contabilidade Introdutória. 11ª edição. São Paulo: Atlas, 2010</p> <p>[2] RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade Básica Fácil. 27ª edição. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>[3] FIPECAFI. Manual de Contabilidade Societária. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>[4] BACHTOLD, Ciro. Contabilidade Básica. Curitiba: IFPR, 2011. Disponível em: https://www.baixelivros.com.br/ciencias-exatas/administracao/contabilidade-basica, acesso em 22/03/2021.</p>	
Disciplina: 02 Legislação Empresarial	CH: 30 horas
Ementa: Legislação empresarial: tipos societários; registro de empresas; falência.	
Bibliografia Básica:	
<p>[1] COELHO, F.U. Manual de Direito Comercial: direito de empresa. São Paulo: Saraiva, 2014.</p> <p>[2] HARADA, K. Direito Financeiro e Tributário. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>[3] MARTINS, S. P. Curso de Direito Comercial. Rio de Janeiro: Forence, 2014.</p> <p>[4] REQUIÃO, R. Curso de Direito Comercial. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>[5] SABBAG, Eduardo de Moraes. Manual de Direito Tributário. São Paulo: Saraiva, 2017.</p>	
Disciplina: 03 Legislação Trabalhista	CH: 30 horas
Ementa: Legislação trabalhista: relação de trabalho; direitos e deveres trabalhistas; contrato de trabalho.	
Bibliografia Básica:	
<p>[1] ALMEIDA, A. L. P. Direito Do Trabalho: material, processual e legislação especial. 15. ed. São Paulo: Rideel, 2014.</p> <p>[2] BARROS, A. M. de. Curso de Direito do Trabalho. 6ª ed. São Paulo: LTr, 2010.</p> <p>[3] BRASIL. Consolidação das Leis do Trabalho – CLT e normas correlatas. 2. Ed. Brasília: Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2018. 187p.</p> <p>[4] CARRION, Valentin. CLT: Comentários à Consolidação das Leis Trabalhistas: legislação complementar: jurisprudência. São Paulo:Saraiva, 2017.1822p. ISBN 978-85-472-0809-7.</p> <p>[5] MANUS, P. P T. Direito do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2014.</p>	
Disciplina: 04 Rotinas de Departamento de Pessoal	CH: 60 horas

Ementa: Folha de Pagamento de Salários: remuneração, descontos sobre a folha; Recibo de Pagamento de Férias; Rescisão do Contrato de Trabalho; Folha de Provisão de Férias, Folha de Provisão do 13º Salário, Retirada Pró-Labore; Cálculo de Percentual sobre os itens anteriores.

Bibliografia Básica:

- [1] COSTA, R. L. Rotinas Trabalhistas – Departamento Pessoal Modelo de A a Z. 5ª ed. São Paulo: Cenofisco, 2013.
- [2] NUNES, L. S. Rotina de Pessoal. 2ª ed. Fortaleza: Editora Fortes, 2014.
- [3] SENA, R. Práticas Trabalhistas e Previdenciárias (Departamento Pessoal). 8ª edição. Fortaleza: Editora Sena, 2012.
- [4] SILVA, M. L. Da Administração de Departamento Pessoal. 15ª ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

Disciplina: 05 Rotinas e Procedimentos de Escrituração Fiscal

CH: 60 horas

Ementa: Legislação societária. Tributos: impostos, taxas e contribuições. Formas de tributação: Lucro Real, Presumido e Arbitrado. Simples Nacional. Micro Empreendedor Individual. Definições, percentuais e apuração dos principais tributos sobre a atividade econômica: ICMS, IPI, ISS. Obrigações acessórias.

Bibliografia Básica:

- [1] CAMPOI, Felipe. Classificação Fiscal de mercadorias na Prática. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. IOB SAGE, 2015.
- [2] CARVALHO, Paulo de Barros. Curso de Direito Tributário. 30 ed. São Paulo: Saraiva, 2019
- [3] CREPALDI, Silvio. Planejamento Tributário. 1ª ed. São Paulo: Ed. saraiva, 2016
- [4] CREPALDI, Silvio; CREPALDI, Guilherme Simões. Contabilidade Fiscal e Tributária. 2ª ed. São Paulo: Ed. saraiva, 2019
- [5] LEDNICK JUNIOR, N. ARAÚJO, Sebastião Guedes de. ICMS/SP e IPI Escrituração Fiscal – Teoria e Prática. 2ª ed. São Paulo: IOB – Thomson, 2003.
- [6] SANTOS, Mariana Letícia da Silva e Lucas Aragão dos. ICMS: Manual de Operações de Prestações. 1ª ed. São Paulo: Ed. IOB Sage 2016.

6.4 Ações inclusivas

Nos cursos de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional (FIC) do IFPI estão previstos mecanismos que garantam a inclusão de estudantes com necessidades especiais, a expansão do atendimento a negros e índios, conforme o Decreto no 3.298/99.

O Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE do campus em parceria com os docentes proporá ações específicas direcionadas tanto a aprendizagem como a integração social desses estudantes.

É fundamental envolver a comunidade educativa para que as ações sejam contínuas e, portanto, tenham êxito.

7 Avaliação da aprendizagem

A avaliação é um elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de aprendizagens relacionadas com a formação geral e habilitação profissional, será contínua e cumulativa. Deverá possibilitar o diagnóstico sistemático do ensino e da aprendizagem, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados obtidos ao longo do processo da aprendizagem sobre eventuais provas finais, conforme previsão na LDB.

A avaliação da aprendizagem do estudante do Curso de Formação Inicial e Continuada abrange o seguinte:

- I. Verificação de frequência;
- II. Avaliação do aproveitamento.

Considerar-se-á aprovado por média o estudante que tiver frequência às atividades de ensino de cada disciplina de acordo com o previsto na Organização Didática do IFPI.

7.1 Recuperação paralela

A recuperação paralela é um direito do estudante e ocorrerá, quando necessário, de maneira contínua e processual, durante o período letivo, e tem o objetivo de retomar conteúdos em que foram detectadas dificuldades. O professor deverá registrar o que foi feito na recuperação e em qual período, bem como o resultado alcançado pelo aluno.

O horário de permanência do professor, que ocorre de acordo com o Plano Semestral de Atividade Docente, possibilita um atendimento individualizado ao estudante e, conseqüentemente, um redirecionamento de sua aprendizagem.

8 Infraestrutura

As instalações disponíveis para o curso deverão contar com sala de aula, biblioteca com condições de realização de pesquisa e os equipamentos, tecnologias e materiais necessários à execução do curso.

Enquanto perdurar as orientações para o desenvolvimento de atividades remotas, em virtude da Pandemia da Covid-19, o curso será desenvolvido remotamente, utilizando a plataforma Google Classroom ou outro Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA (a ser definido). Assim, o estudante deve possuir um dispositivo com sistema compatível para acessar o Classroom ou o AVA.

9 Pessoal docente

As disciplinas serão ministradas pelo corpo docente efetivo do Campus Teresina Central, do Instituto Federal do Piauí, conforme quadro, a seguir:

Disciplina	Formação
01 Contabilidade Básica	Graduação em Ciências Contábeis.
02 Legislação Empresarial	Graduação em Direito.
03 Legislação Trabalhista	Graduação em Direito.
04 Rotinas de Departamento de Pessoal	Graduação em Ciência Contábeis.
05 Rotinas e Procedimentos de Escrituração Fiscal	Graduação em Ciências Contábeis.

10 Certificação

O IFPI Campus Teresina Central conferirá ao estudante que concluir, com êxito, o Certificado de Qualificação Profissional em Curso de Formação Inicial e Continuada em Assistente de Contabilidade, do Eixo Gestão e Negócios, com carga horária de 240 horas.

11 Referências

BRASIL. Congresso Nacional. **Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008**, Diário Oficial da União. Brasília, DF. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11741.htm. Acesso em: 17 mar. 2021.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Brasília, DF, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 17 mar. 2021.

_____. IFPI. Projeto Pedagógico de Curso FIC em Programador Web. Disponível em arquivo eletrônico. 2020.

_____. IFTM. Projeto Pedagógico do Curso FIC de Assistente de Contabilidade. Disponível em: <https://iftm.edu.br/novoscaminhos/cursos/>. Acesso em: 24 fev. 2021.

Documento Digitalizado Público

Projeto Pedagógico Assistente de Contabilidade

Assunto: Projeto Pedagógico Assistente de Contabilidade
Assinado por: Paula Thays
Tipo do Documento: Projeto
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paula Thays Freitas Silva, SECRETARIO EXECUTIVO**, em 26/07/2021 15:52:32.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/07/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 86844

Código de Autenticação: 53bcb58c6a





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Floriano

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO FIC MÚSICO DE BANDA

Paulo Henrique Gomes de Lima
REITOR

Laura Maria Andrade de Sousa
PRÓ – REITOR DE ENSINO

Odimógenes Soares Lopes
DIRETOR GERAL

Edenise Alves Pereira
DIRETORA DE ENSINO

Rafael Ângelo Santos Leite
COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

André Luiz Ferreira de Carvalho Melo
CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO TÉCNICO

Avelange Amorim Lima
COORDENADOR DO CURSO FIC MÚSICO DE BANDA

Avelange Amorim Lima
Luís Filipe de Andrade Sousa
Meire Fernandes Tavares
ELABORAÇÃO DO PROJETO

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	03
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	03
2. JUSTIFICATIVA	03
3. OBJETIVOS	05
3.1. Objetivo Geral.....	05
3.1. Objetivos Específicos.....	05
4. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO	05
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	05
5.1. Acompanhamento do egresso.....	06
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	06
6. 1. Matriz curricular.....	06
6. 2. Ementas e bibliografias.....	06
6. 3. Orientações metodológicas.....	09
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	10
8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	11
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	11
9.1. Corpo docente.....	11
9.2. Corpo Técnico Administrativo.....	12
10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	12
REFERÊNCIAS	12

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Formação Inicial e Continuada em Músico de Banda, cuja regulamentação está prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), lei nº 9.394/96 e demais resoluções que normatizam a educação profissional e tecnológica brasileira.

A Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional é concebida, em seu aspecto global, como uma oferta educativa específica da Educação Profissional e Tecnológica que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Suas ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, são planejadas para atender as demandas socioeducacionais de formação e de qualificação profissional.

Com vistas à concretização dos objetivos dos cursos de qualificação profissional, bem como responder as exigências de um aprendizado prático e a formação de profissionais demandados no mundo do trabalho, o IFPI ofertará o curso e Formação Inicial e Continuada em Músico de Banda.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DA INSTITUIÇÃO	
CNPJ	10.806.496/0001-49
Razão Social	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
Unidade	Campus Floriano
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua Francisco Urquiza Machado, 462 - Meladão, Floriano - PI
Cidade/UF/CEP	Floriano - PI, CEP: 64800-000
Telefone/Fax	(89) 3515-6400
Responsável pelo Curso e e-mail de Contato	Avelange Amorim Lima avelange.amorim@ifpi.edu.br
Site da Instituição	www.ifpi.edu.br
DADOS GERAIS DO CURSO	
Nome do Curso	Músico de Banda
Eixo Tecnológico	Produção Cultural e Design
Características do Curso	Formação Inicial e Continuada - FIC
Número de Vagas por Turma	25 em cada
Modalidade	Presencial
Carga Horária Total	200h
Escolaridade Mínima:	Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo

Periodicidade das Aulas	Semanal
Turno das Aulas	Segundo Edital
Local do Curso	Laboratório de Música – IFPI – Campus Floriano

2. JUSTIFICATIVA

Tendo em vista uma demanda gerada através dos projetos de extensão na área musical, especificamente em Banda de Música, durante os anos letivos de 2018, 2019 e 2020, bem como a constante demanda no mercado de trabalho em busca de mão de obra qualificada, constatou-se que, a manifestação e produção musical é um anseio da comunidade interna e externa da instituição (IFPI – Campus Floriano). Assim sendo, os projetos de extensão musical buscaram contribuir com a produção musical dentro do ambiente acadêmico, ampliando a prática curricular da instituição. Dado que, é perceptível e constatado que essa prática curricular possibilita aos discentes manterem-se estimulados academicamente através da aprendizagem de um instrumento musical, possibilitando a troca de experiências, conquistas de aptidões (audição, motoras, concentração...) coletivamente e principalmente uma qualificação profissional.

