

**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO

**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

---

SUPERIOR DE  
TECNOLOGIA EM  
**ALIMENTOS**

---

*Campus* SANTO AUGUSTO

---

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

SUPERIOR DE

TECNOLOGIA EM

**ALIMENTOS**

---

*Campus Santo Augusto*

Autorizado pela Resolução nº 045, do Conselho Diretor, CEFET - Bento Gonçalves, de 08 de outubro de 2008.  
Aprovado a convalidação para oferta de curso pelo Instituto Federal Farroupilha, pela Resolução nº 46, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.  
Aprovado Ajuste Curricular pela Resolução nº 47, do Conselho Superior de 07 de novembro de 2011.  
Aprovado Ajuste Curricular aprovado pela Resolução *Ad Referendum* nº 055/2012, Homologado pela Resolução nº 036, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.  
Reconhecido pela Portaria nº 575, do Ministério da Educação, de 02 de outubro de 2014.  
Aprovado Ajuste Curricular pela Resolução nº 165, do Conselho Superior, de 28 de novembro de 2014.



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



**Michel Temer**

Presidente da República

**Verlaine Denize Brasil Gerlach**

Diretora Geral do *Campus*

**Rossieli Soares da Silva**

Ministro da Educação

**Márcia Fink**

Diretora de Ensino *Campus*

**Eline Neves Braga Nascimento**

Secretária da Educação Profissional e  
Tecnológica

**Inaiara Oliveira**

Coordenadora Geral de Ensino do *Campus*

**Carla Comerlato Jardim**

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Leidi Daiana Preichardt**

Coordenadora do Curso

**Edison Gonzague Brito da Silva**

Pró-Reitor de Ensino

**Equipe de elaboração**

NDE e colegiado do curso

**Raquel Lunardi**

Pró-Reitora de Extensão

**Colaboração Técnica**

Núcleo Pedagógico do *Campus* Santo Augusto  
Assessoria Pedagógica da PROEN

**Arthur Frantz**

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação  
e Inovação

**Revisor Textual**

Edevandro Sabino da Silva

**Nídia Heringer**

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

**Vanderlei José Pettenon**

Pró-Reitor de Administração

## SUMÁRIO

1. DETALHAMENTO DO CURSO .....	6
2. CONTEXTO EDUCACIONAL .....	7
2.1. Histórico da Instituição.....	7
2.2. Justificativa de oferta do curso .....	9
2.3. Objetivos do Curso .....	10
2.3.1. Objetivo Geral.....	10
2.3.2. Objetivos Específicos .....	11
2.4. Requisitos e formas de acesso .....	11
3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	11
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão .....	11
3.2. Políticas de Apoio ao discente.....	13
3.2.1. Assistência Estudantil .....	13
3.2.2. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI).....	14
3.2.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social .....	15
3.2.4. Atividades de Nivelamento.....	16
3.2.5. Mobilidade Acadêmica .....	16
3.2.6. Educação Inclusiva.....	16
3.2.6.1. Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE) .....	18
3.2.6.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) .....	19
3.2.6.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS) .....	21
3.3. Programa Permanência e Êxito .....	22
3.3.1. Acompanhamento de Egressos .....	23
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	23
4.1. Perfil do Egresso .....	23
4.1.1. Áreas de atuação do Egresso.....	23
4.2. Metodologia .....	24
4.3. Organização curricular .....	26
4.4. Matriz Curricular .....	28
4.4.1. Pré-Requisitos.....	30
4.5. Representação gráfica do perfil de formação .....	31
4.6. Prática Profissional .....	32
4.6.1. Prática Profissional Integrada.....	32
4.6.2. Estágio Curricular Supervisionado .....	34

4.7. Atividades Complementares .....	35
4.8. Disciplinas Eletivas .....	37
4.9. Avaliação .....	38
4.9.1. Avaliação da Aprendizagem .....	38
4.9.2. Autoavaliação Institucional .....	39
4.9.3. Avaliação do Curso .....	39
4.10. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	40
4.11. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	40
4.12. Certificação Intermediária.....	41
4.13. Expedição de Diploma e Certificados .....	41
4.14. Ementário .....	42
4.14.1. Componentes curriculares obrigatórios .....	42
4.14.2. Componentes curriculares eletivos .....	60
5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO .....	71
5.1. Corpo Docente .....	71
5.2. Atribuições do Coordenador .....	73
5.3. Colegiado do Curso .....	73
5.4. Núcleo Docente Estruturante (NDE) .....	74
5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	74
5.6. Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação.....	77
6. INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	77
6.1. Biblioteca.....	77
6.2. Áreas de ensino específicas.....	78
6.3. Áreas de esporte e convivência.....	78
6.4. Áreas de atendimento ao discente .....	79
7. REFERÊNCIAS .....	80
8. ANEXOS .....	84

## 1. DETALHAMENTO DO CURSO

**Denominação do Curso:** Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

**Grau:** Tecnologia

**Modalidade:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Ato de Criação do curso:** Autorizado pela Resolução nº 045, do Conselho Diretor, CEFET - Bento Gonçalves, de 08 de outubro de 2008. Aprovado Ajuste Curricular aprovado pela Resolução *Ad Referendum* nº 055, do Conselho Superior, Homologado pela Resolução nº 036, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013. Aprovado a convalidação para oferta de curso pelo Instituto Federal Farroupilha, pela Resolução nº 46, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.

**Quantidade de Vagas:** 30

**Turno de oferta:** Noturno

**Regime Letivo:** Semestral

**Regime de Matrícula:** por componente curricular

**Carga horária total do curso:** 2600 horas

**Carga horária de estágio:** 200 horas

**Carga horária de ACC:** 240 horas

**Tempo de duração do Curso:** 6 semestres (3 anos)

**Tempo máximo para Integralização Curricular:** 10 semestres (5 anos)

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Local de funcionamento:** *Campus* Santo Augusto. Rua Fábio João Andolhe, nº 1100, Bairro Floresta, Santo Augusto/RS.

**Coordenador(a) do Curso:** Leidi Daiana Preichardt

**Contato do(a) Coordenador(a):** coordtecnoalim.sa@iffarroupilha.edu.br (55) 3781-3555

## 2. CONTEXTO EDUCACIONAL

### 2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) foi criado a partir da Lei nº 11.892/2008, mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul com sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos e da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, além de uma Unidade Descentralizada de Ensino que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, situada no município de Santo Augusto. Assim, o IF Farroupilha teve na sua origem quatro *Campi*: *Campus* São Vicente do Sul, *Campus* Júlio de Castilhos, *Campus* Alegrete e *Campus* Santo Augusto.

No ano de 2010, o IF Farroupilha expandiu-se com a criação do *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em *Campus*, em 2013, com a criação do *Campus* Santo Ângelo e com a implantação do *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IF Farroupilha o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a chamar *Campus* Frederico Westphalen e foram seis Centros de Referência nas cidades de São Gabriel, Não-Me-Toque, Carazinho, Três Passos, Candelária e Santiago. Assim, o IF Farroupilha constituiu-se por dez *Campi* e um *Campus* Avançado, em que ofertam cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses *Campi*, o IF Farroupilha atua em mais de 30 cidades do Estado, com polos que ofertam cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A sede do IF Farroupilha, a Reitoria, está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os *Campi*. Enquanto autarquia, o IF Farroupilha possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Nesse sentido, os Institutos são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

Com essa abrangência, o IF Farroupilha visa à interiorização da oferta de educação pública e de qualidade, atuando no desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltados para os arranjos produtivos, culturais, sociais e educacionais da região. Assim, o IF Farroupilha, com sua recente trajetória institucional, busca perseguir este propósito, visando constituir-se em referência na oferta de educação profissional e tecnológica, comprometida com as realidades locais. O *Campus* Santo Augusto pertencente ao Instituto Federal Farroupilha situado na Rua Fábio João Andolhe, nº 1100, Bairro Floresta em Santo Augusto -RS, é um Centro de Formação Profissional que teve origem no Ceprovale - Centro de Educação Profissional mantido pela Fundação Vale do Rio Turvo para o Desenvolvimento Sustentável - FUNDATURVO/ DS, para atender a demanda de ensino profissional de Santo Augusto e toda a região noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Com a Federalização através do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves

(CEFET-BG), a instituição passou a ser uma Unidade de Ensino Descentralizada do CEFET- -BG, mantida com recursos do Ministério da Educação, transformando-se assim, em um estabelecimento de ensino público gratuito.

O *Campus* Santo Augusto, inaugurado dia 18 de dezembro de 2007, iniciou suas atividades letivas com as primeiras turmas dia 25 de fevereiro de 2008, ofertando 07 turmas de 40 alunos em 06 diferentes cursos, quais sejam: Técnico em Operações Administrativas Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Operações Comerciais Integrado ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Técnico em Agropecuária Subsequente ao Ensino Médio com habilitações em Agricultura, Zootecnia e Agroindústria e Técnico em Serviços Públicos Subsequente ao Ensino Médio.

Logo no início das atividades do 1º semestre de 2008, a equipe de servidores da então Unidade de Ensino Descentralizada - UNED, em contato com a comunidade regional, percebeu a forte demanda por cursos superiores, já que não há quase opção de ensino superior gratuito na Região Celeiro (Noroeste Colonial do RS). Por isso, foi proposta a elaboração de dois projetos de cursos: Licenciatura em Computação e Tecnologia em Agronegócio.

No dia 24 de novembro de 2008, a Fundação Vale do Rio Turvo para o Desenvolvimento Sustentável assinou a Escritura de doação da área da então Unidade de Ensino Descentralizada do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves em Santo Augusto para a União. Como o convênio firmado entre o então CEFET-BG e a Fundaturvo-RS era um termo de cessão de uso do imóvel, havia o impedimento de encaminhar qualquer projeto de construção, pois o Ministério da Educação não autoriza construções em terreno que não seja patrimônio da União. Com isso, foi solicitada aos representantes da Fundaturvo a doação do terreno e das benfeitorias já existentes, o que foi prontamente aceito tendo em vista que toda a comunidade regional seria beneficiada com o aumento da oferta de educação profissional, gratuita e de qualidade.

A Unidade de Ensino Descentralizada de Santo Augusto passou, a partir da assinatura da regulamentação da Criação dos Institutos, a ser um *Campus* do Instituto Federal Farroupilha com reitoria em Santa Maria, não mais pertencendo ao CEFET de Bento Gonçalves, o qual se tornou a reitoria do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. Ingressaram no 1º semestre de 2009 os alunos aprovados no processo seletivo para os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio pela parte da manhã em Administração e Alimentos, e pela parte da tarde em Agropecuária e Informática, e à noite os alunos na modalidade PROEJA com habilitação em Comércio. Também ingressaram os alunos aprovados nos cursos superiores de Licenciatura em Computação pela manhã e Tecnologia em Alimentos à noite.

Atualmente no *Campus* Santo Augusto são oferecidos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Média nas áreas de Administração, Agropecuária, Alimentos e Informática no período diurno, Cursos Superiores de Tecnologia em Agronegócio e Alimentos, Licenciatura em Computação, Licenciatura em Ciências Biológicas e Técnico em Agroindústria na modalidade PROEJA, todos no período noturno.

Com base nas ações mencionadas anteriormente, pode-se dizer que toda a equipe de servidores do *Campus Santo Augusto* está bastante empenhada em atender os anseios e as necessidades da comunidade regional. O *Campus Santo Augusto* atualmente conta com 913 alunos entre cursos de nível médio, superior e pós-graduação, nas modalidades, presencial, EAD e Proeja, um quadro de servidores formado por 58 professores efetivos em exercício, (destes 05 cedidos para Reitoria/JC) e 55 técnicos administrativos em Educação, (destes 01 cedido FW).

## 2.2. Justificativa de oferta do curso

A criação dos Institutos Federais visa atender a necessidade da institucionalização da Educação Profissional e Tecnológica como política pública em nosso país, estabelecendo o compromisso de pensar na diversidade social, econômica, geográfica e cultural. Afirma-se na necessidade de diminuição das desigualdades regionais, elevação do nível de escolaridade e capacitação tecnológica da população, e, em ações que contribuam para a inclusão e a permanência de jovens e adultos no mundo do trabalho.

De acordo com a FEE - Fundação de Economia e Estatística (2012), a região de abrangência do IF Farroupilha - *Campus Santo Augusto* está situada na Região Ceileiro do Rio Grande do Sul, composta por 21 municípios dispostos no entorno do Vale do Rio Turvo a seguir: Barra do Guarita; Bom Progresso; Braga; Campo Novo; Chiapetta; Coronel Bicaco; Crissiumal; Derrubadas; Esperança do Sul; Humaitá; Inhacorá; Miraguá; Redentora; Santo Augusto; São Martinho; São Valério do Sul; Sede Nova; Tenente Portela; Tiradentes do Sul; Três Passos e Vista Gaúcha. Esta região político administrativa é organizada pelo COREDE – Conselho Regional de Desenvolvimento, conforme lei estadual nº 10.283 de 17 de outubro de 1994. A região Ceileiro ainda mantém um forte vínculo com o seu núcleo de origem, tendo em vista que o COREDE Ceileiro desmembrou-se do COREDE Noroeste Colonial em 2008.

A região Ceileiro conta com 141.482 habitantes (1,32% da população gaúcha), tendo 43% desta residindo na área rural. Este percentual é o terceiro maior do estado e muito superior a média estadual que é de 15%. No que tange a análise temporal destes dados, chama a atenção o êxodo populacional de 8.108 habitantes no período 2000-2010, registrando taxa de crescimento populacional negativa de -0,56 (a segunda taxa mais baixa do RS). Ainda sobre êxodo populacional, observa-se que no mesmo período 13.240 pessoas migraram para a área urbana na região. É importante ressaltar ainda, em relação à composição da população, a presença numerosa de habitantes auto-declarados indígenas, que em 2010 chegaram as 7.225 pessoas (5% da população da região).

O PIB - Produto Interno Bruto da Região, em 2012, foi calculado em R\$ 1,8 bilhões, correspondendo a 0,8% do total do estado do RS e ocupando a 25ª posição entre os 28 COREDEs. Quando observado o Valor Agregado Bruto da Produção, percebe-se que 58% está no setor de Serviços, seguido pela Agropecuária com 32% e indústria com 10%. Quanto à estrutura fundiária, pode-se registrar que mais de 90% das propriedades rurais da região tem menos de 50 há. Na pecuária, a produção de bovinos, suínos, leite e derivados representa 46% do valor produzido, enquanto que na Agricultura a soja, trigo e milho representam 40% da

produção regional. Esta região tem entre suas particularidades que 56% das propriedades rurais participam de algum tipo de cooperativa. Em 2012, a Região Ceileiro, contava com 5 sedes de cooperativas de produção agropecuária.

No tocante a Educação, os dados mostram que apenas 16% das pessoas com mais de 18 anos tem ensino médio completo, sendo que a média do estado do RS é de 25%. É pequeno o número de instituições de ensino médio e praticamente inexistente as de ensino superior na região.

Levando-se em consideração os estes dados, a proposta do curso superior de Tecnologia em Alimentos, a ser desenvolvido no Instituto Federal Farroupilha - *Campus Santo Augusto*-RS, em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional, construído de forma coletiva e a luz da legislação educacional vigente, visa oportunizar e desenvolver a formação de profissionais direcionados a atuar diretamente nas indústrias alimentícias, oportunizando a geração de novos empregos e renda para a comunidade, de forma a atender e desenvolver demandas importantes da comunidade regional, além de possibilitar aos educandos do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, a continuidade de seus estudos e uma inserção qualificada no âmbito profissional.

Aliado a estes aspectos está a carência da Região na oferta de cursos de educação superior. Assim, cabe aos Institutos Federais, enquanto centros tecnológicos regionais, a função de formar recursos humanos para que a sociedade possa dispor de profissionais com embasamento científico-tecnológico para acompanhar com qualidade e segurança funções ligadas à industrialização de alimentos, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, comercialização, armazenamento/embalagens, entre outras atividades inerentes a formação do Tecnólogo em Alimentos.

Desta forma, entende-se que o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é de grande relevância para a região, ao passo que representa uma oportunidade de desenvolvimento local e regional e de educação ao alcance de diferentes grupos e espaços sociais, através de ensino, pesquisa e extensão.

## **2.3. Objetivos do Curso**

### **2.3.1. Objetivo Geral**

Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio ambiente e saúde dos consumidores, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico na área de alimentos.

### 2.3.2. Objetivos Específicos

- Propiciar ao acadêmico os conhecimentos necessários para atuação no controle e seleção de matérias-primas, controle de qualidade do produto acabado, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias analíticas na área de alimentos;
- Fornecer conhecimentos sobre as atividades referentes à utilização e manutenção de equipamentos utilizados no processo de produção de alimentos; propiciando uma visão global do processo industrial, sob todas as fases da industrialização, desde a obtenção da matéria-prima até seus resíduos industriais;
- Capacitar o profissional para a supervisão de higiene e determinação do valor nutricional dos alimentos;
- Propiciar conhecimentos e análise dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos;
- Viabilizar o conhecimento da legislação reguladora das atividades de processamento e dos produtos acabados;
- Incentivar a tomada de decisões e formulação de recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas da área de alimentos;
- Desenvolver a capacidade de gerenciar sistemas de controle de qualidade;
- Estimular o desenvolvimento de projetos, pesquisas e experimentações na área de alimentos;

### 2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Superior de Licenciatura em Matemática é necessário que o candidato tenha concluído o Ensino Médio e submeta-se à seleção prevista pela Instituição. Os cursos de graduação do IF Farroupilha seguem regulamentação institucional própria no tocante aos requisitos e formas de acesso. Esse processo é aprovado pelo Conselho Superior (Consup) através de uma Resolução geral, para todos os níveis de ensino. Além disso, a cada ano é lançado um Edital para Cursos de Graduação, sob responsabilidade da Comissão de Processo Seletivo, com base no exposto na Portaria nº 40/2007, o qual contempla de maneira específica cada curso e a legislação atual relativa à distribuição de vagas e percentuais de reserva de vagas para Portadores de Necessidades Especiais (PNEs). Essas informações são atualizadas de acordo com a Resolução do Consup que aprova o Processo Seletivo e, assim como o Edital do Processo Seletivo do ano vigente, podem ser encontradas no Portal Institucional do IF Farroupilha.

## 3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

### 3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no âmbito do Curso de Tecnologia em Alimentos estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal Farroupilha, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso.

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

Além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, a instituição oferece o financiamento a Projetos de Ensino através do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN), com vistas ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, nos quais os alunos participantes podem atuar como bolsistas, monitores, público alvo ou ainda visando aprofundar seus conhecimentos.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas as seguintes ações: apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.

O IF Farroupilha possui um Programa Institucional de Pesquisa, que prevê o Processo Seletivo de Cadastro e Aprovação de Projetos de Pesquisa – Boas Ideias, o qual aprova e classifica os projetos; Mentas Brilhantes, que disponibiliza taxa de bancada para custear o projeto e Jovens Cientistas, que oferece bolsa para alunos, além de participar de editais do CNPq (PIBIC-AF, PIBIC, PIBIC-EM; PIBITI), da Capes (Jovens talentos para a Ciência) e da FAPERGS (PROBITI, PROBIC). No mesmo enfoque, há o Programa Institucional de Incentivo à Produtividade em Pesquisa e Inovação Tecnológica do Instituto Federal Farroupilha, que oferece bolsa de pesquisador para os docentes.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Farroupilha e a sociedade e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

O Instituto possui o programa institucional de incentivo à extensão (PIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados: na Mostra Acadêmica Integrada do *Campus* e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os *Campi* do Instituto, além disso, é dado incentivo a participação de eventos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados a área de atuação dos mesmos.

Os estudantes do curso de Tecnologia em Alimentos são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividade complementar, conforme normativa prevista neste PPC.

## **3.2. Políticas de Apoio ao discente**

Nos tópicos abaixo estão descritas as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos discentes, destacando-se as políticas de assistência aos estudantes, apoio pedagógico, psicológico e social, oportunidades para mobilidade acadêmica e educação inclusiva.

### **3.2.1. Assistência Estudantil**

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus *Campi*.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio à Permanência; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxí-

lio transporte, auxílio às atividades extra-curriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, em alguns *Campi*, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações, é concebida como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada *Campus* para este fim.

