



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS
E ADULTOS DE NÍVEL MÉDIO INTEGRADO A EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL (PROEJA)**

Técnico Agrícola Habilitação Agroindústria

Autorizado pela Resolução nº 25/2008 do Conselho Diretor de 2008
Reformulado pela Resolução *ad referendum* nº 16 de 20 de abril de 2011

**Alegrete, RS, Brasil
2011**

SUMÁRIO

1	JUSTIFICATIVA.....	4
2	OBJETIVOS	13
3	DETALHAMENTO	14
4	REQUISITOS DE ACESSO.....	15
5	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	15
6	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	17
6.1	ESTRUTURA CURRICULAR.....	18
6.2	PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES	19
6.3	EMENTÁRIO.....	21
7	CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	115
8	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS.....	115
9	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA...115	
10	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	120
11	EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS	121
12	OBSERVAÇÃO.....	121

Presidente da República

Dilma Rousseff

Ministro da Educação

Fernando Haddad

Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Eliezer Pacheco

Reitor do Instituto Federal Farroupilha

Carlos Alberto Pinto da Rosa

Pró-reitora de Ensino

Tanira Marinho Fabres

Diretor(a) Geral do Campus

Otacílio Motta

Equipe Técnica

Diretor(a) de Ensino do Campus

Carla Comerlato Jardim

Coordenador(a) dos Cursos Técnicos PROEJA

Maurício Ramos Lutz

1 JUSTIFICATIVA

Regionalização do Estado

O Estado do Rio Grande do Sul, segundo o IBGE, apresenta-se dividido em sete mesorregiões: Centro Oriental Rio-Grandense, Centro Ocidental Rio-Grandense, Nordeste Rio-Grandense, Noroeste Rio-Grandense, Sudoeste Rio-Grandense, Sudeste Rio-Grandense, e região Metropolitana de Porto Alegre.

Para esta apresentação, optamos pela regionalização realizada por Navarro (1999) e não pela do IBGE, que faz somente uma divisão geográfica do espaço, e nem a da Secretaria do Planejamento do Estado, que divide o Estado em duas metades, a norte e a sul, que parece, num primeiro momento, bastante genérica para o objeto deste trabalho das Escolas Agrotécnicas. A opção pela regionalização apresentada por Navarro se deve ao fato desta regionalização estar em comum acordo com a metodologia utilizada para as Escolas Agrotécnicas, pois conforme o autor “a regionalização (...) não obedece a critérios ou delimitações oficiais, mas reflete principalmente o senso comum, tal como referido em matérias jornalísticas ou mesmo entre os agricultores. De fato, não existe esta definição, formalmente definida. Da mesma forma, a divisão indicada não registra outras áreas típicas, às vezes relevantes em termos produtivos, mas menores geograficamente e de menor amplitude social.

A seguir enfocaremos as características produtivas, sociais e econômicas da Região Fronteira-Oeste do Rio Grande do Sul, destacando, especialmente, o município de Alegrete, local onde o Instituto Federal Farroupilha –campus Alegrete está inserido.

MAPA DEMONSTRATIVO DO RIO GRANDE DO SUL COM

Região
Fronteira
Oeste



DESTAQUE PARA A REGIÃO FRONTEIRA-OESTE

LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ALEGRETE E DO INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA-CAMPUS ALEGRETE NA REGIÃO FRONTEIRA-OESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



Características Regionais*

A região Fronteira Oeste é composta de 13 municípios, com uma população total de 549.331 habitantes (5,39% do total do Rio Grande do Sul), dos quais 89,28% (490.424 habitantes) residem nas áreas urbanas e 10,72% (58.907 habitantes) nas áreas rurais. A região apresentou no período de 1996 a 2000 taxa de crescimento demográfico anual * de 0,90 ao ano, inferior a média do estado (1,39%). Não existem municípios com taxas de crescimento negativas. Os que apresentam as menores taxas de crescimento são: Rosário do Sul (0,08%), Alegrete (0,54%) e São Borja (0,63%). Existem, no entanto, municípios com taxas mais altas que a média do Estado como: Manoel Viana (3,66%), Barra do Quaraí (2,64%) e Santana do Livramento (1,48%). Cabe ainda salientar que os municípios de Uruguaiana e Santana do Livramento concentram juntos, 35,56% da população da região. A rede urbana da região da Fronteira Oeste possui um centro urbano que se destaca: Uruguaiana, a maior cidade da região; também destaca-se a cidade de Santana do Livramento. A rede é constituída por mais de seis cidades médias e quatro pequenas, emancipadas recentemente. Nesta região estão localizadas seis Aglomerações Internacionais, três estão situadas junto à Fronteira com a República Argentina: São Borja/Santo Tomé; Itaqui/General Alvear/La Cruz; e Uruguaiana/Passo de Los Libres; duas com a República Oriental do Uruguai: Quaraí/Artigas e Santana do Livramento/Rivera e uma junto ao Uruguai e a Argentina: Barra do Quaraí/Bella Union/Monte Caseros.

* Dados do IBGE 2000

* * Os dados relativos à taxa de crescimento municipal, não contemplam os 30 novos municípios instalados em 2001 na região.

ECONOMIA DA REGIÃO

Ao longo da década de 90, a região manteve sua participação na produção do Estado, situando-se, em 1998, no patamar de 4,2% do produto total do Rio Grande do Sul. Neste ano, o produto da região somou R\$ 2,96 bilhões e o Produto Interno Bruto por habitante atingiu R\$ 5.495,00, ficando abaixo da média estadual, que foi de R\$ 7.186,00. Examinando-se o comportamento dos setores produtivos, constata-se que a agropecuária tem participado com a mais importante contribuição da região para o Estado, com aporte de 8,9% do produto estadual no setor. A parcela da indústria regional corresponde a 1,9%, o comércio com 3,5% e, a de outros serviços, com 49% dos correspondentes produtos setoriais do Rio Grande Do Sul.

Observando-se a estrutura produtiva interna da região, ou seja, a contribuição de cada setor para a produção total da Fronteira Oeste, verifica-se que coube aos serviços a parcela de 47% do produto em 1998. No período de 1990 a 1998, o setor de serviços apresentou um aumento de cerca de 21% na estrutura produtiva regional. Em compensação, a indústria e o comércio apresentaram decréscimo em sua participação no produto regional. Atualmente, a indústria é responsável por 16,5% do produto, o comércio por 8% e a agropecuária que manteve o mesmo nível durante o ano de 90, 28,5%.

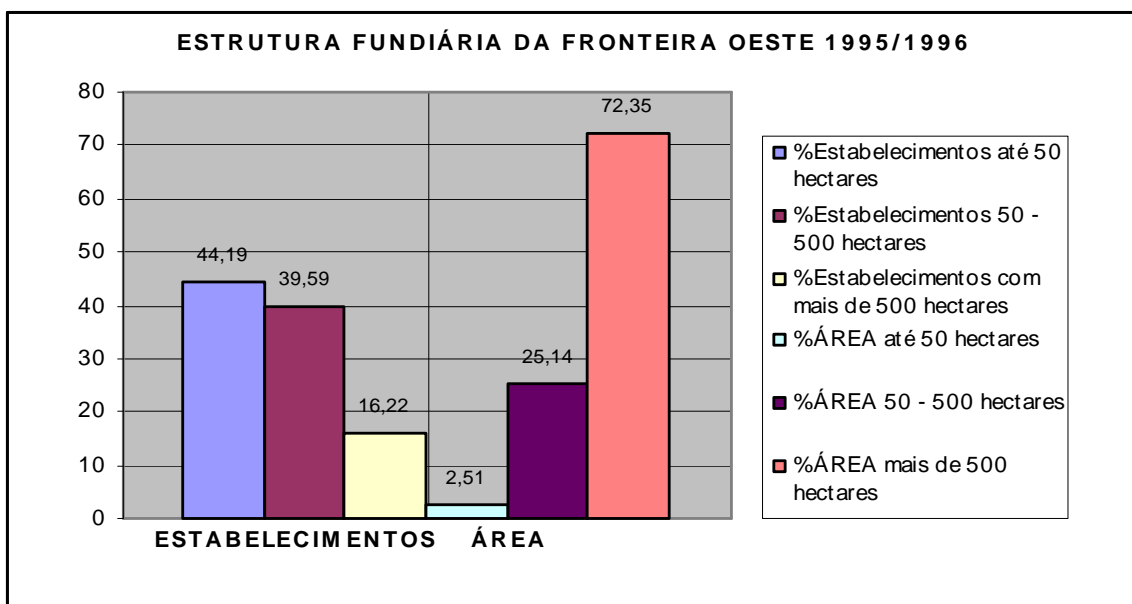
A Fronteira Oeste absorveu, em 1999, cerca de 3,3% dos empregos formais do Estado. No período de 1989 a 1997, possuía entre 3,6 e 3,2, com o maior número absoluto de vagas, cerca de 65 mil, registrado em 1989. Em termos de distribuição de emprego, é de destacar a capacidade de absorção do setor serviço que empregava, nesse ano, cerca de 40% dos trabalhos. Os sub-setores que mais absorveram empregos foram a Administração Pública, os serviços de Alojamento, Alimentação, Reparos e Manutenção, e os serviços Médicos, Odontológicos e Veterinários. Ao comércio corresponderam outros 26%, com destaque para o Comércio Varejista. No setor secundário, a indústria de transformação empregava cerca de 9,5%, e a construção civil, outros 2%. A agropecuária da região empregava 22,5% da mão de obra com vínculo formal.

É necessário ressaltar que esses dados se referem exclusivamente ao

mercado formal de trabalho, ou seja, aos empregados registrados no Ministério do Trabalho e Emprego. Assim sendo, todos os empregos informais não são considerados nestas estatísticas, restringindo, em parte, as generalizações feitas com tais informações. Além disso, algumas distorções podem ser registradas, sendo bastante freqüente que o nível de emprego de um setor não corresponda à sua capacidade produtiva, devido à informalidade das relações de trabalho.

Na estrutura fundiária* da região Fronteira Oeste predominam, em área (72,35%) as grandes propriedades, que representam um número pequeno de estabelecimentos (10,22%). As propriedades que possuem área entre 50 e 500 hectares (39,59%) ocupam 25,14% da área total agropecuária e as pequenas propriedades possuem uma participação significativa com 44,19% dos estabelecimentos ocupando uma pequena parcela, 2,51% da área rural.

Quanto à produção, a agropecuária alcançou, em 1998, 28,5% do produto total da região, representando cerca de 8,9% do setor no Estado. Entre os principais produtos da região, pode-se destacar: o arroz, com 84% do valor



* Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), extraídos do Censo Agropecuário 1995/1996.

da produção agrícola nacional e 33% do valor da produção do setor no Estado, a soja, com 9,2 e 5,8%, e o milho com 2,3 e 1,9%, respectivamente. Na pecuária a região se destaca em praticamente todos os rebanhos, com exceção do suíno que possui 22,5%; o rebanho bovino, 42%; o rebanho ovino, 24%; o eqüino, 32%; e 25% o bubalino. Ainda contribui com cerca de 50% da produção de lã do Rio Grande do Sul.

Relativamente ao setor industrial, que contribuiu com 16,5% do produto total da região, o segmento que mais gerou empregos no ano de 1999 foi o de alimentos e bebidas, ocupando 6,5% da mão-de-obra regional. As vagas proporcionadas por estes estabelecimentos situaram-se, principalmente, nos municípios de Santana do Livramento, Alegrete, São Borja, Uruguaiiana, Itaqui e São Gabriel. A construção civil gerou mais empregos em Uruguaiiana e Santana do Livramento. Também merecem destaque os segmentos: têxtil, com vagas concentradas nos municípios de Uruguaiiana e Santana do Livramento; o de papel, papelão, editorial e gráfica, com empregos em vários municípios a região.

Quanto ao tamanho dos estabelecimentos, a Fronteira Oeste abriga indústrias de diversos portes. Os que geraram mais empregos situam-se na faixa de 100 a 249 empregados, ocupando 20% da mão-de-obra industrial, seguidos pelos da faixa de 20 a 49 empregados. Ao segmento de alimentos e bebidas pertencem os estabelecimentos de maior porte: o maior, de 500 a 999 empregados, situado em Santana do Livramento, seguido por indústrias que empregam entre 250 a 499 empregados, estabelecidas em Alegrete e Itaqui. Os empregos em estabelecimentos de menor porte estiveram distribuídos em diversos municípios da região.

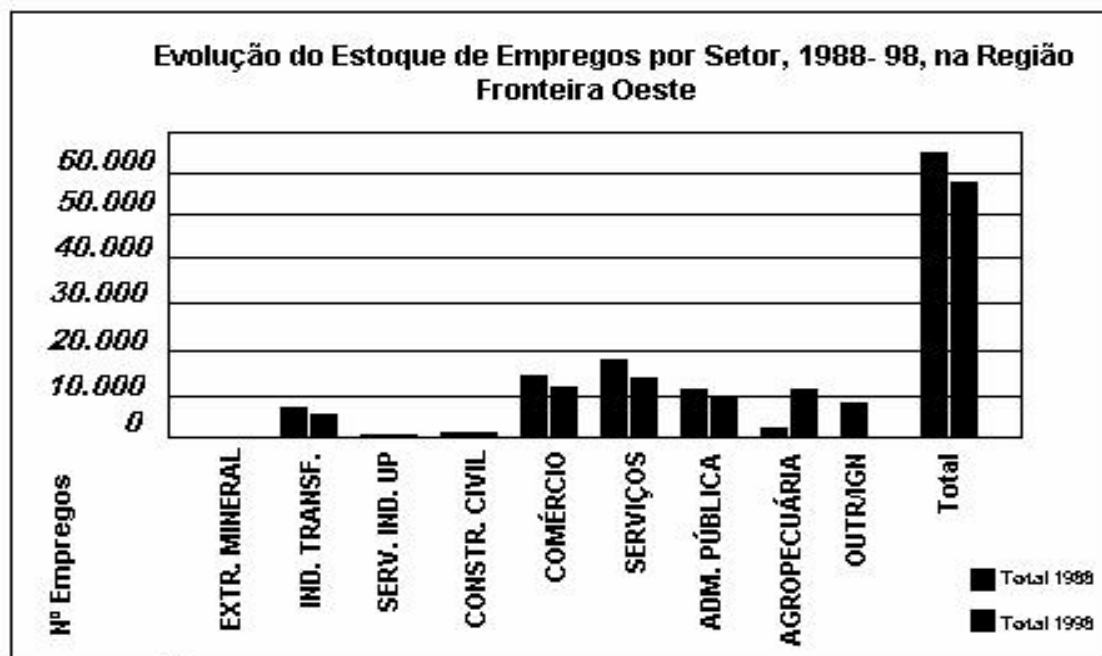
EMPREGO

Analisando, verifica-se que a agropecuária é setor que mais cresce e contribui com 10.897 novos empregos. Nos setores restantes, os Serviços (-3.792), o Comércio (-2.923), a Administração Pública (-2.866) e a Indústria de

Transformação (-2.328), são os que mais perdem, demonstrando as dificuldades por que passa esta região.

Somente no município de Itaquí crescem os empregos (857). Nos demais municípios, há uma perda sensível de empregos, como em Santana do Livramento (-6003), Uruguiana (-2.869) e Quaraí (-868). As emancipações que ocorreram na região, no período de 1988-98, dificultaram as comparações em alguns municípios mais recentes.