Cursos FICs com essa identidade, formativa e de desenvolvimento técnico profissionalizante, fomenta e possibilita o desenvolvimento de novas perspectivas de trabalho, qualificação continuada, valorização dos arranjos produtivos locais e regionais, e assim, estabelece e cultiva a relação acadêmica com a comunidade na qual está inserida, pois a prática coletiva instrumental (Banda de Música) se faz importante na medida em que, “é possível compartilhar conhecimento, espaço, e que a interação e a diferença são partes importantes do aprendizado” (TOURINHO, 2007, p.1), bem como a colaboração para o enriquecimento cultural.

A cidade de Floriano, de acordo com o IBGE 2019, possui uma população aproximada de 59.935 habitantes, municípios limítrofes como, Amarante, Itaueira, Flores do Piauí, Francisco Ayres, Nazaré do Piauí, São José do Peixe, Jerumenha e o estado do Maranhão. Atualmente possui três instituições públicas de ensino superior (UESPI, UFPI e IFPI) tornando assim em um polo de educação para essa região, no entanto nenhuma dessas instituições

oferecem curso profissionalizante em música, do mesmo modo a região possui um mercado musical ativo, com banda de música, bandas de baile, shows em restaurantes, eventos públicos e privados.

Desta forma, a formação musical técnica e profissional continuada busca-se através dessa demanda gerada, bem como de outros públicos afins, ampliar a qualificação da mão de obra imersa no mercado de trabalho na cidade de Floriano e regiões.

Do mesmo modo, fazendo da instituição promotora do curso, a responsável pela continuidade acadêmica na qualificação profissional destes profissionais que atuam nesse cenário, proporcionando um desenvolvimento técnico continuado através das bandas de música, pois a banda é instrumento de formação e preservação de valores culturais, como é apresentado por Higino (2006, p. 16-17) como, “comunitária, pedagógica e de preservação do patrimônio cultural. Ela está presente nos momentos mais significativos da comunidade, traduzindo sua emoção e valorizando seus rituais.”

O curso FIC em Músico de Banda, tem como escopo, promover a iniciação e qualificação técnica instrumental, de discentes pertencentes a região urbana de Floriano e cidades circunvizinha deste polo de educação; reforçando desta maneira a prática musical no Campus, estimulando o desenvolvimento cultural e profissional musical, pois “as atividades desenvolvidas pelas bandas e fanfarras escolares contribuem tanto para aquisição de valores e incorporação de comportamentos quanto para a ampliação de experiências musicais” (CAMPOS, 2008).

Desta forma, comprova-se a inevitabilidade da promoção de cursos FICs com o perfil de formação técnica em áreas culturais como a música, uma vez que esses cursos, são proporcionados a todos os que tiveram uma iniciação informal de ensino musical, mas que atuam de forma amadora ou profissional na área.

Deste modo, viabilizando a oportunidade de qualificar-se de forma mais técnica e orientada; uma vez que o envolvimento com a banda, direciona a evolução do grupo para uma formação e valorização dos aspectos individuais dentro do coletivo, respeitando o tempo de aprendizagem individual, mas proporcionando o acompanhamento e evolução continuada do processo de ensino-aprendizagem, assim elevando a moral, disciplina e profissionalização de seus componentes.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

Desenvolver a iniciação e qualificação técnica instrumental adequada para prática coletiva de diferentes instrumentos musicais para banda de música sinfônica, marcial, fanfarra, big bands e conjunto de música popular em geral, através da prática e preparação técnica interpretativa e execução de repertório específico.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender os conceitos fundamentais de harmonia, teoria e percepção musical;
- Interpretar repertórios de banda de música com técnica musical adequada para prática individual e coletiva, em diferentes estilos e gêneros musicais;
- Ler e interpretar conceitos básicos do inglês instrumental na prática musical.

4. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO

O acesso ao curso terá como principais critérios estabelecidos na Resolução nº 4 de 16 de março de 2012 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

Assim como a oferta do curso estará alinhado com o perfil do Guia Nacional dos Cursos FIC, com requisitos de escolaridade mínimo permitido, na qual estabelece o ensino fundamental I (1º ao 5º) completo como condição de admissão ao curso. Os estudantes terão acesso ao curso mediante matrícula gratuita no IFPI - Campus Florianópolis, atendendo à escolaridade básica exigida e aos critérios previsto no Edital de Seleção.

5. PERFIL DO PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Um músico intérprete instrumentista de banda de música, com habilidades técnicas musicais que compreende harmonia, ritmo, melodia, interpretando repertórios com técnica musical adequada para a prática coletiva de diferentes instrumentos musicais para bandas sinfônicas, bandas marciais, fanfarras, big bands e conjuntos de música popular em geral.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de Agente de Microcrédito terá 200h horas de duração e é composto por 07 (sete) Componentes Curriculares, cujas especificações são apresentadas nas Tabelas do item seguinte.

O curso compreende os seguintes componentes curriculares:

Unidade	Componentes Curriculares	Carga Horária
01	Instrumento Musical - Metais	30 h
02	Instrumento Musical - Madeiras	30 h
03	Teoria e Percepção Musical	20 h
04	História da Música	15h
05	Linguagem e Estruturação Musical	15 h
06	Prática em Banda	70 h
07	Inglês Instrumental	20h
Carga Horária Total		200 h

6.1 Ementas e Bibliografias

Disciplina: INSTRUMENTO MUSICAL - METAIS	
Carga horária: 30 horas	Aulas semanais: 1
EMENTA	
Mecanismos técnicos e interpretativos com instrução individual e coletiva em instrumentos de metais (trompete, trompa, trombone, tuba e bombardino). Exercícios e estudos de técnica em geral. Respiração, embocadura, flexibilidades, articulações, escalas e arpejos maiores e menores e estudo de repertórios.	
BIBLIOGRAFIA	
Bibliografia Básica:	
ARBAN, Jean-Baptiste. Arbans Complete Celebrated Method for the Cornet . rev. Edwin Franko Goldman, Ed. Carl Fischer. New York, 1893.	
_____. Complete method for Trombone & Euphonium . Joseph Alessi and Dr. Brian Bowman, edited Wsley Jacob. Encore Music Publishers, in USA, 2002.	
COUTO E SILVA, P. (1960) Da interpretação Musical . Porto Alegre: Editora Globo.	
BENNETT, Roy. Como ler uma partitura . 2. ed Rio de Janeiro: Zahar, 2010.	
BOZZINI, J. A. A arte do Soprano: Desenvolvendo a técnica dos instrumentos de bocal . Jundiaí, São Paulo: Keyboard Editora Ltda. 2006, p.41	
JACOBS, Arnold. Song and Wind . Edited by John Taylor, by Brian Frederiksen. Printed in the USA. 1996.	
NELSON, Bruce. Así habló Arnold Jabobs: uma guia para el desarrollo de los músicos de instrumentos de viento metal . PILES, Editorial de Música, S. A. Valencia, España. 2017.	
VIZZUTTI, Allen. Trumpet Method: Book 1 (Technical Studies) . Ed. Alfred Pub Co. Printed in USA. 1991	
_____. Trumpet Method: Book 2 (Harmonic Studies) . Ed. Alfred Pub Co. Printed in USA. 1991	
_____. Trumpet Method: Book 3 (Melodic Studies) . Ed. Alfred Pub Co. Printed in USA. 1991	
Bibliografia Complementar:	
FARKAS, Philip. A Arte de Tocar Metais . Edwards Brothers, INC. Michigan, EUA, 1962. Tradução Ted Miller.	
GATE, John B. Brass Players: Aquecimento e Guia Prático, Trompete Bb, Cornetim e Bombardino . Irmãos Vitale, Brasil, 2005.	

MAGGIO, Louis. **Sistema Original Louis Maggio para instrument de metal: La embocadura Maggio.** Trad, Fernando Chiappero.
 VECHIA, Fabrício Dalla. **Iniciação ao trompete, trompa, trombone, bombardino e tuba:** processos de ensino e aprendizagem dos fundamentos técnicos na aplicação do método Da Capo. Dissertação de mestrado. Salvador, 2008.

Disciplina: INSTRUMENTO MUSICAL - MADEIRAS	
Carga horária: 30 horas	Aulas semanais: 1
EMENTA	
Mecanismos técnicos e interpretativos com instrução individual e coletiva em instrumentos de madeiras (clarinete, flauta-transversal, saxofone alto e saxofone tenor). Exercícios e estudos de técnica em geral. Respiração, embocadura, flexibilidades, articulações, escalas e arpejos maiores e menores e estudo de repertórios.	
BIBLIOGRAFIA	
<p>ALBINO, Cesar. Método de Saxofone. São Paulo, 2000. CAMARGO, Nabor Pires. Método para clarinete, 1º parte/Nabor Pires Camargo. – São Paulo: Irmãos Vitale, 1996. KLOSÉ, H. Klosé’s Conservatory Method for the Clarinet. Published by Jean White, Boston. 1879. _____. Método Completo para todos los Saxofones. Ricordi. Buenos Aires. JACOBS, Arnold. Song and Wind. Edited by John Taylor, by Brian Frederiksen. Printed in the USA. 1996. MINTZER, Bob. Playing The Saxophone. Mintzer Music, U.S.A, 1994. NELSON, Bruce. Así habló Arnold Jabobs: uma guia para el desarrollo de los músicos de instrumentos de viento metal. PILES, Editorial de Música, S. A. Valencia, España. 2017. RANEVSKY, Eugênio Kundert. A embocadura na flauta transversa – como entender e dominar. Rio de Janeiro. RUSSO, Amadeu. Método completo de saxofone. /Amadeu Russo. – 19. Ed. – São Paulo: Irmãos Vitale, 1997. TAFFANEL E GAUBERT. Méthode pour la flute. Paris: Alphonse leduc, 1958. WOLTZENLOGEL, Celso P. Método ilustrado de Flauta. Rio de Janeiro: Irmãos Vitale , 1982.</p> <p>Bibliografia Complementar: ALLEN, Chris. Progressive Studies for Clarinet, Book 1. The Associated Board os The Royal Schools od Music BULLOCK, Jack; MAIELO, Anthony. Belwin 21st Century Band Method, clarinet level 1. Belwin-Mills publishing Corp. 1996. FILHO, Nilson Mascolo. Apostila de Flauta Transversal: conhecimentos básicos./ Nilson Mascolo Filho. Disponível em: http://estudantesdeflauta.blogspot.com/</p>	

DISCIPLINA: TEORIA E PERCEPÇÃO MUSICAL	
Carga horária: 20 horas	Aulas semanais: 1
EMENTA	
Desenvolver os conhecimentos teórico-prático da teoria musical, necessário a leitura, escrita e interpretação da grafia musical, decodificando os princípios necessário para a escrita e leitura, solfejo, percepção musical, escalas, gêneros e estilos musicais.	
BIBLIOGRAFIA	

Bibliografia Básica:

LACERDA, Osvaldo. **Compendio de Teoria Elementar da Música**. 3. ed. São Paulo, Ricordi Brasileira, 1966.

LIMA, Marisa Ramires Rosa de. **Exercícios de teoria musical: uma abordagem prática/** Marisa Ramires Rosa de Lima, Sérgio Luiz Ferreira de Figueiredo. - - 6. Ed. - São Paulo: Embrafon, 2004

MED, Bohumil. **Ritmo**. 4. ed. Brasília: Musimed, 1986.

_____. **Teoria da Música**. 4. ed. Brasília: Musimed, 1996.

PRINCE, Adam. **Método Prince: Leitura e Percepção - Ritmo**. Vols. I e II. Rio de Janeiro: Editora Lumiar.

Bibliografia Complementar:

BENNETT, Roy. **Como ler uma partitura/Roy Bennett; tr, Teresa Resende Costa**, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2001.

_____. **Elementos Básicos da Música**. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 1998.

_____. **Forma e Estrutura da Música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1989.

MORAIS, Fernando J. de. **Escalas & Arpejos: para instrumentos em Clave de Sol**. – 1ª ed. – Brasileira, DF: Musimed, 2013.

KIEFER, B. **Elementos da Linguagem Musical**. Porto Alegre: Movimento, 1969.

HINDEMITH, Paul. **Treinamento Elementar para Músicos**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1988.

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA MÚSICA**Carga horária: 15 horas****Aulas semanais: 1****EMENTA**

Estudo da criação musical desde o início da Era Cristã até a segunda metade do século XX, com análise e apreciação das formas, estilos, gêneros e características culturais dos principais períodos da história da música.

BIBLIOGRAFIA**Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Mário de. **Pequena História da Música**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2015 (Livro Digital).