Para o desenvolvimento destas ações, cada *Campus* do Instituto Federal Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar,

A CAE do *Campus Santo Augusto* é composta por uma equipe mínima de seis servidores, como Pedagoga, Assistente Social, Assistente de Alunos e Psicóloga. Também está vinculado ao CAE o Centro de Saúde com quatro servidores, como Médico, Odontólogo, Técnico em Enfermagem e Nutricionista. Oferece em sua infra-estrutura: refeitório, sala de convivência, espaço para as organizações estudantis, espaço destinado a jogos, espaço destinado ao Grêmio Estudantil e ao Diretório Acadêmico.

Dentre as ações que são desenvolvidas pelo CAE está a organização de Editais e seleção de estudantes que necessitam de auxílio financeiro para garantir a permanência do estudante na instituição, através dos Programas de Auxílios Estudantis (auxílio permanência, transporte e atividades extracurriculares remuneradas). Também são desenvolvidas ações de sensibilização para o cuidado com patrimônio da instituição; Ações de incentivo a cultura, a expressão e arte, através de projetos.

### **3.2.2. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)**

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção de Ensino do *Campus*, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do *Campus*, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

O NPI é constituído por servidores que se inter-relacionam na atuação e operacionalização das ações que permeiam os processos de ensino e aprendizagem na instituição. Tendo como membros natos os servidores no exercício dos seguintes cargos e/ou funções: Diretor (a) de Ensino; Coordenador (a) Geral de Ensino; Pedagogo(o); Responsável pela Assistência Estudantil no *Campus*; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s) na Direção de Ensino. Além dos membros citados poderão ser convidados para compor o Núcleo Pedagógico Integrado, como membros titulares, outros servidores efetivos do *Campus*.

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher,

entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da instituição e que proporcione meios para a formação integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

Além do mais, a constituição desse núcleo tem como objetivo, promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

O envolvimento do NPI abrange em seu trabalho a elaboração, reestruturação e implantação do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o desenvolvimento de atividades voltadas à discussão, orientação, elaboração e garantia de execução dos Projetos Pedagógicos dos Cursos em todos os níveis e modalidades ofertados no *Campus*, a divulgação e orientação sobre novos saberes, legislações da educação e ensino técnico e tecnológico, na prevenção de dificuldades que possam interferir no bom inter-relacionamento entre todos os integrantes das comunidades educativas do *Campus*. garantir a comunicação clara, ágil e eficiente entre os envolvidos nas ações de ensino e aprendizagem, para efetivar a coerência e otimizar os resultados, como também demais objetivos e atividades que venham ao encontro a garantia da qualidade de ensino que esteja relacionado com a finalidade e objetivos do NPI de cada *Campus*.

### **3.2.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social**

O IF Farroupilha – *Campus Santo Augusto* possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: pedagogo, educador especial, assistente social, assistente de aluno e psicóloga. São realizados diversos atendimentos e encaminhamentos de estudantes diariamente. A atuação dos profissionais acima citados é multidisciplinar, atuando de forma coletiva a fim de sanar as dificuldades dos estudantes, entrando em contato com familiares, professores e demais profissionais externos que possam estar envolvidos na situação.

A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

O atendimento psicopedagógico compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação deste processo.

As atividades de apoio psicopedagógico atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, psicopedagógico, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), que visa oferecer

suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

#### **3.2.4. Atividades de Nivelamento**

Entende-se por nivelamento o desenvolvimento de atividades formativas que visem recuperar conhecimentos que são essenciais para que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao discente, por meio de:

a) disciplinas de formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo;

b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores;

c) programas de educação tutorial e monitorias, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

d) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

#### **3.2.5. Mobilidade Acadêmica**

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, através de convênios interinstitucionais ou através da adesão a Programas governamentais, visando incentivar e dar condições para que os estudantes enriqueçam seu processo formativo a partir do intercâmbio com outras instituições e culturas.

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas no Regulamento aprovado pela Resolução nº 012/2014 do Conselho Superior do IF Farroupilha.

#### **3.2.6. Educação Inclusiva**

Entende-se como educação inclusiva a garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino e do acompanhamento e atendimento do egresso no mundo do trabalho, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, cultural, socioeconômica, entre outros.

O Instituto Federal Farroupilha priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e oportunidades educacionais:

I – pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdotação e transtornos globais do desenvolvimento, bem como Transtorno do Espectro Autista, promovendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

II – gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

III – diversidade étnica: dar ênfase nas ações afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

V – oferta educacional voltada às necessidades das comunidades do campo: medidas de adequação da escola à vida no campo, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e produtiva, de modo a conciliar tais atividades com a formação acadêmica;

VI – situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

- I – à preparação para o acesso;
- II – a condições para o ingresso;
- III – à permanência e conclusão com sucesso;
- IV – ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o *Campus Santo Augusto* conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que constitui os Núcleos Inclusivos de Apoio aos Estudantes (NAE): Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).

Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IF Farroupilha. (Resolução CONSUP nº 033/2014), que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático/pedagógicos acessíveis aos estudantes e servidores com deficiência visual incluídos na Instituição. Os materiais produzidos podem ser tanto em Braille quanto em formato acessível, para aqueles que utilizam leitor de tela. O NEAMA realizará as adaptações solicitadas pelos *Campi* de acordo com as prioridades previstas em sua Resolução, quais sejam: Planos de Ensino, Apostilas completas de disciplinas, Avaliações, Exercícios, Atividades de orientação, Bibliografias Básicas das disciplinas, Documentos Institucionais, seguindo uma metodologia que depende diretamente da quantidade e qualidade dos materiais enviados, tais como: figuras, gráficos, fórmulas e outros de maior complexidade. A prioridade no

atendimento será dada aos *Campi* que possuem estudantes com deficiência visual e nos quais não há profissionais habilitados para atendê-los, procurando assegurar assim, as condições de acesso, permanência e formação qualificada dos estudantes incluídos no IF Farroupilha.

### **3.2.6.1. Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)**

O Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais do Instituto Federal Farroupilha, instituído pela Resolução nº 14/2010 dessa instituição, é setor deliberativo, vinculado à Coordenação de Ações Inclusivas, e tem por finalidade desenvolver políticas, ações e projetos no intuito de garantir a inclusão no IF Farroupilha. Nesse sentido, são atribuições do NAPNE:

- Promover a implantação e consolidação de políticas inclusivas no IF Farroupilha;
- Buscar minimizar barreiras arquitetônicas, comunicacionais, metodológicas, instrumentais, programáticas e atitudinais enfrentadas pela comunidade acadêmica;
- Orientar os docentes quanto às adaptações nos materiais didático-pedagógicos para as disciplinas;
- Acompanhar o processo de elaboração do planejamento e das avaliações para os alunos incluídos, conjuntamente com os docentes, a fim de realizar as adaptações necessárias;
- Promover cursos de formação continuada à comunidade acadêmica sobre assuntos relacionados à inclusão;
- Acompanhar e orientar individualmente os discentes com deficiência nas atividades acadêmicas;

A partir de sua política de atendimento a pessoa com deficiência, atua em três perspectivas de atendimento ao estudante: ingresso, permanência e formação. No ingresso organiza-se a adaptação do processo seletivo com vistas a atender as necessidades especiais dos candidatos. Com vistas na permanência, desse estudante, o IF Farroupilha atua de forma permanente na capacitação dos docentes e demais profissionais envolvidos no processo educativo; cada Campus conta com um Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), formado por uma equipe de profissionais habilitados na área (psicólogo, pedagogo, técnico em assuntos educacionais, técnicos administrativos, e professores entre outros) que visa apoiar o desenvolvimento das atividades de ensino do docente. Essas ações visam garantir a formação do aluno com qualidade, buscando desenvolver as potencialidades dos estudantes. Faz-se importante destacar que o IF Farroupilha está iniciando as discussões no que tange à terminalidade específica dos estudantes com deficiência, com vistas a garantir a adaptação e a flexibilização curricular quando necessárias à conclusão dos estudos.

O IF Farroupilha, através da Assessoria de Ações Inclusivas, está solicitando junto aos órgãos competentes a contratação de profissionais de transcrição de Braille e educadores especiais (profissionais especialistas no atendimento educacional especializado) para atendimento junto aos NAPNEs dos Campi.

Levando em consideração as ações previstas no Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre acessibilidade, no Art. 6º O atendimento prioritário compreende tratamento diferenciado e atendimento imediato às

peças, sendo assim o NAPNE do Campus Santo Augusto, prima pelo tratamento diferenciado a todos os seus alunos com necessidades especiais, desde o seu diagnóstico e encaminhamento aos profissionais responsáveis pelo seu CID, até os atendimentos pedagógicos e mudanças curriculares necessária para o acesso e permanência destes alunos no Campus, bem como atividades adaptadas, avaliações diferenciadas e uso de tecnologias assistivas para o auxílio destes. Pensando-se em Tratamento diferenciado como trata o art. 5º. deste decreto, o grupo acima disposto procura tornar acessível na medida do possível, todos os mobiliários e locais de acesso, bem como mesas do refeitório, banheiro, elevador, entre outros, seguindo as normas técnicas da ABNT; Aos alunos com deficiência auditiva, é oferecido intérpretes, telefone de atendimento adaptado para comunicação com e por pessoas portadoras de deficiência auditiva, para o ano de 2013 será contratada uma pessoa especialista no atendimento as pessoas com deficiência visual, ressaltando que temos na Licenciatura em Computação dois alunos com esta deficiência.

O NAPNE conta com uma bolsista a qual dá apoio aos alunos e orientação dos mesmos em relação ao ambiente escolar, Os alunos são acompanhados, através de um sistema criado pelo NAPNE do Campus, o sistema de apadrinhamento onde cada membro do grupo é responsável por determinado aluno, passando as informações aos demais membros do grupo os quais pensarão e atividade e estratégias de ensino divididas em dois grupos, a parte pedagógica e a parte tecnológica, e após esta, as informações são passadas ao grande grupo através de formação.

Tendo em vista o acesso significativo de estudantes que fazem parte do público-alvo da Educação Especial nos diferentes níveis e modalidades de Educação no IF Farroupilha, e considerando o Decreto nº 7.611/2011 e a Lei nº 12.764/12, essa instituição implementou o Atendimento Educacional Especializado (AEE). O Regulamento do AEE no IF Farroupilha (Resolução nº 015/15) define como alunado desse atendimento os estudantes com deficiência, com transtorno do espectro do autismo, que apresentam altas habilidades/superdotação e transtornos globais de desenvolvimento, seguindo as indicações da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL, 2008). Trata-se de um serviço oferecido no turno oposto ao turno de oferta regular do estudante, no qual um profissional com formação específica na área, desenvolve atividades de complementação e suplementação dos conteúdos desenvolvidos na sala de aula comum. Esse atendimento é realizado em uma Sala de Recursos Multifuncionais e prevê, além do uso de recursos diferenciados, orientações aos professores.

### **3.2.6.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)**

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas do Campus Santo Augusto foi criado pela Portaria nº127 de Agosto de 2009, e está voltado para as ações afirmativas e em especial para a área do ensino sobre África, Cultura Negra e História do Negro no Brasil, pautado na Lei nº 10.639/2003 e das questões Indígenas, Lei nº 11.645/2008, que normatiza a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas.

Nos últimos anos, em especial, a partir da Conferência Mundial contra o racismo, discriminação racial e intolerâncias correlatas (África do Sul, 2001), observa-se um avanço nas discussões das políticas de inclusão educacional implantadas pelo Governo Federal, considerando as especificidades das desigualdades brasileiras e o respeito e a valorização da diversidade étnico-racial, cultural, de gênero, social, ambiental e regional no país.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha tem um papel decisivo na melhoria da educação brasileira, pelo compromisso e relevância dos serviços prestados no âmbito da educação profissional técnica de nível médio e de educação profissional tecnológica de graduação e de pós-graduação.

De acordo com a Política de Inclusão na Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, o Instituto tem a responsabilidade de reconhecer as desigualdades e de trabalhar pela valorização da diversidade, na busca de uma sociedade democrática e plural. Neste processo, há necessidade da adoção de propostas de inclusão social, que visem favorecer a melhoria das condições de vida dos grupos em desvantagens sociais, reconhecendo, na diversidade, uma forma diferenciada de contribuir para o efetivo exercício do direito à educação de qualidade para todos os segmentos da sociedade excluídos dos processos de formação profissional.

Desta forma, o Instituto busca priorizar o atendimento das políticas de inclusão, através da criação dos Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) - Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), visando fortalecer as ações inclusivas que garantam o acesso, o acolhimento, a permanência e o sucesso de todos os estudantes.

Com destaque para a dimensão étnico-racial e para a diminuição das desigualdades raciais, o Instituto Federal Farroupilha definiu suas ações, amparadas pela Constituição Federal do Brasil (1988), pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação lei 9394/96, da Lei 10.639 e pela Resolução CNE/CP nº 1/2004 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira.

Como proposta para a efetivação da política de ações afirmativas, pretende-se sensibilizar e capacitar servidores em educação, para a valorização de nossa sociedade brasileira pluriétnica e multicultural.

Sabe-se que muitos servidores em educação foram formados por um modelo educacional homogeneizador e linear, com valorização de um currículo eurocêntrico e excludente. Esta formação reflete na sociabilidade escolar caracterizada por manifestações de preconceitos, racismo e discriminações para com os diferentes grupos étnicos. Da mesma forma, encontramos um currículo escolar que não se fundamenta no reconhecimento das dimensões históricas, sociais, culturais e antropológicas da sociedade brasileira, em especial de negros e afrodescendentes.

Partindo destes pressupostos, e conscientes das dificuldades de implantação e implementação da Lei 10.639/03, pretende-se promover palestras, oficinas e discussões reflexivas que sensibilizem e orientem a

construção dos currículos dos cursos e de materiais pedagógicos em todos os níveis de ensino do Instituto Federal Farroupilha. Segundo Lopes (2006).

O currículo não é um elemento neutro e desinteressado na transmissão de conteúdos do conhecimento social. Ele esteve sempre imbricado em relações políticas de poder e de controle social sobre a produção desse conhecimento. Por isso, ao transmitir visões de mundo particulares, reproduz valores que irão participar da formação de identidades culturais e sociais e, portanto, de sujeitos sociais (p.16).

A consciência do imbricamento de conceitos/valores reafirma a importância do desenvolvimento de trabalhos que estimulem à práxis, na Educação das Relações Étnico-Raciais e a priorização de formação inicial e contínua de profissionais da educação desencadeadoras de mudanças de paradigmas e do reconhecimento da diversidade e da diferença étnico-racial do povo brasileiro.

Segundo Ribeiro (2002), na educação das relações étnico-raciais os estudantes de todas as origens.

[...] têm direito ao conhecimento da beleza, riqueza e dignidade das culturas negro-africanas. Jovens e adultos têm o mesmo direito. Nas universidades brasileiras, procure, nos departamentos as disciplinas que informam sobre a África. Que silêncio lamentável é esse, que torna invisível parte tão importante da construção histórica e social de nosso povo, e de nós mesmos? (p.150).

Estas reflexões remetem à importância dos conteúdos curriculares conceituais e temáticos sobre a presença e participação dos negros na história brasileira. Não é possível separar, na questão cultural, o que é ser negro do que é ser brasileiro.

Neste contexto educacional, a Lei 10.639/03 está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

O Instituto Federal Farroupilha propõe-se a inserir a temática da Afrodescendência brasileira a fim de construir uma referência potencializadora do respeito à pluriétnicidade e multiculturalidade nas localidades de sua atuação sensibilizando e capacitando toda a comunidade escolar interna para direcionar as ações inclusivas, originando uma rede de ações valorativas da multiculturalidade existente na atual sociedade.

### **3.2.6.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)**

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da

dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

Com intuito de proporcionar mudanças de paradigmas sobre a diferença, mais especificamente sobre gênero e heteronormatividade, o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), considerando os documentos institucionais, tais como a Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha e a Instrução Normativa nº 03, de 02 de Junho 2015, que dispõe sobre a utilização do nome social no âmbito do IF Farroupilha, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa, viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação.

O Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual no *Campus Santo Augusto* (Portaria Interna 221/2015) visa atender as disposições do regulamento do respectivo núcleo na totalidade do Instituto Federal Farroupilha. As ações previstas buscam construir uma cultura de respeito e valorização de todos os sujeitos, promovendo dentre outras as seguintes ações: ciclo de estudos e debates; exposição de filmes sobre as temáticas em interlocução com os demais projetos de ensino/extensão; promoção de palestras de sensibilização sobre as temáticas de gênero, diversidade sexual, condição física, em parceria com os demais núcleos inclusivos (NAPNE, NEABI); formação continuada dos servidores técnicos e docentes e ações de extensão e pesquisa.

### 3.3. Programa Permanência e Êxito

Em 2014, o IF Farroupilha implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IF Farroupilha. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IF Farroupilha e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IF Farroupilha institui em seus *Campi* ações, como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos alunos; programas de acolhimento e acompanhamento aos alunos; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos *Campi*; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras.

Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IF Farroupilha trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

### 3.3.1. Acompanhamento de Egressos

O IF Farroupilha concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas educacionais da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade.

Além disso, o acompanhamento de egressos visa ao desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho, reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de curso superior.

O acompanhamento dos egressos do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos é feito mediante aplicação de Formulário de Cadastro institucional, que visa buscar informações em relação à identificação pessoal do estudante, a escolaridade dos pais, a origem escolar, a experiência profissional concomitante a realização do curso, setores de atuação e remuneração mensal obtida pelos estudantes que atuaram no mercado de trabalho e motivos por não atuarem na área de formação do curso.

O curso Superior de Tecnologia em Alimentos também dedica, um dia, durante a realização anual de sua Semana Acadêmica, para que egressos do curso possam socializar as suas vivências profissionais aos acadêmicos.

## 4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

### 4.1. Perfil do Egresso

O Tecnólogo em Alimentos planeja, implanta, executa e avalia os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

#### 4.1.1. Áreas de atuação do Egresso

De acordo com o perfil do egresso e as Diretrizes curriculares para o curso, os profissionais egressos do Curso de Tecnologia em Alimentos estão preparados para atuarem em:

- Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais;
- Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;
- Indústrias de aproveitamento de resíduos;
- Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador e como professor de disciplinas de sua área de formação;
- Empresas do ramo alimentício como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares, escolas, dentre outros, prestando serviços técnicos especializados;
- Laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares de produtos de origem animal e vegetal;
- Instituições de inspeções sanitárias;
- Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais.

## 4.2. Metodologia

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), artigo 47, a educação superior, independente do ano civil, deverá ter o ano letivo regular de, no mínimo, 200 (duzentos) dias de trabalho acadêmico efetivo, sendo 100 (cem) dias por semestre, excluído o tempo reservado aos exames finais. No total, os cursos superiores de graduação devem desenvolver 20 (vinte) semanas de trabalho acadêmico efetivo, excetuado o tempo reservado para os exames finais, sendo destas, 18 (dezoito) semanas destinadas ao desenvolvimento da carga horária dos componentes curriculares e, no máximo, 02 (duas) semanas de trabalho acadêmico efetivo destinadas ao desenvolvimento de atividades acadêmico-científico-culturais, no âmbito do curso.

Segundo as Diretrizes Curriculares dos Cursos Superiores do IF Farroupilha, entende-se por trabalho acadêmico efetivo as atividades previstas na proposta pedagógica, que implicam em atividades acadêmicas e/ou trabalho discente efetivo com supervisão do docente, tais como:

I – aulas;

II– atividades práticas supervisionadas, tais como desenvolvimento de práticas nos laboratórios de tecnologia de alimentos, atividades de pesquisa junto à biblioteca, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino, mostras científicas, como a Mostra de Educação Profissional e Tecnológica, Comunidade no *Campus*, Semana Acadêmica do curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Ciclo de Palestras, oficinas científico-tecnológicas, visitas técnicas a indústrias e agroindústrias produtoras de alimentos e eventos culturais.

No Instituto Federal Farroupilha, a hora aula nos cursos superiores de graduação é mensurada em 60 (sessenta) minutos, sendo que cada hora aula é composta de 50 (cinquenta) minutos de aula e 10 (dez) minutos de trabalho discente efetivo, orientado e controlado pelo docente.

As disciplinas teóricas e as práticas educativas desenvolvidas de forma articulada, ao longo do curso, deverão utilizar metodologias que estimulem a observação, a criatividade e a reflexão; que evitem a apresentação de soluções prontas e busquem atividades que desenvolvam habilidades necessárias para solução de problemas. Ao acadêmico devem ser apresentados desafios que busquem retratar a realidade que vai enfrentar como cidadão e como profissional.