Uruguiana (13.402), Santana do Livramento (10.008) e Alegrete (9.181), concentravam em 1998, 57,53% dos empregos regionais, principalmente nos setores do Comércio, Serviços, Administração Pública e Agropecuária.



Fonte: RAIS⁵, MTE, 2000

⁵Ministério do Trabalho e Emprego, Relação anual de Informações Sociais, 2000.

ASPECTOS AMBIENTAIS

A região apresenta alguns problemas ambientais ligados à própria dinâmica natural, agravados pelo tipo de uso do solo ou atividades econômicas. Assim verifica-se na área, por exemplo, a ocorrência de erosão e

arenização, além da crescente escassez de água relacionada especialmente ao aumento da utilização do recurso pela lavoura arrozeira em épocas de estiagem. Pode-se constatar na área, também o desmatamento das margens dos rios que colabora para o agravamento dos problemas resultantes de períodos de chuvas concentradas com a conseqüente ocorrência de enchentes. Há ainda a contaminação do solo e da água pelo uso de insumos químicos e agrotóxicos, por isso a área apresenta, segundo a FEPAM, alta prioridade para o controle dos impactos da atividade agrícola.

Constata-se na área ainda a ocorrência de poluição dos cursos d'água por efluentes domésticos nos núcleos urbanos maiores, além de problemas relativos à produção e destinação de resíduos sólidos urbanos. Há ainda a ocorrência de poluição acidental principalmente pelo transporte de cargas tóxicas e potencialmente perigosas ao longo do eixo da BR 290 e no município de Uruguaiana.

ENTRAVES E POTENCIALIDADES PARA O DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO

Das conclusões do relatório do 1º Seminário de Desenvolvimento regional, foram extraídos os seguintes entraves e Potencialidades regionais:

ENTRAVES

Entre os entraves citados pela região colocam-se como importantes à ausência de uma consciência comunitária e a dificuldade para criar novos empreendimentos. São destacados também, a baixa densidade demográfica regional e a distância entre as cidades, acrescentando-se a isto, sérios problemas da malha viária. Assim, destaca-se o acesso precário a Itacurubi e Santa Margarida. As telecomunicações são também um problema regional, dificultando o processo de comunicação.

As grandes propriedades, muitas vezes improdutivas, são consideradas

um entrave. A desvalorização dos produtos da região, a prática da monocultura, o abandono do pequeno proprietário rural (sem infra-estrutura, sem cursos de capacitação e assistência técnica e sem crédito a juros compatíveis), somados a ausência de estruturas de comercialização, são alguns dos problemas que ainda devem ser enfrentados.

POTENCIALIDADES

A qualidade dos solos e as grandes extensões de terras disponíveis possibilitam uma produção agrícola com capacidade de alavancar o desenvolvimento regional. Projetos de assentamento são também uma potencialidade para o crescimento da região. Além destas, pode-se citar outras ações como o incremento à produção agropastoril, a reconversão da ovinocultura regional, a disseminação de padrões de produção com qualidade e produtividade e ecologicamente sustentáveis, junto com a melhoria do rebanho de bovinos e a ampliação e aprimoramento da pecuária leiteira (através da qualificação de matrizes) são fundamentais para a região. Outra potencialidade é a diversificação da atividade rural em segmentos como a fruticultura, florestamento, o milho de várzea e a apicultura.

Destaca-se também na região, a agroindústria da soja, arroz e carne, devendo ser incentivada a instalação de pequenas e médias Agroindústrias para agregar valores à produção da agricultura e pecuária.

A Fronteira Oeste tem uma localização geográfica estratégica, no caminho do MERCOSUL e do Gasoduto Brasil-Argentina. Para desenvolver o turismo rural, histórico e cultural, a Fronteira Oeste necessita ainda investir na infra-estrutura regional, na formação de mão-de-obra e definir qual o papel a ser desempenhado pela iniciativa privada e pelas prefeituras, no financiamento de projetos turísticos.

A indústria de confecções e malharias pode vir a transformar a região em um pólo de artesanato, a partir da exploração regional de lã, sendo outra fonte a agroindústria do couro.

JUSTIFICATIVA PROEJA

- Garantir acesso, por meio de um processo seletivo, aos alunos egressos do ensino fundamental e aos trabalhadores que não concluíram o ensino médio e não possuem uma qualificação profissional de nível técnico, proporcionando-lhe uma educação de qualidade.
- Permitir aos jovens e adultos o prosseguimento dos estudos para uma melhoria de condição social e qualidade de vida.
- Qualificar trabalhadores oriundos das empresas da região.
- Oportunizar ensino médio e profissional aos trabalhadores do meio rural, uma vez que, estamos localizados a 27 km da sede do município, onde existe uma comunidade rural como clientela.
- Atender as exigências do setor produtivo primário e do setor de serviços.
- Cumprir o Decreto Federal nº 5478, de 24 de junho de 2005.

2 OBJETIVOS

- Assegurar a jovens e adultos trabalhadores, excluídos do sistema formal de educação, uma oportunidade educacional de ensino médio.
- Desenvolver uma experiência pedagógica, tendo como base uma educação que forme um cidadão e um profissional crítico, autônomo e com capacidade de ação social.
- Integração-preparação para o mundo do trabalho com certificação de ensino médio e ensino profissional de forma integrada.
- Interdisciplinaridade relacionando a teoria com a prática profissional.

3 DETALHAMENTO

Denominação do Curso: Curso Técnico Agrícola Habilitação Agroindústria, modalidade PROEJA

Tipo: Técnico

Modalidade: Presencial

Habilitação: Agroindústria

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus Alegrete
RS 377 – Km 27 – Passo Novo – Caixa Postal 118 - CEP: 97555-000

Turno de funcionamento: Noturno

Número de vagas: 30

Periodicidade de oferta: Anual

Carga horária total: 2400horas

Regime Letivo: Dois Anos + Estágio Curricular

Coordenador(a) do Curso: Maurício Ramos Lutz

4 REQUISITOS DE ACESSO

O Instituto Federal Farroupilha, em seus processos seletivos, adotará os dispostos do regulamento organizado pela Comissão Permanente de Vestibular.

5 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O IFFarroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

- tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

Ao concluir o curso Técnico Agrícola Habilitação Agroindústria o aluno deverá ter adquirido as seguintes competências gerais:

- Analisar a situação técnica, econômica e social da região, identificando as atividades peculiares da área a serem implantadas;
- Organizar e monitorar a obtenção e o preparo da produção animal desde a aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais;

- Realizar e orientar os processos de abate;
- Identificar famílias de organismos e microorganismos, diferenciando os benéficos ou maléficos;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na Agroindústria;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos agroindustriais;
- Elaborar relatórios, pesquisas e projetos Agroindustriais;
- Além das competências já especificadas, também serão propiciadas ao aluno condições para a aquisição de competências que lhe permitam:
 - Compreender a importância e a necessidade da aplicação de princípios e valores éticos e morais, perante as diversas situações da vida do cidadão e, conseqüentemente, do cotidiano do profissional;
 - Entender e valorizar o hábito da leitura como um dos meios de comunicação que conduzem à informação e à atualização do profissional;
 - Conhecer e aplicar os conceitos e princípios de gestão vinculados à importância dos sistemas de qualidade;
 - Conhecer e utilizar o método estatístico para subsidiar solução de problemas;
 - Utilizar a informática como instrumento de trabalho;
 - Desenvolver uma postura crítica, investigativa e propositiva, diante da atual crise ambiental, na perspectiva da construção de uma cidadania participativa e ativa;

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- Analisar a situação técnica, econômica e social da região, identificando as atividades peculiares da área agroindustrial;
- Efetuar e manter atualizados os controles de produção e registros contábeis;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para a distribuição e comercialização de produtos;
- Identificar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão do agronegócio;
- Elaborar relatórios;
- Auxiliar na elaboração de projetos agroindustriais de incorporação de novas tecnologias e de crédito rural;
- Prestar assistência técnica e administrativa às agroindústrias e aos produtores rurais;
- Orientar e programar a operação e manutenção de máquinas, equipamentos e implementos agroindustriais;
- Planejar, organizar e orientar cooperativas e associações;
- Executar tarefas de análises laboratoriais;

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso será desenvolvido em 2 etapas, integrando ensino médio e profissional. O currículo será construído através de:

- Aulas presenciais
- Trabalho a distância como um reforço escolar,
- Projetos interdisciplinares através de um tema gerador.

Os conteúdos do currículo serão trabalhados nas áreas de:

- Linguagens e suas Tecnologias
- Ciência da natureza e suas tecnologias
- Ciências Humanas e suas Tecnologias
- Agropecuária

6.1 ESTRUTURA CURRICULAR

Matriz Curricular

DISCIPLINA	Carga Horária				
	1ª ETAPA		2ª ETAPA		TOTAL
	PRESENCIAL	NÃO PRESENCIAL	PRESENCIAL	NÃO PRESENCIAL	PARCIAL
LÍNGUA PORTUGUESA	68	12	68	12	160
EDUCAÇÃO FÍSICA	34	6	34	6	80
ARTES			51	9	60
LÍNGUA ESTRANGEIRA	77	13			90
BIOLOGIA	51	9	51	9	120
QUÍMICA	51	9	51	9	120
MATEMÁTICA	68	12	68	12	160
FÍSICA	38	7	38	7	90
HISTÓRIA			85	15	100
GEOGRAFIA	85	15			100
Conhecimentos Sócio-histórico	51	9	51	9	120
INFORMÁTICA BÁSICA	68	12			80
HIGIENE E SANITIZAÇÃO	17	3			20
FUNDAMENTOS DE AGRICULTURA E ZOOTECNIA	51	9			60

SEGURANÇA NO TRABALHO	34	6			40
ADMINISTRAÇÃO, ECONOMIA E EMPREENDEDORISMO			51	9	60
GESTÃO AMBIENTAL			34	6	40
ASSOCIATIVISMO E COOPERATIVISMO			17	3	20
TECNOLOGIA DE CARNES			102	18	120
TECNOLOGIA DE RAÇÕES			34	6	40
TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	102	18			120
Total	795	140	735	130	1800
Projetos Interdisciplinares					240
ESTÁGIO CURRICULAR			360		360
TOTAL DO CURSO					2400h

6.2 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES

O curso implementará a cada período letivo, práticas interdisciplinares, por meio de projetos integradores entre as disciplinas, em torno de um tema gerador.

A organização deste trabalho fica a cargo da coordenação de curso por meio de encontros periódicos para planejar e avaliar, preferencialmente nas Reuniões Pedagógicas.

O Projeto Interdisciplinar deve estar explicitado no plano de ensino de todas as disciplinas envolvidas e ser capaz de integrar as áreas do conhecimento. Durante o período letivo serão organizados momentos onde as produções resultantes das práticas interdisciplinares serão compartilhadas.

6.3 EMENTÁRIO

Disciplina: Língua Portuguesa

Carga Horária: 160h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>1- Compreender e interpretar os mais variados tipos de texto;</p> <p>2- Produzir textos de diferentes gêneros com argumentação lógica, clareza, concisão e organização gramatical;</p> <p>3- Expressar idéias com clareza levando em consideração o receptor;</p> <p>4- Decodificar mensagens dos mais diversos emissores.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Desenvolver o hábito da leitura e da escrita;- Ampliar o vocabulário;- Explicitar relações que estabelecem entre os elementos e partes de um texto;- Inferir o tipo de destinatário;- Caracterizar e distinguir os diferentes tipos de textos;- Distinguir texto literário de texto não-literário, em função da forma, finalidade e convencionalidade;	<ul style="list-style-type: none">• Estrutura do texto: partes e relação entre as partes;• Conteúdo do texto: tema e sua limitação, idéias principais, secundárias, implícitas e explícitas e argumentos;• Tipos de texto: informativos, persuasivos e literários (notícia, reportagem, editorial, crônica, fato histórico, relato, conto, história em quadrinhos, charge, fábula, publicidade);• Elementos da narrativa;• Textos literários das diversas épocas da

	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar e utilizar as classes de palavras no texto, estabelecendo relações lógico-semânticas; - Usar adequadamente palavras sinônimas, antônimas, parônimas e homônimas; - Empregar a ortografia oficial do Português na produção textual. - Identificar as funções da linguagem e os elementos da comunicação nos textos trabalhados; - Reconhecer as variações lingüísticas decorrentes da função da linguagem presente em cada texto; - Avaliar o efeito de sentido conseqüente do uso de pontuação expressiva; - Empregar, no texto, convenções para citação de discurso direto, indireto e indireto livre; - Estabelecer relações lógico-semânticas 	<p>literatura brasileira correlacionadas à realidade;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textos literários e não literários; • Classes de palavras; • Significação das palavras e expressões no contexto (sinônimos, antônimos, parônimos, homônimos, denotação e conotação); • Níveis de linguagem; • Funções da linguagem; • Relação de sentido entre os elementos do texto; • Ortografia; • Acentuação gráfica; • Verbos; • Discurso direto e indireto; • Narração; • Descrição; • Relatório
--	---	--

	<p>adequadas ao redigir períodos, usando os conetivos;</p> <ul style="list-style-type: none">- Empregar as regras de acentuação gráfica na produção textual;- Empregar, no texto, recursos oferecidos pelo sistema verbal;- Produzir textos narrativos, descritivos e dissertativos;- Expressar-se e redigir com clareza e concisão;- Estabelecer relações entre as partes de um texto a partir de mecanismos de concordância verbal e nominal;- Explicitar as relações entre os termos da oração;- Empregar linguagem apropriada na elaboração de documentos, redigindo-os de acordo com a situação.	
--	---	--

<p>5- Compreender e interpretar os mais variados tipos de texto;</p> <p>6- Produzir textos de diferentes gêneros com argumentação lógica, clareza, concisão e organização gramatical;</p> <p>7- Expressar idéias com clareza levando em consideração o receptor;</p> <p>8- Decodificar mensagens dos mais diversos emissores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver o hábito da leitura e da escrita; - Ampliar o vocabulário; - Explicitar relações que estabelecem entre os elementos e partes de um texto; - Inferir o tipo de destinatário; - Caracterizar e distinguir os diferentes tipos de textos; - Identificar as principais escolas literárias, representantes e características nos textos estudados; - Identificar e utilizar as classes de palavras no texto, estabelecendo relações lógico-semânticas; - Usar adequadamente palavras sinônimas, antônimas, parônimas e homônimas; - Empregar a ortografia oficial do Português na produção textual. 	<ul style="list-style-type: none"> • Estrutura do texto: partes e relação entre as partes; • Conteúdo do texto: tema e sua limitação, idéias principais, secundárias, implícitas e explícitas e argumentos; • Tipos de texto: informativos, persuasivos e literários(notícia, reportagem, editorial, crônica, fato histórico, relato, conto, história em quadrinhos, charge, fábula, publicidade); • Textos literários das diversas épocas da literatura brasileira correlacionadas à realidade; • Figuras de linguagem; • Vícios de linguagem; • Estrutura e formação de palavras; • Frase, oração e período; • Ortografia; • Organização do período simples e
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Deduzir significação de palavras a partir do conhecimento de radicais, prefixos e sufixos; - Empregar adequadamente palavras com radicais, prefixos e sufixos; - Estabelecer relações adequadas entre as orações de um período; - Avaliar o efeito de sentido conseqüente do uso de pontuação expressiva; - Empregar, no texto, convenções para citação de discurso direto, indireto e indireto livre; - Estabelecer relações lógico-semânticas adequadas ao redigir períodos, usando os conetivos; - Empregar as regras de acentuação gráfica na produção textual; 	<p>composto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discurso direto e indireto; • Narração; • Descrição; • Redação Técnica (carta comercial, ofício, requerimento, carta, procuração, currículo vitae, memorando, relatório). • Relatório – noções de metodologia científica
<p>9- Compreender e interpretar os mais variados tipos de texto;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver o hábito da leitura e da escrita; 	<ul style="list-style-type: none"> • Estrutura do texto: partes e relação entre as partes;