COPLAND, Aaron. **Como ouvir e entender música**. Rio de Janeiro: Editora Art Nova, 1974

BENNETT, Roy. **Uma Breve história da música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1986. (Cadernos de Música da Universidade de Cambridge)

GROUT, Donald J., FARIA, Ana Luísa (Trad) et al. **História da música ocidental**. 5 ed. Lisboa: Gradiva, 2007.

Bibliografia Complementar:

MICHELIS, Ulrich. **Atlas da música**. Madrid: Alianza Editorial, 1998.

TINHORÃO, José Ramos. **Os Sons que Vêm da Rua**. São Paulo, Editora 34, 2013.

_____, **Pequena História da Música Popular: segundo seus gêneros**. 7ª. ed. Editora 34, 2013.

_____, **História Social da Música Popular Brasileira**. Editora 34, 1990.

DISCIPLINA: LINGUAGEM E ESTRUTURAÇÃO MUSICAL**Carga horária: 15 horas****Aulas semanais: 1****EMENTA**

Estudar, analisar as estruturas musicais da harmonia, compreendendo os campos harmônicos maiores, menores e modais, interpretando os acordes (tríades, tétrades e suas inversões) e cadências presentes na harmonia funcional.

BIBLIOGRAFIA**Bibliografia básica:**

BENNET, R. **Forma e estrutura da música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.
PISTON, Walter. **Harmony**. New York: W.W. Norton & Company. 1987 (ou tradução: Armonia. Cooper City: Span Press Universitaria, 1998).
GUEST, I. **Arranjo: método prático**. 1 vols. Rio de Janeiro: Ed. Lumiar, 1996.
HINDEMITH, Paul, **Harmonia Tradicional**, trad. Souza Lima, 6ª ed. S. Paulo: Irmãos Vitale.
LIMA, M. R. **Harmonia: uma abordagem prática**. 2 ed. São Paulo: Embriform, 2010
SCHOENBERG, A. **Harmonia**. São Paulo: Ed. da Unesp, 2001.

Bibliografia complementar:

SILVA, Paulo, **Manual de Harmonia**, 7ª ed. Corrigida, Rio de Janeiro; Edições Coomusa.
THOSTENSON, MARVIN, **A brief sketch of basics and tonal harmony**, Iowa City, U.S.A: University of Iowa.
KOELLREUTER, Hans-Joachim. **Harmonia funcional: introdução à teoria das funções harmônicas**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1986.
ZAMACOIS, Joaquin, **Tratado de harmonia I, II e III**, 5ª ed., Barcelona: Editorial Labor, S.A.

DISCIPLINA: PRÁTICA EM BANDA**Carga horária: 70 horas****Aulas semanais: 4****EMENTA**

Desenvolver a iniciação e a qualificação continuidade das práticas musicais em banda de música através de estudos de repertórios específicos para essa formação, ampliando a qualificação técnica instrumental, através dos estudos teóricos, histórico e interpretativos dos elementos necessários para a interpretação dos estilos e gêneros musicais.

BIBLIOGRAFIA

BENNETT, Roy. **Instrumentos da Orquestra**. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 1985.
_____. **Elementos Básicos da Música**. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 1998.
_____. **Forma e Estrutura da Música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1989.
_____. **Uma Breve História da Música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
CANDÉ, R. **História Universal da Música**. São Paulo: Martins Fontes, 2001

CISLAGHI, M. C. . **O ensaio de naipe da banda numa perspectiva educacional**. In: XVI Encontro Anual da ABEM e Congresso Regional da International Society for Music Education na América Latina, 2007, Campo Grande. XVI Encontro Anual da ABEM e Congresso Regional da International Society for Music Education na América Latina. Campo Grande: UFMS, 2007.

MED, Bohumil. **Teoria da Música**. 4. ed. ver. e ampl. Brasília, DF: Musimed, 1996. 420p

MORAIS, Fernando J. de. **Escalas & Arpejos: para instrumentos em Clave de Sol**. – 1ª ed. – Brasileira, DF: Musimed, 2013.

OLING, Bert, WALLISCH, Heinz. **Enciclopédia dos Instrumentos Musicais**. Editora Livros e Livros, Lisboa, 2004.

Bibliografia complementar:

TINHORÃO, José Ramos. **Os Sons que Vêm da Rua**. São Paulo, Editora 34, 2013.

_____, **Pequena História da Música Popular: segundo seus gêneros**. 7ª. ed. Editora 34, 2013.

_____, **História Social da Música Popular Brasileira**. Editora 34, 1990.

VASCONCELOS, José. **Acústica Musical e Organologia**. Editora Movimento. Porto Alegre, 2002.

VECCHIA, Fabrício Dalla. **Educação musical coletiva com instrumentos de sopro e percussão: análise de métodos e proposta de uma sistematização**. - / Fabrício Dalla Vecchia.- Salvador, 2012.

SILVA, Lélío Eduardo Alves da. **As bandas de músicas e seus “mestres.”** In. Caderno do Colóquio v.10, n.1 Programa de Pós-Graduação UNIRIO, Rio de Janeiro, 2009.

_____, **Musicalização através da banda de música escolar: uma proposta de metodologia de ensaio fundamentada na análise do desenvolvimento musical dos seus integrantes e na observação da atuação dos “Mestres da banda”** / Lélío Eduardo Alves da Silva, 2010.

DISCIPLINA: ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES - MUSIC

Carga horária: 20 horas

Aulas semanais: 2

EMENTA

Desenvolver os aspectos da aprendizagem de língua estrangeira como segunda língua, como estratégias de leitura, fundamentos da fonética de língua inglesa e fundamentos da sintaxe de língua inglesa aplicados à leitura de textos específicos da área de música.

BIBLIOGRAFIA

OXFORD. **Dicionário Oxford Escolar** - Para estudantes brasileiros de inglês. São Paulo: Oxford University Press, 2018.

6.3. Orientações Metodológicas

As abordagens metodológicas que serão aplicadas seguirão as propostas didáticas de ensino coletivo de instrumentos de sopros, com estudos de métodos de ensino coletivo e repertórios (nacionais e internacionais) selecionados e classificados de acordo com a tabela de parâmetros técnicos de repertórios, dentro dos limites de repertórios em níveis 1, 2, 3 e 4.

As aulas-ensaio em grupo e naipes, dar-se-á em momentos distintos, com aulas em naipes de instrumentos de madeiras (clarinetas, saxofones e flautas), metais (trompetes, trompas, tubas e trombones), e prática em Banda, todas as aulas coletivamente; em um segundo momento aulas individuais por instrumentos específicos (trompete, trompa, trombone, tuba, saxofones, clarinetas, flauta-transversal e instrumentos de percussão). Os ensaios-aula da Banda (prática de banda) terão durações de duas horas, divididas em três momentos; o primeiro será direcionado ao aspecto técnico do instrumento (postura, respiração, digitações...); o segundo, sonoridade em grupo (afinação, construção sonora individual e coletiva...), e finalmente, estudos de repertórios (aspectos interpretativos, história, estilos e gêneros musicais...).

As aulas de naipes, serão realizadas em dias diferentes das aulas-ensaio da Banda, assim as aulas terão como objetivo, atender especificamente as demandas técnicas de cada aluno e respectivamente de seus instrumentos, possibilitando construir soluções para as dificuldades técnicas encontradas na aprendizagem de instrumentos de sopros. As aulas de naipes terão durações de duas horas, seguindo os mesmos princípios das aulas-ensaio da banda, diferenciando-se nos objetivos dela, pois nos estudos em naipes, o que se pretende buscar é a evolução técnica instrumental de determinados instrumentos afins, paralelo ao desenvolvimento individual do aluno na compreensão de aspectos técnicos de seus instrumentos específicos.

As aulas individuais, pretendem desenvolver as especificidades idiomáticas de cada instrumento, sendo necessário uma orientação específica individual para fins de desenvolvimento técnico instrumental, com duração de duas horas em momentos distintos das aulas de naipes e prática em banda.

O curso será desenvolvido em um ano letivo, com duração semanal de 10 horas ao discente, desse modo pretende-se desenvolver a capacitação técnica de forma que promova ao corpo discente, a oportunidade de conciliar suas atividades acadêmicas e profissionais ao longo das semanas e dos meses do curso. Os recursos didáticos utilizados, além dos citados anteriormente (métodos de ensinamentos coletivos e repertórios), instrumentos musicais disponíveis no IFPI - Campus Floriano, como: trompetes, trombones, tubas, clarinetas, saxofones e flautas- transversais; materiais de manutenção como palhetas para saxofones e clarinetas; bem

como os instrumentos dos alunos; sala de ensaio próprio para uso da Banda, estantes para partituras, microfones, caixa de amplificação, pincel, apagador e material de impressão de partituras como computador, impressora, papel e programas específicos para edições musicais, como: Sibelius, Finale e Encore.

O planejamento das atividades didático-pedagógica das aulas seguirá uma sequência continuada, com o objetivo de alcançar o desenvolvimento técnica-instrumental, aprimorando os princípios das práticas profissionais em bandas de música, técnica de estudos instrumentais, valorização e profissionalização das demandas locais, assim qualificando-os para o mercado de trabalho. Dentro das atividades propostas de aulas, estão os estudos de mecânica (digitações e recursos), emissão sonora, duração e pulsação, leitura, afinação, escalas e arpejos, leitura e compreensão de textos em inglês.

Desta forma pretende-se que as atividades construam uma prática coletiva dinâmica, desenvolvendo nos discentes a proatividade, técnica instrumental e experiências exitosas para a instituição e toda a comunidade acadêmica.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A unidade curricular será acompanhada pelo professor orientador da disciplina, através de prática diária de trabalho, de instrumentos de avaliação continuada, como: assiduidade, desempenho instrumental, proatividade, criatividade, leituras e interpretação de textos, e avaliações práticas individuais (instrumental) e/ou coletivas, através de apresentações públicas e/ou recital avaliativo.

Desse modo, pretende-se verificar as aprendizagens adquiridas continuamente tomando como referência o Art. 55 da Organização Didática, no qual a avaliação é de caráter contínuo e cumulativo. Ao término da unidade, avalia-se o conhecimento para prosseguimento das unidades curriculares.

Poderão está presente no processo de formação e critérios de avaliações:

- ✓ aulas práticas: os alunos poderão estabelecer relações entre os conhecimentos adquiridos e as aulas práticas;
- ✓ aulas expositivas, dialogadas para a construção do conhecimento nas disciplinas;
- ✓ Leitura, interpretação e análise de textos específicos da área;
- ✓ Pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos no seu futuro campo de atuação;
- ✓ Discussão de temas partindo-se de leituras orientadas: individuais e em grupos, de vídeos, pesquisas;
- ✓ Debates provenientes de pesquisa prévia, de temas propostos para a realização de

trabalhos individuais e/ou em grupos;

- ✓ Grupos de discussão: observação, verbalização e avaliação;
- ✓ Seminários: apresentados pelos alunos, professores e também por profissionais das mais diversas áreas de atuação;
- ✓ Exercícios vivenciais;
- ✓ Dinâmicas de grupo;
- ✓ Palestras com profissionais da área: poderão ser ministradas na instituição e também nos espaços de futura atuação do Músico de Banda;
- ✓ Autoavaliação;

Do mesmo modo, tomará como complemento avaliativo os critérios estabelecidos na organização didática do IFPI, ou seja, a aprovação do aluno mediante o aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária prevista.

8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O IFPI Campus Floriano possui infraestrutura adequada para atender às exigências do Curso de Formação Inicial (FIC) – Músico de Banda, tanto para o desenvolvimento das aulas teóricas quanto para as aulas práticas.

O campus conta com o laboratório de música equipada com: recursos audiovisuais (projeter, televisão...) instrumentos musicais de banda (clarinetes, saxofones, flautas, trompetes, trombones, tubas, caixa, bumbo), cadeiras adaptadas às necessidades inerentes à prática musical, caixas de som, estes de música entre outros. Além disso, o Campus conta com instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, serviço de saúde, sala de reuniões, micro-ônibus, auditório e refeitório.

9 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O quadro a seguir descreve o pessoal docente necessário para o funcionamento do curso FIC – formação inicial em Músico de Banda.

PESSOAL DOCENTE

Avelange Amorim Lima – Docente (coordenador do curso)	Especialista em Metodologia do Ensino Fundamental, Médio e Superior pela Faculdade KURIOS
Luís Filipe de Andrade Sousa - Docente	Mestre em Letras pela Universidade Federal do Piauí – UFPI.
Meire Fernandes Tavares – Docente	Especialista em gestão de Marketing pela Universidade Estadual do Piauí – UESPI

PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Apoio Técnico Profissional de nível superior (pedagogo ou técnico em assuntos educacionais), para assessoria técnico-pedagógica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem.