A interdisciplinaridade e a construção do raciocínio crítico devem ser construídas pelo uso de técnicas metodológicas que tragam a realidade educacional para a sala de aula, proporcionando reflexão, discussão e avaliação, para a construção das disciplinas. Nesse intuito, desde o primeiro semestre do curso, as práticas profissionais são integradas dentro de pelo menos três componentes curriculares, tendo um planejamento prévio desenvolvido pelo Colegiado do Curso em conjunto com os professores que ministram aulas no semestre, a fim de oportunizar aos discentes vivências na área do curso.

Durante a realização do curso, o aluno é estimulado a se inserir em projetos de pesquisa, extensão ou ensino, o que auxilia o mesmo a desenvolver suas competências. Além do ganho em conhecimento, os alunos que participam de tais projetos são contemplados com bolsas de iniciação científica, de diferentes órgãos de fomento.

A orientação da IES na utilização e adequação da metodologia é no sentido de que não seja trabalhada de forma isolada ou amadora. Ou seja, que o professor, sempre que utilizar uma metodologia, documente, registre, discuta com a coordenação e a assessoria pedagógica para que o método produza efeitos reais e que se torne objeto de pesquisa para possíveis aprimoramentos.

Para que o aluno desenvolva um senso crítico, uma postura emancipatória enquanto sujeito no processo ensino-aprendizagem, e, conseqüentemente venha a ser um profissional preparado para uma atuação voltada à transformação social, é imprescindível que as disciplinas desenvolvam núcleos de interpenetração em outras de forma a desenvolver a interdisciplinaridade, observando a sobreposição de conteúdos programáticos.

### 4.3. Organização curricular

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IF Farroupilha, Resolução n.013/2014, e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

A concepção do currículo do curso tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A organização curricular do curso está organizada de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia, à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal Farroupilha.

O currículo do curso Superior de Tecnologia em Alimentos está organizado a partir de 04 (quatro) núcleos de formação, a saber: Núcleo Comum, Núcleo Articulador, Núcleo Específico e Núcleo Complementar, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Comum destina-se aos componentes curriculares necessários à formação em todos os cursos de tecnologia da Instituição, e os componentes curriculares de conteúdos básicos da área específica visando atender às necessidades de nivelamento dos conhecimentos necessários para o avanço do estudante no curso e assegurar uma unidade formativa nos cursos de tecnologia.

O Núcleo Articulador contempla os componentes curriculares que perpassam os cursos de tecnologia do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, visando uma identidade tecnológica entre os cursos deste eixo.

O Núcleo Específico destina-se aos componentes curriculares específicos da área de formação em Tecnologia de Alimentos.

O Núcleo Complementar compreende as atividades complementares e os componentes curriculares eletivos visando à flexibilização curricular e a atualização constante da formação profissional.

A prática profissional deve permear todo o currículo do curso, desenvolvendo-se através da Prática Profissional Integrada e do estágio curricular supervisionado. Essa estratégia permite a constante integração teórica e prática e a interdisciplinaridade, assegurando a sólida formação dos estudantes.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

I – Educação ambiental: esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial na disciplina de Gestão Ambiental, e nas atividades complementares do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do tecnólogo.

II – História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena: está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia e Inclusão e Diversidade. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o Campus conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

III – Educação em Direitos Humanos: está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética Profissional, Direito do Consumidor. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o Campus conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

IV – Libras – está presente como disciplina eletiva no currículo.

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso Superior de Tecnologia em Alimentos desenvolve, de forma transversal ao currículo, atividades relativas à temática de educação para a diversidade, visando à formação voltada para as práticas inclusivas, tanto em âmbito institucional, quanto na futura atuação dos egressos no mundo do trabalho.

#### 4.4. Matriz Curricular

1º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Matemática	72	4
	Inglês Instrumental	36	2
	Leitura e Produção Textual	36	2
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	36	2
	Metodologia Científica	36	2
	Química Orgânica	72	4
	Química Geral e Inorgânica	72	4
	Total	360	20

2º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Microbiologia Geral	72	4
	Informática	36	2
	Química de Alimentos	72	4
	Estatística Aplicada	36	2
	Operações Unitárias	72	4
	Química Analítica	72	4
	Total	360	20

3º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Conservação dos Alimentos	36	2
	Microbiologia dos Alimentos	72	4
	Higiene na Indústria de Alimentos	36	2
	Bromatologia	72	4
	Bioquímica dos Alimentos	36	2
	Análise Sensorial	36	2
	Administração	36	2
	Eletiva I	36	2
	Total	360	20

4º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Tecnologia de Leites e Derivados I	36	2
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	4
	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	4
	Controle de Qualidade	36	2
	Tecnologia de Bebidas	72	4

Métodos Instrumentais	72	4
Total	360	20

5º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Empreendedorismo	36	2
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36	2
	Embalagens para Alimentos	36	2
	Gestão Ambiental	36	2
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72	4
	Sociologia	36	2
	Eletiva II	36	2
	Total	360	20

6º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal
	Segurança do Trabalho	36	2
	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	36	2
	Tecnologia de Pescados	36	2
	Toxicologia de Alimentos	36	2
	Ética Profissional	36	2
	Eletiva III	36	2
	Total	360	20

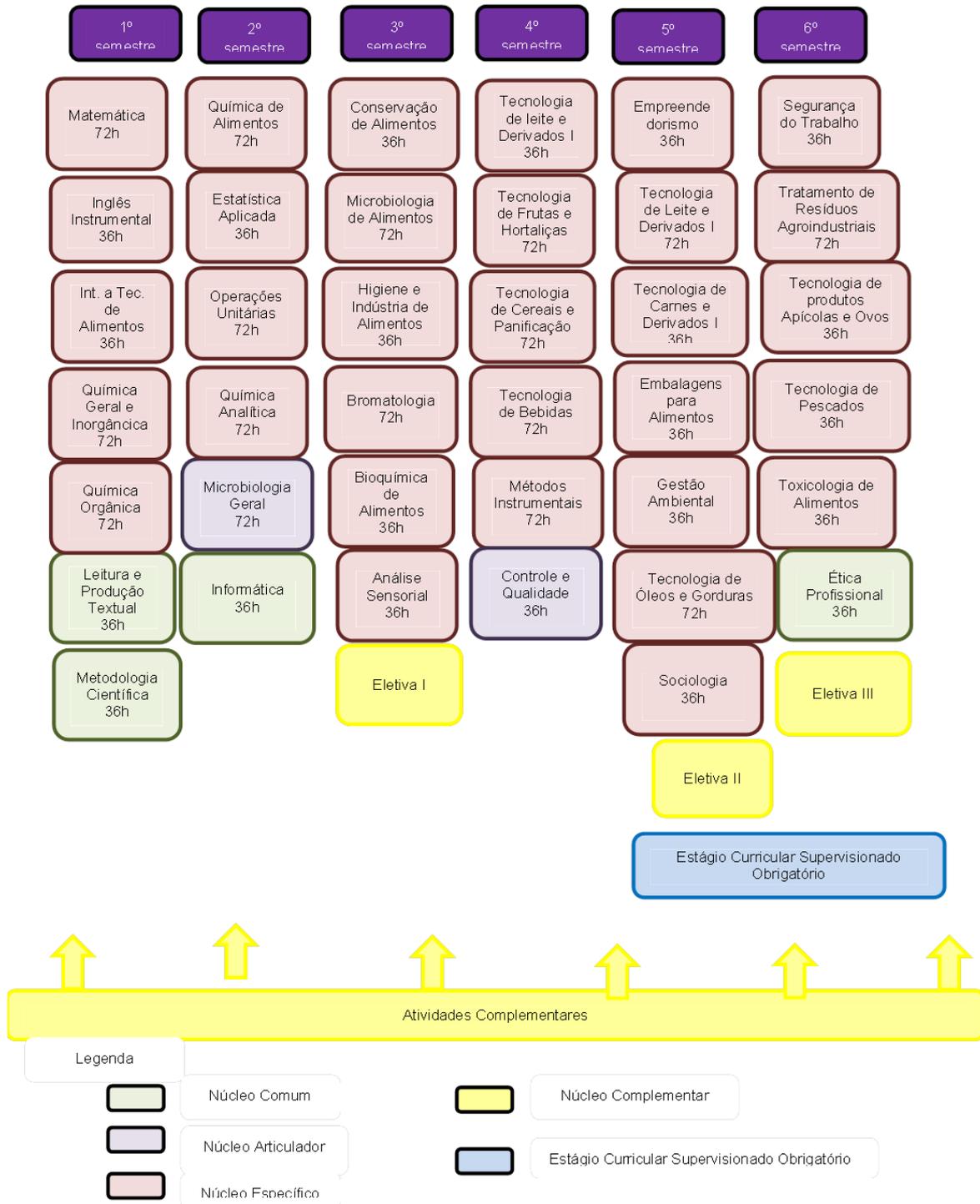
Estágio Curricular Supervisionado	200
Atividades Complementares de Curso	240
Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	2.160
Estágio Curricular Supervisionado	200
Atividades Acadêmico-Científico Cultural	240
Carga Horária Total do Curso	2.600

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	

#### **4.4.1. Pré-Requisitos**

Embora o curso Superior de Tecnologia em Alimentos não preveja pré-requisitos, a matriz curricular foi planejada a partir de uma sequência de componentes curriculares que se interligam e que, preferencialmente, o estudante deve seguir esse itinerário formativo. Situações que fujam à sequência do currículo, comprometendo o aproveitamento do estudante, poderão ser analisadas pelo colegiado do curso.

#### 4.5. Representação gráfica do perfil de formação



## 4.6. Prática Profissional

### 4.6.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada consiste em uma metodologia de ensino que visa assegurar um espaço/tempo no currículo que possibilite a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a interdisciplinaridade e flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A Prática Profissional Integrada desenvolve-se com vistas a atingir o perfil profissional do egresso, tendo como propósito integrar os componentes curriculares formativos, ultrapassando a visão curricular como conjuntos isolados de conhecimentos e práticas desarticuladas e favorecer a integração entre teoria e prática, trabalho manual e intelectual, formação específica e formação básica ao longo do processo formativo.

O planejamento, desenvolvimento e avaliação das PPIs, deverão levar em conta as particularidades da área de conhecimento do curso, para que se atendam os objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução.

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

- I – aprofundar a compreensão do perfil do egresso e áreas de atuação do curso;
- II – aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho;
- III – articular horizontalmente o conhecimento dos componentes curriculares envolvidos, oportunizando o espaço de discussão e espaço aberto para entrelaçamento com outras disciplinas, de maneira que as demais disciplinas do curso também participem desse processo;
- IV – integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;
- V – incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, de acordo com as peculiaridades territoriais, econômicas e sociais em que o curso está inserido;
- VI – constituir-se como espaço permanente de reflexão-ação-reflexão envolvendo todo o corpo docente do curso no seu planejamento, permitindo a autoavaliação do curso e, conseqüentemente, o seu constante aperfeiçoamento;
- VII – incentivar a pesquisa como princípio educativo;
- VIII – promover a interdisciplinaridade;
- IX – promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A PPI deve ser realizada por meio de estratégias de ensino que contextualizem a aplicabilidade dos conhecimentos construídos no decorrer do processo formativo, problematizando a realidade e fazendo com

que os estudantes, por meio de estudos, pesquisas e práticas, desenvolvam projetos e ações baseados na criticidade e na criatividade.

A PPI do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá na sua organização curricular, o percentual de 10% das disciplinas obrigatórias do curso. Cada semestre letivo terá no mínimo três disciplinas com carga horária de PPI, a ser definida em reunião do Colegiado do Curso a cada semestre letivo em vigor.

A PPI será planejada, preferencialmente antes do início do semestre letivo na qual será desenvolvida ou, no máximo, até trinta dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre no qual será desenvolvida, e deverá prever, obrigatoriamente:

I – Plano de Trabalho da PPI, planejado pelo colegiado do curso, com a definição das disciplinas que integrarão, diretamente, este Plano de Trabalho;

II – as disciplinas a integrarem o Plano de Trabalho de PPI serão estabelecidas com base no perfil profissional do egresso e na temática proposta no Plano de Trabalho da PPI;

III – definição clara dos objetivos, conteúdos, conhecimentos e habilidades a serem desenvolvidos durante o Plano de Trabalho da PPI;

IV – estratégias de realização da PPI, tais como visitas técnicas, oficinas, projetos integradores, estudos de caso, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas, ateliês e outros, também investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, simulações, entre outras formas de integração previstas no Plano de Trabalho de PPI consoantes às Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha;

V – carga horária total do Plano de Trabalho de PPI, especificando-se a carga horária destinada ao registro no cômputo da carga horária de cada disciplina envolvida diretamente na PPI;

VII – formas de avaliação das atividades desenvolvidas na PPI:

a) a avaliação deverá ser integrada entre as disciplinas diretamente envolvidas;

b) o(s) instrumento(s) de avaliação das PPIs deverá(ão) ser utilizado(s) como um dos instrumentos para avaliação de cada disciplina diretamente envolvida;

VIII – resultados esperados na realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de uma produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de momento de socialização entre os estudantes e os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros, ao final de cada período letivo e ao final do curso, visando integrar horizontal e verticalmente as Práticas Profissionais Integradas no desenvolvimento do curso.

Os professores envolvidos diretamente no Plano de Trabalho de PPI serão responsáveis pelo acompanhamento, registro e comprovação da realização das atividades previstas.

O registro das atividades de PPI será realizado no diário de classe de cada disciplina indicada no Plano de Trabalho da PPI conforme a carga horária específica destinada a cada uma das disciplinas.

Poderão ser previstas, no Plano de Trabalho de PPI, atividades no contra turno, cuja forma de desenvolvimento, acompanhamento, comprovação de realização das atividades e equivalência de carga horária em horas aula deverá ser prevista no Plano de Trabalho de PPI.

#### **4.6.2. Estágio Curricular Supervisionado**

Com base na Resolução CONSUP nº 10 de 2016 e IN 05/2016, do IF Farroupilha, bem como na Lei Nacional Nº 11.788/2008, o estágio curricular supervisionado, como um dos instrumentos para a prática profissional no curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem o objetivo de articular os conhecimentos construídos durante o curso à prática real de trabalho na área. As modalidades de Estágio Curricular Supervisionado, previstas nos cursos do Instituto Federal Farroupilha, são:

- Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- Estágio Curricular Supervisionado Não-Obrigatório.

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é requisito para obtenção do diploma, propiciando ao estudante a complementação do processo de ensino-aprendizagem. O Estágio Curricular Supervisionado Não-Obrigatório é direito do estudante, realizado como atividade opcional, sendo obrigatória a prévia tramitação pelo Setor de Estágios. O Estágio Curricular Supervisionado Não-Obrigatório pode ser aproveitado no currículo na forma de atividade complementar, conforme normas de Atividade Complementar do Curso. A realização de Estágio Curricular Supervisionado, em ambas as modalidades, deve atender a regulamentação específica de estágio do Instituto Federal Farroupilha.

O Estágio Curricular Supervisionado poderá ser realizado em empresas públicas ou privadas, tais como: indústrias de alimentos; agroindústrias; padarias e lancherias; supermercados; açougues e outras relacionadas ao segmento mesa; laboratórios de análise de alimentos e outros setores afins, mediante prévio convênio oficializado entre as partes envolvidas.

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha e a Instituição onde será desenvolvido o Estágio caracterizarão e definirão o Estágio Curricular Supervisionado por meio de Termos de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado. Será possível a realização de Estágio Curricular Supervisionado no exterior, obedecidas às mesmas regras estabelecidas para estágios no país e sendo o Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado firmado em idioma nacional e estrangeiro. Neste caso os documentos deverão obrigatoriamente ser encaminhados à Pró-Reitoria de Extensão, que fará análise e solicitará parecer da Procuradoria Jurídica junto ao Instituto Federal Farroupilha.

A jornada diária do estágio será compatível com o horário escolar do estudante e não poderá prejudicar suas atividades escolares. De acordo com a legislação vigente os alunos de ensino superior e da educação profissional poderão cumprir uma carga horária máxima de estágio de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão

programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais.

O tempo previsto para Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será contado a partir do início do período letivo, precedido de matrícula no componente curricular e cumprirá as etapas previstas no Plano de Ensino deste componente. O acadêmico que deixar de cumprir as atividades de Estágio Curricular Supervisionado nas datas previstas e não oficiar o Departamento/Diretoria de Extensão e o Professor Orientador perderá o direito de conclusão de seu Estágio naquele semestre letivo. Os estágios que apresentam duração prevista igual ou superior a 01 (um) ano, deverão contemplar a existência de período de recesso, concedido preferencialmente junto com as férias escolares, de acordo com a legislação em vigor.

O estágio curricular obrigatório supervisionado, como um dos instrumentos para a prática profissional no curso Superior de Tecnologia em Alimentos, terá duração de 200 h, sendo que destas, 180 h deverão ser realizadas na forma de atividades dentro do local de estágio e 20 h, sendo contabilizadas como orientação a para elaboração do relatório e apresentação final de estágio.

O acadêmico poderá se matricular para realização de estágio curricular obrigatório supervisionado após ter cursado no mínimo 75% das disciplinas previstas na matriz curricular. Caso o aluno busque a realização de estágio em área que ainda não tenha cursado disciplina técnica relacionada à área, a solicitação do mesmo deverá ser analisada pelo Colegiado do Curso.

O estágio curricular obrigatório seguirá regulamentação de estágio própria do curso Superior de Tecnologia em Alimentos, conforme Anexo VI e, ainda, em consonância com regulamentação específica sobre estágios, do Instituto Federal Farroupilha (Resolução Conselho Superior nº 10/2016 e IN 05/2016).

O estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio não-obrigatório em instituições que o IF Farroupilha – Campus Santo Augusto possua convênio. A realização do estágio não-obrigatório não dispensa o estudante da realização do estágio curricular obrigatório para o curso, quando previsto.

#### **4.7. Atividades Complementares**

As atividades complementares visam contribuir para uma formação ampla e diversificada do educando, a partir de vivências e experiências realizadas para além do âmbito do curso ou da instituição, valorizando a pluralidade de espaços educacionais e incentivando a busca pelo conhecimento.

No curso Superior de Tecnologia em Alimentos as atividades complementares equivalem a 240 horas, voltadas ao ensino, pesquisa, extensão e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outros espaços institucionais. As ACCs a serem validadas pela coordenação do curso constam no Quadro 01 a seguir.

As atividades complementares devem ser realizadas para além da carga horária das atividades realizadas no âmbito dos demais componentes curriculares previstos no curso, sendo obrigatórias para a conclusão do curso e colação de grau.

A comprovação das atividades complementares se dará a partir da apresentação de certificado ou atestado emitido pela instituição responsável pela realização/oferta, no qual deve constar a carga horária da atividade realizada e a programação desenvolvida.

A coordenação do curso realizará o acompanhamento semestral do cumprimento da carga horária de atividades complementares pelos estudantes, podendo definir prazos para o cumprimento parcial da carga horária ao longo do curso.

A integralização da carga horária exigida para atividades complementares deverá ocorrer antes da conclusão do último semestre do curso pelo estudante, com a devida comprovação do cumprimento da carga horária.

Quadro 1. Relação de atividades válidas como ACC.

Atividades	Carga horária máxima em todo o curso
Participação em cursos extracurriculares na área;	200 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais como participante;	200 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como apresentador do trabalho);	120 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como colaborador do trabalho);	80 horas
Cursos de extensão (como ministrantes/palestrante do curso);	80 horas
Cursos de extensão (como participantes do curso);	80 horas
Assessoria de cursos (presenciais e a distância) na área do curso;	60 horas
Cursos a distância em áreas afins;	150 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, francês, italiano, alemão, etc.) presenciais;	120 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, francês, italiano, alemão, etc.) desenvolvidos a distância;	80 horas
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias e outros programas do IF Farroupilha – <i>Campus Santo Augusto</i> ;	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica do IF Farroupilha – <i>Campus Santo Augusto</i> com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica do IF Farroupilha – <i>Campus Santo Augusto</i> sem bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica de órgãos de fomento a pesquisa (FAPERGS, CAPES, CNPQ) com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica de órgãos de fomento a pesquisa (FAPERGS, CAPES, CNPQ) sem bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão do IF Farroupilha – <i>Campus Santo Augusto</i> com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão do IF Farroupilha – <i>Campus Santo Augusto</i> sem bolsa de incentivo;	120 horas

Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão externos com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão externos sem bolsa de incentivo;	120 horas
Publicações: artigos publicados em revista da instituição e/ou congresso da área;	10 horas por artigo
Publicações: artigos publicados em revista nacional;	20 horas por artigo
Publicações: artigos publicados em revista internacional;	30 horas por artigo
Produção de material técnico na área com certificação;	60 horas por material produzido
Experiência profissional em áreas afins*;	150 horas
Organizadores de eventos na área;	60 horas
Visitas técnicas supervisionadas;	80 horas
Estágios curriculares não obrigatórios;	200 horas
Disciplinas cursadas em outros cursos nas áreas afins;	150 horas
Outras atividades relacionadas à gestão do curso (diretório acadêmico, conselhos, comissões, colegiado do curso, etc);	25 horas participação – até 100 horas

\* Dependendo da solicitação será discutido junto ao Colegiado do Curso.