<p>10-Produzir textos de diferentes gêneros com argumentação lógica, clareza, concisão e organização gramatical;</p> <p>11-Expressar idéias com clareza levando em consideração o receptor;</p> <p>12-Decodificar mensagens dos mais diversos emissores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ampliar o vocabulário; - Explicitar relações que estabelecem entre os elementos e partes de um texto; - Inferir o tipo de destinatário; - Caracterizar e distinguir os diferentes tipos de textos; - Identificar as principais escolas literárias, representantes e características nos textos estudados; - Estabelecer as diferenças entre as diversas correntes literárias no contexto sócio-econômico-político e cultural; - Identificar e utilizar as classes de palavras no texto, estabelecendo relações lógico-semânticas; - Usar adequadamente palavras sinônimas, antônimas, parônimas e homônimas; - Empregar a ortografia oficial do 	<ul style="list-style-type: none"> • Conteúdo do texto: tema e sua limitação, idéias principais, secundárias, implícitas e explícitas e argumentos; • Tipos de texto: informativos, persuasivos e literários(notícia, reportagem, editorial, crônica, fato histórico, relato, conto, história em quadrinhos, charge, fábula, publicidade); • Textos literários das diversas épocas da literatura brasileira correlacionadas à realidade; • Relação de sentido entre os elementos do texto; • Ortografia; • Pontuação; • Concordância nominal e verbal; • Dissertação; • Redação Técnica(cartas comerciais, ofício, requerimento, carta, procuração, currículo)
--	---	---

	<p>Português na produção textual.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deduzir significação de palavras a partir do conhecimento de radicais, prefixos e sufixos; - Empregar adequadamente palavras com radicais, prefixos e sufixos; - Estabelecer relações adequadas entre as orações de um período; - Explicitar as relações entre os termos da oração; - Demonstrar as possibilidades de colocação dos termos da oração na ordem direta e inversa; - Avaliar o efeito de sentido conseqüente do uso de pontuação expressiva; - Avaliar as propriedades do uso dos recursos lexicais e semânticas; - Produzir textos, aplicando os recursos sintáticos do período composto; - Estabelecer relações lógico-semânticas 	<p>vitae, memorando, relatório).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colocação pronominal; • Regência Nominal e Verbal;
--	--	--

	<p>adequadas ao redigir períodos, usando os conetivos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empregar as regras de acentuação gráfica na produção textual; - Estabelecer relações entre as partes de um texto a partir de mecanismos de concordância verbal e nominal; - Empregar, no texto, recursos oferecidos pelo sistema verbal; - Explicitar as relações de dependência entre os verbos, nomes e complementadores; - Produzir dissertativos; - Organizar o parágrafo obedecendo ao objetivo previamente traçado no tópico frasal; - Emitir opinião, defender posicionamentos e argumentar ao redigir textos; - Expressar-se e redigir com clareza e 	
--	--	--

	concisão; - Empregar linguagem apropriada na elaboração de documentos, redigindo-os de acordo com a situação.	
--	--	--

Disciplina: Educação Física

Carga Horária: 80h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
1. Relatar sua experiência anterior na área de Educação Física e do esporte escolar;	- Conhecer os fundamentos básicos das principais modalidades esportivas e de condicionamento físico;	- Entrevista individual;
2. Aferir peso, altura e envergadura, IMC (Índice de Massa Corporal);	- Conhecer sua aferição antropométrica; - Coordenação, agilidade, força muscular,	- Exame biométrico;
3. Participar do exame de saúde, relatando suas condições de saúde, uso de medicação permanente e submeter-se aos exames propostos;	-Conhecer seu estado de saúde em geral;	- Entrevista;

<p>4. Conhecer Anatomia, Fisiologia e Biologia, capacitando o aluno para uma análise crítica dos programas de atividades físicas e o estabelecimento de critérios para julgamento, escolha e realização de atividades corporais saudáveis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Demonstrar autonomia na elaboração de atividades corporais, assim como, capacidade para discutir, sugerir e modificar regras, reunindo elementos de várias manifestações de movimento estabelecendo a melhor utilização dos conhecimentos adquiridos sobre a cultura corporal; - Assumir uma postura ativa na prática das atividades físicas e ter consciência da sua importância na vida do cidadão; - Participar das atividades de grandes e pequenos grupos, compreendendo as diferenças individuais e procurando colaborar para que o grupo possa atingir os objetivos que se propôs; <p>5. Reconhecer na convivência e nas práticas pacíficas maneiras eficazes de crescimento coletivo e diálogo, a eliminação e a adoção de uma postura democrática sobre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A Educação Física e o Desporto escolar como opção sadia de recreação, lazer e formação corporal, bem como, da construção da cidadania;
--	--	--

<p>5. Investigar e compreender as atividades corporais e sua implicação na manutenção da saúde</p>	<p>-Compreender o funcionamento do organismo humano de forma a reconhecer e identificar as atividades corporais valorizando a melhoria de sua aptidão física, oportunizando uma postura autônoma na seleção das atividades;</p>	
<p>6.Contextualizar-se sócio-culturalmente</p>	<p>- Compreender as diferentes manifestações da cultura corporal conhecendo e valorizando as diferenças de desempenho, linguagem e expressão</p>	

<p>7. Aferir seu nível de aptidão física e conhecer a importância do treinamento desportivo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenação; - Resistência; - Agilidade; - Força; - Flexibilidade; - Alongamento; - Destreza; - Ritmo; - Velocidade; - Velocidade de reação; - Lateralização; - Conhecimento das principais modalidades esportivas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sondagem das experiências anteriores na área de Educação Física e do nível da sua aptidão física; - Testes.
---	--	--

<p>8. Desenvolver a aptidão física</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenação - Resistência - Agilidade - Força - Flexibilidade - Alongamento - Destreza - Ritmo - Velocidade - Velocidade de reação - Laterização - Conhecimento das principais modalidades esportivas 	<p>- Exercícios físicos que contribuem para o desenvolvimento da aptidão física.</p>
<p>9. Participar de jogos, treinamentos e torneios de forma a demonstrar disciplina, espírito de equipe e de liderança, organização tática e técnica em quadra.</p>	<p>- Aperfeiçoar as habilidades de cada atividade esportiva e dominar suas respectivas regras.</p>	<p>- Motivar a participação do aluno em atividades e eventos esportivos a nível estudantil</p>

<p>10. Praticar atletismo como opção sadia de cultura corporal e vivência harmônica com a natureza, aprimorando as qualidades físicas inerentes à modalidade, buscando a superação de suas marcas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Velocidade - Velocidade de reação - Coordenação - Força explosiva dos membros inferiores - Resistência aeróbica - Resistência anaeróbica - Resistência muscular localizada - Agilidade - flexibilidade 	<ul style="list-style-type: none"> * Noções táticas * Regras táticas * Histórico dos jogos olímpicos * Corrida de velocidade: 100m * Corrida do meio fundo: 400m * Corrida de revezamento > 4 x 100
--	--	--

<p>11. Jogar voleibol como opção de recreação e lazer, aprimoramento as qualidades físicas inerentes à modalidade, bem como: despertar a criatividade, espírito de confiança, responsabilidade, sociabilidade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Velocidade de reação - Velocidade de deslocamento - Velocidade dos membros superiores - Força explosiva - Coordenação - Agilidade - Resistência aeróbica - Resistência anaeróbica - Resistência muscular localizada -flexibilidade 	<ul style="list-style-type: none"> *Histórico do voleibol *O desenvolvimento do jogo * Adaptação à bola e a rede * O toque * Manchete * Saque * Recepção * Regras básicas
<p>12. Jogar futsal como opção de recreação e lazer, visando desenvolver e aprimorar qualidades físicas inerentes á modalidade bem como despertar a criatividade, espírito de confiança e liderança, responsabilidade, sociabilidade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Força explosiva dos membros inferiores - Velocidade de reação - Agilidade - Resistência aeróbica - Resistência muscular localizada dos membros inferiores - Coordenação 	<ul style="list-style-type: none"> * Característica do futsal * Histórico *Principais fundamentos * Chutes * Passes * Recepção * Noções de ataque e defesa *Regras básicas

Disciplina: Artes

Carga Horária: 60h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
1. Análise, conhecimento e apreciação das diferentes manifestações de arte e suas linguagens.	<ul style="list-style-type: none">- Realizar produções artísticas, individuais e/ou coletivas, nas linguagens da arte (música, artes visuais, dança, teatro, artes audiovisuais);- Apreciar produtos de arte, em suas várias linguagens, desenvolvendo tanto a fruição quanto a análise estética;- Analisar, refletir e compreender diferentes processos da Arte, com seus diferentes instrumentos de ordem material e ideal, como manifestações socioculturais e históricas;- Conhecer, analisar, refletir e compreender critérios culturalmente construídos e embasados em conhecimentos afins, de caráter filosófico, histórico, sociológico, antropológico, semiótico, científico e	<ul style="list-style-type: none">- Conceitos, interpretação, importância da Arte no contexto histórico e cultural;- Dança artística;- Vocais de canto;- Desenho livre;- Oficinas de trabalho;- Maquetes da Escola;- Confecção de cestas em jornal;- Trabalho em pirógrafo;- Textos sobre arte;- Interpretação;- Fitas de vídeo.

	<p>tecnológico entre outros;</p> <p>- Analisar, refletir, respeitar e preservar as diversas manifestações de Arte – em suas múltiplas funções – utilizadas por diferentes grupos sociais e étnicos, interagindo com o patrimônio nacional e internacional, que se deve conhecer e compreender em sua dimensão sócio - histórica.</p>	
--	--	--

Disciplina: Língua estrangeira (Inglês ou Espanhol)

Carga Horária: 90h

Competencies	Hability	Technológica Bases
<p>1- Knowing how to chose the adequated register of the language using coherence and cohesion verbal and non-verbal strategies;</p> <p>2- Knowing and using modern foreign language, analyzing the expressive recourse of verbal language;</p> <p>3- Knowing how to distinguish the variant linguistic.</p>	<p>1- Chossing the adequated register of situation in which one processes the communication and word which reflect the idea that one intend to communicate;</p> <p>2- Using coherence and cohesion within speaking and writing;</p> <p>3- Using verbal and non-verbal strategies to compensare lacks, to make the efetive communication and to reach the effect in writing and reading situation;</p> <p>4- Knowing and using modern foreign language as instrument of access to information, other cultures, and social groups;</p> <p>5- Understanding the form of na expression can be interpreted face social and cultural aspects;</p> <p>6- Analyzing the expressive recourses of verbal language, relationing texts / contexts with nature, function,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Phonetic; - Alphabet; - Spelling; - Nouns; - Gender; - Articles; - Pronouns; - Numbers; - Time; - Date; - Weight; - Lenght; - Liquid; - Measure; - Verbs:

	<p>organization, framework according to the condition of the production / reception / intention, epoch, place, interlocutors which participate of the creation and propagation of available ideas, chooses, technologies;</p> <p>7- Knowing how to distinguish the variant linguistic;</p> <p>8- Knowing how the statements reflect the form of be, think, act, feel of whom make them.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Present Continuous; • Present Tense; • Future Tense.
--	---	--

Disciplina: Biologia

Carga Horária: 120h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
- Compreender os fundamentos biológicos da reprodução dos seres vivos;	<ul style="list-style-type: none">- Reconhecer que as condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, segurança, acesso à posse de terra e acesso aos serviços de saúde são fatores determinantes da saúde individual e coletiva.- Relacionar os principais problemas ambientais nas áreas rurais: poluição das águas, do solo e do ar; uso inadequado de agrotóxicos e condição impróprias de saneamento com as condições de saúde da população;- Relacionar a qualidade do ar e da água, as condições de saneamento básico, de deposição de lixo e outros resíduos, nos centros urbanos com a condição de saúde da população.	<ol style="list-style-type: none">1. Biologia Humana<ul style="list-style-type: none">- Reprodução celular- Gametogênese- embriogênese- Reprodução Humana

-	<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a reprodução celular como processo fundamental para o crescimento e regeneração animal e vegetal; - Conhecer os processos de divisão celular; - Compreender os processos de formação de gametas; - Relacionar as formas de reprodução; - Reconhecer a reprodutividade como processo da continuidade da vida; - Diferenciar reprodução sexuada e assexuada - Descrever os tipos de reprodução sexuada; - Conhecer os processos de formação de tecidos e órgãos; - Compreender o ciclo estral nos animais 	3. Fundamentos da hereditariedade
- - Compreender a importância da carga hereditária e suas manifestações nos seres vivos.	<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer através dos trabalhos de Mendel, o mecanismo de transmissão de características hereditárias; - Aplicar as leis de Mendel em diferentes situações, para explicar a transmissão e prever a manifestação de características dos seres vivos; - Calcular a probabilidade genética; - Estabelecer a importância da genética para a agricultura, a zootecnia e para a nossa vida. 	