Profissional técnico de nível médio/intermediário na área do curso para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.

10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares do curso, o IFPI Campus Florianópolis expedirá e registrará, sob sua responsabilidade, os certificados de qualificação, para fins de validade nacional e deverão explicitar o correspondente título na respectiva habilitação profissional, mencionando o eixo ao qual a mesma se vincula.

Nesse sentido, a referida instituição segue o Art. 24, VII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 1996), que dispõe caber a “cada instituição de ensino expedir históricos escolares, declarações de conclusão de série e diplomas ou certificados de conclusão de cursos, com as especificações cabíveis”.

Ao estudante que integralizar com aproveitamento satisfatório todos os componentes da matriz curricular do curso será conferido o certificado de Músico de Banda emitido pelo IFPI- Campus Florianópolis.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

_____. Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

_____. Resolução nº 3, de 21 de novembro de 2018a. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

_____. Resolução nº 4, de 17 de dezembro de 2018b. Institui a Base Nacional Comum Curricular na Etapa do Ensino Médio (BNCC-EM).

_____. Parecer CNE/CP nº 17, aprovado em 10 de novembro de 2020. Reanálise do Parecer CNE/CP nº 7, de 19 de maio de 2020, que tratou das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei nº 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).

_____. Resolução nº 1, de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

_____. Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. Portaria nº 12/2016, de 03 de maio de 2016. Aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada - FIC.

CAMPOS, Marcelo Jardim de. **A BANDA DO VILLA: A obra para Banda de Música de HEITOR VILLA-LOBOS**. Tese (Doutorado em Música) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

CAMPOS, Nilceia Protásio. **O aspecto pedagógico das bandas e fanfarras escolares: o aprendizado musical e outros aprendizados**. Revista da ABEM, Porto Alegre, V. 19, 103-111, mar. 2008.

DANTAS, T.; SANTIAGO, D. (orgs.). **Ensino coletivo de instrumentos musicais: contribuições da pesquisa científica**. Série Paralaxe n. 3. Salvador: Edufba, 2017.

FONTEERRADA, M. **De tramas e fios: um ensaio sobre música e educação**. São Paulo: Editorada UNESP, 2008.

LIMA, Marcos Aurélio. **A Banda e seus desafios: levantamento e análises das táticas que a mantêm em cena**. Tese de Mestrado, Campinas, SP – 2000. p.41-103.

PENNA, Maura. **Música(s) e seu ensino**. 2ed. ver. e ampl. – Porto Alegre: Sulina, 2012.

SEKEFF, Maria de Lurdes. **Música e(na) Educação**. In. XIII Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação em Música – ANPPOM, V.I Belo Horizonte, 2001, p.328-335.

SILVA, Lélío Eduardo Alves da. **As bandas de músicas e seus “mestres.”** In. Caderno do Colóquio v.10, n.1 Programa de Pós-Graduação UNIRIO, Rio de Janeiro, 2009.

VECCHIA, Fabrício Dalla. **Educação musical coletiva com instrumentos de sopro e percussão: análise de métodos e proposta de uma sistematização**. Vecchia.- Salvador, 2012.

Documento Digitalizado Público

Projeto Pedagógico Músico de Banda

Assunto: Projeto Pedagógico Músico de Banda
Assinado por: Paula Thays
Tipo do Documento: Projeto
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Paula Thays Freitas Silva, SECRETARIO EXECUTIVO, em 26/07/2021 15:53:28.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/07/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 86845

Código de Autenticação: 3bc76fd600





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, 330, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 27/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 23 de agosto de 2021.

Aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia, na forma Concomitante/Subsequente para implementação do referido curso no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), a partir de 2021/2.

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, considerando o Processo nº 23172.001278/2021-61 e deliberação em reunião ordinária do dia 20 de agosto de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia, do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, na forma Concomitante/subsequente, na modalidade presencial, para implementação do referido curso no âmbito do IFPI, a partir de 2021-2, conforme PPC em anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor em 1º de setembro de 2021.

PAULO HENRIQUE GOMES DE LIMA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paulo Henrique Gomes de Lima, REITOR - CD1 - IFPI-IFPI**, em 23/08/2021 11:55:39.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/08/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 42657

Código de Autenticação: 6004da11a3





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA NA
FORMA CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE**

TERESINA - PI

2020

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Jair Messias Bolsonaro

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Milton Ribeiro

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Ariosto Antunes Culau

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO PIAUÍ
Paulo Henrique Gomes de Lima

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO
Paulo Borges da Cunha

PRÓ-REITORA DE ENSINO
Laura Maria Andrade de Sousa

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
José Luis de Oliveira e Silva

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO
Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
Antônio de Pádua Alves Pinto

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO
PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE EM
GASTRONOMIA**

PORTARIA Nº 1.954 DE 10 DE JUNHO DE 2019

SERVIDOR(A)	CARGO/FUNÇÃO	CAMPUS
Eldina Castro Sousa	Docente	THE Zona Sul
Roseane Martins dos Santos	Docente	THE Zona Sul
Mariana de Moraes Sousa	Docente	THE Zona Sul
Erivelton Sousa Lima	Docente	THE Zona Sul
Telma M ^a dos Santos Nascimento	Técnica em Assuntos Educacionais	THE Zona Sul
Isabel dos Santos Lima	Bibliotecária Documentalista	THE Zona Sul
Evânia Maria da Silva Ferreira	Docente	S.R Nonato
Luciana Silva	Docente	S.R Nonato
Renata Carine Torres Lima	Docente	Pedro II
Zaira do Nascimento Vale	Docente	Pedro II

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Sigla: IFPI

Categoria: Pública

Esfera administrativa: Federal

Endereço: Avenida Presidente Jânio Quadros, 330

CEP: 64053-390, Santa Isabel, Teresina – PI

CNPJ: 10.806.496/0001-49

Telefone: (86) 3131-1400

Ato legal: Lei 11.892/2008 (criação dos IFEs)

Portal: www.ifpi.edu.br

Reitor: Paulo Henrique Gomes de Lima

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DENOMINAÇÃO DO CURSO: Técnico Concomitante/Subsequente em Gastronomia

EIXO TECNOLÓGICO: Turismo, Hospitalidade e Lazer

TÍTULO CONFERIDO: Técnico em Gastronomia

MODALIDADE DE OFERTA: Presencial

TURNO: Diurno

ESTÁGIO: 160 horas (Não Obrigatório).

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 1.015 horas

DURAÇÃO DO CURSO: prazo mínimo para a integralização do curso: 1 ano e meio (ou três semestres) / prazo máximo para a integralização do curso: 3 anos (ou seis semestres)

PERIODICIDADE DE OFERTA: Semestral

NÚMERO DE VAGAS OFERTADAS: 40 vagas por semestre

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
1 JUSTIFICATIVA.....	8
2 OBJETIVOS.....	10
2.1 Objetivo Geral.....	10
2.2 Objetivos Específicos.....	10
3 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO.....	11
4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	11
5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	12
5.1 Matriz Curricular.....	12
5.2 Ementas e Bibliografia.....	13
5.3 Orientações Metodológicas.....	24
5.4 Prática Profissional.....	25
5.5 Estágio Profissional Supervisionado.....	25
6 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	26
7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	27
7.1 Do Sistema de Avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Concomitante/Subsequente.....	28
7.2 Dos Estudos de Recuperação.....	30
7.3 Da Progressão Parcial.....	30
7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada.....	30
7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem.....	31
8 INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA: BIBLIOTECA, LABORATÓRIOS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	32

9 PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DE PROFESSORES, INSTRUTORES E TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS.....	35
10 CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS.....	35
REFERÊNCIAS.....	36

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), criado nos termos da Lei nº 11.892, de 30 de dezembro de 2008, é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação e surgiu como Escola de Aprendizes e Artífices pelo Decreto Presidencial nº 7.566, de 23 de setembro de 1909.

Atualmente, o IFPI é constituído pela Reitoria, pelos *Campi* Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Floriano, Oeiras, Parnaíba, Paulistana, Pedro II, Picos, Piriipiri, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Teresina Zona Sul, Uruçuí e Valença; *Campi* avançados Dirceu Arcoverde, José de Freitas e Pio IX.

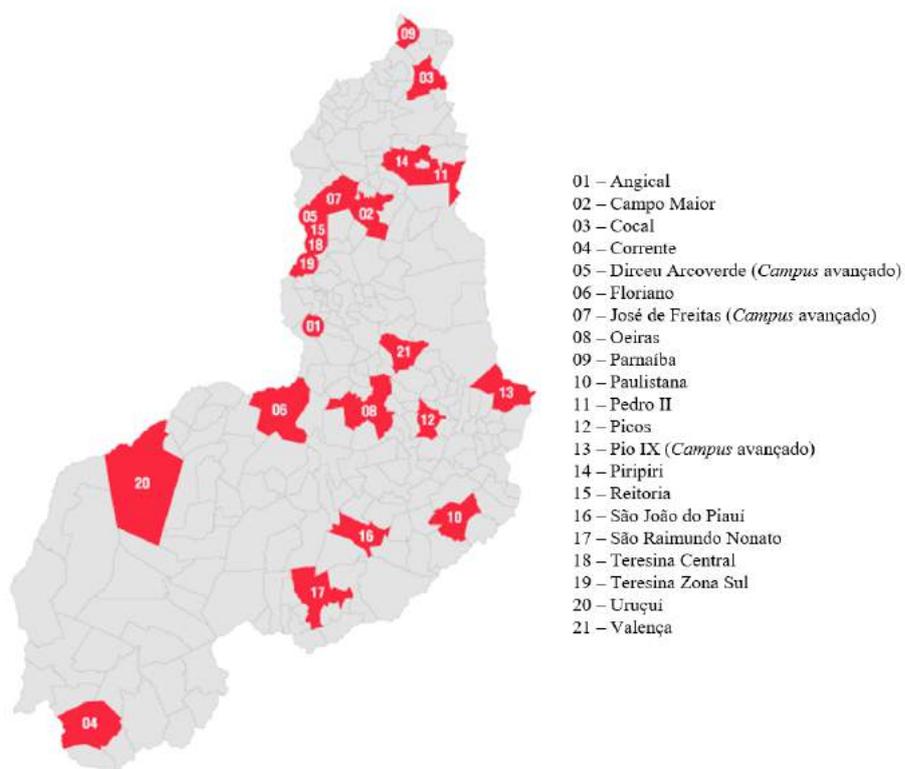


Figura 1 - *Campi* e *Campi* avançados do IFPI, segundo municípios do Piauí.

O IFPI consagra-se como uma instituição centenária que tem seu trabalho reconhecido pela sociedade piauiense devido à excelência do ensino ministrado, marcado pela permanente preocupação de ofertar cursos que atendam às expectativas dos alunos e da comunidade em geral, no que diz respeito à empregabilidade, demanda do setor produtivo e compromisso com o social, destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos

críticos e éticos, dotados de sólida base científica e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável.

Nessa perspectiva, o IFPI propõe o Curso Técnico em Gastronomia, na modalidade Concomitante/Subsequente, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Este projeto foi elaborado em conformidade com as bases legais do sistema educativo nacional e nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), atualizada pela Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017, bem como o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996; a Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; na Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e na Resolução nº 02, de 15 de dezembro de 2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

O Curso Técnico em Gastronomia, pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e foi inserido na 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, em substituição ao Curso Técnico em Cozinha, que era ofertado pela instituição nos *Campi* Pedro II, São Raimundo Nonato e Teresina Zona Sul.

Assim sendo, este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da Proposta Pedagógica do Curso Técnico em Gastronomia, como forma de atualização do perfil profissional e da nomenclatura, nos termos do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e da legislação concernente à Educação Profissional Técnica.

1 JUSTIFICATIVA

O Estado do Piauí possui população estimada de 3.281.480 habitantes (IBGE, 2020). Em decorrência da pequena demanda de empregos formais no estado, há muito se observa alta migração da população para outras regiões. No entanto, essa tendência tem mudado nos últimos anos, havendo retorno dessa população devido às várias potencialidades desenvolvidas no estado do Piauí, entre elas as turísticas, atraindo visitantes e movimentando a economia local.