#### 4.8. Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 108 horas, a partir do terceiro semestre. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 03 disciplinas eletivas para a escolha da turma, através de edital, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, que considerará as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual o curso se insere, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

São possibilidades de disciplinas eletivas:

- Tecnologia de balas e chocolates;
- Direito do consumidor;
- Alimentos funcionais;
- Espanhol instrumental;
- Inglês instrumental II;
- Fruticultura;
- Libras;
- Tecnologia de pós-colheita e armazenagem de produtos agrícolas;
- Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos;

- Marketing;
- Desenvolvimento de novos produtos;
- Biotecnologia de alimentos;
- Logística;
- Inclusão e diversidade;
- Tecnologia de fermentações;
- Análise de água;
- Aditivos e coadjuvantes de tecnologia;
- Nutrição aplicada;
- Análise sensorial experimental;
- Seminários;

Poderão ser acrescentadas novas disciplinas eletivas ao PPC do curso a partir de solicitação realizada pelo docente e aprovada pelo NDE e Colegiado do Curso, devendo ser publicadas à comunidade acadêmica.

Poderá ser validada como disciplina eletiva, aquela realizada pelo estudante em curso superior, presencial ou a distância, desde que aprovada pela coordenação e/ou colegiado do curso, e atenda à carga horária mínima exigida;

Em caso de reprovação em disciplina eletiva, o estudante poderá realizar outra disciplina eletiva ofertada pelo curso, não necessariamente repetir aquela em que obteve reprovação.

## **4.9. Avaliação**

### **4.9.1. Avaliação da Aprendizagem**

A Avaliação da Aprendizagem nos cursos do Instituto Federal Farroupilha segue o disposto no Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar, aprovado pela Resolução nº 04/2010, de 22 de fevereiro de 2010. De acordo com o regulamento e com base na Lei 9394/96, a avaliação deverá ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A verificação do rendimento escolar é feita de forma diversificada e sob um olhar reflexivo dos envolvidos no processo, podendo acontecer através de provas escritas e/ou orais, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, aulas práticas, auto-avaliações e outros, a fim de atender às peculiaridades do conhecimento envolvido nos componentes curriculares e às condições individuais e singulares do (a) aluno (a), oportunizando a expressão de concepções e representações construídas ao longo de suas experiências escolares e de vida. Em cada componente curricular, o professor deve oportunizar no mínimo dois instrumentos avaliativos.

A recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a Lei nº 9394/96.

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas. As notas deverão ser expressas com uma casa após a vírgula sem arredondamento. A nota mínima para aprovação é 7,0. Caso o estudante não atinja média 7,0, terá direito ao exame final. A nota para aprovação após exame é 5,0, considerando o peso 6,0 para a nota obtida antes do exame e peso 4,0 para a nota da prova do exame.

#### **4.9.2. Autoavaliação Institucional**

A auto-avaliação institucional deve orientar o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. O IF Farroupilha conta com a Comissão Própria de Auto-avaliação Institucional, que é responsável por conduzir a prática de auto-avaliação institucional. O regulamento em vigência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal Farroupilha foi aprovado através Resolução CONSUP 073/2013, sendo a CPA composta por uma Comissão Central, apoiada pela ação dos núcleos de auto-avaliação em cada Campus da instituição.

Considerando a auto-avaliação institucional um instrumento norteador para a percepção da instituição como um todo é imprescindível entendê-la na perspectiva de acompanhamento e trabalho contínuo, no qual o engajamento e a soma de ações favorecem o cumprimento de objetivos e intencionalidades.

Os resultados da auto-avaliação relacionados ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

#### **4.9.3. Avaliação do Curso**

O processo de avaliação do curso Superior de Tecnologia em Alimentos será realizado mediante avaliação interna, avaliação institucional e avaliação externa. A avaliação deverá ter como objetivo o aperfeiçoamento contínuo da qualidade acadêmica, a melhoria do planejamento e da gestão universitária e a prestação de contas à sociedade. Assim, a avaliação estará voltada para o aperfeiçoamento e a transformação do curso, preocupando-se com a qualidade de seus processos internos.

A avaliação do curso deve ser realizada de forma constante, nas reuniões de colegiado, reuniões com as turmas e com os responsáveis pelos diversos projetos existentes no curso. Esta dinâmica permite documentar os pontos positivos e negativos, as possibilidades e os limites, os avanços e as dificuldades, subsidiando a tomada de posição e a redefinição de rotas a seguir.

Os documentos originados destas avaliações compreendem as atas das reuniões dos diversos colegiados e grupos existentes, bem como nos relatórios dos processos avaliativos institucionais, em especial os resultados do relatório da Comissão Própria de Avaliação da Instituição.

Os resultados da avaliação externa dos cursos superiores no âmbito do SINAES (avaliação in loco de reconhecimento e ENADE), e da autoavaliação institucional devem ser utilizados como subsídio para a avaliação do curso no âmbito do Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso e do respectivo Grupo de Trabalho, em conjunto com a Direção Geral e de Ensino, para fins de realização de melhorias contínuas, conforme determina a Resolução 13/2014.

A consideração dos diversos processos avaliativos deverá desencadear alterações sempre que necessário e respeitando-se os trâmites e exigências legais e institucionais, bem como informando, permanentemente, a comunidade acadêmica quanto às transformações efetuadas.

#### **4.10. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores**

O aproveitamento de estudos anteriores no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de graduação.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser avaliado pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, seguindo os seguintes critérios:

I – a correspondência entre a ementa e/ou programa cursado na outra instituição e a do curso realizado no Instituto Federal Farroupilha, não deverá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

II – a carga horária cursada deverá ser igual ou superior àquela indicada no componente curricular do respectivo curso no Instituto Federal Farroupilha;

III – além da correspondência de ementa e carga horária entre os componentes curriculares, o processo de aproveitamento de estudos poderá envolver avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado;

IV – caso necessário, a Comissão poderá levar casos especiais para análise do Colegiado de Curso.

O aproveitamento de estudos anteriores não deve ultrapassar 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso de Tecnologia em Alimentos, de acordo com a matriz curricular a qual o estudante está vinculado. Os procedimentos para a solicitação de aproveitamento de estudos anteriores seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os cursos superiores de Graduação do IF Farroupilha.

#### **4.11. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores**

De acordo com a LDB 9394/96, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso do Instituto Federal Farroupilha em que o estudante comprove excepcional domínio de conhecimento através da realização de avaliação teórica e/ou prática.

A avaliação será realizada sob responsabilidade de Comissão composta pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, a qual estabelecerá os procedimentos e os critérios para a avaliação, de acordo com as ementas dos componentes curriculares para o qual solicita a certificação de conhecimentos. O resultado mínimo da avaliação para obtenção de certificação em componente curricular deverá ser de 7,0.

A avaliação para Certificação de Conhecimentos Anteriores poderá ocorrer por solicitação fundamentada do estudante, que justifique a excepcionalidade, ou por iniciativa de professores do curso.

Não se aplica a Certificação de Conhecimentos Anteriores para o componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) bem como para Estágio Curricular Supervisionado.

Os procedimentos para a solicitação de certificação de conhecimentos seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os cursos superiores de Graduação do IF Farroupilha.

#### **4.12. Certificação Intermediária**

O curso Superior de Tecnologia em Alimentos não prevê a certificação intermediária.

#### **4.13. Expedição de Diploma e Certificados**

O estudante que frequentar todos os componentes curriculares previstos no curso, tendo obtido aproveitamento satisfatório e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aula em cada um deles, antes do prazo máximo para a integralização, receberá o diploma de concluinte do curso, após realizar a colação de grau na data agendada pela instituição.

As normas para expedição de Diplomas, Certificados e Históricos Escolares finais estão normatizadas através de regulamento próprio.

## 4.14. Ementário

### 4.14.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º SEMESTRE	
<b>Componente Curricular:</b> Matemática	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Matemática básica: regra de três, porcentagem, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Tópicos de geometria espacial: áreas e volumes. Sistemas lineares. Funções: noções gerais (domínio, imagem, contradomínio), função polinomial, função exponencial, função logarítmica, funções trigonométricas (seno, cosseno, tangente).	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ÁVILA, G.. <b>Introdução ao cálculo</b> . Rio de Janeiro: LTC, 1998.	
HOFFMANN, L. D.; BRADLEY, G. L. <b>Cálculo: um curso moderno e suas aplicações</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2008.	
SHITSUKA, R. et al. <b>Matemática fundamental para tecnologia</b> . São Paulo: Érica, 2009.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GUIDORIZZI, H. L.. Um curso de cálculo. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.	
IEZZI, G.. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Analítica. 5. ed. São Carlos: Atual, 2005.	
LEITHOLD, L.. O cálculo com geometria analítica. 3. ed. São Paulo: Harbra, 1994. PAIVA, M. Matemática. Volume único, 2 ed. São Paulo, Moderna, 2003.	
SILVA, S. et al. Matemática para os cursos de economia, administração e ciências contábeis. vol. 1, 6 ed. São Paulo: Atlas, 2010.	

<b>Componente Curricular:</b> Inglês Instrumental	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Estudo da Língua Inglesa com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso, técnicas de tradução.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CONCEIÇÃO, A. COSTA.G. MELLO, L. Leitura Em Língua Inglesa - Uma Abordagem Instrumental. Disal Editora, 2010.	
MUNHOZ, R. <b>Inglês Instrumental</b> : estratégias de leitura. Módulo 1. São Paulo: Textonovo. 2000.	
TORRES, N. <b>Gramática prática da Língua Inglesa</b> : o inglês descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2007.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
AMORIM, J. O. <b>Longman gramática escolar da língua Inglesa</b> . São Paulo: Longman, 2007.	
BENAMOR, J. L. P. <b>Enjoy your meal!</b> DISAL, 2009.	
CHIARO, T. <b>Ingles para restaurantes</b> . DISAL, 2011.	
MICHAELIS: <b>Dicionário Escolar Inglês</b> . São Paulo: Melhoramentos, 2008.	
MURPHY, R. <b>Essential Grammar in use a reference practice book for elementary students of use: English</b> . Cambridge University Press, 2007.	

<b>Componente Curricular:</b> Leitura e Produção Textual	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Concepções de leitura: leitura crítica e compreensão dos vários gêneros textuais. Conceitos relativos à produção	

textual. Estratégias de planejamento do texto escrito. Práticas de escrita de diversos gêneros textuais com predomínio de sequências textuais argumentativas e expositivas.
<b>Bibliografia Básica</b>
BECHARA, Evanildo. <b>Moderna Gramática Portuguesa</b> . 37a ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009. FERREIRA, Mauro. <b>Aprender e Praticar Gramática</b> . São Paulo: FTD, 2007. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. <b>Português instrumental</b> : de acordo com as atuais normas da ABNT. 27. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ANDRADE, M. M. de. <b>Comunicação em língua portuguesa</b> . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006. FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P.. <b>Para entender o texto</b> : leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. GUEDES, P. C.. <b>Da redação à produção textual</b> : o ensino da escrita. São Paulo: Parábola, 2012. KOCH, I. G. V.. <b>A coesão textual</b> . São Paulo: Contexto, 2009. KÖCHE, J. C.. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> : teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Introdução à Tecnologia dos Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). <b>Tecnologia de alimentos</b> : componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ANDRADE, É. C. B. de. <b>Química dos alimentos</b> : a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 8585519126. FELLOWS, P.; OLIVEIRA, FlorenciaC. (Trad). <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição</b> : introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.	

<b>Componente Curricular:</b> Metodologia Científica	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Tipos de Conhecimento. Produção do Conhecimento Científico. Métodos, abordagens e tipos de pesquisa. Planejamento de pesquisa. Estrutura e organização dos gêneros acadêmico-científicos (artigo, relatório, projeto de pesquisa). Normas técnicas de apresentação de trabalhos acadêmico-científicos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CERVO, A. L.; BERVIAN, P.. A.; DA SILVA, Roberto. <b>Metodologia científica</b> . 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003.	

KÖCHE, J. Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa**. 22.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

RUIZ, J. Á.. A. **Metodologia Científica: guia para eficiência dos estudos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

#### Bibliografia Complementar

CRUZ, A. M. da C.; PEROTA, M. L. L. R.; MENDES, M. T. R.. **Elaboração de referências (NBR 6023/2002)**. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2007.

GIL, A. C.. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MATIAS-PEREIRA, J.. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MINAYO, M. C. de S. (Org). **Pesquisa Social: teoria, criatividade e método**. 30. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

#### Componente Curricular: Química Geral e Inorgânica

**Carga Horária:** 72 horas

**Período Letivo:** 1º semestre

#### Ementa

Normas de segurança em laboratórios. Estudo das regras de segurança, postura e conduta em laboratório e plantas de alimentos. Noções de atomística e propriedades periódicas. Ligações químicas. Compostos inorgânicos: ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas e estequiometria. Noções de solução, emulsão e suspensão. Concentração de soluções.

#### Bibliografia Básica

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. **Química geral e reações químicas**. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

BROWN, T. L. et al. **Química, a ciência central**. 9.ed. São Paulo: Pearson, 2005.

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de química**. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

#### Bibliografia Complementar

BRADY, J.B.; HUMISTON, G.E. **Química Geral**. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1995.

LEMBO, Antonio; GROTO, Robson. **Química: geral e inorgânica**. São Paulo: Atual, 2010. v.1

ZUBRICK, J. W. **Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno**. 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

RUSSEL, J. B. **Química Geral**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2008.

RUSSEL, J.B. **Química Geral**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1994.

#### Componente Curricular: Química Orgânica

**Carga Horária:** 72 horas

**Período Letivo:** 1º semestre

#### Ementa

Átomo de carbono. Propriedades do carbono. Cadeias carbônicas. Uso de modelos de moléculas. Radicais livres. Funções orgânicas: hidrocarbonetos, principais funções oxigenadas. Principais funções nitrogenadas. Funções mistas. Isomeria. Estereoquímica. Biomoléculas. Reações de síntese e retrossíntese. Propriedades físicas e estrutura molecular. Reações ácido-base. Força de ácidos e bases. Relação entre estrutura e acidez. Efeito do solvente na acidez. Compostos orgânicos como bases; Reações iônicas – Reações de substituição e eliminação. Reações de substituição nucleofílica.

#### Bibliografia Básica

ALLINGER, Norman L. et al. **Química Orgânica**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

MCMURRY, John; MATOS, Robson Mendes (Rev.). **Química orgânica**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B. **Química orgânica**. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2012.

Bibliografia Complementar
<p>ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. <b>Princípios de química</b>: questionando a vida moderna. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.</p> <p>BESSLER, Karl E.; NEDER, Amarílis de V. Finageiv. <b>Química em tubos de ensaio</b>: uma abordagem para principiantes. 2. ed. São Paulo: E. Blücher, 2011.</p> <p>CAMPOS, Marcello de Moura (Coord.). <b>Fundamentos de química orgânica</b>. São Paulo: USP, c1980.</p> <p>KOTZ, John C.; KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. <b>Química geral e reações químicas</b>. Sao Paulo: Cengage Learning, [2010].</p> <p>SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. <b>Guia de estudo e manual de soluções para acompanhar química orgânica</b>. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.</p>

2º SEMESTRE	
<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia Geral	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Carga Horária:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
Introdução à Microbiologia. Segurança no Laboratório de Microbiologia. Classificação e caracterização dos microrganismos: bactérias, fungos, vírus. Citologia bacteriana. Princípios de nutrição bacteriana. Obtenção de energia bacteriana. Reprodução bacteriana. Controle do crescimento microbiano. Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia, técnicas de semeadura e meios de cultivo.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b>. Ed. Atheneu. São Paulo, 1996.</p> <p>PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia</b>: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, c1997.</p> <p>TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. <b>Microbiologia</b>. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.</p>	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
<p>FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b>. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos</b>. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>JORGE, O.C.o. <b>Microbiologia</b>: atividades praticas. 2. ed. São Paulo: Santos, 2008.</p> <p>MASSAGUER, P. R. de. <b>Microbiologia dos processos alimentares</b>. São Paulo: Livraria Varela, 2006.</p> <p>SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2007.</p>	

<b>Componente Curricular:</b> Informática	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
Compreensão do funcionamento de um computador através do entendimento dos diversos blocos que o compõem. Diferenciação e inter-relação entre hardware, sistema operacional e softwares/aplicativos. A Internet e sua aplicabilidade no mundo da pesquisa e do trabalho. Entendimento e utilização de plataformas de e-learning. Estudo de editor de textos através de suas características e formatações. Desenvolvimento de apresentações com aplicativo e técnicas apropriadas e elaboração de planilhas eletrônicas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>NORTON, P. <b>Introdução à informática</b>. São Paulo: Pearson, 2009.</p> <p>MEIRELLES, Fernando de Souza. <b>Informática</b>: novas aplicações com microcomputadores - 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004.</p> <p>VELOSO, F. <b>Informática</b>: conceitos básicos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p>	
Bibliografia Complementar	
BARRIVIERA, R.. OLIVEIRA, E. D.. <b>Introdução à Informática</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2010.	