<p>organização e a diversidade dos organismos vivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a Biologia como ciência dinâmica e que está em constante evolução; - Estabelecer a importância da Biologia para a sua vida prática profissional; - Distinguir os seres vivos dos seres não vivos; - Analisar as teorias de criação da vida e do homem; - Relacionar e caracterizar os componentes orgânicos e inorgânicos dos seres vivos; - Citar a função dos componentes orgânicos e inorgânicos dos seres vivos. - Aplicar os conhecimentos adquiridos para melhor entender a estrutura e funcionamento de seres vivos. - Associar os processos fisiológicos a vida das plantas; Conhecer as DST e entender a importância da prevenção; - Conhecer os métodos contraceptivos. 	<p>1. Organização da vida:</p> <p>1.1 Unidade dos seres vivos: a célula</p> <p>1.2 Diversidade e diferenciação celular;</p> <p>1.3 Origem da vida e grandes linhas da evolução;</p> <p>1.4 Composição química dos seres vivos (Compostos orgânicos e compostos inorgânicos)</p> <p>1.5 Citologia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microscopia - Tipos de células - Morfologia e fisiologia celular
<p>6.3.1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer o funcionamento de microscópios; - Manusear corretamente um microscópio; - Preparar material para a observação microscópica. - Identificar a unidade básica que estrutura os seres vivos; - Diferenciar células procariontes e eucariontes 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a grande diversidade que existe entre os seres vivos; - Conhecer os seres quanto a sua classificação; - Conhecer as regras de nomenclatura dos seres vivos; - Empregar corretamente a nomenclatura científica; - Reconhecer grupos taxonômicos; - Identificar taxonomicamente os seres vivos; - Identificar os principais vírus, bactérias e protozoários de interesse agroindustrial e de interesse patológico; 	<p>2. Diversidade da Vida</p> <p>2.2- Diferentes formas de vida</p> <p>2.3- Biologia dos vírus, bactérias, protistas e fungos</p>

<p>- Analisar e reconhecer grupos de animais e seus processos morfofisiológicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer os diferentes filos animais - Identificar os invertebrados parasitas de interesse patológico - Relacionar as diferentes ordens de insetos e sua importância na agricultura, zootecnia e saúde humana - Identificar os animais de interesse zootécnico; - Caracterizar os animais de interesse zootécnico, levando em conta os aspectos anatômico-fisiológicos; - Associar os processos fisiológicos à vida animal. 	<p>2.4. Biologia dos Animais</p>
<p>- Analisar e reconhecer grupos de plantas e seus processos e seus processos morfológicos e fisiológicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar plantas superiores e inferiores; - Reconhecer cada órgão vegetal e sua importância econômica ; - Conhecer os fenômenos fisiológicos dos vegetais; 	<p>3. Interações de Seres Vivos 2.1. Desenvolvimento e Meio Ambiente</p>

Disciplina: Química

Carga Horária: 120h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Conceituar e construir uma estrutura atômica hipotética.	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Conceituar elemento químico e reconhece-lo através do número atômico, independente deste possuir carga elétrica ou não;<input checked="" type="checkbox"/> Representar, segundo a IUPAC, um átomo qualquer a partir do seu símbolo, nº de massa e nº atômico;<input checked="" type="checkbox"/> Realizar a distribuição eletrônica dos átomos neutros e de seus íons.	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Elementos;<input checked="" type="checkbox"/> Modelos atômicos e<input checked="" type="checkbox"/> Representação atômica.
Compreender a organização da Tabela Periódica e identificar as propriedades dos átomos.	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer que os elementos químicos estão agrupados na Tabela Periódica segundo algumas de suas propriedades, e que estas variam nos grupos e períodos;<input checked="" type="checkbox"/> Extrair da Tabela Periódica dados que caracterizam os elementos químicos;<input checked="" type="checkbox"/> Identificar, na Tabela Periódica, os elementos químicos através do seu nº atômico ou de sua configuração eletrônica;<input checked="" type="checkbox"/> Diferenciar metais, de ametais, de semi-metais e gases nobres;<input checked="" type="checkbox"/> Identificar os metais tóxicos através de sua distribuição	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Tabela Periódica

	<p>eletrônica;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Relacionar o conceito de cor com a distribuição dos elétrons nos átomos.</p>	
<p>Conceituar os diferentes tipos de ligações químicas e onde estes se aplicam na vida diária.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer que ligações químicas se estabelecem pelas diferentes interações dos elétrons da camada de valência;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Representá-las através de modelos atômicos e de fórmulas moleculares e estruturais;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Prever o tipo de ligação formada pelos átomos a partir de suas localizações na Tabela Periódica;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer que as ligações covalentes e iônicas são explicadas pela teoria do octeto;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Diferenciar misturas de substâncias e, substâncias simples de substâncias compostas, através da análise de fórmulas moleculares.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Ligações Químicas;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Misturas.</p>
<p>Aplicar os conceitos de ácidos, bases, sais e óxidos e os seus usos no cotidiano.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Conceituar e nomear ácidos, bases, sais e óxidos, segundo a teoria de Arrhenius;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer os ácidos, as bases, os sais e os óxidos através de suas fórmulas moleculares;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Representar, através de equações químicas, as reações de neutralização ou salificação.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Ácidos, bases, sais e óxidos;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> pH</p>

	<input checked="" type="checkbox"/> Conceituar e relacionar o pH com a natureza das substâncias.	
Segurança em laboratório de Química e Ambiental.	<input checked="" type="checkbox"/> Desenvolver as operações básicas de laboratório e reconhecer os materiais utilizados; <input checked="" type="checkbox"/> Aplicar as regras básicas de segurança em laboratório, indústria ou no cotidiano agrícola; <input checked="" type="checkbox"/> Prever os perigos existentes pelo uso indiscriminado de agrotóxicos e aplicar as regras básicas de segurança ambiental.	<input checked="" type="checkbox"/> Operações básicas de laboratório; <input checked="" type="checkbox"/> Segurança ambiental; <input checked="" type="checkbox"/> Segurança alimentar.
Estabelecer as unidades físicas(massa, volume e densidade) e químicas (mol) e suas grandezas.	<input checked="" type="checkbox"/> Determinar a massa molecular dos principais compostos; <input checked="" type="checkbox"/> Transformar a massa molecular em nº de mol.	<input checked="" type="checkbox"/> Massas atômicas e moleculares; <input checked="" type="checkbox"/> Volume; <input checked="" type="checkbox"/> Densidade; <input checked="" type="checkbox"/> N° de mol.
Compreender e relacionar o conceito de concentração (g/L, mol/L, e %) com suas aplicações agrícolas.	<input checked="" type="checkbox"/> Calcular concentrações de soluções expressas em g/L, mol/L e %; <input checked="" type="checkbox"/> Classificar as soluções em: diluída e concentrada, saturada, insaturada e supersaturada; <input checked="" type="checkbox"/> Calcular concentrações de soluções desconhecidas através da técnica de titulação.	<input checked="" type="checkbox"/> Soluções aquosas.

<p>Compreender a importância da química do carbono para a vida animal e vegetal.</p> <p>Relacionar a importância do Petróleo e dos novos combustíveis vegetais.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Representar a tetravalência do carbono; <input checked="" type="checkbox"/> Diferenciar ligações simples (saturada) de ligações duplas e triplas (insaturadas); <input checked="" type="checkbox"/> Relacionar o ciclo do carbono com o desenvolvimento das plantas e com a poluição do meio ambiente; <input checked="" type="checkbox"/> Classificar e nomear os principais compostos de carbono; <input checked="" type="checkbox"/> Escrever, a partir do nome e da fórmula molecular, as fórmulas estruturais dos principais compostos de carbono; <input checked="" type="checkbox"/> Identificar e diferenciar açúcares, carboidratos, lipídios e amino ácidos; <input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer que substâncias isômeras podem apresentar diferentes propriedades físicas e químicas; <input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer a presença das principais substâncias químicas em; sabões e detergentes, bebidas alcoólicas, alimentos, pesticidas <input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer que o petróleo é uma mistura de várias substâncias; <input checked="" type="checkbox"/> Reconhecer a importância ambiental e econômica dos combustíveis vegetais. 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Compostos do carbono; <input checked="" type="checkbox"/> Açúcares, lipídeos, carboidratos e amino ácidos; <input checked="" type="checkbox"/> Compostos utilizados na agroindústria.
---	---	---

Disciplina: Matemática

Carga Horária: 160h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Interpretar textos, representação e resolução de problemas matemáticos simples. - Interpretar textos, representação e resolução de problemas matemáticos compostos.	- Ler e interpretar textos matemáticos; - Ler, interpretar e utilizar representações matemáticas (tabelas, gráficos, expressões, etc...) - Transcrever mensagens matemáticas de linguagem corrente para linguagem simbólica (equações, gráficos, diagrama, fórmulas); - Resolver problemas matemáticos diversos; - Estabelecer relações entre grandezas quantificadoras para aplicações práticas; - Identificar o problema (compreender enunciados, formular questões, etc...); - Procurar, selecionar e interpretar informações relativas ao problema; - Seleciona estratégias de resolução de problemas;	- Operações com números decimais e frações; - Razão e proporção - Regra de três - Porcentagem - Equação de 1° grau - Equação do 1° grau - Resolução de equações de 1° grau;

<p>- Identificar, utilização e correlação de unidades de medidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar as diferentes medidas, aplicações e transformações; - Ler, interpretar e operar corretamente medições correlacionadas com situações concretas e práticas; - Utilizar corretamente instrumentos de medição e desenho; - Desenvolver a capacidade de utilizar a matemática na interpretação e interpretação no real; - Utilizar adequadamente calculadoras e computador reconhecendo suas limitações e potencialidades; 	<p>- Sistema Métrico Decimal</p>
<p>-Utilizar raciocínio lógico, através de conhecimentos geométricos –plana / espacial</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar conhecimentos e métodos matemáticos em situações reais; - Utilizar corretamente instrumentos de medição; - Projetar e confeccionar sólidos geométricos. 	<p>- Geometria Plana e Espacial</p>
<p>Calcular áreas com razões trigonométricas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Definir as razões trigonométricas no triângulo retângulo; - Ler, interpretar e calcular corretamente as medidas obtidas no manejo de equipamentos. 	<p>- Razões trigonométricas</p>
<p>Resolver de situações problemas, com uso da trigonometria</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ler e interpretar textos matemáticos; - Produzir textos matemáticos adequados; - Distinguir e utilizar raciocínio dedutivos e indutivos; - Desenvolver a capacidade de utilizar a matemática na interpretação do real; 	<p>- Trigonometria</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar adequadamente calculadoras e computador; - Utilizar corretamente instrumentos de medição e desenho. 	
- Representar e operar com funções de primeiro e segundo grau.	<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer os conjuntos numéricos; - Representar e operar com intervalos; - Distinguir e utilizar raciocínios dedutivos e indutivos; - Ler, interpretar e utilizar representações matemáticas (tabelas, gráficos, expressões); - Interpretar e criticar resultados numa situação concreta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conjuntos numéricos/teoria de conjuntos; - Funções de 1° grau - Funções de 2° grau
- Interpretar e representar matemática com uso de funções exponenciais e função logarítmica.	<ul style="list-style-type: none"> - Ler, interpretar e utilizar representações matemáticas (tabelas, gráficos, expressões); - Transcrever mensagens matemáticas da linguagem corrente para linguagem simbólica (equações); - Ler, interpretar e utilizar representações matemáticas (tabelas, gráficos); - Transcrever linguagem matemáticas para linguagem simbólica; - Calcular juros compostos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Função Exponencial; - Função Logarítmica.
- Identificar e resolver sucessões numéricas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar e diferenciar sucessões; - Calcular as sucessões e aplicar na resolução de problemas concretos na área rural, com produção. 	<ul style="list-style-type: none"> - Progressão Aritmética - Progressão Geométrica
- Utilizar a matemática na	- Desenvolver a capacidade de utilizar a matemática na	- Matrizes, Determinantes e

interpretação do conjunto dos números reais.	interpretação e intervenção no real;	Sistemas Lineares
- Resolver situações problemas com o uso de análises combinatórias	- Formular hipóteses e prever resultados; - Procurar, selecionar e interpretar informações relativas a um problema; - Obter estratégias de resolução de problemas.	- Análise Combinatória - Teoria das Probabilidades
- Utilizar raciocínio lógico, através de conhecimentos geométricos.	- Aplicar conhecimentos e métodos matemáticos em situações reais; - Distinguir e utilizar raciocínios dedutivos e indutivos; Utilizar corretamente instrumentos de medição.	- Geometria Analítica.
- Utilizar, resolver e interpretar exercícios matemáticos	- Interpretar tabelas; - Formatar gráficos com a utilização da informática; - Resolver problemas do dia-a-dia	- Estatística - Matemática Financeira

Disciplina: Física

Carga Horária: 90h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>- Conhecer e relacionar: o movimento e o equilíbrio dos corpos;</p>	<p>-Identificar as diferentes forças atuando em objetos, em condições estáticas ou dinâmicas.</p> <p>- Distinguir peso em massa, bem como suas unidades(Newton e Kg).</p> <p>- Relacionar aceleração e força na interpretação de movimentos reais.</p> <p>- Identificar ação e reação como pares de forças de interação na interpretação de situações reais.</p> <p>- Associar a variação da quantidade de movimentos de um objeto, como uma bola ou um carro, à força aplicada sobre ele e a duração dessa ação.</p> <p>- Utilizar o princípio de conservação de quantidade de movimento em situações concretas(ex. em colisões</p>	<p>1. Mecânica</p> <p>1.1- Movimento e equilíbrio</p>

	<p>entre veículos).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avaliar torques em configurações simples dadas(ex. pedais, volantes, etc) e ampliação de forças em ferramentas e nos movimentos do corpo humano. - Analisar a condição de equilíbrio de um objeto em termos do cancelamento das forças e dos torques agindo sobre ele. - Relacionar trabalho e energia cinética, em situações reais(ex., quando se a tira uma pedra). - Utilizar a definição de trabalho para o cálculo da energia necessária para a realização de diferentes atividades(ex., subir escada, frear veículos, arrastar pesos). - Utilizar o conceito de energia mecânica(cinética mais potencial) para a previsão de movimentos reais em situações em que ela aproximadamente se conserva. - Em condições reais, em presença de transformações de energia e forças dissipativas, como em processos 	
--	---	--

	<p>físicos, químicos e biológicos, revelar compreensão do princípio da conservação de energia em seu sentido mais geral.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar energia e potência, sabendo usar suas unidades (Joule e Watt). - Estimar o consumo de combustível ou eletricidade de motores, em associação com seu desempenho, utilizando o conceito de potência mecânica. - Calcular o tempo de percurso, velocidade ou deslocamentos em trajetos lineares (ex.: em viagens). - Localizar posições, descrever deslocamentos e representar velocidades ou acelerações, utilizando linguagem vetorial; - Relacionar intervalo de tempo, velocidades, deslocamentos lineares, utilizando linguagem descritiva, algébrica ou gráfica (em caminhadas, viagens, etc.) 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Avaliar as acelerações em situações em que são conhecidas as velocidades de um objeto em sucessivos momentos; - Relacionar deslocamentos angulares, períodos, número de rotações e movimentos circulares (ex.: relógios, toca discos, corpos celestes, engrenagens.) 	
- Conhecer e relacionar: o movimento e o equilíbrio dos corpos e dos fluídos;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar a pressão num ponto de um fluído como sendo devida ao peso da coluna de fluído acima deste ponto. 2. Avaliar a ação do empuxo agindo em um objeto imerso ou flutuante em um fluído para por exemplo, estabelecer as condições de flutuação. 3. Compreender o funcionamento de dispositivos hidráulico simples (como prensas hidráulicas). 4. Conceituar vazão (ex., num cano ou num rio) como taxa de escoamento ou de massa. 	<p>2. Fluídos</p> <p>1.1 Movimentos, variações e conservação.</p>
- Reconhecer, distinguir e utilizar: calor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estima a temperatura, em situações de coexistência 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calor ambiente e uso de

e trabalho.	<p>água/ vapor, como numa chaleira, ou água / gelo, como num copo, revelando conhecer os padrões zero e cem da escala Celsius.</p> <p>2. Distinguir calor e temperatura, em situações concretas.</p> <p>3. Avaliar temperaturas, a partir de propriedades termicamente sensíveis, tais como volume de um gás, comprimento de uma barra ou cor de uma chama.</p> <p>4. Calcular variações de pressão, volume e temperatura utilizando a equação geral dos gases ideais.</p> <p>5. Interpretar temperatura como medida de agitação térmica de átomos e moléculas para explicar propriedades térmicas e conceituar a escala Kelvin, interpretando o zero absoluto de temperatura.</p>	<p>energia;</p> <p>2.1 Fontes e troca de calor;</p> <p>2.2 Tecnologias que usam calor: motores e refrigeradores</p>
	1. Reconhecer calor como energia transferida do mais quente para o mais frio, em exemplos práticos (como no	3. O calor na vida e no ambiente

	<p>uso de agasalhos).</p> <p>2. Identificar materiais bons e maus condutores térmicos, em função de sua utilização em construções, equipamentos e utensílios.</p> <p>3. Reconhecer diferentes processos responsáveis por trocas de calor em situações exemplares.</p> <p>4. Utilizar o conhecimento do calor específico e do calor latente, em situações práticas e processos biológicos (por exemplo, no suor).</p> <p>5. Estimar o gasto de combustível para aquecer e/ou ferver uma quantidade de água, num certo tempo.</p> <p>6. Reconhecer e denominar os diferentes processos térmicos presentes em ciclos atmosféricos, como evaporação, condensação, convecção, etc., compreendendo a importância da região do globo, proximidade do mar, altitude e outros fatores na denominação do clima.</p>	
	<p>1. Relacionar calor e trabalho como formas de troca de</p>	<p>4. Energia: produção para uso</p>