O Estado possui riquezas naturais e culturais como o Parque Nacional de Sete Cidades, localizado nas proximidades da cidade de Piri-piri, frequentemente visitado por turistas em busca das formações rochosas e inscrições rupestres; o Parque Nacional da Serra da Capivara, onde foram encontrados fósseis do homem mais antigo das Américas, atrai pesquisadores e turistas de todo o mundo em busca das descobertas como as que estão expostas no Museu do Homem Americano e Museu da Natureza; o único Delta ao céu aberto das Américas, no rio Parnaíba, com uma beleza natural incomparável; e ainda um litoral belo e preservado.

O Estado possui, ainda, uma riqueza cultural muito presente nas festas tradicionais que envolvem a população local e visitantes de outros estados. Em estudo realizado pela Fundação Getúlio Vargas sobre os 65 destinos indutores do Desenvolvimento Turístico Regional, foram identificadas cidades do estado como potencial turístico como Teresina, Parnaíba e São Raimundo Nonato, o que representa desenvolvimento econômico e social por meio da geração de empregos diretos e indiretos.

O desenvolvimento turístico na região proporcionou alterações no setor hoteleiro e na área gastronômica, que tiveram que se adequar as exigências e gostos refinados dos visitantes. As alterações e diversificações dos serviços de alimentação representaram oportunidade de trabalho assalariado e, possibilidade de abrir e gerenciar o próprio empreendimento gastronômico. Dessa forma, a qualificação profissional ofertada para atender a essas novas tendências deve promover formação que desenvolva e aperfeiçoe a capacidade empreendedora daqueles que já atuam na área, sem qualificação específica, e dos que desejam nela ingressar.

A culinária piauiense é muito vasta, com pratos típicos bastante apreciados pelos visitantes, como carne de sol, cajuína, carne de bode, paçoca, panelada, buchada, sarapatel, maria isabel, creme de galinha, cajuína, cachaça, bolos doces e salgados, doces e uma variedade de frutas tropicais. Opções diversas, preparadas com técnicas específicas da região, que são capazes de agradar os mais variados paladares.

No Estado, a presença do setor de alimentação na atividade turística pode ser constatada pelos dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes e Bares (SINHORES - PIAUÍ), segundo o qual a infraestrutura básica para atender aos turistas que visitam o estado é composta por 10.500 estabelecimentos, entre micro, pequenas e médias empresas. Dessas, 2.021 são representadas por hotéis, bares, churrascarias, restaurantes, pizzarias, cafés, e lanchonetes *self-service*, gerando mais de 70.000 empregos diretos. A cidade de Teresina responde por 45% do total indicado pelos números acima, sendo reconhecida como o maior polo comercial do Estado e como centro de referência para a realização de negócios e eventos, principalmente nas áreas de Saúde e Educação.

Em decorrência dessa característica, pode-se constatar o crescimento e a consolidação das atividades ligadas à hospitalidade e ao lazer, dentre elas as atividades de bares, restaurantes, serviços de *buffets* e similares. Este crescimento evidencia a necessidade de melhor infraestrutura e, principalmente, de profissionais qualificados para a prestação desses serviços. Para isso, é necessário criar cursos destinados a qualificar os profissionais que pleiteiam sua inserção em um mercado de trabalho tão importante para o desenvolvimento socioeconômico do estado do Piauí.

Apesar dessa necessidade, observa-se que os cursos profissionalizantes na área da gastronomia ainda são escassos. Constata-se que, com exceção de cursos oferecidos pelo SENAC e SENAI, os cursos técnicos na área de Hospitalidade e Lazer, no Estado, são ofertados apenas pelo IFPI, que proporciona uma formação profissional capaz de responder com versatilidade às demandas do mercado de trabalho, como domínio das tecnologias, rapidez na produção dos conhecimentos científicos, tecnológicos e da sua transferência e, aplicação na sociedade.

Em sintonia com a demanda apresentada, o IFPI desde 2010, oferece o Curso Técnico Concomitante/Subsequente em Cozinha. No entanto, para a adequação à nova proposta inserida na 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, propõe-se a implantação do Curso Técnico em Gastronomia na modalidade Concomitante/Subsequente para o atendimento das necessidades regionais, fortalecendo os arranjos produtivos locais e promovendo inclusão social por meio da qualificação profissional. Este curso desenvolverá a educação profissional, a ciência e a tecnologia e formará técnicos para atuarem no planejamento, operação, controle e gerenciamento da cozinha. Com isso, garantirá espaço e empregabilidade aos profissionais da área, além de consolidar a missão institucional.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

O Curso Técnico em Gastronomia visa oferecer ao educando preparação básica para o trabalho e cidadania, fazendo com que este seja adaptável a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores. Com isso, formará profissionais-cidadãos, competentes, com conhecimentos técnicos, eticamente responsáveis e comprometidos com o bem estar da coletividade e, associando a teoria à prática, fazendo uso das habilidades e atitudes compatíveis com serviços de alimentação.

2.2 Objetivos Específicos

- Preparar profissionais Técnicos de Nível Médio em Gastronomia, com conhecimento técnico-científico inerente às exigibilidades de um mercado globalizado e em permanente estado de transformação.
- Desenvolver competências específicas para atuar na área de gerenciamento, operacionalização de produções culinárias no setor de produção local, estadual e nacional.
- Requalificar profissionais que já atuam na área operacional, direta ou indiretamente, dos processos de preparações culinárias, melhorando a qualidade dos alimentos elaborados.
- Contribuir com a demanda do mercado de trabalho regional pela qualificação dos serviços em Turismo, Hospitalidade e Lazer, especificamente na área de cozinha.
- Promover a formação do educando como pessoa humana, incluindo formação ética e desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.
- Proporcionar a compreensão dos fundamentos científicos-tecnológicos dos processos produtivos relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.
- Formar profissionais capazes de promover o desenvolvimento social através da geração de empregos, com visão empreendedora.
- Preparar profissionais para sua inserção no mundo do trabalho desenvolvendo competências e habilidades para o exercício de suas funções.
- Preparar profissionais para atender as demandas dos arranjos produtivos locais dos serviços de alimentação.

3 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO

O acesso aos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Concomitante/Subsequente ocorre mediante processo seletivo público - Exame Classificatório, Chamada Pública ou outro sistema de seleção -, obedecendo ao Edital que determinará o número de vagas e o critério de seleção, conforme artigo 33 da Organização Didática do IFPI - Resolução nº 07/2018/CONSUP.

Os cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Concomitante ao Ensino Médio serão oferecidos aos candidatos que cursam a 1ª, 2ª ou 3ª séries do Ensino Médio em estabelecimento de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). Os cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Subsequente ao Ensino Médio serão oferecidos aos candidatos que tenham concluído o Ensino Médio, até a data da matrícula, em estabelecimento de ensino devidamente reconhecido pelo MEC.

Em atendimento às disposições contidas na Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012 e no Decreto nº 7.824/2012 de 11 de outubro de 2012, por curso e turno, 50% (cinquenta por cento) das vagas serão destinadas aos candidatos que cursaram integralmente o ensino fundamental em escolas públicas.

Das vagas destinadas aos candidatos egressos de escola pública, 50% serão reservadas aos candidatos oriundos de famílias com renda igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio) *per capita*. Estas serão, por curso e turno, por autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiência, nos termos da legislação, em proporção ao total de vagas no mínimo igual à proporção respectiva de pretos, pardos, indígenas e pessoas com deficiência na população da unidade da Federação onde está instalada a instituição, segundo o último censo da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Gastronomia é o profissional capaz de desenvolver com competência as seguintes atividades:

- Coordenar a organização e preparação do ambiente de trabalho da cozinha.
- Monitorar o recebimento, entrada, saída e armazenamento de mercadorias em estoque.
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos.
- Preparar e finalizar produções gastronômicas.

- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Colaborar com a elaboração e revisão de cardápios.
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, e auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

O referido profissional pode atuar nos seguintes ambientes de trabalhos:

- Restaurantes
- Lanchonetes
- Bares
- Eventos
- *Catering*
- Cozinha Industrial
- Meios de Hospedagem
- Cruzeiros Marítimos
- Embarcações Turísticas
- Demais estabelecimentos que ofertem refeições

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Gastronomia na Forma Concomitante/Subsequente do IFPI estruturado em 3 (três) módulos, com (17) dezessete disciplinas. Será desenvolvido em semestres, diurno, sendo o semestre civil de, no mínimo, 100 dias letivos de trabalho escolar efetivo.

A organização curricular fundamenta-se no compromisso ético do IFPI em relação à concretização do perfil do egresso, que é definido pela explicitação dos conhecimentos e saberes que compõem a correspondente formação.

5.1 Matriz Curricular

A matriz curricular do Curso Técnico em Gastronomia na Forma Concomitante/Subsequente está configurada conforme o Quadro 1.

Quadro 1 - Matriz Curricular do Curso Técnico Concomitante/Subsequente em Gastronomia

MÓDULO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA	AULAS SEMANAIS	AULAS SEMESTRAIS
1º	Informática Aplicada	45	03	45

	Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros	30	02	30
	Microbiologia e Higiene aplicada à cozinha	60	04	60
	Habilidades e Técnicas Culinárias	75	05	75
	Sociologia do Trabalho	30	02	30
	História da Gastronomia	45	03	45
Subtotal de carga horária de disciplinas do 1º módulo		285	19	285
2º	Métodos de Conservação de Alimentos	45	03	45
	Cozinha Brasileira	60	04	60
	Cozinha Piauiense	45	03	45
	Gestão e Planejamento de Cardápios	45	03	45
	Nutrição Básica	45	03	45
	Serviços de Sala e Bar	45	03	45
Subtotal de carga horária de disciplinas do 2º módulo		285	19	285
3º	Cozinha Internacional	75	05	75
	Técnica e Dietética Aplicada a Dietas Especiais	60	04	60
	Panificação e Confeitaria	75	05	75
	Educação Ambiental	30	02	30
	Empreendedorismo e Marketing	45	03	45
Subtotal de carga horária de disciplinas do 3º módulo		285	19	285
Carga Horária Total		855	-	855
Carga horária de estágio curricular não obrigatório		160	-	
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO			1.015	

O desenho curricular do Curso Técnico em Gastronomia na Forma Concomitante/Subsequente do IFPI, observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB nº 9.394/96 e as atualizações incluídas pela Lei nº 11.741/08, bem como na Resolução CNE/CEB nº 4, de 06 de junho de 2012, que dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio e Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

5.2 Ementas e Bibliografia

1º Módulo

Unidade Curricular: Informática Aplicada		
1º Semestre	Carga horária: 45 h	Aulas semanais: 03
Ementa		

Introdução à informática - Histórico da evolução das máquinas, conceitos de hardware e software. Sistemas Operacionais - Gerenciamento de Arquivos e Pastas. Editores de Texto. Apresentadores de Slides. Planilhas Eletrônicas de Cálculos. Internet.

Bibliografia básica

CAPRON, H.L.; JOHNSON, J.A. **Introdução à informática**. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

MCFEDRIES, Paul. **Fórmulas e funções com Microsoft Office Excel 2007**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

SILVA, Mário Gomes da. **Informática: terminologia básica: Windows XP, Word XP, Excel XP, Access XP, Power Point XP**. 5. ed. São Paulo: Érica, 2011.

Bibliografia complementar

BRUNI, A. L.; PAIXÃO, R. B. **Excel aplicado à gestão empresarial**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

LEWIS, Harry R.; PAPADIMITRIOU, Christos H. **Elementos de teoria da computação**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2000.

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo dirigido de Microsoft Office Word 2010**. São Paulo: Érica, 2010.

NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1996.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 8. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Unidade Curricular: Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros

1º Semestre

Carga horária: 30 h

Aulas semanais: 02

Ementa

Legislação; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamento de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente; Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros; Controle de riscos ambientais; Fatores de risco.

Bibliografia básica

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **Higiene e segurança do trabalho**. 2. ed. São José dos Campos, SP: Érica, 2018.

CARDELLA, Benedito. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas**. São Paulo: Atlas, 1999.

SZABÓ JÚNIOR, Adalberto Mohai. **Manual de segurança, higiene e medicina do trabalho**. 10. ed. São Paulo: Rideel, 2016.

Bibliografia complementar

ANUÁRIO ESTATÍSTICO DE ACIDENTES DO TRABALHO: AEAT 2017 / Ministério da Fazenda ... [et al.]. – vol. 1 (2009) – Brasília: MF, 2017. 996 p. Anual. ISSN 1676-9694. Disponível em: <sa.previdencia.gov.br/site/2018/09/AEAT-2017.pdf> acesso em: 12 set. 2019.