GORDON, S. R. **Sistemas de informação**: uma abordagem gerencial. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006.  
 MANZANO, A.; MANZANO, M. I. **Informática básica**. São Paulo: Érica, 2012.  
 MARÇULA, M; BENINI FILHO, P. A.. **Informática**: conceitos e aplicações. São Paulo: Érica, 2010.  
 MANZANO, A. **Estudo Dirigido** – Microsoft Windows 7Ultimate. São Paulo:Érica, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Química de Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
Identificação da natureza dos principais componentes dos alimentos: água, lipídeos, proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas e enzimas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. PEREDA, Juan A. Ordenez; MURAD, Fátima. <b>Tecnologia de alimentos</b> . [Porto Alegre]: Artmed, 2007. v1. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2. ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ANDRADE, É. C. B. de. <b>Química dos alimentos</b> : a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010. ANDRADE, É. C. B. de. <b>Análise de alimentos</b> : uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012. BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003. COULTATE, T. P. <b>Alimentos</b> : a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	

<b>Componente Curricular:</b> Estatística Aplicada	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
Noções básicas de estatística inferencial. Amostragem. Estimacão. Testes de hipóteses. Análise de variância e análise de regressão. Análise de correlação linear simples.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CRESPO, A.A. <b>Estatística fácil</b> . 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009. IEZZI, G.; HAZZAN, S.. <b>Fundamentos de Matemática Elementar</b> : Matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. São Carlos: Atual, 2004. MUCELIN, C. A.. <b>Estatística</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2010.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
LARSON, R.; FARBER, B.. <b>Estatística aplicada</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. MOORE, D. S. A <b>estatística básica e sua prática</b> . Tradução Cristiana Filizola Carneiro Pessoa. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. MONTGOMERY, D. C.; RUNGER, G. C.; HUBELE, N. F.. <b>Estatística aplicada à engenharia</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001. VIEIRA, S.. <b>Introdução à bioestatística</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. VIEIRA, S.. <b>Elementos de estatística</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	

<b>Componente Curricular:</b> Operações Unitárias
---------------------------------------------------

<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
<p>Introdução aos processos tecnológicos na indústria de alimentos. Fluxograma de produção de produtos alimentícios. Operações de pré-processamento de alimentos: colheita, transporte, limpeza e armazenamento, recepção, limpeza, lavagem, secagem, classificação e seleção. Operações de separação: peneiramento, centrifugação, filtração. Operações de extração: prensagem, emprego de solvente, emprego de fluido supercrítico, adsorção, cristalização. Operações de mistura: mistura, empaste, emulsionante, homogeneização. Conservação de alimentos: equipamentos, emprego do frio, emprego do calor, emprego de radiação, emprego do controle de umidade, emprego de altas pressões.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>FELLOWS, P.; OLIVEIRA, F. C. (Trad.) <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b>. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>FOUST, A.S. et al. <b>Princípios das operações unitárias</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b>. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
<p>CASTRO, A. G. de; POUZADA, A. Sérgio (Coord). <b>Embalagens para a Indústria Alimentar</b>. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.</p> <p>COSTA, E. C.. <b>Secagem Industrial</b>. São Paulo: Blucher, 2007.</p> <p>CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.. <b>Resfriamento de frutas e hortaliças</b>. Brasília: EMBRAPA, 2002. 428p.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Princípios de tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b>. São Paulo: Nobel, 2009. .</p> <p>GAUTO, M. A.; ROSA, G. R.. <b>Processos e operações unitárias da Indústria Química</b>. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.</p>	

<b>Componente Curricular:</b> Química Analítica	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
<p>Técnicas de laboratório. Tratamento estatístico dos dados experimentais, Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros. Soluções. Volumetria de Neutralização. Volumetria de Oxi-redução. Volumetria de Complexação. Volumetria de Precipitação. Métodos ópticos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria IV, espectrometria de absorção atômica, espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>BACCAN, N.. <b>Química analítica quantitativa elementar</b>. 3. ed. rev. ampl. ereest. São Paulo: E. Blucher, 2001.</p> <p>HARRIS, D.C. <b>Análise química quantitativa</b>. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.</p> <p>SKOOG, D. A. <b>Fundamentos de química analítica</b>. São Paulo: Cengage Learning, 2006.</p>	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
<p>EWING, G. W.; CAMPOS, J. T. de S. (Trad.). <b>Métodos Instrumentais de Análise Química</b>. São Paulo: E. Blücher, 1972.</p> <p>HOLLER, F. J.; HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. <b>Princípios de análise instrumental</b>. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V.. <b>Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos</b>. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2007.</p> <p>OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVERA, Florencia Cladera. <b>Toxicologia experimental de alimentos</b>. Porto Alegre: Meridional, 2010. 119 p.</p> <p>ROCHA-FILHO, R. C.; SILVA, R. R. da. <b>Cálculos básicos da química</b>. 2. ed. atual. São Carlos: EduFSCar, 2010.</p>	

<b>3º Semestre</b>	
<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia dos Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre
<b>Ementa</b>	
Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação dos alimentos e deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores, patogênicos e starters. Compreensão da importância e identificação das principais análises microbiologia de alimentos. Reconhecimento da legislação vigente.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FRANCO, B. D. G.de M.; LANDGRAF, M.. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. MASSAGUER, P. R. de. <b>Microbiologia dos processos alimentares</b> . São Paulo: Livraria Varela, 2006.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b> . Porto Alegre: Artmed, 2002. JORGE, O. C.. <b>Microbiologia: atividades práticas</b> . 2. ed. São Paulo: Santos, 2008. PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, c1997. v. 2 SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2007. TORTORA, G. J.; FUNKE, B.R.; CASE, Christine L. <b>Microbiologia</b> . 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.	

<b>Componente Curricular:</b> Conservação dos Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre
<b>Ementa</b>	
Conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de conservação dos alimentos: conservação pelo calor, pelo frio, pelo controle da umidade, por substâncias, por fermentação, por irradiação, por embalagens e tecnologias emergentes.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P.; OLIVEIRA, F. C. (Trad). <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C.. <b>Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M.. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.	

<b>Componente Curricular:</b> Higiene na Indústria de Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre
<b>Ementa</b>	
Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência microbiológica de santificantes químicos associados ao procedimento de higienização. Higiene alimentar e higiene ambiental. Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C.. <b>Vigilância sanitária:</b> tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos.</b> 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ANDRADE, N. J. de; PINTO, C. L. de O.. <b>Higienização na indústria de alimentos.</b> Viçosa: CPT, 2008.	
FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar.</b> Porto Alegre: Artmed, 2002.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I.S.. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos:</b> qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.	
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. <b>Manual de higiene para manipuladores de alimentos.</b> São Paulo: Varela, 1998.	
REY, A. M.; SILVESTRE, Alejandro Andres. <b>Comer sem riscos 1:</b> manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Varela, 2009.	

<b>Componente Curricular:</b> Bromatologia	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre
<b>Ementa</b>	
Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Execução dos métodos instrumentais para determinação da composição centesimal dos alimentos. Capacitação para realização de análises de qualidade em alimentos. Análises da qualidade de alimentos. Entendimento da legislação vigente.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V.C.. <b>Vigilância sanitária:</b> tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
HOLLER, F. J.; HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. <b>Princípios de análise instrumental.</b> 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.	
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.B.; SPOTO, M. H. F.. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.</b> Barueri: Manole, 2006.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ANDRADE, É. C. B. de. <b>Análise de alimentos:</b> uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.	
BOBBIO, F. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.	
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. <b>Química do processamento de alimentos.</b> 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.	
COULTATE, T. P. <b>Alimentos:</b> a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.	
EWING, Galen Wood; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza (Trad.). <b>Métodos Instrumentais de Análise Química.</b> São Paulo: E. Blücher, 1972.	

<b>Componente Curricular:</b> Bioquímica dos Alimentos
--------------------------------------------------------

<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre
<b>Ementa</b>	
Ácidos nucleicos: estrutura, reações. Enzimas: catalise enzimática, mecanismo, controle, classificação. Utilização das enzimas nas indústrias de alimentos. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CAMPBELL, Mary K.; TASKS, All (Trad.) <b>Bioquímica</b> . São Paulo: Thomson, 2007. 3v.	
KOBBLITZ, M.G. B. <b>Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	
MAYER, L. <b>Fundamentos de Bioquímica</b> . Curitiba: Livro técnico, 2012.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CONN, Eric E.; STUMPF, P. K.; MAGALHAES, J. Reinaldo; MENNUCCI, Leila. <b>Introdução à Bioquímica</b> . São Paulo: Blucher, 1980.	
LEHNINGER, Albert L. <b>Bioquímica</b> . São Paulo: E. Blucher, 1977.	
MARZZOCO, A.; TORRES, B. B.. <b>Bioquímica Básica</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.	
MURRAY, R. K.; GRANNER, Daryl K.; RODWELL, V. W. <b>Harper Bioquímica Ilustrada</b> . 27. Ed. Porto Alegre: AMGH, 2007.	
VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C.. W. <b>Fundamentos de Bioquímica: A vida em Nível Molecular</b> . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.	

<b>Componente Curricular:</b> Administração	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre
<b>Ementa</b>	
Administração: conceitos e habilidades. Processo administrativo: planejamento, organização, comando e controle. Noções de gestão de pessoas, marketing e produção.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CHIAVENATO, I.. <b>Introdução a teoria geral da administração</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
KOTLER, P.; KELLER, K. L.. <b>Administração de Marketing</b> . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006.	
GLEGG, S.; KORNBERGER, Martin; PITSIS, T.. <b>Administração e organizações: uma introdução à teoria e à prática</b> . 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CHIAVENATO, I.. <b>Administração da produção: uma abordagem introdutória</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.	
KOTLER, P.. <b>Administração de marketing</b> . 10. ed. São Paulo: Pearson, 2000.	
MAXIMIANO, A. C. A.. <b>Administração para empreendedores</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.	
MAXIMIANO, A. C. A.. <b>Fundamentos de administração: manual compacto para as disciplinas TGA e introdução à administração</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
SILVA, A. T. da. <b>Administração básica</b> . 6. ed., rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.	

<b>Componente Curricular:</b> Análise Sensorial	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre
<b>Ementa</b>	
Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do	

laboratório de análise sensorial.
<b>Bibliografia Básica</b>
DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 2007. GULARTE, M.A. Manual de Análise Sensorial de Alimentos. Pelotas: UFPel, 2002. QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CRESPO, ..A.A.. <b>Estatística fácil</b> . 19 ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009. FRANCO, M. R.B.. <b>Aroma e Sabor de Alimentos</b> : temas atuais. São Paulo, Varela, 2004. MINIM, V. P. R. (Ed.). <b>Análise Sensorial</b> : Estudo com consumidores. 3 Ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2013. PIMENTEL GOMES, F.; GARCIA, C. H.. <b>Estatística aplicada a experimentos agrônômicos e florestais</b> : exposição com exemplos e orientações para uso de aplicativos.Piracicaba: FEALQ, 2002. VENTURINI FILHO, W.G. (Coord). <b>Bebidas alcoólicas</b> : ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.

4º semestre	
<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Leites e Derivados I	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Ementa</b>	
Conceitos fundamentais: síntese da glândula mamária, mecanismo de produção do leite, mecanismo de liberação do leite. Composição do leite. Valor nutritivo do leite. Tipos de leite comercializados. Legislação para produção de leite, transporte, industrialização e comercialização. Microrganismos do leite. Contaminação do leite. Controle físico químico do leite. Controle microbiológico do leite. Análises de outros constituintes do leite. Mastite e seu diagnóstico no leite. Antibióticos no leite.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C.. <b>Vigilância sanitária</b> : tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). <b>Tecnologia de alimentos</b> : alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2 (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnologia de Alimentos) TRONCO, V. M.. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b> . 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ANDRADE, É. C. B. de. <b>Análise de alimentos</b> : uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012. CORDEIRO, P. R. C.; GUEDES, A. L. de A.. <b>Industrialização de leite de cabra</b> : pasteurização, empacotamento, leite em pó, iogurte, sorvetes e cosméticos. Viçosa: CPT, 2009. FURTADO, M. M.. <b>A arte e a ciência do queijo</b> . 2. ed. São Paulo: Globo, 1991. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G.. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações.São Paulo: Nobel, 2009. JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Ementa</b>	
Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças: fatores que influem na qualidade de frutas, transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita, manuseio pós-colheita (garantia de qualidade), índices de maturação utilizados em frutas e hortaliças. Frutas e hortaliças minimamente processadas: etapas do processamento mínimo de frutas e hortaliças, consequências do processamento mínimo de frutas e hortaliças, aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de sucos, néctares e polpas pasteurizadas e concentradas. Processamen-	

to de conservas e pickles. Processamento de geleias, doces em massa, doces em pasta, doces em calda e compotas. Obtenção de fruta/doces cristalizados. Frutas e hortaliças secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.
<b>Bibliografia Básica</b>
NEVES, L. C. (Org.). Manual pós colheita da fruticultura brasileira. Londrina, PR: Eduel, 2009. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. TAIZ, L.; ZEIGER, E.; OLIVEIRA, P. L. de. <b>Fisiologia vegetal</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.. <b>Resfriamento de frutas e hortaliças</b> . Brasília: Embrapa, 2002. FRANCO, L. L.. <b>Frutas: caminho para saúde</b> . Petrópolis: Vozes, 2004. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G.. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009. KOBBLITZ, M. G. B.. <b>Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. MELONI, P. L. S. Como montar uma pequena fábrica de frutas desidratadas. Viçosa: CPT, 2008.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Cereais e Panificação	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Ementa</b>	
Definições, estrutura e composição química de cereais, raízes e tubérculos. Armazenamento. Tipos de farinhas. Principais cereais, raízes e tubérculos utilizados na alimentação humana. Etapas de processamento. Tecnologia da produção de pães, massas e biscoitos. Embalagem e conservação. Subprodutos e bebidas a base de cereais. Controle de qualidade e legislação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da panificação</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2009. MORETTO, EI.; FETT, R.. <b>Processamento e análise de biscoitos</b> . São Paulo: Varela, 1999. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
AQUARONE, E. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Blücher, 2001. BARBOSA, S. C. R. <b>Como montar e administrar uma padaria</b> . Viçosa: CPT, 2006. CANELLA-RAWLS, S.. <b>Pão: arte e ciência</b> . 4. ed. rev. São Paulo: Senac, 2010. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009. SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.	

<b>Componente Curricular:</b> Controle de Qualidade	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Ementa</b>	
Qualidade: definição, benefícios. Controle de qualidade. Garantia de Qualidade. Auditoria da qualidade. Normalização internacional e nacional. Sistemas de gestão de qualidade. Boas práticas de fabricação: definição, recentes abordagens, legislação. Procedimentos operacionais padronizados: definição e constituintes. Controle integrado de pragas: medidas preventivas e corretivas, requisitos para implementação. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC: conceito, histórico, pré-requisitos, vantagens, descrição do sistema, termos empregados, sequência de implantação. Interação de sistemas. Estudo de casos. ISO 9000, 14000 e 22000.	
<b>Bibliografia Básica</b>	

<p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C.. <b>Vigilância sanitária</b>: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>CAMPOS, Vi. F.. <b>TQC Controle da Qualidade Total</b>: no estilo japonês. 8. ed. Minas Gerais: INDG, 2004.</p> <p>FIGUEIREDO, R. M.. <b>SSOP</b>: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: programa de redução de patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b>. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>JUCENE, C.. Manual de BPF, pop e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>NASCIMENTO NETO, F.. Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação(BPF) em Restaurantes. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2003.</p>

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Bebidas	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Ementa</b>	
Recepção e controle da matéria-prima. Características estruturais e químicas de matérias-primas na produção de bebidas e chá. Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas, preparo de café torrado e solúvel, industrialização de sucos, tecnologia de refrigerantes e tecnologias de vinagres. Bebidas à base de cereais: obtenção do malte. Bebidas fermentadas. Bebidas destiladas. Bebidas fermento-destiladas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
AQUARONE, E. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Blücher, 2001.	
VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). <b>Bebidas alcoólicas</b> : ciência e tecnologia. São Paulo: Blücher, 2010.	
VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). <b>Bebidas não alcoólicas</b> : ciência e tecnologia. [Sao Paulo]: Blücher, 2010.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CHAVES, J. B. P.. <b>Cachaça</b> : produção artesanal de qualidade. Viçosa: CPT, 2007.	
GAUTO, M. A.; ROSA, G. R.. <b>Processos e operações unitárias da indústria química</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.	
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006.	
SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição</b> : introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.	
SANTOS, S.. <b>Pequeno livro de destilados</b> : guia para toda hora. 4. ed. <i>Campinas</i> : Verus, 2007.	

<b>Componente Curricular:</b> Métodos Instrumentais	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 4º semestre
<b>Ementa</b>	
Métodos ópticos e espectrométricos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria no infravermelho, espectrometria de absorção atômica e espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia em coluna, papel, camada delgada, gasosa e líquida de alta eficiência.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
EWING, Galen Wood; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza (Trad.). <b>Métodos Instrumentais de Análise Química</b> . São Paulo: E. Blücher, 1972. v.1	
HOLLER, F. James; HOLLER, F. James; SKOOG, Douglas A.; CROUCH, Stanley R. <b>Princípios de análise instrumental</b> . 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.	

SKOOG, Douglas A. <b>Fundamentos de química analítica</b> . São Paulo: Cengage Learning, 2006.
<b>Bibliografia Complementar</b>
BACCAN, N.. <b>Química analítica quantitativa elementar</b> . 3. ed. rev. ampl. ereest. São Paulo: E. Blucher, 2001.
EWING, G. W.; ALBANESE, A. G.. <b>Métodos Instrumentais de Análise Química</b> . São Paulo: E. Blücher, 1972. v.2
HARRIS, D.C. <b>Análise química quantitativa</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2012.
KOTZ, J. C.; KOTZ, J. C.; WEAVER, G. C.; TREICHEL, Paul. <b>Química geral e reações químicas</b> . Sao Paulo: Cengage Learning, [2010]. v.1
RUSSELL, J. B.. <b>Química Geral</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2009. v.2.

5º semestre	
<b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Ementa</b>	
Introdução ao empreendedorismo. Perfil empreendedor. Intraempreendedorismo. Plano de Negócio. Noções sobre custos de produção. Sistema de custeio. Formação do preço de venda. Margem de contribuição. Ponto de equilíbrio. Indicadores de liquidez, rentabilidade e endividamento.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Dando asas ao espírito empreendedor</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.	
DOLABELA, J. C. A.. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios</b> . 2. ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2005.	
MAXIMIANO, A. C. A.. <b>Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BIRLEY, S.; MUZYKA, D. F. <b>Dominando os desafios do empreendedor</b> . São Paulo: Makron Books, 2001.	
CHIAVENATO, I.. <b>Os novos paradigmas: como as mudanças estão mexendo com as empresas</b> . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2003.	
DORNELAS, J.C.A.. <b>Oficina do empreendedor</b> . Rio de Janeiro: Sextante, 2008.	
GITMAN, L. J. <b>Administração Financeira: Princípios, Fundamentos e Práticas Brasileiras</b> . Ed. <i>Campus</i> . 2002.	
MARTINS, E. <b>Contabilidade de Custos</b> . 9 ed. São Paulo: Atlas, 2003. Atlas, 2008.	

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Leites e Derivados II	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Ementa</b>	
Tratamento térmico, homogeneização, padronização do leite. Tecnologia de processamento de queijos, iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas. Tecnologia de processamento de manteiga, creme de leite. Tecnologia de produção de sobremesas lácteas. Tecnologia de doces de leite. Tecnologia de processamento de leites concentrados e desidratados. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V.C.. <b>Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2007.	
TRONCO, V. M.. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b> . 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
FERREIRA, C. L. de L. F.. <b>Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda</b> . Viçosa: CPT, 2008.	

FERREIRA, C. L.. <b>Produção de queijo minas padrão, prato e provolone.</b> Viçosa: CPT, 2005.
FERREIRA, C. L.. <b>Produção de queijo artesanal:</b> do Serro e Canastra. Viçosa: CPT, 2007.
FERREIRA, C. L.. <b>Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso.</b> Viçosa: CPT, 2013.
FERREIRA, C. L.. <b>Produção de manteiga, coalhada e requeijão em barra.</b> Viçosa: CPT, 2006.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Carnes e Derivados I	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Ementa</b>	
A carne como alimento. Fundamentos da ciência da carne: estrutura da carne, constituintes básicos, conversão do músculo em carne, características organolépticas da carne, valor nutritivo da carne. Efeitos dos diversos tratamentos na composição e características da carne. Influência do manejo ante mortem na qualidade da carne. Noções sobre abate de animais. Microbiologia da carne.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
KOBBLITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de alimentos:</b> teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	
LAWRIE, R. A. <b>Ciência da carne.</b> 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). <b>Tecnologia de alimentos:</b> alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C.. <b>Vigilância sanitária:</b> tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
ANDRADE, N. J. de; PINTO, C. L. de O.. <b>Higienização na indústria de alimentos.</b> Viçosa: CPT, 2008.	
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. <b>Microbiologia dos alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 2008.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. <b>Tecnologia de alimentos:</b> princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.	
TERRA, Nelcindo Nascimento. <b>Apontamentos de tecnologia de carnes.</b> São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998.	

<b>Componente Curricular:</b> Embalagens para Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Ementa</b>	
Importância da embalagem. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Tipos de embalagens: plásticas, metálicas, vidro, madeira, papel, outras. Embalagens ativas e inteligentes. Embalagem e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CASTRO, A. G. De, POUZADA, A. S. (Coord). <b>Embalagens para a indústria alimentar.</b> Lisboa: Instituto Piaget, 2003.	
EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos.</b> 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos:</b> princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V.C.. <b>Vigilância sanitária:</b> tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos.</b> 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.	
COULTATE, T. P. <b>Alimentos:</b> a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.	
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, F. Cladera (Trad). <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos:</b> princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.	

NEVES, M. F. ; CASTRO, L. T. e (Org.). **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Atlas, 2003.

<b>Componente Curricular:</b> Gestão Ambiental	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Ementa</b>	
Ambiente, produção e sustentabilidade. Questões ambientais globais e locais relacionadas aos recursos naturais. Gestão dos resíduos. Legislação ambiental. Educação ambiental.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
DIAS, R.. <b>Gestão ambiental:</b> responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.	
DONAIRE, D.. <b>Gestão Ambiental na Empresa</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.	
PIMENTA, H.C. D.. <b>Gestão ambiental</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2012.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BARCELOS, V. H. de L. <b>Educação ambiental:</b> sobre princípios, metodologias e atitudes. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.	
BARBOSA FILHO, A. N.. <b>Segurança do trabalho &amp; gestão ambiental</b> . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.	
DIAS, G. F.. <b>Educação ambiental:</b> princípios e práticas. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2004.	
DONATO, V.. <b>Logística verde:</b> uma abordagem sócio - ambiental. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.	
PHILLIPI, A. J.; ROMERO, M. A.; BRUNA, G. C. <b>Curso de Gestão Ambiental</b> . São Paulo: Manole, 2003.	