	<p>energia e quantificá-las em calorias e Joules.</p> <p>2. Descrever a operação de uma máquina térmica real (ex., motor a combustão ou geladeira), em termos de trocas de calor e trabalho.</p> <p>3. Fazer uso quantitativo da conservação de energia(primeira lei da termodinâmica) em diferentes situações e processos físicos, químicos ou biológicos.</p>	social
- Caracterizar, identificar e explicar a natureza do som.	<p>1. Identificar objetos, sistemas e fenômenos que produzem som para reconhecer as características que os diferencia.</p> <p>2. Associar diferentes características de sons e grandezas físicas;</p> <p>3. Conhecer o funcionamento da audição humana;</p> <p>4. Compreender, para utilizar adequadamente sons;</p> <p>5. Conhecer os processos físicos envolvidos nos diferentes sistemas de gravar e reproduzir sons.</p>	<p>5. Som e informação;</p> <p>1.1 Fontes sonoras</p> <p>1.2 Gravação de sons</p> <p>1.3 Transmissão de sons</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar trajetórias de feixes de luz em formação de sombras, em situações cotidianas, ou em fenômenos astronômicos(ex., sombra de um poste, eclipses, fases da lua, etc). 2. Utilizar um ou mais espelhos planos para obtenção de imagens em situações práticas; 3. Interpretar imagens produzidas por refração de luz; 4. Reconhecer situações em que ocorrem reflexão total; 5. Reconhecer lentes convergentes, lentes divergentes e vidros planos pelos seus efeitos sobre feixes de luz; 6. Posicionar objeto, espelho ou lente e anteparo para projetar imagens de diferentes tamanhos (máquina fotográfica, câmaras e projetores, etc); 7. Utilizar lentes para obter imagens com aumento ou diminuição do tamanho de objetos, como em lupas, microscópios ou telescópios. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. imagem e informação 1.1 formação e detecção de imagem; 1.2 gravação e reprodução de imagens; 1.3 transmissão de imagens;
--	---	--

	<p>8. explicar o funcionamento do olho, a projeção de imagens da retina, os defeitos visuais e suas correções;</p> <p>9. compreender para utilizar adequadamente, imagens.</p>	
<p>- Aplicar as leis do eletromagnetismo em aparelhos domésticos e no</p>	<p>1. Identificar fenômenos eletrostáticos intencionais e acidentados do cotidiano.</p>	<p>2. Eletromagnetismo 1.1 Cargas, Correntes e</p>

<p>consumo de energia elétrica.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Relacionar correntes com o movimento de elétrons ou íons, reconhecendo os elementos químicos envolvidos. 3. Representar graficamente campo elétrico e potencial elétrico, interpretando suas linha de força e superfícies equipotenciais; 4. Relacionar os conceitos e as unidades de carga, corrente, campo, potencial e força. 5. Calcular a força de interação entre cargas isoladas ou entre objetos carregados, em função da sua configuração. 6. Compreender riscos biológicos de descargas elétricas e descrever pára-raios, aterramentos e blindagens. 7. Explicar a condutividade elétrica de materiais em termos de modelos microscópicos. 	<p>Campos; 1.2 Matéria e radiação</p>
-------------------------------------	--	---

	<p>8. Utilizar bússolas como detector de campos magnéticos.</p> <p>9. Associar campos magnéticos às correntes que os produziram.</p> <p>10. Prever o efeito de campos elétricos e magnéticos sobre cargas elétricas em movimento.</p>	
	<p>1. Identificar a continuidade de circuitos elétricos em situações da vida prática.</p> <p>2. Reconhecer fontes usuais de corrente e tensão.</p> <p>3. Reconhecer bons e maus condutores usuais de corrente elétrica.</p> <p>4. Representar circuitos reais, com resistores, interruptores, condutores e fontes(ex., o circuito de uma luminária, lanterna ou chuveiro), utilizando símbolos convencionais.</p> <p>5. Saber utilizar medidores de corrente e tensão.</p> <p>6. Calcular tensões, correntes e resistências em condutores ou em circuitos reais.</p> <p>7. Calcular dissipação térmica em circuitos resistivos (ex., em aque-cedores, fiação, etc.)</p>	<p>3. Circuitos e Dispositivos Resistivos</p> <p>3.1 Equipamentos elétricos e telecomunicações</p>

	<p>8. Dimensionar fontes reais de eletricidade para utilização em situações práticas.</p> <p>9. Avaliar potência e consumo elétricos em aparelhos domésticos e industriais.</p> <p>10. Estimar consumo diário/mensal familiar de energia elétrica, em KWH, a partir da potência nominal dos aparelhos domésticos e do tempo médio de utilização de cada um deles</p> <p>11. Saber escolher o valor adequado do fusível de proteção de fiações elétricas residenciais simples.</p> <p>12.Reconhecer dispositivos que necessariamente fazem uso de correntes contínuas ou correntes alternadas.</p> <p>13.Reconhecer a presença e descrever a operação de ímãs, eletroímãs ou transformadores, em equi-pamentos ou redes de distribuição.</p> <p>14. Descrever a operação de um eletroímã ou de um transformador, de acordo com a configuração das bobinas e a intensidade da corrente.</p> <p>15. Compreender a relação fluxo magnético e campo elétrico</p>	
--	---	--

	<p>na geração de eletricidade.</p> <p>16. Compreender motores e geradores como conversores de corrente elétrica em trabalho e vice-versa, sabendo descrever seus componentes essenciais.</p> <p>17. Compreender ímãs permanentes, em termos, de correntes microscópicas.</p> <p>18. Descrever o princípio de gravação e leitura de informações em materiais magnéticos.</p> <p>19. Descrever, em termos de modelos simples, a transmissão e a recepção de ondas eletromagnéticas.</p> <p>20. Identificar as denominações e usos práticos das ondas eletromagnéticas de diferentes faixas de frequência.</p>	
<p>- Compreender e analisar temas gerais da física moderna.</p>	<p>1. Estimar o valor de grandezas físicas básicas em situações triviais (ex., volume de um corpo, massa de um prego, potência de uma lanterna, vazão de uma torneira, etc.)</p> <p>2. Descrever usos e riscos de processos de visualização de imagens utilizados em diagnósticos médicos(ex., raios X,</p>	<p>4. Matéria e radiação</p> <p>4.1 Matéria e suas propriedades</p> <p>4.2 Radiação e suas interações;</p> <p>4.3 Energia nuclear e radioatividade</p>

	<p>ultra-som, etc.)</p> <p>3. Explicar processos eletroquímicos usuais(ex., eletrólise, baterias, etc.)</p> <p>4. Classificar as diferentes fontes de energia de uso social mais difundido, em termos de suas características (convencionais)</p>	
--	---	--

Disciplina: História

Carga Horária: 100h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>- Conhecimento e identificação do Povo Indígena e Africana e a importância desses povos em terras americanas.</p>	<p>1. Deduzir que a inexistência de desigualdades sociais entre os indígenas “brasileiros” decorria, principalmente, do fato de a Terra ser de uso e posse coletiva.</p> <p>1.1. Explicar os fatores básicos que provocaram a expropriação das terras indígenas pelos colonizadores europeus na América.</p> <p>1.2. Diferenciar as formas de resistência à escravidão dos africanos utilizados como mão-de-obra compulsória no Brasil (quilombos) e na América antilhana (rebeliões e o processo da independência do Haiti).</p> <p>1.3. Relacionar o incentivo do governo americano em 1820 para que se ocupassem as terras do oeste dos EUA com o processo da</p>	<p>1. Terra, conquista e poder nas sociedades americanas.</p> <p>1.1. O uso e posse da terra nas comunidades indígenas “brasi-leiras” e pré - colombianas.</p> <p>1.2. A expropriação das terras indígenas no contexto do antigo sistema colonial e do Mercantilismo</p> <p>1.3. A escravidão no Brasil colonial: revoltas e rebeliões.</p> <p>1.4. Marcha, para o oeste e a expropriação das terras indígenas nos EUA no século XIX.</p>

	expropriação das terras indígenas.	
- Conhecimento do relacionamento dos movimentos revolucionários europeus com o uso e posse da Terra	<p>2. Movimentos Revolucionários europeus e questões relacionadas ao uso e posse da Terra.</p> <p>2.1. Os cercamentos dos campos na Inglaterra no século XVI e XVII.</p> <p>2.2. Condições de vida e trabalho dos camponeses franceses na época da Revolução Francesa.</p> <p>2.3. A coletivação das terras na URSS no período Stalinista.</p>	<p>2. Movimentos Revolucionários europeus e questões relacionadas ao uso e posse da Terra.</p> <p>2.1. Os cercamentos dos campos na Inglaterra no século XVI e XVII.</p> <p>2.2. Condições de vida e trabalho dos camponeses franceses na época da Revolução Francesa.</p> <p>2.3. A coletivação das terras na URSS no período Stalinista.</p>
- Conhecimento da dinâmica e funcionamento das sociedades industriais contemporâneas na Europa e América Latina.	<p>3. Caracterizar a divisão social do trabalho como um traço básico do capitalismo industrial.</p> <p>3.1. Inferir que o crescente processo de desnacionalização da economia brasileira a partir da década de 1950 vincula-se aos investimentos cada vez mais volumosos de capital estrangeira no país.</p>	<p>3. Dinâmica e funcionamento das sociedades industriais contemporâneas.</p> <p>3.1. A Revolução Industrial e a classe operária.</p>

	<p>4. Avaliar a proposta da redução da jornada de trabalho como sendo uma das principais reivindicações do movimento operário brasileiro na greve geral de 1917.</p> <p>- Diferenciar os movimentos anarquista(ênfase nos sindicatos) e comunista(valorização do partido político) na década de XX no Brasil quanto à proposta de cada um acerca da organização do operariado.</p> <p>4.1. Associar a criação do imposto sindical ao controle dos sindicatos pelo Estado na era Vargas no Brasil.</p> <p>4.2. Generalizar a existência da liderança carismática no exercício do poder executivo como sendo um traço comum do populismo nos diferentes países da América Latina: Péron-Argentina, Vargas- Brasil e Cárdenas-México.</p> <p>4.3. Identificar a reorganização dos sindicatos dos metalúrgicos no ABC paulista como um dos</p>	<p>4. Urbanização e trabalho no século XX</p> <p>4.1. Os movimentos operários brasileiros no início do século XX.</p> <p>4.2. Trabalhismo e populismo na era Vargas.</p> <p>4.3. Populismo na América Latina: Argentina e México.</p> <p>4.4. A reorganização dos movimentos sindicais no Brasil nos anos 70.</p>
--	--	---

	movimentos de resistência e oposição ao regime militar na década de 70 no Brasil.	
--	---	--

<p>- Conhecimento da estrutura da economia e sociedade, dentro da divisão internacional após a guerra fria.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisar a utilização da LSN(Lei da Segurança Nacional) como instrumento jurídico básico do governo federal para reprimir os movimentos sindicais no Brasil na década de 70. 2. Compreender que o crescimento dos índices de desemprego nos países industrializados dos anos 50 até hoje também decorre da racionalização dos processos de produção gerada pela introdução de tecnologias de ponta na indústria. 3. Generalizar os pontos comuns(ausência de barreiras tarifárias entre os países membros, política monetária comum, regionalização) que se observam na constituição dos diferentes blocos econômicos da atualidade: CEE, NAFTA e MERCOSUL. 4. Relacionar a constituição das alianças militares(OTAN e Pacto de Varsóvia) como acirramento das tensões internacionais que 	<p>5. Economia e sociedade no pós-guerra.</p> <p>5.1. Processos de industrialização e as novas tecnologias.</p> <p>5.2. Formação de blocos econômicos na nova divisão internacional.</p> <p>5.3. A Guerra Fria</p>
---	---	--

	<p>marcaram o período da Guerra Fria nas década da 50 e 60.</p> <p>5. Identificar a Guerra do Vietnã como um exemplo de conflito militar indireto envolvendo as superpotências durante o período da chamada Guerra Fria.</p>	
<p>- Conhecimento dos movimentos sociais no mundo e questão étnica a partir de 1960.</p>	<p>1. Associar as lutas pelo fim das leis segregacionistas à expansão dos direitos da cidadania(acesso à escola, por exemplo) nos EUA na década de 60.</p> <p>2. Relacionar a existência do “Apartheid” com as sanções internacionais(proibição de investimentos, rompimento de relações diplomáticas e boicotes esportivos) contra a África do Sul até a</p>	<p>6. Cidadania, Movimentos sociais e questões étnicas a partir de 1960.</p> <p>6.1. As lutas pela conquista dos direitos civis nos EUA.</p>

	<p>década de 80.</p> <p>3. Apontar o conservadorismo do sistema educacional francês como um dos pontos de contestação do ideário dos movimentos estudantis em paria – 1968.</p> <p>4. Associar os reduzidos índices de ascensão sócio-econômico da população negra com a existência de discriminação étnica no Brasil atual.</p> <p>5. Avaliar que a desigualdade sócio-econômica derivada do desemprego constitui um dos fatores geradores do quadro de violência urbana observado no Brasil atualmente.</p>	<p>6.2. Apartheid</p> <p>6.3. Europa nos anos 60: Paris 1968 e a “Primavera de Praga”.</p> <p>6.4. A questão do negro e da violência urbana no Brasil atual.</p>
<p>- Conhecimento do militarismo e autoritarismo na América Latina a partir de 1960.</p>	<p>1. Compreender que o golpe de 1964 no Brasil foi resultado de uma aliança entre civis (clero conservador, grandes empresários nacionais e estrangeiros e instituições sociais conservadoras) e militares, e não meramente um golpe militar.</p>	<p>7. Militarismo e autoritarismo na América Latina.</p> <p>7.1. O golpe civil-militar de 1964 e a Doutrina de Segurança Nacional; e o Desenvolvimento (DSND).</p> <p>7.2. Governos militares na América Latina de 70 e 80.</p>

	2. Avaliar que a participação dos EUA, através da CIA, no Golpe de Estado ocorrido no Chile em 1973, foi um reflexo do quadro de intervenções norte-americanas na América Latina durante o período da Guerra Fria.	7.3. Cultura e participação nos anos 60 no Brasil e os movimentos de oposição ao regime militar.
- Conhecimento dos movimentos sociais e a questão da Reforma Agrária no Brasil.	1. Identificar o “Tropicalismo” como um dos movimentos culturais mais representativos durante os anos 60 no Brasil. - Nomear a guerrilha do Araguaia como uma das formas de resistência e oposição ao regime militar no Brasil.	
	2. Generalizar o processo de êxodo rural observado no Brasil atual como decorrente da intensificação das práticas da expropriação capitalista no campo: concentração de terras, mecanização de produção agrícola, contratação de trabalhadores rurais sem registro profissional. 3. Inferir que o princípio jurídico de acesso à	8. Tensões que envolvem o uso e posse da Terra na História do Brasil 8.1. Manifestações culturais 8.2 O êxodo rural e as relações de exploração e expropriação do trabalhador rural no Brasil atual.