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **Segurança do trabalho: guia prático e didático: fundamentos, riscos ambientais, higiene e acidentes de trabalho, medidas de proteção, doenças ocupacionais, CIPA e SESMT, normas de segurança, proteção contra incêndios e explorações, primeiros socorros, qualidade de vida, impactos ambientais e sociais**. São Paulo: Érica, 2012.

BINDER, Maria Cecília Pereira. **Concepções e fatores causais de acidentes do trabalho**. Palestra ministrada em Piracicaba em 07 de março de 2007. Disponível em: <https://slideplayer.com.br/slide/1240784/> acesso em: 12 set. 2019.

MANUAL PRÁTICO LEGISLAÇÃO DE SEGURANÇA E MEDICINA NO TRABALHO. Atualizado até janeiro/03 Disponível em: <shtservicos.com.br/Boletim%20Técnico/MANUAL_LEGISLACAO_TRABALHO.pdf> acesso em: 12 set. 2019.

SALIBA, T. M.; SALIBA, S. C. R. **Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador**. 11. ed. São Paulo: LTR, 2015.

Unidade Curricular: Microbiologia e Higiene aplicada à Cozinha

1º Semestre

Carga horária: 60 h

Aulas semanais: 04

Ementa

Micro-organismos e fatores que influenciam o seu desenvolvimento nos alimentos. Indicadores de contaminação. Estudo da deterioração dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Considerações gerais sobre higiene. Perigos à segurança dos alimentos. Boas Práticas de Fabricação e legislações relacionadas à cozinha. Controle de qualidade em serviços de alimentação.

Bibliografia básica

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **DVAs guia prático para evitar DVAs: doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: R. M. Figueiredo, 2002.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

Bibliografia complementar
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos : qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
PELCZAR JR., Michael J; KRIEG, Noel R; CHAN, Eddie Chin Sun. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. São Paulo: Makron Books, v. 2. 1997.
RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

Unidade Curricular: Habilidades e Técnicas Culinárias		
1º Semestre	Carga horária: 75 h	Aulas semanais: 05
Ementa		
Boas práticas de manipulação de alimentos. Procedimentos de aquisição, recebimento, armazenamento de alimentos. Fluxo de cozinha. Hierarquia do setor de cozinha. Uso de equipamento e utensílios. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo, preparo de alimentos, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos). Técnicas de corte. Agentes aromáticos, tipos de condimentos e especiarias. Corte e porcionamento de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar; Classificação e preparo de caldos e molhos.		
Bibliografia básica		
KÖVESI, Betty et al. 400 g : técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.		
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2013.		
Bibliografia complementar		
ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy di Pilla; BOTELHO, Raquel B. Assunção; BORGO, Luiz Antônio (Org.). Alquimia dos alimentos . 3. ed. Brasília: SENAC, 2015. 310 p. (Série Alimentos e Bebidas).		
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor : tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.		
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária . Caxias do Sul: Educ, 2009.		

Unidade Curricular: Sociologia do Trabalho		
1º Semestre	Carga horária: 30 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
Formulações teóricas e ideológicas sobre o trabalho; Divisão social e territorial do trabalho; Trabalho e produtividade; Fordismo-taylorismo; Sistemas de produção flexíveis; Riqueza e miséria do trabalho; Uberização do trabalho e o mito do empreendedor de si mesmo: a exploração como alegoria de vida livre e leve; Desemprego: conjuntural e estrutural.		
Bibliografia básica		
COSTA, Cristina. Sociologia : introdução à ciência da sociedade. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2005.		

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 6. ed. Porto Alegre: Penso, 2012.
TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia complementar

BOMENY, H. et al. **Tempos Modernos, tempos de sociologia**. São Paulo: Ed. do Brasil, 2010.
OLIVEIRA, Pérsio Santos de. **Introdução a Sociologia: ensino médio, volume único**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2011.
QUINTANEIRO, T; BARBOSA, M. L. de O.; OLIVEIRA, M. G. de. **Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber**. 2. ed. rev. e ampliada. Belo Horizonte: UFMG, 2009.
SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. **Sociologia do trabalho no mundo contemporâneo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.
TOMAZI, Nelson Dacio et al. **Iniciação à sociologia**. 2. ed. São Paulo: Atual, 2000.

Unidade Curricular: História da Gastronomia

1º Semestre

Carga horária: 45 h

Aulas semanais: 03

Ementa

História da Gastronomia. Influências culturais e sociais derivadas da alimentação. Impacto da Gastronomia na História. Teoria Estética da arte culinária. Tabus alimentares e simbolismo. Evolução da gastronomia através dos séculos, expansões territoriais e a influência nas cozinhas regionais, escolas gastronômicas e tendências atuais da gastronomia.

Bibliografia básica

BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

Bibliografia complementar

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.
HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
LODY, R. **O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: SENAC, 2008.
MIESSA, Vanessa Prestes. **Introdução a gastronomia**. Curitiba. Instituto Federal do Paraná, 2013.

2º Módulo

Unidade Curricular: Métodos de Conservação de Alimentos

2º Semestre

Carga horária: 45 h

Aulas semanais: 03

Ementa

Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia. Principais métodos de conservação de alimentos. Efeitos dos métodos de conservação sobre o valor nutricional dos alimentos. Aditivos e coadjuvantes. Uso de embalagens de alimentos.

Bibliografia básica

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
 FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

Bibliografia complementar

ARAÚJO, Wilma M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2011.
 FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
 PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
 PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
 RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Unidade Curricular: Cozinha Brasileira

2º Semestre

Carga horária: 60 h

Aulas semanais: 03

Ementa

Aspetos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais de populações de nativos (índios), europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária brasileira contemporânea. Cozinha das regiões Centro-Oeste, Sudeste, Sul, Norte e Nordeste do Brasil. Preparações tradicionais e análises sensoriais.

Bibliografia básica

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
 FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2012.
 FLANDRIN, J. L. et al. **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Bibliografia complementar

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, v.1. 2006.
 CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC SP, 2007.
 CHAVES, G.; FRIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Larousse, 2007.
 DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010.
 FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.
 Piauí. 2. ed. Teresina: Alínea, 2007.
 LAZZARINI NETO, Sylvio. **A Culinária da carne o churrasco brasileiro**. 4. ed. Viçosa: Aprenda Fácil, 2014.

Unidade Curricular: Cozinha Piauiense

2º Semestre

Carga horária: 45 h

Aulas semanais: 03

Ementa

Identidade gastronômica do Piauí. Principais matérias primas utilizadas nas receitas Piauienses. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária piauiense atual. Crendices e curiosidades. Preparações, degustação de receitas clássicas e contemporâneas. Gastronomia típica dos municípios piauienses.

Bibliografia básica

BARROS, Eneas do Rego. **Piauí: viagens: guia turístico-cultural**. Teresina: Parla comunicação e Consultoria, 1996.
 FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: SENAC, 2012.
 MATOS, M. A. O. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí**. 2. ed. Teresina: Alínea, 2007.

Bibliografia complementar

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
 CAVALCANTI, Pedro Rodrigues de Albuquerque. **A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.
 FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2004.
 FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2015.
 LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

Unidade Curricular: Gestão e Planejamento de Cardápios

2º Semestre

Carga horária: 45 h

Aulas semanais: 03

Ementa

Estrutura e funcionamento dos diferentes Serviços de Alimentação. Tipos de cardápios: cardápios institucionais e comerciais. Análise e avaliação estrutural, material e social de serviços de alimentação em instituições e empresas. Conhecimento básico de planilhas eletrônicas e editor de texto. Noções de análise de custos e rentabilidade. Elaboração de fichas técnicas.

Bibliografia básica

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
 FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.
 TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 151 p. (Coleção hotelaria).

Bibliografia complementar

CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; QUEIROZ, Valéria Maria Vitarelli de. **Cardápios**. Viçosa: Ed. UFV, 2007. 97 p. (Série Soluções).
 GUIMARÃES, A.F.; GALISA, M.S. **Cálculos nutricionais**. São Paulo: Ed. M. Books, 2008.
 MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São

Paulo: Livraria Varela, 2005.

REGGIOLLI, M.R.; GONSALVES, M.I.E. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002.

SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.

Unidade Curricular: Nutrição Básica		
2º Semestre	Carga horária: 45 h	Aulas semanais: 03
Ementa		
Introdução à Ciência da Nutrição. Estudo dos nutrientes. Noções sobre necessidades nutricionais humanas. Guia Alimentar para a População Brasileira. Educação Alimentar e Nutricional.		
Bibliografia básica		
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília: Ministério da Saúde, 2006.		
DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender . São Paulo: Sarvier, 1998.		
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética . 2. ed. Barueri: Manole, 2006.		
Bibliografia complementar		
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentação . São Paulo: Atheneu, 2005.		
HENDLER, S.S. A enciclopédia de vitaminas e minerais . 8 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1994.		
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.		
PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		
TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.		

Unidade Curricular: Serviço de Sala e Bar		
2º Semestre	Carga horária: 45 h	Aulas semanais: 03
Ementa		
Características do profissional de serviços de alimentos e bebidas. Composição e funções da brigada de salão e copa, Serviços e tipologia de bares. Equipamentos e utensílios. Tipos de estabelecimentos gastronômicos. Tipos de serviços à mesa, Sequência de serviços em restaurantes. Regras de etiquetas à mesa.. Organização de diferentes <i>mise en places</i> utilizadas em bares e restaurantes. Serviço de bebidas. Tomada do pedido e o uso da comanda.		
Bibliografia básica		
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. 254 p. (Coleção hotelaria).		
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial . 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.		
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar . 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.		

Bibliografia complementar

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. 12. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maitre d'hoteL**. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educus, 2009.

3º Módulo**Unidade Curricular: Cozinha Internacional****3º Semestre****Carga horária: 75 h****Aulas semanais: 05****Ementa**

Particularidades culturais e aspectos culinários das cozinhas europeias (França e Itália), asiáticas (China, Índia e Japão), americanas (Peru, EUA e México). Principais ingredientes e técnicas de preparo utilizados em preparações clássicas e contemporâneas nas cozinhas europeias, asiáticas e americanas. A influência da cozinha internacional sobre a cozinha nacional.

Bibliografia básica

BARBER, Kimiko; TAKEMURA, Hiroki. **Sushi: técnicas e receitas**. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2015.

BELLUZO, Rosa. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México**. São Paulo-SP: SENAC São Paulo, 2004.

CHEF profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

Bibliografia complementar

CHAN, Wynnie. **Cozinha Chinesa**. São Roque, SP: Marco Zero, 2010.

FARINETTI, Oscar. **Eataly: receitas, história e gastronomia italiana**. São Paulo: Publifolha, 2016.

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. 2 ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

HÉNAUT Stéphane; MITCHEL, Jeni. **A deliciosa história da França: as origens, fatos e lendas por trás das receitas, vinhos e pratos franceses mais populares de todos os tempos**. São Paulo: Seoman, 2020.

HOLLAND, Minna. **O atlas gastronômico: uma volta ao mundo em 40 cozinhas**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015.

Unidade Curricular: Técnica e Dietética Aplicada a Dietas Especiais**3º Semestre****Carga horária: 60 h****Aulas semanais: 04****Ementa**

Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, doença celíaca e intolerância à lactose; Princípios da alimentação adequados para pessoas com sobrepeso e obesidade, diabetes, hipertensão, doenças celíacas e intolerância à lactose; Preparo de receitas apropriadas para pessoas com sobrepeso e obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doenças celíacas e intolerância à lactose. Introdução ao estudo da técnica dietética. Alimentos de origem animal. Alimentos de origem

vegetal. Planejamento de cardápios.

Bibliografia básica

ARAÚJO, W. M. C. et al. (org.). **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. Brasília: SENAC, 2015.
 BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, São Paulo, 2010.
 CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2008.
 DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
 PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

Bibliografia complementar

CONTINI, L. **Almanaque de Cozinha**. São Paulo: Nova Cultura, 1994.
 EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentação**. São Paulo: Atheneu, 2005.
 ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
 SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.
 TEICHMANN, I. T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

Unidade Curricular: Panificação e Confeitaria

3º Semestre

Carga horária: 75 h

Aulas semanais: 05

Ementa

História da panificação e confeitaria. Principais ingredientes utilizados na panificação e confeitaria e suas respectivas funções. Equipamentos utilizados na panificação. Etapas básicas da panificação. Métodos de misturas para massas levedadas e não levedadas. Método da porcentagem.
 Produção de pães doces e salgados, macios e crocantes. Preparação de, biscoitos, bolos decorados, rocomboles, tortas, doces, recheios, coberturas e merengues. Temperagem, decoração e produção de chocolate. Preparações especiais: diet, light, isenta de glúten.