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Óleos e Gorduras	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Ementa</b>	
Propriedades funcionais de lipídeos. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Processamento de margarinas, cremes vegetais e halvarinas. Aproveitamento de subprodutos. Conteúdo de gordura e ácidos graxos em alimentos. Refino de óleos e gorduras comestíveis. Processo de modificação física e química de óleos e gorduras. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos. Controle de qualidade e legislação de óleos, gorduras e subprodutos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GAUTO, M. A.; ROSA, G. R.. <b>Processos e operações unitárias da indústria química</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.	
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006.	
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). <b>Tecnologia de alimentos:</b> componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. Camargo. <b>Vigilância sanitária:</b> tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
ANDRADE, É. C. B. de. <b>Química dos alimentos:</b> a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010.	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos:</b> qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.	
SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição:</b> introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.	

<b>Componente Curricular:</b> Sociologia	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 5º semestre
<b>Ementa</b>	
A sociologia como ciência do social. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. As relações sociais. Modernidade. Sociologia da alimentação: identidade cultural e alimentação, globalização e alimentação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GIDDENS, A.. <b>As consequências da modernidade</b> . São Paulo: Ed. UNESP, 1990. IANNI, O.. <b>A era do globalismo</b> . 11. Ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. TOURAINÉ, A.; EDEL, E. F.. <b>Crítica da modernidade</b> . 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
COSTA, M. C. C.. <b>Sociologia: introdução à ciência da sociedade</b> . 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2005. ELIAS, N.. <b>O processo civilizador: uma história dos costumes</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 2004 ELIAS, N.. <b>O processo civilizador: formação do Estado e Civilização</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 1993. JESSUA, C.. <b>Capitalismo</b> . São Paulo: L&PM, 2009 MORIN, E.. <b>O método 5: a humanidade da humanidade</b> . 5. Ed. Porto Alegre: Sulina, 2007.	

<b>6º semestre</b>	
<b>Componente Curricular:</b> Segurança do Trabalho	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Ementa</b>	
Conceitos iniciais (segurança, trabalho, risco e perigo). Fatores causais de acidentes e formas de prevenção. Identificação de riscos ambientais nos locais de trabalho. Formas de prevenção e identificação das doenças ocupacionais em frigoríficos e laticínios. Prevenção e identificação da LER/DORT. Trabalho seguro em câmaras frias. Trabalho seguro em ambientes refrigerados com amônia. Formas de prevenção de acidentes no trabalho com máquinas em agroindustriais. CIPA. Prevenção e combate a incêndio. Primeiros socorros.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GONÇALVES, Ed. A.. <b>Manual de segurança e saúde no trabalho</b> . 5. ed. São Paulo: LTr, 2011. GONÇALVES, Ligia Bianchi; CRUZ, Vania Massambani Corazza. <b>Segurança e medicina do trabalho</b> . 71. ed. São Paulo: Atlas, 2010. ROSA, M. P.. <b>Segurança do trabalho</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2011.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BARBOSA FILHO, A. N.. <b>Segurança do trabalho &amp; gestão ambiental</b> . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. BRASIL. Leis, etc.. <b>Segurança e medicina do trabalho: normas regulamentadoras - nrs. 1 a 35</b> : Constituição Federal (excertos) e CLT (excertos), Legislação complementar. 4.ed. rev. e atual. São Paulo: Revista dos Tribunais, c[2013]. EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. LIMONGI-FRANÇA, A. C.. <b>Qualidade de vida no trabalho - QVT: conceitos e práticas nas empresas da sociedade pós-industrial</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004. SHERIQUE, J.. <b>Aprenda como fazer</b> . 7. ed. São Paulo: LTr75, 2011.	

<b>Componente Curricular:</b> Tratamento de Resíduos Agroindustriais	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Ementa</b>	
Conceitos iniciais (resíduo, poluição, contaminação, parâmetros e padrões de lançamento, concentração e carga poluente). Classificação de resíduos segundo a ABNT (perigosos, não inertes, inertes). Definição e classificação de	

resíduos agroindustriais. Resíduos urbanos (lixo e esgoto). Parâmetros de caracterização de resíduos. Tratamento de águas residuárias (aspectos quantitativos e qualitativos, níveis de tratamento: pré-tratamento, tratamento primário, tratamento secundário e tratamento terciário). Tratamento de resíduos líquidos. Tratamento de resíduos sólidos (compostagem). Tratamento de poluentes atmosféricos (gasosos – controles de odores).
<b>Bibliografia Básica</b>
BRAGA, B. et al. <b>Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
VON SPERLING, M.. <b>Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos</b> . 3. ed. Minas Gerais: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2005.
VON SPERLING, M. <b>Princípios básicos do tratamento de esgotos</b> . V. 2, Belo Horizonte: UFMG/DESA, 1996.
<b>Bibliografia Complementar</b>
DONAIRE, D.. <b>Gestão Ambiental na Empresa</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
GAUTO, M. A.; ROSA, G. R.. <b>Processos e operações unitárias da Indústria Química</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.
PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.
VIANA, F. C.. <b>Tratamento de água no meio rural</b> . Viçosa: CPT, 2009.
VON SPERLING, M.. <b>Lagoas de estabilização</b> . 2. ed. Belo Horizonte: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2002.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Carnes e Derivados II	
<b>Carga Horária:</b> 72 horas	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Ementa</b>	
Abate humanitário de animais. Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos. Conservação e armazenamento da matéria prima e produtos elaborados.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2	
TERRA, N.N.TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. <b>Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções</b> . São Paulo: Varela, 2004.	
TERRA, A. B. de M.; FRIES, L. L.M.; TERRA, N. N.. <b>Particularidades na fabricação de salame</b> . São Paulo: Varela, 2004.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ALENCAR, N. de. <b>Produção de defumados: linguiça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apresuntado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe</b> . Viçosa: CPT, 2007.	
ALENCAR, N. de. <b>Produção de embutidos: linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro</b> . Viçosa: CPT, 2008.	
ALENCAR, N. de. <b>Curso industrialização de carne suína</b> . Viçosa: CPT, 2011.	
DELL'ISOLA, A. T. P.. <b>Processamento de carne de frango</b> . Viçosa: CPT, 2009.	
TERRA, N. N.. <b>Apontamentos de tecnologia de carnes</b> . São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998.	

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Ementa</b>	
Noções básicas de apicultura. Processamento de derivados apícolas. Formação e obtenção do ovo. Composição química do ovo de galinha e diferentes espécies. Processamento de produtos derivados do ovo.	

<b>Bibliografia Básica</b>
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. Camargo. <b>Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. MORENG, R. E.; AVENS, J. S. <b>Ciência e produção de aves.</b> São Paulo: Roca, 1990. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) et al. (). <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.</b> Porto Alegre: Artmed, 2007.
<b>Bibliografia Complementar</b>
COSTA, P. S. C.. <b>Manejo do apiário: mais mel com qualidade.</b> Viçosa: CPT, 2007. COSTA, P. S. C.. <b>Processamento de mel puro e composto.</b> Viçosa: CPT, 2007. COSTA, P. S. C.; SILVA, E.C. A. da. <b>Produção de pólen e geléia real.</b> Viçosa: CPT, 2004. COSTA, P. S. C. <b>Produção e processamento de própolis e cera.</b> Viçosa: CPT, 2007. WIESE, H.. <b>Apicultura: novos tempos.</b> 2. ed. Guaíba, RS: Agropecuária, 2005.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Pescado	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Ementa</b>	
Valor nutritivo, classificação de espécies e características. Principais alterações da carne de pescado e legislação relacionado ao controle de qualidade. Captura e etapas de processamento. Diferentes métodos de conservação. Processamento e elaboração de subprodutos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GONÇALVES, A. A.. <b>Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação.</b> São Paulo: Atheneu, 2011. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.; B.; SPOTO, M. H. F.. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.</b> Barueri: Manole, 2006. VIEIRA, R. H. S. dos F. et al. <b>Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática.</b> São Paulo: Varela, 2004.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ALENCAR, N. de. <b>Produção de defumados: linguiça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apresuntado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe.</b> Viçosa: CPT, 2007. GERMANO, P.M. L.; GERMANO, M. I. S.. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos.</b> 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005. SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia.</b> 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. VIEGAS, E. M. M.; SOUZA, M. L. R. de. <b>Técnicas de processamento de peixes.</b> Viçosa: CPT, 2011.	

<b>Componente Curricular:</b> Toxicologia de Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Ementa</b>	
Fundamentos e generalidades de toxicologia. Principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados naturalmente em alimentos formados pela ação de agentes químicos, físicos e biológicos e resíduos de substâncias intencionalmente incorporadas em alimentos. Compostos tóxicos de origem vegetal e animal. Componentes tóxicos formados no processamento de alimentos. Metais pesados. Praguicidas. Contaminantes ambientais. Micotoxinas em alimentos.	

<b>Bibliografia Básica</b>
CAMARGO, M.M. de A.; BATISTUZZO, J. A. de O.; OGA, S.(Ed.). <b>Fundamentos de toxicologia</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.
MAYER, L.. <b>Fundamentos de Bioquímica</b> . Curitiba: Livro técnico, 2012.
SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. <b>Introdução à Toxicologia dos alimentos</b> . 2ª edição, Elsevier, 2014.
<b>Bibliografia Complementar</b>
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.
COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2009.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b> . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
OLIVEIRA, F. A. de; OLIVERA, F. C.. <b>Toxicologia experimental de alimentos</b> . Porto Alegre: Meridional, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Ética Profissional	
<b>Carga Horária:</b> 36 horas	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Ementa</b>	
Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na História da Filosofia Ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Intolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética aplicada: Ética empresarial e Ética profissional. Código de ética profissional.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GIDDENS, A.. <b>As consequências da modernidade</b> . São Paulo: Ed. UNESP, 1990.	
GHIRALDELLI JÚNIOR, P.. <b>Filosofia e história da educação brasileira</b> . 2. Ed. Barueri: Manole, 2009.	
TOURAINÉ, A.; EDEL, E. F.. <b>Crítica da modernidade</b> . 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
HARVEY, D.. <b>Condição Pós-Moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural</b> . 21. Ed. São Paulo: Loyola, 2011.	
MARCONDES, D.. <b>Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein</b> . 5. ed. rev. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2007.	
MARCONDES, D.. <b>Textos básicos de ética: de Platão a Foucault</b> . 5. ed. rev. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2007.	
MARTON, S.. <b>A irrecusável busca de sentido</b> . São Paulo: Ateliê, 2004.	
NALINI, J. R.. <b>Ética geral e profissional</b> . 6. Ed. São Paulo: Editora dos Tribunais, 2008.	

#### 4.14.2. Componentes curriculares eletivos

<b>Componentes curriculares eletivos</b>
<b>Componente Curricular:</b> Libras
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Representações Históricas, cultura, identidade e comunidade surda. Políticas Públicas e Linguísticas na educação de Surdos. Libras: aspectos gramaticais. Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras.
<b>Bibliografia Básica</b>
KARNOPP, L., QUADROS, R. M, B. <b>Língua de Sinais Brasileira- Estudos Linguísticos</b> , Florianópolis, SC: Artmed,

<p>2004.</p> <p>SKLIAR, C.. <b>A surdez</b>: um olhar sobre as diferenças. 3 ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.</p> <p>STROBEL, K.. <b>Cultura surda</b>. Editora da UFSC – 2008</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P. M. <b>Atividades Ilustradas em Sinais da Libras</b>. Editora Revinter, 2004.</p> <p>CAPOVILLA, F. C. <b>Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue- Língua Brasileira de Sinais</b>. São Paulo: Edusp, 2003.</p> <p>GESSER, A.. <b>Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda</b>. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.</p> <p>QUADROS, R. M. de.; KARNOPP, L. B. <b>Língua de Sinais Brasileira</b>. Editora Artmed, 2004.</p> <p>SKLIAR, C. (org). <b>Atualidades da educação bilíngue para surdos</b>: processos e projetos pedagógicos. 3ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.</p>

<p><b>Componente Curricular:</b> Espanhol Instrumental</p>
<p><b>Carga Horária:</b> 36 horas</p>
<p><b>Ementa</b></p> <p>Estudo da Língua Espanhola com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso. Técnicas de tradução.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>FANJÚL, Adrián A. (org.). <b>Gramática y práctica de español para brasileños</b>. São Paulo:Moderna,2005.</p> <p>MICHAELIS. <b>Dicionário escolar espanhol</b>: espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008.</p> <p>MILANI, E. M.. <b>Gramática de espanhol para brasileiros</b>. São Paulo: Saraiva, 2011.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>BARROS, C. S. de; COSTA, ElzimarE., Goettenauer de Martins (Coord.). <b>Espanhol</b>: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Básica, 2010. Coleção Explorando o Ensino; v. 16.</p> <p>DIAZ, M. y G.-TalaveraT.. <b>Dicionário Santillana para estudantes</b>: espanhol-português, português-espanhol.2. ed. São Paulo: Moderna, 2008.</p> <p>FENÁNDEZ, G. EresE.; CALLEGARI, Marília Vasques. <b>Estratégias motivacionais para aulas de espanhol</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.</p> <p>GÁLVEZ, J. A. (coord.). <b>Dicionário Larousse espanhol-português, português-espanhol</b>: essencial. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.</p> <p>MINIDICIONÁRIO <b>Saraiva: espanhol-português, português-espanhol</b>. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>

<p><b>Componente Curricular:</b> Inglês Instrumental</p>
<p><b>Carga Horária:</b> 36 horas</p>
<p><b>Ementa</b></p> <p>Estudo de termos técnicos de Tecnologia em Alimentos. Tradução de abstracts relacionados à área de alimentos. Leitura e compreensão aprofundada de textos sobre Tecnologia em Alimentos.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>MUNHOZ, R. <b>Inglês instrumental</b>: estratégias de leitura : módulo II. São Paulo: Texto Novo, 2004.</p> <p>OXFORD. <b>Dicionário escolar para Estudantes Brasileiros</b>. Oxford: OUP, 2005 Brasileiros.</p> <p>SOUZA, A.G. F.; ABSY, C. A.; COSTA, G. C. da.; MELLO, L. F. de. <b>Leitura em Língua Inglesa</b> - Uma abordagem instrumental. São Paulo: Ed. Disal. 2005.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>GALLO, L. R. <b>Inglês Instrumental para Informática</b>: Módulo 1. São Paulo: Ícone, 2008.</p>

HALLIDAY, M.A.K; MATTHIESSEN, C.M.I.M. <b>An Introduction to Functional Grammar</b> . 3d ed. London: Arnold, 2004.
MURPHY, R. <b>Essential Grammar in use a reference practice book for elementary students of use</b> : English. Cambridge University Press, 1990.
TAYLOR, J. <b>Gramática Delti da Língua Inglesa</b> . Ao livro Técnico, RJ. 1995. Inglesa.
TORRES, D. C.; SILVA, A. V.; ROSAS, M. <b>Inglês com textos para informática</b> . Salvador: O autor, 2001.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de balas e chocolates
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação.
<b>Bibliografia Básica</b>
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). <b>Tecnologia de alimentos</b> : componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CHAVES, J. B. P.. <b>Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo</b> . Viçosa: CPT, 2008.
CORRÊA, C. L.. <b>Como montar e operar uma pequena fábrica de chocolate</b> . Viçosa: CPT, 2007.
KHOURY, D. A.. <b>Curso de produção de doces finos para festas</b> . Viçosa: CPT, 2011.
LANNA, P.. <b>Aprenda como se faz bombons e trufas</b> . Viçosa: CPT, 2008.
LANNA, P.. <b>Aprenda como se faz ovos de páscoa</b> . Viçosa: CPT, 2008.

<b>Componente Curricular:</b> Direito do Consumidor
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Introdução ao direito do consumidor. Bases constitucionais do código de defesa do consumidor. Direitos básicos do consumidor. Proteção da vida, saúde e segurança. Princípios fundamentais do direito do consumidor. Código de Defesa do Consumidor. Política nacional das relações de consumo. A relação de consumo. Conceitos e relação entre consumidor e fornecedor. Prevenção e reparação de danos. Responsabilidade por fato e vício do produto e serviço. A boa-fé objetiva no direito comum e no direito do consumidor. Vulnerabilidade e hipossuficiência do consumidor. Garantia legal e contratual dos produtos e serviços. Oferta e publicidade. Sanções.
<b>Bibliografia Básica</b>
BONATTO, C.; MORAES, P.. <b>Questões controvertidas no Código de Defesa do Consumidor</b> . Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2009
FILOMENO, J. G. B.. <b>Manual de direitos do consumidor</b> . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
TARTUCE, F.; NEVES, D. A. A.. <b>Manual de direito do consumidor</b> : direito material e processual. 2. ed. São Paulo: Método, 2013.
<b>Bibliografia Complementar</b>
AMARAL, L. O. de. <b>Teoria geral do direito do consumidor</b> . São Paulo: Revista dos Tribunais, 2011.
BENJAMIN, A. H.; MARQUES, C. L.; MIRAGEM, B.. <b>Comentários ao Código de Defesa do Consumidor</b> . 4. ed. 2013. São Paulo: Rt, 2013.
NUNES, R.. <b>Curso de direito do consumidor</b> . 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.
REIS, J. R. dos; CERQUEIRA, K. L.; HERMANY, R.(Org.). <b>Educação para o consumo</b> . Curitiba: Multidéia, 2011.

SCHIFFMAN, L. G.; KANUK, L. L.. **Comportamento do consumidor**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

**Componente Curricular:** Alimentos Funcionais

**Carga Horária:** 36 horas

**Ementa**

Conceito de alimento funcional e nutracêutico. Fontes de alimentos funcionais. Prébióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Vitaminas antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos provenientes do metabolismo secundário vegetal: fenólicos, carotenoides e alcaloides. Fitatos. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado. Legislação.

**Bibliografia Básica**

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. (Ed.). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, c2010.

FARIA, J. de A. F.(Ed.). **Probióticos e prebióticos em alimentos**: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo:

Varela, 2011.

TAIZ, L.; ZEIGER, E.; OLIVEIRA, P. L. de. **Fisiologia vegetal**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

**Bibliografia Complementar**

FREITAS, S. M. de L.. **Alimentos com alegação diet ou light**: definições, legislação e orientações para consumo. São

Paulo: Atheneu, 2006.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre:

Artmed, 2005. v.1.

RAMALHO, A.. **Alimentos e sua ação terapêutica**. São Paulo: Atheneu, 2009.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição**: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SANTOS, A. D. dos. **Guia de saúde e alimentos funcionais**: saúde através dos alimentos. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010.

**Componente Curricular:** Espanhol Instrumental

**Carga Horária:** 36 horas

**Ementa**

Estudo da Língua Espanhola com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso. Técnicas de tradução.

**Bibliografia Básica**

FANJÚL, Adrián A. (org.). **Gramática y práctica de español para brasileños**. São Paulo:Moderna,2005.

MICHAELIS. **Dicionário escolar espanhol**: espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

MILANI, E. M.. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2011.

**Bibliografia Complementar**

BARROS, C. S. de; COSTA, ElzimarE., Goettenauer de Martins (Coord.). **Espanhol**: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Básica, 2010. Coleção Explorando o Ensino; v. 16.

DIAZ, M. y G.-TalaveraT.. **Dicionário Santillana para estudantes**: espanhol-português, português-espanhol.2. ed. São Paulo: Moderna, 2008.

FENÁNDEZ, G. EresE.; CALLEGARI, Marília Vasques. **Estratégias motivacionais para aulas de espanhol**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.