	<p>propriedade rural através da compra definida pela Lei de Terras de 1850 no Brasil contribuiu decisivamente para a exclusão da possibilidade da população pobre ter acesso à propriedade da terra.</p> <p>4. Relacionar a intensificação das correntes migratórias externas para o Brasil na Segunda metade do século XIX coma necessidade de substituição da mão-de-obra escrava na lavoura brasileira no mesmo período.</p> <p>5. Avaliar que a realização de uma Reforma Agrária que contempla os segmentos sociais menos favorecidos da população rural, deve ser um objetivo econômico-social permanente da política agrário brasileira da atualidade.</p> <p>7.Nomear o MST(Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra) como o mais significativo movimento social no campo do Brasil atual.</p>	<p>8.3. A Lei da Terra de 1850.</p> <p>8.4. A substituição da mão-de-obra escrava no Brasil do século XIX.</p>
--	--	--

Disciplina: Geografia

Carga Horária: 100h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
Compreender as ferramentas da cartografia	<ul style="list-style-type: none">• Medir distâncias e extrair informações a partir de mapas• Comparar perfis topográficos com mapas hipsométrico	
Analisar e comparar a dinâmica da população	<p>Analisar e comparar as principais políticas contemporâneas, os principais deslocamentos no mundo, as principais teorias racistas (apartheid, anticomunismo, neonazismo)</p> <p>1.2 Comparar as pirâmides etárias típicas de países desenvolvidos e subdesenvolvidos;</p> <p>1.3 Diferenciar país populoso e povoado;</p> <ul style="list-style-type: none">- analisar a questão racial no Brasil (população negra e indígena)	<ul style="list-style-type: none">- Políticas demográficas contemporâneas;- Países desenvolvidos e subdesenvolvidos;- Países populosos e povoados;- Teorias racistas;- Questão racial no Brasil;- Conflitos étnicos e religiosos.

	- Explicar os principais conflitos étnicos e religiosos no mundo atual.	
Compreender as dinâmicas da natureza	2.1 Compreender as teorias da práticas tectônicas e suas implicações; 2.2 Relacionar a estrutura geológica e as riquezas minerais; 2.3 identificar as principais transformações ocorridas na terra ao longo do tempo geológico 2.4 compreender o processo de formação do solo e sua degradação	- Relevo e mortogênese
	3.1 Explicar a circulação geral da atmosfera, relacionando – as com a pluviosidade, tipos climáticos e com a movimentação das massa de ar	3 Circulação geral da atmosfera e classificação climática

	<p>3.2 Relacionar as estações do ano com o movimento de translação e inclinação do eixo da terra;</p> <p>3.3 Comparar as classificações climáticas, associar as principais correntes marítimas com seus efeitos climáticos e econômicos</p>	
<p>- Associar os complexos naturais e a questão ambiental</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Associar o mapa hipsométrico, o mapa das bacias hidrográficas e o potencial energético dos rios brasileiros. - Localizar, analisar, descrever e comparar a área da floresta amazônica, mata atlântica, cerrado, caatinga, pantanal, campos e matas dos pinhais, através de análise de tabelas e gráficos. - O uso indiscriminado de agrotóxicos, fertilizantes químicos, máquinas agrícolas, a dependência da relação campo-cidade e a degradação do meio ambiente. - Analisar através de tabelas, gráficos e mapas, a expansão da agricultura moderna no cerrado brasileiro. 	<p>- Agricultura moderna</p>

<p>Estabelecer co-relação entre o processo de industrialização e urbanização no Brasil e no mundo. Descrever a dinâmica da população e os movimentos migratórios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Estabelecer co-relações entre a monocultura e a relação do trabalho, e a relação campo-cidade - Relacionar dados com mapas da modernização da Agropecuária nas diversas regiões brasileiras; - Descrever e classificar as migrações populacionais e internacionais e seus reflexos em relação aos espaços brasileiros 	<p>Monocultura: cana-de-açúcar, laranja, café e a suas relações de trabalho e migração campo-cidade; Modernização da Agropecuária; Migrações internas e externas.</p>
<p>Analisar e caracterizar a reforma agrária e a reforma urbana</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Localizar, analisar e caracterizar através de mapas as áreas de conflitos de terras no Brasil, na década de 70 até os dias atuais 	<p>Áreas de conflito de terras do Brasil; Movimento soa trabalhadores sem terra (MST); Estrutura fundiária brasileira; Violência no campo</p>

Disciplina: Conhecimento Sócio-histórico

Carga horária: 120h

Competência	Habilidade	Bases Tecnológicas
<p>➤ Compreender as relações interpessoais e grupais.</p>	<p>➤ Relacionar informações pessoais com as relações interpessoais.</p> <p>➤ Expor idéias e respeitar opiniões alheias.</p> <p>➤ Trabalhar em equipe.</p> <p>➤ Tomar decisões em grupo.</p>	<p>➤ Técnicas de comunicação e relações interpessoais e grupais.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Compreender o desenvolvimento da sociedade;• Conhecer o papel Histórico das Instituições sociais, políticas e econômicas;	<ul style="list-style-type: none">• Conhecer os processos de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem, seus desdobramentos políticos, culturais, econômicos e humanos;• Associar as práticas dos diferentes grupos e atores sociais, aos princípios que regulam a convivência em sociedade, aos direitos e deveres da cidadania, a justiça e a distribuição dos benefícios	<ul style="list-style-type: none">• Identificar os diferentes tipos de sociedade no processo de desenvolvimento histórico da sociedade: sócio-primitiva-escravista-feudal;• Conhecer as diversas formas de organização civil, a estrutura do poder brasileiro e os partidos

<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar a realidade atual e os problemas da realidade brasileira; • Compreender a sociedade e as possibilidades de transformação desta, como produto da ação humana. 	<p>econômicos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traduzir os conhecimentos sobre a pessoa, a sociedade, a economia, as práticas sociais e culturais em condutas de indagação, análise, problematização, e protagonismo diante de situações novas, problemas ou questões da vida social, política, econômica e cultural; • Compreender os elementos cognitivos, afetivos, sociais e culturais que constituem a identidade e a das outras. 	<p>políticos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais entidades de classe no campo e na cidade; • Conceituar e identificar classes sócias e movimentos sociais no Brasil; • Conhecer o papel dos meios de comunicação e sua influência na sociedade; • Compreender a necessidade de uma leitura crítica do papel da mídia na sociedade; • Extratificação Social e Pirâmide Social: classes sociais; Estado; ideologia; infra-estrutura; hegemonia; sociedade civil • Análise da realidade atual e os problemas da sociedade brasileira.
---	---	--

		<p>desemprego; violência; analfabetismo; renda nacional; meio ambiente; dívida externa e interna; prostituição; fome; migrações desordenadas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análise do Censo Brasileiro (dados estatísticos sociais do Brasil): pesquisa social; identificar e compreender a pluralidade cultural do povo brasileiro; • Identificar os Processos Sociais: associativo (cooperação); dissociativo (conflito – competição); • Análise do modo de produção socialista.
--	--	--

Disciplina: Informática Básica

Carga horária: 80h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer as operações básicas do Sistema Operacional Windows, do Editor de Texto World 7.0 e Planilha Excel 7.0 ;• Conhecer as interfaces dos programas para navegação e pesquisa na Internet;	<ul style="list-style-type: none">• Manipular o Sistema Operacional Windows, bem como seus acessórios e utilitários;• Digitar textos e construir tabelas utilizando as Ferramentas do World;• Construir Planilhas, Gráficos, utilizando as funções e Fórmulas Básicas do Excel;• Utilizar os Browsers para navegação na Internet	<ul style="list-style-type: none">• Noções Básicas do Sistema Operacional Windows;• Noções Básicas do Editor de texto World 7.0 ;• Noções Básicas de Planilha do Excel;• Básico de Navegação na Internet.

Disciplina: Higiene e Sanitização

Carga horária: 20h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Planejar, orientar, monitorar o programa de higiene, limpeza e sanitificação na produção agroindustrial;• Identificar a qualidade da água a ser utilizada como agente de limpeza e higienização;• Identificar e reconhecer os principais agentes de limpeza e sua utilização no ambiente de produção	<ul style="list-style-type: none">• Identificar o processo mais apropriado para higiene, limpeza e sanitização na Agroindústria;• Listar os produtos para a higiene, limpeza e sanitização na agroindústria;• Utilizar a água como agente de limpeza e higienização	<ul style="list-style-type: none">• Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na Agroindústria;• Água;• Origem;• Importância;• Tipos;• Utilização;• Consumo;• Tratamento;• Detergentes;• Importância;• Composição;• Características;• Funções

		<ul style="list-style-type: none">• Classificação;• Utilização;• Sanitizantes;• Importância;• Tipos;• Funções;• Agentes químicos;• Utilização;• Métodos de remoção de sujidades;• Legislação específica;
--	--	---

Disciplina: Fundamentos de Agricultura e Zootecnia

Carga horária: 60h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">Planejar, organizar e monitorar a exploração, o manejo e a conservação do solo de acordo com a sua formação, características e propriedades.	<ul style="list-style-type: none">Identificar as classes de uso do solo;Delimitar o perfil cultural e as propriedades físicas e químicas;Calcular e comparar os valores das propriedades físico-químicas do solo;Separar plantas com sintomas de deficiência e/ou excessos nutricionais;Coletar amostras de solo;Estabelecer relação entre pH do solo e a disponibilidade de nutrientes para a planta;Indicar os níveis de fertilidade do solo e as exigências da culturaUtilizar tabelas de recomendação de	<p>Solo: formação, complexo coloidal, propriedades, características físicas, químicas e complexo biológico, perfil cultural, horizontes, capacidade tampão.</p> <ul style="list-style-type: none">Nutrientes: funções, critérios de essencialidade, classificação, sintomas de deficiência e toxidez, fontes de fornecimento;AcidezAnálise do soloFertilidade do solo;Adubos e adubaçãoErosãoConservação do solo e da água

	<p>corretivos e de fertilizantes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Citar os efeitos nocivos dos fertilizantes ambientes; • Utilizar as fontes de matéria orgânica • Fazer a classificação dos adubos; • Criar tipos de erosão e seus efeitos • Executar práticas conservacionistas aplicando fertilizantes. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar, organizar e monitorar as alternativas de otimização dos fatores climáticos e seus efeitos no crescimento e desenvolvimento das plantas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrever os efeitos dos fatores climáticos nas plantas. • Coletar, registrar e utilizar dados meteorológicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fatores e elementos climáticos; • Dados meteorológicos: instrumentos de medidas e representação gráfica; • Exigências climáticas das plantas

<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os processos simbióticos, de absorção, de translocação e os efeitos alelopáticos entre solo e planta, planejando ações referentes aos tratos das culturas 	<ul style="list-style-type: none"> • Citar as principais funções dos órgãos das plantas; • Identificar planta que tem o maior aproveitamento de energia solar; • Evidenciar as estruturas externas e sua relação com a produção; • Fazer o reconhecimento dos vasos condutores; • Relacionar as etapas do processo de absorção e translocação; • Fazer o reconhecimento dos efeitos provocados pelos fitormônios; • Realizar a inoculação de sementes; • Planejar as ações referentes aos tratos culturais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Origem e evolução das espécies vegetais; • Órgãos das plantas; • Cortes histológicos; • Arranjo de plantas; • Arquitetura de plantas; • Fotossíntese • Absorção e translocação de solutos na planta; • Fitormônios; • Tratos culturais; • Alelopatia • Fixação biológica
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar, organizar e monitorar a propagação em cultivos abertos ou protegidos, em viveiros e em 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomear as estruturas reprodutivas; • Citar os processos de formação da semente; 	<ul style="list-style-type: none"> • Estruturas florais; • Formação do fruto; • Polinização e fertilização;

<p>casa de vegetação;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejar, organizar e monitorar a produção de mudas (viveiros) e sementes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os métodos de propagação assexuada; • Escolher plantas matrizes; • Instalar e manter viveiros e casas de vegetação; • Produção de mudas e sementes; • Calcular a percentagem de germinação, quantidade de semente, espaçamentos e profundidade de plantio; • Calcular valor cultural • Escolher e preparar semente, espaçamentos e profundidade de plantio; • Calcular valor cultural; • Escolher e prepara semente • Utilizar técnica de quebra de dormência e vernalização; • Realizar a sementeira e o plantio 	<ul style="list-style-type: none"> • Propagação sexuada • Propagação assexuada • Viveiros e cultivos protegidos; • Sementeiras.
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar famílias de 	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer o reconhecimento de plantas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pragas

<p>organismos e microorganismos, diferenciando os benéficos ou maléficos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecionar e aplicar métodos de erradicação e controle de pragas, doenças e plantas daninhas, responsabilizando-se pela emissão de receitas de produtos agrotóxicos. 	<p>daninhas, pragas e doenças;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coletar e examinar amostras de pragas, plantas doentes e daninhas; • Usar os métodos práticos e de laboratório para identificação e diferenciação de pragas, doenças; • Utilizar informações sobre os fatores climáticos no manejo de pragas, doenças e plantas daninhas; • Utilizar os métodos integrados de prevenção e controle de pragas, doenças e plantas daninhas; • Montar insetário; • Montar herbário 	<ul style="list-style-type: none"> • Plantas daninhas; • Doenças; • Métodos e técnicas de montagem de insetário; • Métodos e técnicas de montagem de herbário; • Fatores climáticos e influência; • Agrotóxicos; • Controle sanitário de produtos agrícolas armazenados; • Manejo integrado; • Normas sobre saúde e segurança no trabalho.
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar e acompanhar a colheita e a pós-colheita 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar o ponto da colheita; • Dimensionar equipamentos para secagem; • Listar tipos de embalagem para os 	<ul style="list-style-type: none"> • Coleta de amostras; • Determinação do ponto de colheita; • Fatores físicos que afetam a colheita e a pós-colheita;

	<p>diversos tipos de produtos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fazer a manutenção dos armazéns 	<ul style="list-style-type: none"> • Colheita; • Pós-colheita; • Controle de pragas e doenças em produtos armazenados; • Legislação pertinente
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de prevenção do meio ambiente; • Identificar os ciclos da matéria e energias no meio ambiente; • Citar os tipos de resíduos agrícolas e agroindustriais e a sua destinação; • Diferenciar as fontes de energia e racionalizar o uso das mesmas; • Monitorar o controle dos resíduos de uma produção agrícola e agroindustrial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de preservação do meio ambiente; • Identificar os ciclos da matéria e energia no meio ambiente; • Citar os tipos de resíduos agrícolas e agroindustriais e a sua destinação; • Diferenciar as fontes de energia e racionalizar uso das mesmas; • Monitorar o controle dos resíduos de uma produção agroindustrial 	<ul style="list-style-type: none"> • Noções de equilíbrio entre os seres vivos e o meio ambiente; • Cadeias e teias alimentares; • Reciclagem da matéria nos ecossistemas; • Ciclos biogeoquímicos; • Tratamento de resíduos; • Fontes de energia renováveis • Estudo do impacto ambiental

<ul style="list-style-type: none"> • Analisar os procedimentos envolvidos nos métodos e técnicas de reprodução animal; • Orientar métodos de reprodução; • Controlar e avaliar o processo reprodutivo; • Avaliar as vantagens e desvantagens do Sistema de Reprodução Natural e Artificial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer reconhecimento dos aspectos anatômicos e fisiológicos do aparelho reprodutivo; • Observar as manifestações fisiológicas da fêmea no cio; • Fazer a seleção de machos e fêmeas para a reprodução; • Reconhecer materiais e equipamentos utilizados nos sistemas de reprodução; • Conduzir processos de Reprodução natural e artificial 	<ul style="list-style-type: none"> • Puberdade/Ciclo Estral: fases e duração; ovulação; fecundação; gestação; parto; anestro; monta/tipos; conceito; emprego nas principais criações. • Inseminação Artificial: tipos; vantagens e desvantagens; materiais utilizados; seleção de animais; técnicas de Coleta de Sêmem; acondicionamento do sêmem; outros métodos (transf. de embriões).
<ul style="list-style-type: none"> • Analisar métodos de melhoramento genético; • Avaliar programas de melhoramento genérico; • Avaliar a performance animal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer seleção de animais para melhoramento genético; • Aplicar métodos de melhoramento; • Mensurar performance animal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ezoognósia (exterior): importância; classificação zoológica e zootécnica; partes do corpo; • Noções de Genética: fundamentos; herdabilidade; hereditariedade; mutações;