Bibliografia básica

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri: Manole, 2011.
 SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
 SUAS, Michel. **Pâtisserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia complementar

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.
 DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010.
 KALANTY, Michael. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2015.
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.
 SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. ampl. São Paulo: SENAC, 2013.

Unidade Curricular: Educação Ambiental		
3º Semestre	Carga horária: 30 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
Interação da espécie humana com o meio ambiente. Desenvolvimento sustentável. Noções de legislação ambiental. Vigilância à saúde e ao meio ambiente. Destino de resíduos e sistemas alternativos de saneamento aplicáveis a unidades de produção de refeições.		
Bibliografia básica		
BOFF, LEONARDO. Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela terra. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.		
DONAIRE, Denis; EDENIS, Cesar de. Gestão ambiental na empresa: fundamentos e aplicações. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2018.		
REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 2009.		
Bibliografia complementar		
LISBOA, Cassiano Pamplona; KINDEL, Eunice Aita Isaia (Org.). Educação ambiental: da teoria à prática. Porto Alegre: Mediação, 2012.		
MILARÉ, ÉDIS. Direito do ambiente. 10. ed., rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos tribunais, 2015.		
POLIZELLI, Demerval Luiz. Meio ambiente e gestão do conhecimento: dos higienistas à sociedade da informação: o papel da administração e uso das redes sociais para a era da “desfabricação em massa”. São Paulo: Almedina, 2011.		
REIGOTA, Marcos. Verde cotidiano: o meio ambiente em discussão. Petrópolis: DP7/ALLI, 2008.		
SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri: Manole, 2005.		

Unidade Curricular: Empreendedorismo e Marketing		
3º Semestre	Carga horária: 45 h	Aulas semanais: 03
Ementa		
Introdução ao Empreendedorismo. Contexto histórico de surgimento do empreendedorismo. Comportamento e perfil do Empreendedor. Noções básicas de administração de empresas. O Processo Empreendedor. Identificação de Oportunidades. Pesquisa de Mercado. O Plano de Negócios. Modelagem de negócios. Conceitos e evolução histórica do Marketing. Análise do ambiente e tipos de ambientes. Plano de Marketing. Segmentação de Mercado. Comportamento do consumidor. Produtos. Precificação. Distribuição. Comunicação de Marketing. Vendas. Tendências em empreendedorismo contemporâneo. Empreendedorismo Social. Empreendedorismo na Gastronomia.		
Bibliografia básica		
ARANTES, N. Sistemas de gestão empresarial: conceitos permanentes na administração de empresas válidas. São Paulo: Atlas, 1996.		
CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos novos tempos. 2.ed. São Paulo: Campus, 1999.		
CHIAVENATO, Idalberto. Vamos abrir um negócio?. São Paulo: Makron Books, 1995.		
Bibliografia complementar		
CHURCHILL, G.A.; PETER, J. P. Marketing: criando valor para o cliente. São. Paulo: Ed. Saraiva, 2000.		

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo na prática**: mitos e verdades do empreendedor de sucesso. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015.

DRUCKER, Peter Ferdinand. **Inovação e espírito empreendedor**: prática e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

FARAH, Osvaldo Elias; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana Passos(Org.). **Empreendedorismo estratégico**: criação e gestão de pequenas empresas. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017.

KOTLER, Philip; Keller, Kevin Lane. **Administração de marketing**. São Paulo: Pearson Education, 2019.

SANTINI, Fernando R.; LUDOVICO, Nelson. **Gestão de marketing**: o plano de marketing como orientador das decisões. São Paulo: Saraiva, 2013.

5.3 Orientações Metodológicas

Durante o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas o docente deve levar em consideração as características individuais de cada estudante contemplando entre outros procedimentos:

Aulas Teóricas – O assunto será exposto por meio da interação entre professor e alunos. Serão disponibilizados ao professor, recursos como quadro de acrílico, pincéis, televisor, data show, entre outros recursos;

Palestras e/ou Seminários – Oportunidade em que serão debatidos temas de interesse para a formação profissional do educando e que estejam em consonância com a disciplina, abordando-se aspectos relevantes da sociedade, do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer em geral, e das atividades de Gastronomia de forma particular.

Aulas Práticas – as aulas práticas realizar-se-ão nos Laboratórios de Cozinha, Panificação e Análise de Alimentos e ambientes em que o educando possa vivenciar situações práticas.

Visitas Técnicas – sempre com a presença de um professor responsável pela atividade, essas visitas servirão para que o aluno possa confrontar as teorias abordadas em sala de aula com a realidade dos estabelecimentos que possuem unidades de produção de refeições. Os educandos, por solicitação dos professores, deverão elaborar relatórios técnicos descrevendo as situações vivenciadas, os processos tecnológicos identificados, adotados pelos restaurantes ou demais empresas visitadas. Também será disponibilizado pelo IFPI, o transporte para a condução de professores e estudantes nos programas de visitas técnicas.

Elaboração de Projetos – a partir de uma situação problema, o educando será estimulado e orientado a desenvolver uma proposta de trabalho buscando resolvê-la.

5.4 Prática Profissional

A Prática Profissional é uma estratégia educacional favorável para a contextualização dos conhecimentos, significação dos objetos de estudo/conteúdos, flexibilização e integração curricular abrangendo as diversas configurações da formação profissional vinculadas ao perfil do egresso e que pode se dar tanto diferentes situações de vivência e aprendizagem que permitam aos estudantes contextualizar o cotidiano da sua formação para o mundo do trabalho, aproximando-se da realidade do exercício profissional.

A prática profissional é intrínseca ao currículo e faz parte do componente curricular, podendo ser desenvolvida por meio de situações de vivência, aprendizagem e trabalho tais como: Oficinas, Estudos de caso; Pesquisas individuais e em equipes; Projetos de pesquisa e/ou intervenção; Projetos de extensão; Semanas de estudo; Monitorias; Visitas técnicas; Simulações de situações problemas; Organização de feiras e eventos; Aulas práticas em laboratórios e em Estágios.

5.5 Estágio Profissional Supervisionado

A organização Didática do IFPI considera como estágio curricular as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao (à) aluno (a) pela participação em situações reais de vida e trabalho de seu meio, sendo realizadas na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação do IFPI (IFPI, 2018).

As normas para realização do estágio profissional supervisionado observarão a Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, a Resolução nº 017/2014 - CONSUP que aprova o Regulamento de Estágios dos Cursos Técnicos do IFPI e demais legislações e atos normativos em vigor.

Neste PPC, o estágio profissional supervisionado é considerado **não obrigatório** para a conclusão do curso, ou seja, será desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Caso o aluno opte por realizar estágio profissional supervisionado, a carga horária mínima de 160 horas será adicionada à carga horária mínima

estabelecida prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos para a duração do respectivo curso técnico de nível médio.

6 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores na Educação Profissional Técnica de Nível Médio têm previsão legal na legislação educacional em vigência no país, expressos no artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos artigos 35 e 36 da Resolução CNE/CP 01/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

A Lei nº 9.394/96 (LDB), alterada pela Lei nº 11.741/2008, define no art. 41 o seguinte: “o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”.

O art. 35 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, estabelece que:

A avaliação da aprendizagem utilizada para fins de validação e aproveitamento de saberes profissionais desenvolvidos em experiências de trabalho ou de estudos formais e não formais, deve ser propiciada pelos sistemas de ensino como uma forma de valorização da experiência extraescolar dos educandos, objetivando a continuidade de estudos segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos (BRASIL, 2012).

A referida Resolução dispõe em seu artigo 36 que, 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 - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional (BRASIL, 2012).

Quanto ao aproveitamento de estudos por meio de conhecimentos não formais, será realizada uma avaliação teórico-prática, elaborada por uma banca examinadora constituída no campus para este fim, com a participação da Coordenação de Curso/Área, professor (a) específico da disciplina e membro da equipe pedagógica.

7 CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O processo de avaliação da aprendizagem no IFPI está regulamentado, além das normativas que tratam acerca do assunto, pela Resolução CONSUP nº 07/2018 que aprova a Organização Didática do IFPI.

De acordo com Organização Didática do IFPI, a avaliação do processo ensino aprendizagem deverá ter como parâmetros os princípios do projeto político-pedagógico, a função social, os objetivos gerais e específicos do IFPI e o perfil de conclusão de cada curso.

A avaliação é um processo contínuo e cumulativo do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais, conforme estabelece a Lei nº 9.394/1996 (LDB).

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e/ou ao desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes pelos alunos e à ressignificação do trabalho pedagógico. A Sistemática de Avaliação do IFPI compreende avaliação diagnóstica, formativa e somativa (IFPI, 2018).

Conforme o art. 56 da Organização Didática do IFPI, a avaliação da aprendizagem dar-se-á por meio de um ou mais dos seguintes instrumentos:

- Prova escrita;
- Observação contínua;
- Elaboração de portfólio;
- Trabalho individual e/ou coletivo;
- Resolução de exercícios;
- Desenvolvimento e apresentação de projetos;
- Seminário;
- Relatório;
- Prova prática;
- Prova oral.

A escolha do instrumento de avaliação da aprendizagem deverá estar em consonância com a especificidade da disciplina, os objetivos educacionais propostos e o conteúdo ministrado (IFPI, 2018).

7.1 Do Sistema de Avaliação da Educação Profissional Técnica De Nível Médio Concomitante/Subsequente

A verificação da aprendizagem dos cursos técnicos concomitantes/subsequentes, ofertados na forma módulos/disciplinas, será expressa em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo admitida uma casa decimal, e será realizada mediante as seguintes situações:

- I - O resultado da avaliação do conhecimento adquirido, a que se refere o Art. 55, terá obrigatoriamente valor máximo de 8,0 (oito) pontos;
- II - Aspectos qualitativos, como: assiduidade e pontualidade, realização de atividades escolares, disciplina, participação nas aulas, além de outros critérios definidos pelo professor, terão, obrigatoriamente, o valor máximo de 2,0 (dois) pontos que, somados ao que dispõe o inciso anterior, comporão a nota do aluno.

Os instrumentos de avaliação corrigidos serão devolvidos aos alunos em até sete dias úteis, após a sua realização, a fim de possibilitar-lhes análise, discussão e revisão dos resultados.

As datas das avaliações mensais ficarão a critério do professor. Já as bimestrais e os exames finais serão previstas no Calendário Acadêmico.

Os originais dos instrumentos de avaliação bimestral deverão ser entregues às Coordenações de Curso/Área, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, antes da data prevista para aplicação, para que a Coordenação Pedagógica os analise e dê seu parecer. O professor, antes de cada avaliação, deverá apresentar aos alunos o roteiro de estudo.

A nota de cada bimestre será a média aritmética simples de todas as avaliações do bimestre, dada pela fórmula:

$$MB = \frac{AV_1 + AV_2 + AV_3 + \dots + AV_n}{n}$$

Onde:

MB = Média bimestral;

AV_i-*i*-ésima = Avaliações realizadas no bimestre;

n = número de avaliações realizadas.

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete) terá direito a recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com valor de zero (0,0) a dez (10,0).

A Média Semestral será a média aritmética das médias bimestrais, dada pela seguinte fórmula:

$$MS = \frac{MB_1 + MB_2}{2}$$

Onde:

MS = Média Semestral;

MB1 = Média do primeiro bimestre;

MB2 = Média do segundo bimestre.

Será considerado aprovado por média o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da disciplina prevista para o período letivo.

Será submetido a uma Prova Final (PF) o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 7,0 (sete), em até 03 (três) disciplinas, e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da disciplina.

O aluno estará aprovado se, após a Prova Final, obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 6,0 (seis), obtida pela média aritmética da Média Semestral e da Nota da Prova Final, dada pela seguinte fórmula:

$$MF = \frac{MS + PF}{2}$$

Onde:

MF = Média Final;

MS = Média Semestral;

PF = Nota da Prova Final.

Será submetido ao Conselho de Classe o aluno que não obtiver Média Final em 03 (três) disciplinas.

Será considerado reprovado o aluno que obtiver média semestral final menor que 6,0 (seis) em qualquer disciplina ou frequência inferior a 75% do total de carga horária da disciplina. Havendo reprovação em todas as disciplinas do módulo, o aluno ficará retido. Em caso de reprovação parcial no módulo, ser-lhe-á facultado o aproveitamento de estudo por meio de dispensa de disciplina.

7.2 Dos Estudos de Recuperação

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete), terá direito à recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com escores de zero (0,0) a dez (10,0), desde que tenha realizado as avaliações propostas pelo professor. A Nota da Recuperação substituirá a Média Bimestral, quando for superior a esta.