GÁLVEZ, J. A. (coord.). **Dicionário Larousse espanhol-português, português-espanhol: essencial.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

MINIDICIONÁRIO **Saraiva: espanhol-português, português-espanhol.** 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Fruticultura
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Fruticultura: importância econômica e social. O mercado de frutas: mundial e nacional, estrutura comercial. Aspectos técnicos do comportamento das espécies quanto ao fator solo e clima. Potencialidades regionais. Tipos e instalação de pomares. Mudanças frutíferas. Época de plantio. Manejo da adubação de pomares. Propagação das plantas frutíferas: propagação sexuada, propagação assexuada. Manejo fitossanitário do pomar. Processos fisiológicos relacionados com a poda. Princípios gerais e objetivos da poda. Tipos de poda: formação, frutificação, limpeza, renovação. Dimensionamento da colheita. Cuidados na colheita, no transporte e na estocagem de frutos. Beneficiamento e frigoconservação.
<b>Bibliografia Básica</b>
CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio.</b> Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. NEVES, L.C. (Org.). <b>Manual Pós-Colheita da Fruticultura Brasileira.</b> Londrina: EDUEL, 2009. 494p. TAIZ, L.; ZEIGER, E. <b>Fisiologia vegetal.</b> Porto Alegre: Artmed. 2004.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CUQUEL, F. L. (Org.). <b>Fruteiras de caroço: uma visão ecológica.</b> Curitiba:[s.n.], 2004. FACHINELLO, J. C. et al. <b>Propagação de plantas frutíferas de clima temperado.</b> Pelotas: UFPel, 1994. FACHINELLO, J. C.; NACHTIGAL, J. C.; KERSTEN, E. <b>Fruticultura, fundamentos e práticas.</b> Pelotas: UFPel, 1996. FRONZA, D. <b>Fruticultura comercial: destaque para pequenas áreas.</b> Porto Alegre: Santa Maria, 2006. KLUGE, R. A. et al. <b>Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado.</b> Campinas: Rural, 2002.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de pós-colheita e armazenagem de produtos agrícolas
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Processos fisiológicos em pós-colheita. Equipamentos e infraestrutura necessária à conservação e armazenagem de produtos agrícolas. Determinação do ponto de colheita: métodos e técnicas de amostragem, equipamentos necessários. Fatores que afetam a colheita e a pós-colheita. Colheita: tipos, técnicas, perdas. Pós-colheita: transporte, limpeza, secagem, seleção e classificação. Maturação. Embalagem. Armazenagem. Perdas. Legislação pertinente.
<b>Bibliografia Básica</b>
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.. <b>Resfriamento de frutas e hortaliças.</b> Brasília: Embrapa, 2002. FIGUEIRA, F. A. R.. <b>Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças.</b> 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2008. NEVES, L. C.. <b>Manual pós colheita da fruticultura brasileira.</b> Londrina, PR: Eduel, 2009.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio.</b> Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. KLUGE, R. A. Et Al. <b>Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado.</b> Pelotas: Ed. UFPel, 1997. LORINI, L.; MIIKE, L. H.; SCUSSEL, V. M.; <b>Armazenagem de grãos.</b> Instituto Bio Gênese, Campinas 2002. SIQUEIRA, D. L. de. <b>Produção comercial de frutas em pequenas áreas.</b> Viçosa: CPT, 2009. 1 DVD SILVA, J. S. (Ed.) <b>Secagem e Armazenagem de Produtos agrícolas.</b> Viçosa, MG. 2008.

<b>Componente Curricular:</b> Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Temas de relevância e atuais na área a serem ministrados pelo corpo docente e/ou convidados.
<b>Bibliografia Básica</b>
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). <b>Tecnologia de alimentos:</b> componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). <b>Tecnologia de alimentos:</b> alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.
ROSENTHAL, AMAURI. <b>Tecnologia de Alimentos e Inovação:</b> Tendência e Perspectivas. Embrapa. 2008.
<b>Bibliografia Complementar</b>
AQUARONE, E. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial.</b> São Paulo: Blücher, 2001. v.4
COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B.(Ed.). <b>Alimentos funcionais:</b> componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
FARIA, J. de A. F. (Ed.). <b>Probióticos e prebióticos em alimentos:</b> fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011.
FREITAS, S. M. de L.. <b>Alimentos com alegação diet ou light:</b> definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.
SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição:</b> introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

<b>Componente Curricular:</b> Marketing
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Compreensão da importância do marketing na gestão das organizações incluindo as empresas alimentícias. Ferramentas mercadológicas adequadas para proporcionar a satisfação das necessidades e desejos dos consumidores: geração de valor agregado. Estratégias de marketing pessoal.
<b>Bibliografia Básica</b>
KOTLER, P.. <b>Administração de marketing:</b> análise, planejamento, implementação e controle. 12 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2006.
NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. e. <b>Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos.</b> I Ed. São Paulo: Atlas, 2007.
URBAN, F. T.. <b>Gestão do Composto de Marketing.</b> 1. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
<b>Bibliografia Complementar</b>
COBRA, M.. <b>Administração de marketing.</b> 12. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
DIAS, S. R. (Coord.). <b>Gestão de marketing.</b> 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
PETER, J. P.; CHURCHILL, G. A. <b>Marketing:</b> criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2000.
SANDHUSEN, R. L. <b>Marketing básico.</b> 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2003.
ZENONE, L. C. <b>Marketing estratégico e competitividade empresarial.</b> São Paulo: Novatec, 2007.

<b>Componente Curricular:</b> Desenvolvimento de novos produtos
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Processo de desenvolvimento de produtos: importância, características, tipos de projetos, definição e escopo do PDP, modelo de referência para o PDP. Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Cronograma de desenvolvimento. Desenvolvimento de projeto aplicado ao produ-

to.
<b>Bibliografia Básica</b>
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.</b> São Paulo: Nobel, 2009.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005.
ROZENFELD, H.. <b>Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo.</b> São Paulo: Saraiva, 2006.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CASTRO, A. G. De, POUZADA, A. S. (Coord). <b>Embalagens para a indústria alimentar.</b> Lisboa: Instituto Piaget, 2003.
COSTA, N. M. B. ; ROSA, C. de O. B. (Ed.). <b>Alimentos funcionais: componentes bioativos e efetivos fisiológicos.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
FARIA, J. de A. F. (Ed.). <b>Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas.</b> São Paulo: Varela, 2011.
FRANCO, M. R. B.. <b>Aroma e sabor de alimentos: temas atuais.</b> São Paulo: Varela, 2004.
FREITAS, S. M. de L.. <b>Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo.</b> São Paulo: Atheneu, 2006.

<b>Componente Curricular:</b> Biotecnologia de Alimentos
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Elementos de microbiologia. Elementos da genética. Tecnologia do DNA recombinante. Organismos geneticamente modificados. Elementos da enzimologia. Processos biotecnológicos: tipos de fermentação, equipamentos. Tecnologia de alimentos fermentados. Bioconversão.
<b>Bibliografia Básica</b>
AQUARONE, E. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial.</b> São Paulo: Blücher, 2001. v.4.
BORZANI, W. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial.</b> São Paulo: Blücher, 2001. v. 1.
SCHMIDELL, W. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial.</b> São Paulo: Blücher, 2001. v. 2, 150 p.
<b>Bibliografia Complementar</b>
COSTA, N. M. B.. <b>Biotecnologia e nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos.</b> São Paulo: Nobel, 2003.
LIMA, U. de A. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial.</b> São Paulo: Blücher, 2001. v.3.
PELCZAR, M. J; CHAN, E. C. S; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações.</b> 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. v. 1.
PELCZAR, M. J; CHAN, E. C. S; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações.</b> 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. v. 2.
TIRAPEGUI, J.. <b>Nutrição fundamentos e aspectos atuais.</b> 2. ed. São Paulo: Aheneu, 2006.

<b>Componente Curricular:</b> Logística
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
A competitividade do transporte no agribusiness brasileiro. Expansão da fronteira agrícola e desenvolvimento do agribusiness. Particularidades das modalidades de transporte. Processamento de pedidos. Movimentação rodoviária de produtos agrícolas selecionados. Instrumentos para gerenciamento de risco no transporte. Abordagem logística. Custos de Transportes. Decisões de Transportes.
<b>Bibliografia Básica</b>

<p>CHOPRA, S.; MEINDL, P.. <b>Gestão da cadeia de suprimentos:</b> estratégia, planejamento e operações. 4.ed. São Paulo: Pearson, 2011.</p> <p>SILVA, A. F. da. <b>Fundamentos de logística.</b> Curitiba: Livro Técnico, 2012.</p> <p>SILVA, A. T. da. <b>Administração básica.</b> 6. ed., rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>ARAÚJO, M.. <b>Fundamentos de agronegócios.</b> 3. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>BALLOU, R. H. <b>Logística empresarial:</b> transportes administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 1993.</p> <p>DONATO, V.. <b>Logística verde:</b> uma abordagem sócio - ambiental. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.</p> <p>MOURA, C.. <b>Gestão de estoques:</b> ação e monitoramento na cadeia de logística integrada. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2004.</p> <p>PAOLESCHI, B.. <b>Logística industrial integrada:</b> do planejamento, produção, custo e qualidade à satisfação do cliente. 2. ed. São Paulo: Érica, 2011.</p>

<p><b>Componente Curricular:</b> Inclusão e Diversidade</p>
<p><b>Carga Horária:</b> 36 horas</p>
<p><b>Ementa</b></p> <p>O cotidiano educacional, o contexto escolar, a diversidade e a escola inclusiva. Os conceitos de integração, inclusão, exclusão, diversidade, pluralidade, igualdade e diferença. Os processos de inclusão e exclusão na rede regular de ensino. Acessibilidade. Pessoas com necessidades educacionais específicas. Dificuldades de aprendizagem. Tecnologias assistivas. Legislação e políticas públicas em educação inclusiva no Brasil. Relações de gênero e diversidade sexual. Perspectivas histórico culturais e psicossociais da diversidade e das diferenças do ser humano. A população brasileira, a história e a cultura Afro-brasileira e Indígena e o resgate das contribuições nas áreas social, econômica e política.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>CARVALHO, R.E.. <b>Escola inclusiva:</b> a reorganização do trabalho pedagógico. 5. Ed. Mediação: Porto Alegre, 2012.</p> <p>LODI, A. C. B.; LACERDA, C. B. F (orgs.). <b>Uma escola, duas línguas:</b> letramento em língua portuguesa e língua de sinais nas etapas iniciais de escolarização. Porto Alegre: Mediação, 2009.</p> <p>MATTOS, R. A.. <b>História e cultura afro-brasileira.</b> 1. Ed. São Paulo: Contexto, 2007.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>FELTRIN, A. E. <b>Inclusão social na escola:</b> quando a pedagogia se encontra com a diferença. São Paulo: Paulinas, 2004.</p> <p>LOPES, A. L.. Currículo, escola e relações ético-raciais. In: <b>Educação africanidades Brasil.</b> MEC-SECAD-UnB-CEAD-Faculdade de Educação. Brasília. 2006.</p> <p>MATOS, C. (Orgs.). <b>Ciência e inclusão social.</b> São Paulo: Terceira Margem, 2002.</p> <p>SASSAKI, R. Educação profissional e emprego de pessoas com deficiência mental pelo paradigma da inclusão. In: Apae- DF. <b>Trabalho e deficiência mental:</b> perspectivas atuais. Brasília: Apae-DF, 2003.</p> <p>SASSAKI, R. <b>Inclusão:</b> Construindo uma Sociedade para Todos. Editora Wva. Brasília, 2007.</p>

<p><b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Fermentações</p>
<p><b>Carga Horária:</b> 36 horas</p>
<p><b>Ementa</b></p> <p>Introdução à tecnologia das fermentações. Papel dos microrganismos na fermentação dos alimentos. Tipos de fermentações alimentares. Controle das fermentações em alimentos. Equipamentos fermentadores. Efeitos nos alimentos. Conservação dos alimentos pelo uso das fermentações. Utilização da fermentação na produção de alimentos.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p>

AQUARONE, E. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Blücher, 2001.
BORZANI, W. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Blücher, 2001.
SCHMIDELL, W. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Blücher, 2001.
<b>Bibliografia Complementar</b>
COSTA, N. M. B.. <b>Biotecnologia e nutrição</b> : saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos. São Paulo: Nobel, 2003.
FARIA, J. de A. F. (Ed.). <b>Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas</b> . São Paulo: Varela, 2011.
LIMA, U. de A. et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Blücher, 2001. v.3.
VIEIRA, R. H. S. dos Fernandes et al. <b>Microbiologia, higiene e qualidade do pescado</b> : teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004.
TERRA, A. B. de M.; FRIES, L. L. M.; TERRA, N. N.. <b>Particularidades na fabricação de salame</b> . São Paulo: Varela, 2004.

<b>Componente Curricular:</b> Análise de Água
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Importância da água na Agroindústria. Características físicas e químicas das águas de abastecimento. Técnicas de amostragem e métodos de exames físico-químicos e microbiológicos das águas de abastecimento. Padrões de potabilidade. Práticas de laboratório.
<b>Bibliografia Básica</b>
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V.C.. <b>Vigilância sanitária</b> : tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
BRAGA, B. et al. <b>Introdução à engenharia ambiental</b> : o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
EWING, G. W.; CAMPOS, J. T. de S. (Trad.). <b>Métodos Instrumentais de Análise Química</b> . São Paulo: E. Blücher, 1972.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ANDRADE, É. C. B. de. <b>Química dos alimentos</b> : a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010.
BOBBIO, F. O. <b>Manual de laboratório de química de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2003.
FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b> . Porto Alegre: Artmed, 2002.
JORGE, O. C.. <b>Microbiologia</b> : atividades práticas. 2. ed. São Paulo: Santos, 2008.
VON SPERLING, M.. <b>Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos</b> . 3. ed. Minas Gerais: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2005.

<b>Componente Curricular:</b> Aditivos e coadjuvantes de tecnologia
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
Classe funcional dos aditivos alimentares. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Legislação brasileira.
<b>Bibliografia Básica</b>
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da panificação</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.
EVANGELISTA, J.. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. <b>Tecnologia de alimentos</b> : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
<b>Bibliografia Complementar</b>

<p>ALENCAR, N. de. <b>Produção de embutidos</b>: linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro. Viçosa: CPT, 2008.</p> <p>COULTATE, T. P. <b>Alimentos</b>: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>FERREIRA, C. L.. <b>Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso</b>. Viçosa: CPT, 2013.</p> <p>OLIVEIRA, F. A. de; OLIVERA, Florencia Cladera. <b>Toxicologia experimental de alimentos</b>. Porto Alegre: Meridional, 2010.</p> <p>SALINAS, Rolando D. <b>Alimentos e nutrição</b>: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Componente Curricular:</b> Nutrição Aplicada
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
<p>Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, metabolismo intermediário, recomendações e necessidades. Água e eletrólitos no organismo. Aspectos anatômicos e fisiológicos do trato digestivo. Utilização de tabelas de composição química dos alimentos. Metabolismo energético: valor calórico total (VCT), quilocalorias (kcal). Alimentos Funcionais.</p>
<b>Bibliografia Básica</b>
<p>CAMPBELL, M. K; TASKS, All (Trad.). <b>Bioquímica</b>. São Paulo: Thomson, 2007. 3v.</p> <p>COSTA, N. M. B. ; ROSA, C. de O. B. (Ed.). <b>Alimentos funcionais</b>: componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, c2010.</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de alimentos</b>. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2007.</p>
<b>Bibliografia Complementar</b>
<p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.. <b>Alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b>. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>RAMALHO, A.. <b>Alimentos e sua ação terapêutica</b>. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição</b>: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>SANTOS, A. D. dos. <b>Guia de saúde e alimentos funcionais</b>: saúde através dos alimentos. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010.</p> <p>TIRAPEGUI, J. <b>Nutrição fundamentos e aspectos atuais</b>. 2. ed. São Paulo: Aheneu, 2006.</p>

<b>Componente Curricular:</b> Análise sensorial experimental
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
<p>Criação do Painel de Provadores (tipos de painéis, seleção e treino de provadores, tipos de provas). Tratamento estatístico dos resultados da análise sensorial. Práticas aplicadas da análise sensorial.</p>
<b>Bibliografia Básica</b>
<p>DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b>. 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 2007.</p> <p>GULARTE, M.A. <b>Manual de Análise Sensorial de Alimentos</b>. Pelotas: UFPel, 2002.</p> <p>QUEIROZ, M.I; TREPTOW, R.O. <b>Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos</b>. Rio Grande: FURG, 2006.</p>
<b>Bibliografia Complementar</b>
<p>CRESPO, A. A.. <b>Estatística fácil</b>. 19 ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009.</p> <p>FRANCO, M. R. B.. <b>Aroma e Sabor de Alimentos</b>: temas atuais. São Paulo, Varela, 2004.</p> <p>MINIM, V. P. Rodrigues (Ed.). <b>Análise Sensorial</b>: Estudo com consumidores. 3 Ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2013.</p> <p>PIMENTEL GOMES, F.; GARCIA, C. H.. <b>Estatística aplicada a experimentos Agronômicos e Florestais</b>: exposição</p>

com exemplos e orientações para uso de aplicativos. Piracicaba: FEALQ, 2002.  
VENTURINI FILHO, W. G. (Coord). **Bebidas alcoólicas**: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Seminários
<b>Carga Horária:</b> 36 horas
<b>Ementa</b>
A disciplina de seminários se destina a oferecer aos alunos um espaço de orientação sistemática na estruturação de seus relatórios de estágio visando a abordagem das normas referente à escrita e formatação conforme Regulamento Próprio de Estágio do curso de Tecnologia em Alimentos.
<b>Bibliografia Básica</b>
Brasil. Ministério da Educação. IFFAR. <b>Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório do Curso de Tecnologia em Alimentos</b> . Instituto Federal Farroupilha, <i>Campus Santo Augusto</i> , 2016. CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; DA SILVA, Roberto. <b>Metodologia Científica</b> . 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003. KÖCHE, J. Carlos. <b>Fundamentos De Metodologia Científica</b> : teoria da ciência e prática da pesquisa. 22.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CRUZ, A. M. da C.; PEROTA, M. L. L. R.; MENDES, M. T. R.. <b>Elaboração de referências (NBR 6023/2002)</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2007. GIL, A. C.. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.. <b>Técnicas de pesquisa</b> : planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. MATIAS-PEREIRA, J.. <b>Manual de metodologia da pesquisa científica</b> . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. MINAYO, M. C. de S. (Org). <b>Pesquisa Social</b> : teoria, criatividade e método. 30. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

## 5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

### 5.1. Corpo Docente

Os itens a seguir descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estará disposto às atribuições do coordenador de curso, do colegiado, Núcleo Docente Estruturante e as políticas de capacitação.

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Adão Caron Cambraia	Computação	Mestrado em Educação nas Ciências (UNIJUÍ)
2	Aelson Aloir Santana Brum	Química Industrial	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Esalq) Doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFRGS)
3	Camila Lago	Química Industrial de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFRGS) Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFRGS)
4	Carlos Wyrepkowski	Ciências com Habilitação em Química	Mestrado em Física e Meio Ambiente (UFMT) Doutorado em Química (UNESP)
5	Cíntia Guarienti	Engenharia de Alimentos	Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos (FURG) Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFSM)
6	Cleber Joel Stevens Kroetz	Ciências Contábeis	Mestre em Ciências Contábeis (UNISINOS)
7	Dhiemy Quelem Waltrich	Direito	Mestrado em Direito
8	Gislaine Hermanns	Química Industrial de Alimentos	Especialização em Formação Pedagógica para docentes da educação profissional técnica e tecnológica (Celer Faculdades) Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (UFRGS) Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFSM)
9	Inaiara Rosa de Oliveira	Ciências Plena – Habilitação Biologia	Mestrado em Ciências Biológicas (UNB) Doutorado em Ciências da Saúde (UNB)
10	Janice Pinheiro Boeira	Licenciatura em Matemática	Especialização em Matemática Mestrado em Modelagem Matemática

11	Joseana Severo	Química Industrial de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial Pós-Doutoranda em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
12	Juliani Natalia dos Santos	Educação Especial Licenciatura Plena	Especialização em Educação Especial Déficit Cognitivo e Educação de Surdos (UFSM) Especialização em Docência em Libras (UNINTESE) Especialização em Psicopedagogia Clínica e Institucional (UNINTER) (em andamento)
13	Leidi Daiana Preichardt	Química Industrial de Alimentos	Especialização em Formação Pedagógica para docentes da educação profissional técnica e tecnológica (Celer Faculdades) Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial (UFPeI) Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFPeI)
14	Lizandra Forgiarini	Administração	Especialização em Gestão de Pessoas (URI) Mestrado em Desenvolvimento (UNIJUÍ)
15	Márcia Adriana Rosmann	Pedagogia - Licenciatura	Mestrado em Educação (UPF)
16	Mariana Costa Ferraz	Química de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFPeI)
17	Marieli da Silva Marques	Química Industrial Química Licenciatura	Mestrado em Química (UFSM) Doutorado em Química (UFSM)
18	Mauricéia Greici de Oliveira	Química de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFPeI) Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFPeI)
19	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de Alimentos	Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos (FURG) Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos (FURG)
20	Miquela Piaia	Licenciatura em Língua Estrangeira – Inglês	Mestrado em Letras (URI)
21	Ricardo Corrêa	Sociologia – Licenciatura e Bacharelado	Mestrado em Educação nas Ciências (UNIJUÍ)
22	Stéphane Rodrigues Dias	Licenciatura em Letras Inglês/Português	Mestrado em Letras-Linguística (PUC) Doutorado em Letras-Linguística (PUC)
23	Simone Beatriz Nunes Ceretta	Administração	Especialista em Marketing (UNIJUÍ) Mestre em Desenvolvimento (UNIJUÍ)
24	Tiago Stefanelo e Silva	Matemática - Licenciatura	Mestrado em Matemática (UFSM)

## 5.2. Atribuições do Coordenador

O Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições a assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

A Coordenação de Curso têm caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do Instituto Federal Farroupilha, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e Núcleo Pedagógico Integrado.