		<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de reprodução: importância; seleção; mestiçagem; cruzamento; hibridação; consangüinidade. • Efeitos ambientais sobre processo de adaptação e performance animal; • Medidas/índice de Produtividade: produtividade; capacidade de ganho de peso; produção média; conversão alimentar; eficiência alimentar; rendimento e qualidade de carcaça; persistência de produção.
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os nutrientes e alimentos e suas funções; • Analisar programas de nutrição e alimentação; • Planeja, avaliar e monitorar a implantação e manejo das forragens de interesse zootécnico 	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer a classificação dos alimentos e nutrientes; • Especificar funções nutricionais dos alimentos; • Especificar as funções dos constituintes do sistema digestivo; • Utilizar tabelas de composição 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema Digestivo: Anatomia e Fisiologia; • Alimentos e alimentação: classificação geral; funções; emprego de rações; • Limitações; • Fontes: sintomas; deficiências; digestão e absorção de carboidratos, lipídios e proteínas;

	<p>química e valores nutricionais dos alimentos para as diversas fases de criação;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara rações; • Fazer o arçoamento; • Fazer a classificação de forragens (quanto ao ciclo, época e espécie); • Reconhecer métodos conservação de alimentos; • Reconhecer doenças carências e metabólicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Absorção de vitaminas e Minerais; • Aditivos: classificação; funções; • Doenças carências e metabólicas: diagnóstico; sintomas; tratamento; • Forrageiras: pastagem nativa: utilização; melhoramento; • Pastagem Cultivadas: tipos (singular e consorciada); implantação; época de utilização; formas de utilização;
<ul style="list-style-type: none"> ○ Caracterizar Sistemas de criação; ○ Adequar o manejo ao sistema de criação 	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer Sistemas de criação; • Manejar animais lactantes; • Manejar animais em fase de crescimento e/ou cria; • Maneja animais em fase de terminação; • Manejar animais para reposição; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de Criação: vantagens e desvantagens; parâmetros que definem o início e o término da fase de criação; • Controle zootécnico da Criação: importância; métodos; identificação dos animais; normas de arçoamento; manejo das diversas fases de criação;

	<ul style="list-style-type: none"> • Manejar matrizes e reprodutores; • Manejar animais em fase de produção; • Manejar animais após o parto. 	<p>ambiência; preparo de animais para leilões, exposições e eventos afins.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais doenças infecto-contagiosas, parasitárias e tóxicas e seus sintomas; • Analisar programas profiláticos, higiênicos e sanitários. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferenciar os sintomas das principais doenças infecto-contagiosas, parasitárias e tóxicas; • Executar e acompanhar os métodos de profilaxia e tratamento de doenças; • Utilizar vias e métodos de aplicação de vacinas e medicamentos; • Aplicar as normas profiláticas, higiênicas e sanitárias de produção e comercialização. 	<ul style="list-style-type: none"> • Importância do controle sanitário: doenças; tipos; etiologia; sintomas; diagnóstico; profilaxia; tratamento; desinfetantes; importância; tipos; funções; normas técnicas de uso; instrumento de uso veterinário; preparo de soluções; procedimentos de limpeza das instalações e equipamentos; medicamentos; classificação; vias de forma e aplicação; conservação e validade; procedimentos necessários à visita em criatórios; procedimentos e técnica de coleta e envio de material para análise em laboratório; legislação sanitária e conservação do meio

		ambiente.
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar e monitorar a obtenção da produção; • Caracterizar as técnicas e os tipos de preparo da produção ao consumo; • Preparar produtos destinados ao mercado; • Avaliar o momento para obtenção e preparo da produção; • Interpretar a legislação e normas pertinentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar técnicas para obtenção e preparo da produção; • Executar procedimentos de preparo dos produtos destinados à comercialização ou agroindústria; • Cumprir legislação e normas pertinentes 	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos; • Classificação; • Obtenção • Preparo; • Abate; • Seleção de animais; • Técnicas; • Normas; • Sanidade do Animal; • Métodos; • Sub-produtos; • Legislação pertinente.

Disciplina: Segurança no Trabalho

Carga horária: 40h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Interpretar as normas de Segurança no trabalho;• Identificação de riscos relacionados ao Ambiente de Trabalho;• Exercer liderança e realizar a comunicação interpessoal;• Prestar primeiros Socorros	<ul style="list-style-type: none">• Interpretar textos;• Conhecer a Legislação Civil;• Conhecer o funcionamento de Máquinas e Equipamentos;• Conhecer as causas dos acidentes;• Estabelecer dados estatísticos sobre acidentes;• Cumprir a legislação;• Tratamento interpessoal;• Tratamento de Pessoal;	<ul style="list-style-type: none">• Como trabalhar com Segurança;• Equipamentos indispensáveis;• Importância da CIPA;• Acidentes no trabalho;• Primeiros Socorros;

Disciplina: Administração, Economia e Empreendedorismo Rural

Carga horária: 60h.

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Identificar e coordenar os processos de montagem, monitoramento e gestão do empreendimento agroindustrial;• Elaborar planejamento financeiro, recursos humanos e proposta orçamentária;• Interpretar legislação tributária;	<ul style="list-style-type: none">• Exercer funções administrativas;• Gerir receitas, despesas, investimentos e saldos;• Cumprir o calendário fiscal;• Cumprir a legislação trabalhista;• Identificar e avaliar ações de gerenciamento organizacional;• Selecionar informações relativas a novos produtos e evolução das técnicas aplicáveis nos planos de trabalho;• Inventariar patrimônio• Utilizar instrumentos para coleta e organização e dados;• Coordenar o uso de produtos,	<ul style="list-style-type: none">• Administração: tipos de empresas; ambiente Geral e operacional; gerenciamento; planejamento; organização; direção e controle.• Funções administrativas: de produção, comercial, financeiras e de recursos humanos;• Contabilidade Rural;• Legislação tributária;• Noções de gestão empresarial;• Relações Humanas no trabalho;• Fundamentos de Segurança no trabalho.

	materiais, utensílios e equipamentos e adotar métodos de controle de qualidade.	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar projetos agroindustriais de incorporação de novas tecnologias, bem como de crédito; • Estruturar. Monitorar e analisar sistemas de custos de produção 	<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisar preços de produtos e serviços, organizando planilhas para confecção de tabela de preços; • Coletar e compilar os resultados da análise dos fatores técnico-econômicos e as perspectivas de mercado; • Calcular os custos de produção; • Quantificar e compatibilizar a necessidade de recursos por projeto; • Executar atividades previstas nos cronogramas; • Utilizar linhas de créditos; • Cumprir legislação pertinente 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de Orçamentos; • Estoque de materiais; • Técnicas mercadológicas, de gerenciamento, pesquisa, aplicação de preços, elaboração de orçamentos, liderança, organização dos serviços, relacionamento pessoal, assessoramento do cliente, estoque de materiais e arquivamento. • Critérios técnico-econômicos para definição das atividades agropecuárias, agroindustriais e prestação de serviços. • Recursos naturais disponíveis; • Alternativas de produção; • Tradição de propriedades; • Políticas governamentais para a região e setor;

		<ul style="list-style-type: none"> • Mercado; • Infra-estrutura, estradas, transporte, armazéns; • Riscos • Política de crédito agrícola. • Custos de produção • Insumos; • Recursos humanos • Gastos gerais; • Custos indiretos; • Depreciação; • Amortização; • Despesa; • Receita; • Análise de resultados; • Legislação trabalhista
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e aplicar técnicas mercandológicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomar decisão quanto à comercialização; 	<ul style="list-style-type: none"> • Comercialização: conceito; importância; estrutura.

<p>para a distribuição e comercialização de produtos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominar técnicas mercadológicas de produtos. • Dominar técnicas de controle de qualidade e apresentação dos produtos agroindustriais; • Interpretar legislação pertinente 	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer embalagem dos produtos a serem comercializados; • Utilizar instrumentos de marketing; • Executar cronograma de atividades • Cumprir legislação pertinente 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercado: conceito; importância; índice de preços; comportamento; política governamental; intermediação. • Associativismo • COCEX (Conselho Nacional de Comércio Exterior); • Qualidade e apresentação dos produtos a serem comercializados; • Embalagem; • Análise do mercado consumidor; • Canais de distribuição; • Preços, produtos, raça, promoção e propaganda; • Legislação específica;
<ul style="list-style-type: none"> • Monitorar e avaliar o processo produtivo; • Avaliar a produtividade, a qualidade da produção, o 	<ul style="list-style-type: none"> • Registrar e contabilizar as etapas do processo de produção; • Registrar a produtividade da mão-de-obra por atividade e/ou projeto; 	<ul style="list-style-type: none"> • Fatores de produção; • Sistemas de controle: convencionais e informatizados • Sistemas de avaliação da produção:

<p>rendimento de máquinas e equipamentos e resultados econômicos financeiros de cada atividade e projeto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar legislação pertinente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Registrar e efetuar pagamentos; • Registrar os gastos com manutenção e conservação de máquinas, equipamentos, implementos e ferramentas; • Verificar o cumprimento de normas de saúde e segurança no trabalho; • Cumprir legislação e normas de saúde e segurança no trabalho. 	<p>fluxograma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instrumentos de controle • Legislação pertinente
--	---	---

Disciplina: Gestão Ambiental

Carga horária: 40h.

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Conhece os fundamentos de Educação ambiental e do controle de poluição agroindustrial	<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer os princípios básicos de Educação ambiental e Conservação meio ambiente;• Identificar a importância do controle de poluição agroindustrial	<ul style="list-style-type: none">• Conceitos fundamentais de ecologia;• Princípios básicos de educação ambiental e Conservação do meio ambiente;• Fundamentos do controle de poluição agroindustrial;
<ul style="list-style-type: none">• Dominar as operações de manejo e tratamento de efluentes agroindustriais	<ul style="list-style-type: none">• Identificar e avaliar as principais características físico-químicas de efluentes agroindustriais;• Orientar e executar as principais análises de efluentes agroindustriais de acordo com a legislação pertinente;• Orientar e executar operações de tratamento de efluentes agroindustriais	<ul style="list-style-type: none">• Características físico-químicas de efluentes agroindustriais;• Noções de análises físico-químicas de efluentes;• Tratamentos primários, secundários e terciários de efluentes agroindustriais.

<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as operações de manejo e tratamento de resíduos agroindustriais sólidos e gasosos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar e executar operações de tratamento de resíduos sólidos agroindustriais; • * orientar e executar operações de tratamento de resíduos gasosos agroindustriais; 	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterização de resíduos agroindustriais sólidos e gasosos • Manejo e tratamento de resíduos sólidos; • Manejo e tratamento de resíduos gasosos
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a legislação ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e aplicar a legislação ambiental em especial sobre emissão de resíduos e controle de poluição 	<ul style="list-style-type: none"> • Legislação e normalização ambiental
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar os procedimentos e operações de reaproveitamento e reciclagem de resíduos agroindustriais 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os principais produtos oriundos da reciclagem e reaproveitamento de resíduos agroindustriais; • Identificar as principais técnicas de reaproveitamento de resíduos agroindustriais; • Orientar e executar as operações de reaproveitamento, recuperação e reciclagem de resíduos agroindustriais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Princípios de reaproveitamento e reciclagem de resíduos; • Recuperação e regeneração de produtos; • Compostagem e vermicompostagem; • Disposição no solo

Disciplina: Associativismo e Cooperativismo

Carga horária: 20h.

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Compreender o contexto sócio-econômico-político e cultural em que está inserido e de propor e conduzir melhorias junto ao setor rural, em nível de empresa rural e através de alternativas associativas, associativistas e cooperativas.	<ul style="list-style-type: none">• Planejar, organizar e orientar cooperativas e associações.• Trabalhar no sistema cooperativista.	<ul style="list-style-type: none">• Diagnosticar e planejar as atividades básicas cooperativistas e associativistas.

Disciplina: Tecnologia de Carnes

Carga horária: 120h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Analisar e avaliar as características, propriedades e condições da matéria-prima para a agroindústria;• Planejar, orientar e acompanhar o processo de obtenção da matéria-prima para a agroindústria;• Identificar as normas, técnicas e legislação pertinente.	<ul style="list-style-type: none">• Verificar a origem e procedência da matéria-prima;• Identificar e inspecionar as propriedades, características e condições da matéria-prima para a agroindústria;• Determinar as diretrizes gerais para aquisição da matéria-prima;• Realizar a obtenção da matéria-prima;• Cumprir a legislação pertinente;	<ul style="list-style-type: none">• Matéria prima: conceitos; origem.• Importância: nutritiva e sanitária; tipos; características desejáveis e indesejáveis; composição química; cuidados “ante mortem” e “post mortem”;• Obtenção da matéria –prima: fontes; técnicas; normas;• Controle sanitário: microbiológicos; parasitológico;• Esfera de inspeção: técnicas; normas; instalações e equipamentos; legislação específica.
<ul style="list-style-type: none">• Analisar e avaliar o processo de verticalização	<ul style="list-style-type: none">• Fazer amostragem da matéria-prima;• Identificar contaminações da matéria prima;	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de amostragem;• Análises, seleção e classificação da

<p>como estratégia de que agrega valor a produção agroindustrial;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejar, avaliar e monitorar o preparo da matéria-prima para a industrialização; • Planejar, avaliar e monitorar a obtenção de produtos agroindustriais e o uso de tecnologias de processamento; • Interpretar legislação pertinente 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar tecnologias de processamento para obtenção de produtos agroindustriais; • Executar diferentes formas de preparação e apresentação de produtos in natura; • Relacionar os equipamentos necessários a produção agroindustrial; • Utilizar os procedimentos de manutenção e operação de equipamentos; • Utilizar sub produtos agroindustriais; • Cumprir legislação pertinente. 	<p>matéria-prima;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalações e equipamentos; • Implantação; • Operação; • Tecnologias de processamento; • Conceitos; • Importância; • Métodos de aplicação; • Tecnologia de cortes e apresentação de produtos natural; • Processamento de carnes e produtos derivados: produtos; tipos; técnicas; métodos. • Embutidos e defumados; produtos de salsicharia; enlatados; sub-produtos; legislação pertinente
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar, avaliar, monitorar o processo de 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as causas das alterações da matéria-prima e dos produtos agroindustriais; 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos

<p>conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos agroindustriais;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adotar medidas de prevenção de alterações na matéria-prima e produtos agroindustriais; • Interpretar legislação pertinente 	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer a seleção dos métodos de conservação da matéria-prima e dos produtos agroindustriais; • Aplicar a tecnologia de embalagem a matéria-prima e produtos agroindustriais; • Aplicar métodos e técnicas de armazenamento da matéria-prima e produtos agroindustriais; • Cumprir a legislação pertinente 	<p>agroindustriais: importância; conceito; métodos; técnicas; alterações físico-químicas e microbiológicas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aditivos: conceito; classificação; normas regulamentares; origem; funções e emprego; • Embalagens: conceito; importância; tipos; tecnologia; legislação pertinente.
<ul style="list-style-type: none"> • Definir procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial; • Monitorar e avaliar o emprego de técnicas e métodos de controle de qualidade na produção agroindustrial; • Interpretar legislação 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os métodos de controle de qualidade na produção agroindustrial; • Detectar e corrigir desvios no processo seletivo; • Cumprir legislação pertinente 	<ul style="list-style-type: none"> • Controle de qualidade: conceito; importância; fundamentos; métodos; técnicas; programas de controle de qualidade; legislação pertinente.