Nos Cursos Técnicos Integrados ao Médio e Concomitantes/Subsequentes serão desenvolvidos os Estudos de Recuperação de forma contínua e paralela, durante o ano letivo, com o objetivo de corrigir as dificuldades de aprendizagem.

Os Estudos de Recuperação serão realizados bimestralmente, em turno oposto ao que o aluno estudar, ou aos sábados, por meio de atividades escolares planejadas, ministradas e orientadas pelos professores das disciplinas, culminando com a aplicação de uma prova no período fixado pelo Calendário Acadêmico. Os estudos de recuperação serão organizados e acompanhados pelas Coordenações de Área/Curso e Coordenação Pedagógica.

7.3 Da Progressão Parcial

Será admitido Regime de Progressão Parcial para os alunos dos Cursos Técnicos de Nível Médio ofertados no âmbito do IFPI, conforme Resolução nº 09/2019 - CONSUP.

Terá direito à Progressão Parcial o(a) discente que, após submeter-se às Avaliações Finais e ao Conselho de Classe Final, permanecer em situação de reprovação em até no máximo 02 (duas) disciplinas, desde que preservada a sequência do currículo.

7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada

É direito do aluno o acesso às várias formas de avaliação da aprendizagem, incluídas as de segunda chamada, desde que as solicite à Coordenação de Curso/Área, via protocolo, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após a realização da avaliação a qual não se fez presente, mediante a apresentação dos documentos justificativos abaixo especificados:

- a. Atestado médico comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;
- b. Declaração de corporação militar comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;

- c. Declaração da Direção de Ensino do *Campus*, comprovando que o estudante estava representando o IFPI em atividade artística, cultural ou esportiva;
- d. Ordem judicial;
- e. Certidão de óbito de parentes de primeiro grau ou cônjuge;
- f. Declarações de trabalho em papel timbrado com carimbo da empresa e assinatura do empregador;
- g. Outros que possam comprovar a solicitação.

Os casos omissos deverão ser analisados pelo Coordenador de Curso/Área em conjunto com o professor da disciplina para análise da viabilidade do pedido.

A autorização para realização da verificação da aprendizagem, em segunda chamada, dependerá da análise do requerimento, pela Coordenação de Curso/Área, conjuntamente com o professor da disciplina, que disporão de 24 horas, após a notificação ao professor, para emitir parecer relativo ao objeto do requerimento.

Caberá ao professor da disciplina, a elaboração e a aplicação da verificação da aprendizagem em segunda chamada, no prazo máximo de 08 (oito) dias após o deferimento do pedido.

Se, por falta de comparecimento do aluno, em qualquer etapa de avaliação, decorrido o prazo de pedido de segunda chamada, não for possível apurar o seu aproveitamento escolar, ser-lhe-á atribuído nota 0,0 (zero).

7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem

O aluno que discordar do(s) resultado(s) obtido(s) no(s) procedimento(s) avaliativo(s) poderá requerer revisão de provas. O requerimento, com fundamentação da discordância, deverá ser dirigido à Coordenação de Curso/Área, até dois dias úteis, após o recebimento da avaliação. Cabe à Coordenação de Curso/Área, no prazo de 2 dias, dar ciência ao professor da disciplina para emitir parecer. Cabe ao professor da disciplina dar parecer no prazo de (3 dias) a partir da ciência dada pela Coordenação.

Caso o professor se negue a revisar a prova, cabe à Coordenação do Curso/Área designar uma comissão composta pela Coordenação do Curso, Coordenação de Área, 04 professores do curso/área, incluindo o professor da disciplina em análise, 01 representante da equipe pedagógica e o aluno representante da turma, para deliberação, no prazo máximo de sete dias úteis.

8 INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA: BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As atividades didático-pedagógicas são conduzidas por diversos setores e departamentos, quais seja a Direção Geral, Direção de Ensino, Departamento de Administração e Planejamento, Patrimônio, Almoxarifado, Logística e Manutenção, Compras e Licitação, Coordenação Geral de Apoio ao Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenações de Curso/Área, Coordenação de Extensão e Controle Acadêmico que estão disponíveis à comunidade acadêmica.

Salas de aula

As salas de aula são equipadas com Kit Projetor de Multimídia Interativo, ar condicionado, quadros de acrílicos com aproximadamente 42 m² e capacidade para 40 (quarenta) alunos em cada sala.

Laboratório de Informática

Os Laboratórios de Informática contam com 40 (quarenta) computadores com acesso à internet, conectados por cabeamento estruturado. Cada laboratório possui 01 (um) projetor de multimídia interativo com lousa digital e ar-condicionado.

Laboratórios do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer

Laboratório de Cozinha, Laboratório de Panificação, Laboratório Análise de Alimentos.

Sala de professores

A sala dos professores é mobiliada com mesa para reuniões, armários guarda-volumes, bebedouro, 01 (uma) mesa para reuniões, 01 (um) computador interligado em rede e com acesso à internet, 01 (uma) impressora a laser e ar-condicionado. Anexo a esta sala, há outra sala com bancadas para acomodações individuais.

Biblioteca acadêmica

A Biblioteca do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí tem como finalidade dar suporte ao Ensino, Pesquisa e Extensão, através do acervo informacional e serviços oferecidos ao público docente, discente, pesquisadores, técnico-administrativos e à comunidade em geral.

A Biblioteca é responsável pelo processamento técnico e disseminação dos materiais informacionais (livros, periódicos, CD-ROM, DVDs, Bases de dados, informações on-line, dentre outras mídias de armazenamento) adquiridos pela instituição,

através da compra, doação ou permuta, bem como a disposição destes materiais para consulta aos usuários da Instituição.

Possui um acervo de livre acesso para os usuários, utiliza o *Pergamum* – Sistema Integrado de Bibliotecas - para o gerenciamento de serviços e de acervo, permitindo a recuperação de informações sobre qualquer item disponível em todas as bibliotecas da Instituição, além de outros serviços como empréstimo, aviso de liberação de reservas, renovação pela Internet, envio de recibos, cadastramento de área de interesse, entre outros.

São oferecidos os seguintes serviços:

- Empréstimo domiciliar: realizado mediante a apresentação da carteira institucional do estudante ou identificação com foto, podendo retirar 3 obras diferentes pelo prazo de 7 dias e renovar cinco vezes, por mais 7 dias. Professores e Servidores são 03 livros por 11 dias, podendo serem renovados, também por cinco vezes através do site do IFPI/Biblioteca.

- Acesso ao Portal de Periódicos da CAPES: que oferece acesso a um dos maiores acervos de publicações científicas do mundo. São mais de 24 mil títulos, com trabalhos abrangendo todas as áreas do conhecimento, disponibilizados em versão integral. Oferece ainda 130 bases referenciais, com informações bibliográficas; 150 mil livros digitais, nove bases de patentes; além de estatísticas, normas técnicas, e um banco de teses e dissertações. O Portal é livre e gratuito para os usuários da instituição, com acesso realizado a partir de qualquer terminal do IFP ligado à Internet.

- Comutação Bibliográfica: Solicitação de cópias de artigos de periódicos, capítulo de livros e /ou obras avulsas, independente de sua localização em bibliotecas e/ou instituições similares no Brasil ou no exterior (COMUT).

- Orientação Técnica/Trabalho Acadêmico: Orientação para alunos, professores e funcionários no uso das Normas da ABNT sobre referência bibliográfica e trabalhos acadêmicos.

Elaboração de Fichas Catalográficas dos trabalhos de conclusão de cursos dos alunos da instituição.

Periódicos: Acervo de revistas, nacionais e estrangeiras, referente às principais áreas de conhecimento voltadas para os cursos da Instituição em formato impresso e digital. A Biblioteca conta com páginas de redes sociais *Facebook*, *Instagram* onde os usuários podem entrar em contato direto com os servidores da biblioteca para solucionar dúvidas e sugerir melhorias para o setor, além de ser um complemento ao serviço de divulgação de novas aquisições, quadro de avisos com informações de interesse dos usuários.

Laboratório de Línguas

O laboratório de Línguas funciona em uma sala com área de aproximadamente 30 m² e está equipado com carteiras e quadro de acrílico a ser utilizado como apoio ao ensino de Língua Estrangeira. É sabido que, mesmo alunos em nível de ensino superior, alguns continuam apresentando dificuldades no entendimento da língua inglesa, no entanto, o Laboratório de Línguas vem ao encontro dessa necessidade, buscando minimizar o efeito da abstração de anos de estudo, sendo um convite à inovação para reforçar o que tange teoria/prática e garantir qualidade no ensino público federal.

Ginásio Poliesportivo

Cada *Campus* conta com um ginásio poliesportivo coberto e iluminado, destinado às práticas de educação física do Ensino Técnico Integrado ao Médio, como também para atividades físicas de docentes e alunos das outras modalidades de educação presentes no *Campus*. O *Campus* possui profissionais de educação física, responsáveis por conduzir as atividades em práticas curriculares e também referentes a projetos de extensão envolvendo a sociedade teresinense.

Setor médico e enfermagem

A equipe de saúde é composta por médicos, técnicas em enfermagem, 01(uma) psicóloga, assistentes sociais, dentistas e técnicas em saúde bucal.

Tecnologia da Informação e Comunicação

Os recursos de Tecnologia da Informação e Comunicação (TICs) do *Campus* são destinados às áreas Administrativas e de Ensino, contribuindo para a eficiência dos processos de apoio e finalísticos da instituição.

Estacionamento, área de lazer e circulação

Cada *Campus* possui estacionamento amplo, interno e externo, com capacidade para atender às necessidades dos servidores e alunos. Possui também uma área de lazer e circulação arejada, com corredores sinalizados e áreas de convivência e jardins. Nas dependências, existe uma cantina, permissionada legalmente a comercializar alimentos a preços de mercado, atendendo às necessidades dos servidores e alunos da instituição.

Meios de transporte

O *Campus* conta com veículos utilizados nas atividades administrativas e de ensino, quais sejam: 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 24 pessoas, 01 (um) ônibus escolar com capacidade para 40 pessoas, 01(um) ônibus com capacidade para 48 pessoas. Estes são usados para o transporte de alunos em visitas técnicas, congressos, eventos educacionais, transporte intramunicipal e intermunicipal, deslocamento para os pontos de ônibus, dentre

outras atividades. Possui também 01 (um) veículo oficial utilizado como apoio às atividades administrativas, bem como para o transporte de técnicos e docentes em atividades de interesse do *Campus*.

Sala de multimeios

A sala de multimeios está equipada com DVD player, projetor multimídia, televisão colorida, aparelho de som, câmera fotográfica digital, caixa de som para computador, notebooks e data shows, para atender à necessidade dos professores.

9 DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

O quadro a seguir, descreve a equipe docente e técnico administrativa necessária para o Curso Técnico em Gastronomia, na modalidade Concomitante/Subsequente.

Quadro 2: Equipe Docente e Técnica Administrativa do Campus Teresina Zona Sul

ÁREA DE FORMAÇÃO	QUANTIDADE
Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer	13
Ciências Exatas e Informática	02
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	02
Pedagogo	01
Técnico em Assuntos Educacionais	01
Assistente em Laboratório	01
Assistente de Alunos	01
Assistente Administrativo	01

10 DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõe o Curso Técnico em Gastronomia na Forma Concomitante/Subsequente será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em Gastronomia.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 22 nov. 2018.

BRASIL. Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, Seção 1, p. 1, 17 fev. 2017.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 02/2020. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Prévia da 4ª edição. Gerado automaticamente em 20/12/2020. Disponível em: <http://www.gov.br/mec>.

BRASIL. Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 15 out. 2012, retificado 16 out. 2012.

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de setembro de 2020. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

BRASIL. Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 30 ago. 2012.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 30 dez. 2008.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 5, 17 jul. 2008.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 17 jul. 2008.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei nº 9.394/ 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 18, 26 jul. 2004.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 27833, 23 dez. 1996.

IFPI. Resolução CONSUP/IFPI nº 56, de 21 de agosto de 2019. Aprova as Diretrizes Indutoras do IFPI para a oferta de cursos técnicos integrados ao ensino médio, no âmbito do IFPI.

IFPI. Resolução CONSUP/IFPI nº 07/2018. Aprova a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI) e revoga a resolução nº 040/2010. Disponível em: <https://www.ifpi.edu.br/aceso-a-informacao/institucional/RESOLUON072018eORGANIZAODIDITICA1.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2019.