pertinente		
------------	--	--

Disciplina: Tecnologia de Rações

Carga horária: 40h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os nutrientes de alimentos e duas funções; • Analisar programas de nutrição e alimentação animal; • Conhecer a importância dos 	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer a classificação de alimentos e nutrientes; • Especificar as funções nutricionais dos alimentos; • Especificar as funções dos constituintes do sistema digestivo; • Utilizar tabelas de composição química e valores nutricionais dos alimentos; • Utilizar tabelas de exigências nutricionais para as diversas fases de criação; 	<ul style="list-style-type: none"> • Aquisição da matéria-prima; conceito; origem; importância; tipos; características; desejáveis; composição; química; sistema digestivo; anatomia; fisiologia. • Alimentos e alimentação: classificação geral; funções; cálculo de rações; limitações • Secreções digestivas, mecanismos reguladores do consumo de alimentos; • Digestão e absorção de carboidratos, lipídios e proteínas;

<p>nutrientes para alimentação animal;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominar os princípios de funcionamento de equipamentos utilizados nas indústrias de rações; • Dominar programas, métodos e técnicas de formulação de rações; 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnosticar as deficiências nutricionais dos animais; • Preparar rações; • Utilizar os métodos de conservações de alimentos; • Implementar os métodos de conservação de alimentos; • Determinar análises bromatológicas; • Utilizar os equipamentos necessários a produção e industrialização de rações/ • Aplicar os procedimentos de manutenção de equipamentos utilizados na indústria de rações; • Aplicar os procedimentos de manutenção de equipamentos utilizados na indústria de rações 	<ul style="list-style-type: none"> • Absorção de vitaminas e minerais • Aditivos: classificação; funções; doenças metabólicas; diagnóstico; sintomas; tratamento; • Máquinas e equipamentos; • Princípios de funcionamento; • Operação e manutenção de máquinas e equipamentos; • Instalações agroindustriais para formulação de rações
--	---	---

Disciplina: Tecnologia do Leite e Derivados

Carga horária: 120h

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Dominar os processos fisiológicos e tecnológicos envolvidos na lactogênese e obtenção de leite	<ul style="list-style-type: none">• Descrever a anatomia e a fisiologia envolvidas na lactogênese;• Selecionar, orientar e executar os procedimentos de higiene e sanitização na obtenção do leite;• Orientar e executar os procedimentos para obtenção higiênica do leite.	<ul style="list-style-type: none">• Anatomia e fisiologia leiteira;• Lactogênese;• Contaminações microbianas;• Higienização e sanitização de ambientes, equipamentos e animais;• Obtenção higiênica do leite;
<ul style="list-style-type: none">• Compreender as principais características e propriedades das matérias-primas utilizadas na industrialização do leite	<ul style="list-style-type: none">• Realizar as análises de composição e qualidade das matérias primas• Classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em laticínios;• Verificar a origem e procedência das matérias-primas;• classificar e selecionar as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none">• Características desejáveis em insumos e matérias-primas;• Composição química e análises de qualidade;• Aquisição de matérias-primas: fontes, métodos, técnicas e normas.

	<p>utilizadas em laticínios;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar a origem e procedência das matérias-primas; • Determinar as diretrizes gerais para a aquisição de matérias –primas; • Determinar as diretrizes gerais para a aquisição de matérias-primas e insumos. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a legislação e normas pertinentes a indústria de laticínios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e aplicar a legislação e normas pertinentes à indústria de laticínios 	<ul style="list-style-type: none"> • Normas técnicas, recomendações e legislação específica para produtos lácteos.
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os mecanismos envolvidos nos processos de conservação do leite 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e controlar os principais mecanismos de deteriorização do leite; • Aplicar os princípios físicos, químicos e biológicos na conservação do leite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos de deteriorização do leite e seus derivados; • Princípios gerais de conservação do leite e seus derivados
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as tecnologias envolvidas na produção de leite fluído, produtos lácteos desidratados e concentrados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Executar e coordenar os procedimentos de pasteurização, esterilização, homogeneização, concentração e secagem do leite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de produção de leite fluído; • Tecnologia de concentração e secagem do leite

<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as tecnologias envolvidas na produção de queijos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificar os principais tipos de queijos; • Executar e coordenar os procedimentos de produção de queijos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Queijos, histórico e classificação; • Tecnologia de produção de queijos.
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as tecnologias envolvidas no processamento de matérias graxas do leite e sobremesas lácteas 	<ul style="list-style-type: none"> • Executar e coordenar os procedimentos de processamentos de matérias graxas do leite e de produção de sobremesas lácteas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de processamento de matérias graxas do leite; • Tecnologia de produção de sobremesas lácteas.
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as tecnologias envolvidas na produção de leites fermentados e bebidas lácteas 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os principais tipos de leites fermentados e bebidas lácteas; • Executar e coordenar os procedimentos de produção de leites fermentados e bebidas lácteas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leites fermentados e bebidas lácteas: histórico, mercado e classificação; • Tecnologias de produção de leite fermentados; • Tecnologia de produção de bebidas lácteas.
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar os princípios de funcionamento dos equipamentos utilizados na indústria de laticínios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os equipamentos necessários à produção e industrialização de laticínios; • Aplicar os procedimentos de manutenção dos equipamentos de laticínios 	<ul style="list-style-type: none"> • Instalações agroindustriais para laticínios. • Máquinas e equipamentos; • Princípios de funcionamento

<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os parâmetros físico-químicos, microbiológicos e bioquímicos para leite e derivados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os métodos de controle de qualidade em leite e derivados; • Detectar e corrigir desvios no processo produtivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de análise de composição e qualidade do leite e derivados; • Parâmetros de qualidade; • Planos BPF e APPCC
---	---	--

7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O Instituto Federal Farroupilha-campus Alegrete seguirá os dispostos no regulamento da avaliação do rendimento escolar.

8 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

O Instituto Federal Farroupilha seguirá os dispostos no regulamento didático dos Cursos de Nível Médio.

9 INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

INFRA – ESTRUTURA FÍSICA

ÁREA CONSTRUÍDA: 25.322,66 m²

UEP ZOOTECNIA I: 642,40 m²

1.	Sala de aula	92,15 m ²
2.	Galpão	100,00 m ²
3.	Galpão	96,00 m ²
4.	Galpão	63,00 m ²
5.	Galpão	63,00 m ²
6.	Galpão	68,00 m ²

7.	Galpão	50,00 m ²
8.	Galpão	32,00 m ²
9.	Depósito Ração	12,00 m ²
10.	Pinteiro	12,00 m ²
11.	Pinteiro	12,00 m ²
12.	Galpão Apicultura	42,25 m ²

UEP ZOOTECNIA II: 592,00 m²

1.	Galpão Ovinocultura	120,00 m ²
2.	Sala de aula	84,00 m ²
3.	Galpão maternidade, creche, recria e terminação	304,00 m ²
4.	Galpão Gestação	84,00 m ²

UEP ZOOTECNIA III: 1.345,85 m²

1.	Sala de aula, sala ordenha, sala do leite, alojamento	147,00 m ²
2.	Confinamento Bovinos	666,00 m ²
3.	Galpão arração	294,00 m ²
4.	Depósito de Ração	61,75 m ²
5.	Galpão Ordenha / 2	69,30 m ²
6.	Matadouro para Bovinos (9 x 3,5)	31,50 m ²
7.	Inseminação Artificial (3,20 x 2,70)	8,64 m ²
8.	Balança para Bovinos (3,25 x 3,40)	11,05 m ²

9.	Abrigo tronco (3,55 x 5,20)	18,46 m ²
10.	Abrigo banheiro para bovinos (10,90 x 3,50)	38,15 m ²

UEP AGROINDÚSTRIA: 388,00 m²

1.	Prédio com sala de aula, sala leite, sala para abate de suínos, sala para abate de aves, vestiário	388,00 m ²
----	--	-----------------------

UEP AGRICULTURA I: 1571,36 m²

1.	Galpão	36,00 m ²
2.	Estufa	480,00 m ²
3.	Estufa	465,00 m ²
4.	Estufa	437,10 m ²
5.	Estufa / Sementeira	53,40 m ²
6.	Sala aula / horta velha	99,86 m ²

UEP AGRICULTURA II e MECANIZAÇÃO: 409,00 m²

1.	Sala de aula	79,00 m ²
2.	Oficina	80,00 m ²
3.	Garagem para máquinas e implementos	250,00 m ²

UEP AGRICULTURA III: 110,80 m²

1.	Sala de aula	66,80 m ²
----	--------------	----------------------

2.	Galpão	44,00 m ²
----	--------	----------------------

ADMINISTRAÇÃO CENTRAL: 6.667,80 m²

1.	Prédio Administrativo	379,94 m ²
2.	Prédio salas de aula (105)	434,94 m ²
3.	Prédio administração escolar e salas de vídeo	389,60 m ²
4.	Prédio Laboratórios de Física, Química, Biologia, Informática	398,12 m ²
5.	Prédio Salas de aula (6 a 10)	307,80 m ²
6.	Biblioteca	261,25 m ²
7.	Prédio CGAE e Grêmio Estudantil	275,00 m ²
8.	Prédio Sala de TV para alunos, Supervisão Pedagógica, Sala de Reuniões, Sala Coordenação de Cursos, Sala dos Servidores	407,00 m ²
9.	Quiosque para alunos	123,49 m ²
10.	Prédio sala 12, miniauditório, lancheria	300,00 m ²
11.	Alojamento para alunos: Prédio 2 ^a e 3 ^a séries	609,00 m ²
	Prédio 1 ^a séries	345,85 m ²
12.	Prédio cozinha, refeitório, lavanderia .	740,74 m ²
13.	Almoxarifado: Prédio 1	300,00 m ²
	Prédio 2	153,77 m ²
	Posto de Combustível	60,00 m ²
14.	Padaria	48,00 m ²
15.	Ginásio coberto com quadra poliesportiva	1.133,30 m ²

CENTRO DE INFORMÁTICA: 604,00 m²

1.	Prédio com 1 sala de aula, 4 salas com laboratórios, 1 sala de administração, 1 sala de oficina e sanitários	604,00 m ²
----	--	-----------------------

CONSTRUÇÕES PARA APOIO: 12.991,45 m²

1.	Sala de aula Topografia (6,25 x 30,23)	188,94 m ²
2.	Prédio Marcenaria e Fábrica de Ração Animal	341,60 m ²
3.	Áreas de Circulação e Passarelas	654,91 m ²
4.	Prédio Antigo Curso de Tratorista (14 x 52)	728,00 m ²
5.	Quadras Poliesportivas descobertas (18 x 32)	576,00 m ²
6.	Campo de Futebol e Pista de Atletismo (70 x 137)	9.590,00 m ²
7.	Quadra de areia (38 x 24)	912,00 m ²

10 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Professores da Área específica/técnica (especifique as formações dos profissionais)

Nº de Ordem	Docente	Graduação	Especialização	Mestrado	Doutorado
01	Alcionir Pazatto de Almeida	Licenciatura em Geografia	-	Geografia/Análise Ambiental e Dinâmica Espacial	-
02	Ana Paula Flores Botega	Licenciatura em Química	Educação Ambiental e Sanitária/Educação Virtual a Distância	-	-
03	Anna Carolina Cerato Confortin	Zootecnia	-	Zootecnia/ Área Produção Animal	Zootecnia Em Andamento
04	Cintia Muller Leal	Licenciatura em Ciências Biológicas	-	-	-
05	Emerson Bianchini Estivalet	Licenciatura em História	Ensino e Pesquisa em História/Novas Abordagens	-	-
06	Greice Gonçalves Girardi	Licenciatura em Letras/Hab. Port/Inglês	Metodologia da Língua Portuguesa	Master Of Arts In Teaching/New México/USA	-
07	Jorge Kraemer Stone	Administração de Empresas e Ciências Contábeis	Ciência da Computação/ Área Informática	Educação	-
08	José Luiz Ferraz Aires	Zootecnia	Produção Animal	Zootecnia/ Concentração de Plantas Forrageiras	Zootecnia / Plantas Forrageiras
09	Jussara Aparecida da Fonseca	Licenciatura Plena em Matemática	Ensino da Matemática	Ensino da Matemática Em andamento	-
10	Lauren Moraes da Silveira	Engenharia Civil	Engenharia de Segurança do Trabalho	Engenharia de Produção	-
11	Luciana Azambuja Alcântara	Bacharelado e Licenciatura Plena em Desenho e Plástica	Design para Estamparia/ Arte e Visualidade	Artes Visuais	-
12	Luciano da Costa Barzotto	Administração/ Farmácia e Bioquímica	Administração, Docência Ensino Superior, Empreendedorismo	Administração: Gestão de Organização/Área Ciências Sociais	-
13	Mauro Janner Martins	Licenciatura em Química	-	Química Orgânica	Química Em andamento
14	Maurício Ramos Lutz	Licenciatura Plena em Matemática	Estatística e Modelagem Quantitativa	Ensino de Matemática – em fase de conclusão	-
15	Omar Junior Garcia Silveira	Licenciatura em Física	-	Física	Física
16	Paula Vergara da Silva	Química dos Alimentos	-	Ciências e Tecnologia Agroindustrial/ Área Qualidade em Alimentos	-
17	Rosana Wagner	Sistemas de Informação	-	Computação	-
18	Sonia Regina Scheleski	Licenciatura em Ciências – 1º Grau e Licenciatura Plena em Matemática	Matemática e Estatística	-	-
19	Tiago Santos da Rosa	Letras/ Habilitação Português/Inglês	Gestão e Organização Escolar	-	-

Técnicos efetivos da Área

Renato Xavier Faria	Técnico administrativo – médico veterinário
Clóvis Adalberto dos Santos Silva	Técnico administrativo – operador de máquinas agrícolas
Braulino Rodrigues Alves	Técnico administrativo – operador de máquinas agrícolas
Thiago Assunção de Almeida	Técnico administrativo – técnico em agropecuária
Jocelino Ferraz Fontoura	Técnico administrativo – técnico em agropecuária
João Hermes Moreira Neto	Técnico administrativo – técnico em agropecuária
Gabriel de Franceschi dos Santos	Técnico administrativo – técnico em agropecuária
Francisco Silva de Lima	Técnico administrativo – técnico em agropecuária
Daniel Francisco da Rosa Morais	Técnico administrativo – técnico em agropecuária
Aires da Silva Dornelles	Técnico administrativo – técnico em agropecuária
Gabriel de Franceschi dos Santos	Técnico administrativo - engenheiro agrônomo
Paulo Garcez Leães	Técnico administrativo - pedagogo
Lara Mendonça de Almeida	Técnico Administrativo - Assistente de Alunos

11 EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O Diploma do Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de jovens e adultos - PROEJA será confeccionado, registrado e emitido pela Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Farroupilha.

12 OBSERVAÇÃO

Os conteúdos de Filosofia e Sociologia serão trabalhados na disciplina de Conhecimento Sócio-Histórico.