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de curso superior segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IF Farroupilha que deverão nortear o trabalho dessa coordenação.

## 5.3. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso é o órgão consultivo responsável por: acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem, promovendo a integração entre os docentes, discentes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso; garantir à formação profissional adequada estudantes, prevista no perfil do egresso; responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso. Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias. Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes as atividades acadêmicas.

De acordo com a Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN, o colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é constituído por:

- I – Coordenador (a) do curso, como membro nato;
- II – 50% dos docentes que ministram aula no curso;
- III – Um representante discente;
- IV – Um representante dos Técnicos-Administrativos em Educação, com atuação relacionada ao curso.

O Colegiado de Curso está regulamentado pela Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN, elaborada e aprovada pela Pró-Reitoria de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino do IF Farroupilha.

#### 5.4. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante – NDE – é um órgão consultivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha.

Cada curso de Graduação – Bacharelado, Licenciatura e Superior de Tecnologia - oferecido pelo Instituto Federal Farroupilha deverá constituir o Núcleo Docente Estruturante.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

I – contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;

II – zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III – indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;

IV – zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação;

V – acompanhar e avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso - PPC, zelando pela sua integral execução;

VI – propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;

VII – participar da realização da auto-avaliação da instituição, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas;

VIII – acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES - estabelecendo metas para melhorias.

De acordo com a Instrução Normativa nº 04/2014/PROEN, o Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é constituído por:

I – Cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso;

II – Um(a) Pedagogo(a) indicado(a) pelo Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*.

O Núcleo Docente Estruturante está regulamentado por meio de Instrução Normativa nº 04/2014/ PROEN, elaborada e aprovada pela Pró-Reitoria de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino.

#### 5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. Os cargos são os seguintes: Administrador, Analista de Sistemas, Pedagoga, Bibliotecária, Auxiliar de Biblioteca, Assistente Administrativo, Auxiliar

Administrativo, Técnico em Secretariado, Técnico em Assuntos Educacionais, Técnico em Contabilidade, Técnico em Tecnologia da Informação, Técnico em Enfermagem, Técnico em Laboratório de Biologia, Assistente Social, Assistente de Alunos, Nutricionista, Médico, Odontólogo, Enfermeira, Tradutor e Intérprete de Libras. E específico para o eixo de Recursos Naturais e Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Agronegócio: Engenheiro Agrônomo e Técnico em Agropecuária

Descrição			
Nº	Nome	Cargo	Formação
1	Aline Maria Reichert De Oliveira	Técnico em Secretariado	Serviço Social
2	Ana Luisa Hentges Lorenzon	Assistente em Administração	Licenciatura em Ciências Plenas - Habilitação em Química
3	Beatris Gattermann	Pedagogo	Licenciatura em Pedagogia- Habilitação Educação Infantil, Anos Iniciais e Educação Especial
4	Carla Micheli Maron Araújo	Jornalista	Comunicação Social - Jornalismo - Bacharelado
5	Caroline Maria Toebe Alves	Contadora	Ciências Contábeis - Bacharelado
6	Cristiano Santos Rossoni	Assistente em Administração	Administração - Bacharelado
7	Damaris Wehrmann Robaert	Psicóloga	Psicologia
8	Daniela Cristina Paulo D'acampora	Bibliotecária	Biblioteconomia - Bacharelado
9	Daniele Uhlmann Anacleto	Assistente de Alunos	
10	Danilo Garcia Weich	Auxiliar em Administração	
11	Débora Cristina Speroni Philippsen	Odontóloga	Odontologia
12	Denise Felippin De Lima Rocha	Técnico de Laboratório/Área Química	Ciências Biológicas - Habilitação em Química - Licenciatura
13	Deyse Lily Kuhn Claas	Auxiliar em Administração	Tecnologia em Alimentos
14	Dulcinea Paim Reis	Técnico em Arquivo	
15	Elizangela Sulzbach Pasa	Técnica em Contabilidade	Bacharel em Ciências Contábeis
16	Evandro Vanderlei Steffen	Técnico em Agropecuária	
17	Evandro Both	Auxiliar de Biblioteca	Licenciatura em História
18	Evandro De Godoi	Auxiliar de Biblioteca	Licenciatura em Computação
19	Fabiola Foderati Machado	Arquiteta e Urbanista	Arquitetura
20	Fernando Henrique Da Rosa Schreiber	Téc. em Agropecuária	Tecnologia em Agronegócio
21	Francisco Sperotto Flores	Assistente em Administração	Administração - Bacharelado
22	Gabriela Perusatto Llano	Assistente Social	Serviço Social

23	Giovani Felipe Jahn	Analista TI	Lic. Informática - Bacharelado Informática:análise de sistemas - Lic. Redes de Computadores
24	Gustav Werner Wageck Leyen	Engenheiro Químico	Engenharia Química
25	Itamar Ganchoroski Barcelos	Técnico em Agropecuária	Agronomia
26	Jarbas Machado De Melo	Médico Veterinário	Medicina Veterinária - Bacharelado
27	Jeferson Estevão Fernandes	Assistente em Administração	Licenciatura em Educação Física
28	Joseane Pazzini Eckhardt	Nutricionista	Nutrição
29	Juliano Vivian	Assistente em Administração	Administração - Bacharelado
30	Leandra Leoni Marchioro Ritter	Assistente em Administração	Administração - Bacharelado
31	Ledir Marinice Coró	Assistente em Administração	Informática - Bacharelado
32	Leonardo Matheus Pagani Benvenuti	Técnico de Techn. da Informação	Tecnologia em Viticultura e Enologia
33	Leônidas Luiz Rubiano De Assunção	Assistente em Administração	Lic. História
34	Luciana De Oliveira Adolpho	Técnico de Laboratório/Área Química	Farmácia
35	Luciana Paslauski Knebel	Auditor	Ciências Contábeis
36	Lucimauro Fernandes De Melo	Técnico em Assuntos Educacionais	Educação Física - Licenciatura e Bacharelado
37	Marcia Maria Brisch Schneider	Pedagoga	Pedagogia - Licenciatura
38	Marciano Percíncula	Assistente em Administração	Tecnologia em Agronegócio
39	Marcos Cezar Wollmann Santos	Assistente de Alunos	Licenciatura em Matemática
40	Marcos José Andrighetto	Assistente em Administração	Gestão Pública
41	Marcos Rafael Tavares	Assistente de Alunos	Licenciatura em Geografia
42	Marcos Regis Penno	Assistente em Administração	Licenciatura em Computação
43	Maria Fernanda Da Silveira Cáceres De Menezes	Técnico de Laboratório/Área Alimentos	Bacharelado em Química de Alimentos
44	Maria Stela Paris	Produtora Cultural	Comunicação Social - Jornalismo - Bacharelado
45	Odair José Kunzler	Assistente em Administração	Letras Português e respec. literaturas - Licenciatura
46	Osmar Luis Freitag Bencke	Assistente em Administração	Administração
47	Paula Margot Beddinn	Auxiliar em Administração	
48	Rudinei Rozin	Médico - 20 Horas Semanais	Medicina
49	Saulo Stevan Pasa	Técnico em Assuntos Educacionais	Educação Física
50	Sirineu José Sicheski	Técnico em Agropecuária	Tecnologia em Agronegócio

51	Vagne Atezel Gampert	Técnico em TI	Tecnologia em Redes de Computadores
52	Verlaine Denize Brasil Gerlach	Administradora	Administração - Bacharelado

## 5.6. Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação

O Programa de Desenvolvimento dos Servidores Docentes e Técnico-Administrativos do IF Farroupilha deverá efetivar linhas de ação que estimulem a qualificação e a capacitação dos servidores para o exercício do papel de agentes na formulação e execução dos objetivos e metas do IF Farroupilha.

Entre as linhas de ação deste programa estruturam-se de modo permanente:

- a) Formação Continuada de Docentes em Serviço;
- b) Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação;
- c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico;
- d) Capacitação Gerencial.

A Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional, através da Coordenação de Gestão de Pessoas é responsável por articular e desenvolver políticas de capacitação de servidores.

## 6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus* oferece aos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, conforme descrito nos itens a seguir:

### 6.1. Biblioteca

O Instituto Federal Farroupilha *Campus* Santo Augusto, operam com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, possibilitando fácil acesso acervo que está organizado por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio. Os alunos têm acesso ao Portal de Periódicos Capes e ICAP, onde podem encontrar os mais conceituados periódicos científicos de todas as áreas do conhecimento, permitindo constante atualização dos temas trabalhados no curso.

A equipe de servidores da biblioteca do *Campus Santo Augusto* oportuniza aos estudantes, ao longo do semestre letivo, a participação em Oficinas de capacitação, visando à inserção dos discentes na pesquisa científica e aprofundamento bibliográfico, por meio da apropriação das Normas Técnicas e estratégias de busca em bases de periódicos. São oferecidas Oficinas de Normas de Citação e Referências Bibliográficas - ABNT; Elaboração de Trabalhos Acadêmicos; Consulta a Bases de Periódicos (ICAP e Portal de Periódicos CAPES).

Além das oficinas, a biblioteca do *Campus Santo Augusto* também está desenvolvendo um material de orientação para elaboração de trabalhos acadêmicos de todas as naturezas, como Elaboração de Projeto de Pesquisa; Artigo Científico (já disponível); Relatórios; Trabalho Acadêmico; Resumo; TCC; entre outros.

## 6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço físico geral	
Descrição	Quantidade
Salas de aula com média de 40 cadeiras, ar condicionado e projetor de multimídia instalados	04
Auditório com a disponibilidade de 160 lugares, com ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones.	1

Laboratórios	
Descrição	Quantidade
Laboratório de Informática equipado com, projetor de multimídia, quadro branco; Climatização controlada por controle remoto; micro computadores - 21.	05
Laboratório de Análises Microbiológicas	01
Laboratório de Análises Físico-químicas	01
Laboratório de Química	01
Laboratório de Carnes	01
Laboratório de Laticínios	01
Laboratório de Panificação	01
Laboratório de Frutas e Hortaliças	01
Laboratório de Análise Sensorial	01

## 6.3. Áreas de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Ginásio de esportes em término das obras para melhor atender as necessidades do <i>Campus</i> e dos alunos.	01
Sala de convivência contendo de sofás, mesas de jogos e demais cadeiras.	01
Refeitório amplo com ar condicionado, 20 mesas com cadeiras giratórias e 14 assentos cada, 04 mesas para cadeirantes onde é servido os almoços e lanches aos alunos.	01

#### 6.4. Áreas de atendimento ao discente

Assistência Estudantil e Centro de Saúde	Qtde.
Sala/Setor da Assistência Estudantil que dá suporte e atendimento aos alunos, contendo ar condicionado, mesas, cadeiras, computadores, ventilador de teto, sofás, frigobar, e demais equipamentos exclusivos as necessidades dos alunos.	01
Sala de acolhimento contendo 1 longarina de 4 lugares.	01
Sala de medicação contendo muletas canadenses, cadeira de rodas, maca hospitalar, armário para medicações, suporte para soro, coletes cervicais, talas rígidas, adipômetro, esfigmomanômetro, aparelho de hemogluco teste, aparelho de saturação e batimentos cardíacos, balança.	01
Consultório médico contendo mesa, cadeira, maca hospitalar, estetoscópio.	01
Sala de Atendimento Odontológico contendo cadeira odontológica, armários , cadeira.	01
Sala de atendimento Psicológico contendo mesa, cadeira, armário.	01

## 7. REFERÊNCIAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>

\_\_\_\_\_. **Constituição da República Federativa do Brasil, de 5 de outubro de 1988**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm)

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999**. Regulamenta a Lei no 7.853, de 24 de outubro de 1989, dispõe sobre a Política Nacional para a Integração da Pessoa Portadora de Deficiência, consolida as normas de proteção, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D3298.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3298.htm)

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004**. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm)

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009**. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH-3 e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm)

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm)

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012**. Regulamenta a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/Decreto/D7824.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/Decreto/D7824.htm)

\_\_\_\_\_. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDB. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm)

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003**. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm)

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/lei/l10.861.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.861.htm)

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm)

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm)

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm)

\_\_\_\_\_. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012.** Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/l12711.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12711.htm)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância.** Brasília: MEC, 2012. 33p.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.** Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=86&id=12352&option=com\\_content&](http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=86&id=12352&option=com_content&)

\_\_\_\_\_. Ministério do Trabalho. **Portaria nº 397 do Ministério do Trabalho, de 9 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO / 2002, para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>

\_\_\_\_\_. **Portaria Normativa MEC nº 40, de 12 de dezembro de 2007.** Republicada em fevereiro de 2012. Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. Disponível em: <http://meclegis.mec.gov.br/documento/view/id/17>

\_\_\_\_\_. **Portaria Normativa MEC nº 18, de 11 de outubro de 2012.** Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no

7.824, de 11 de outubro de 2012. Disponível em: <http://200.17.98.44/naps/wp-content/uploads/2013/06/5753091305116-Portaria-Normativa-N%C2%BA-18-de-11-de-outubro-de-2012.pdf>

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 48, de 8 de outubro de 2010.** Aprova o Regulamento dos Estágios Curriculares Supervisionados para os Cursos do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em: [http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20138249503631regulamento\\_estagios\\_iffarroupilha\\_versao\\_final\\_10\\_11\\_2010\\_atualizado\\_2013.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20138249503631regulamento_estagios_iffarroupilha_versao_final_10_11_2010_atualizado_2013.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 12, de 30 de março de 2012.** Aprova a Política Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: [http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201252285014605politica\\_de\\_assistencis\\_estudantil\\_do\\_if\\_farroupilha.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201252285014605politica_de_assistencis_estudantil_do_if_farroupilha.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 073, de 12 de setembro de 2013.** Aprovar o Regulamento da Comissão Própria de Avaliação – CPA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS. Disponível em: [http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201381315221192resolucao\\_n%C2%BA\\_073\\_2013.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201381315221192resolucao_n%C2%BA_073_2013.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 12, de 28 de maio de 2014.** Dispões sobre as normas e procedimentos para a Mobilidade Acadêmica, nacional e internacional, no âmbito do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em: [http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411145134resolucao\\_n%C2%BA\\_012\\_2014\\_-\\_mobilidade\\_academica\\_do\\_instituto\\_federal\\_farroupilha.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411145134resolucao_n%C2%BA_012_2014_-_mobilidade_academica_do_instituto_federal_farroupilha.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução nº13, de 28 de maio de 2014.** Define Diretrizes Institucionais Gerais e Diretrizes Curriculares Institucionais da Organização Didático-Pedagógica para os Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências. Disponível em: [http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411834306resolucao\\_n%C2%BA\\_013\\_2014\\_define\\_diretrizes\\_institucionais\\_gerais\\_e\\_diretrizes\\_curriculares\\_institucionais.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411834306resolucao_n%C2%BA_013_2014_define_diretrizes_institucionais_gerais_e_diretrizes_curriculares_institucionais.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 01/2014/PROEN.** Estabelece os procedimentos para a elaboração, ajuste curricular e submissão de Projeto Pedagógico de Curso para análise técnica da Pró-Reitoria de Ensino e posterior submissão às demais instâncias do IF Farroupilha e dá outras providências. Disponível em: [http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201481511242791normativa\\_01\\_2014.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201481511242791normativa_01_2014.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 04/2014/PROEN, de 18 de julho de 2014.** Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Nú-

cleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em:

[http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20146221622502882014\\_julho\\_instrucao\\_normativa\\_proen\\_n%C2%BA\\_04\\_2014\\_nde\\_-\\_nucleo\\_docente\\_estruturante.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20146221622502882014_julho_instrucao_normativa_proen_n%C2%BA_04_2014_nde_-_nucleo_docente_estruturante.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN, de 18 de julho de 2014.** Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Colegiado dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em:

[http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201471391551802014\\_julho\\_instrucao\\_normativa\\_proen\\_05\\_2014\\_-\\_colegiado\\_de\\_curso\\_de\\_graduacao.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201471391551802014_julho_instrucao_normativa_proen_05_2014_-_colegiado_de_curso_de_graduacao.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Instrução Normativa nº 03/2010/PRENSINO. Esclarecimentos sobre o Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar. Disponível em:

[http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20126610421109instrucao\\_normativa\\_n%C2%B0\\_03.2010\\_prensino\\_esclarecimentos\\_sobre\\_o\\_regulamento\\_do\\_rendimento\\_escolar.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20126610421109instrucao_normativa_n%C2%B0_03.2010_prensino_esclarecimentos_sobre_o_regulamento_do_rendimento_escolar.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA. **Plano de desenvolvimento Institucional (PDI) 2014 - 2018.** Disponível em: [http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2014816145120955pdi\\_2014\\_2018.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2014816145120955pdi_2014_2018.pdf)

RIO GRANDE DO SUL. Assembleia Legislativa. **Lei nº 10.283, de 17 de outubro de 1994.** Dispõe sobre a criação, estruturação e funcionamento dos Conselhos Regionais de Desenvolvimento e dá outras providências. Disponível em: [http://www.al.rs.gov.br/Legis/M010/M0100099.ASP?Hid\\_Tipo=TEXTO&Hid\\_TodasNormas=12666&hTexto=&Hid\\_IDNorma=12666](http://www.al.rs.gov.br/Legis/M010/M0100099.ASP?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=12666&hTexto=&Hid_IDNorma=12666)

## 8. ANEXOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES  
DIREÇÃO-GERAL

**Resolução nº 045, de 08 de outubro de 2008.**

A Presidente do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves/RS, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Portaria nº 700/07/MEC, RESOLVE:

APROVAR o Plano do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Uned de Santo Augusto.

Bento Gonçalves-RS, 08 de outubro de 2008.

Prof. CLÁUDIA SCHIEDECK SOARES DE SOUZA  
Diretora-Geral CEFET/BG-RS  
Port. 700/07/MEC  
Presidente do Conselho Diretor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
1954

**RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM N° 16/2011**

**Autoriza a Pró-Reitoria de Ensino a realizar adequações dos Projetos Pedagógicos de Curso, de acordo com as Diretrizes Institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS**

O Reitor Pro *Tempore* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

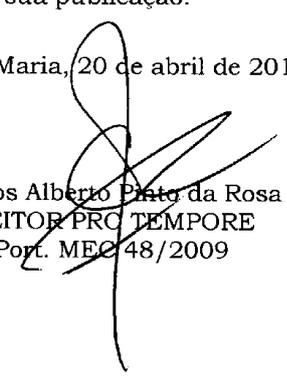
**Art. 1°** - AUTORIZAR a Pró-Reitoria de Ensino, por meio de sua Assessoria Pedagógica e Diretorias de Ensino dos *Campi* do Instituto Federal farroupilha, a adequar os Projetos Pedagógicos de Curso, de acordo com as Diretrizes Institucionais do IF FARROUPILHA.

**Art. 2°** As adequações que serão realizadas, nos Projetos Pedagógicos de Curso, não implicarão em mudanças no perfil profissional e na matriz curricular, já aprovados pelo Conselho Superior e referem-se aos seguintes itens:

- Capa - adequação às diretrizes institucionais;
- Sumário - adequação às diretrizes institucionais;
- Justificativa - adequação às diretrizes institucionais;
- Detalhamento - adequação às diretrizes institucionais;
- Requisitos de Acesso - adequação às diretrizes institucionais;
- Prática Profissional Integrada - sem alteração do número de horas;
- Estágio Curricular - sem alteração do número de horas;
- Trabalho de Conclusão de Curso - sem alteração do número de horas;
- Práticas Interdisciplinares - sem alteração do número de horas;
- Atividades Complementares - sem alteração do número de horas;
- Ementário - melhoria da apresentação e correções na linguagem;
- Critérios e Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem - adequação às diretrizes institucionais;
- Critérios de Aproveitamento e procedimentos de Avaliação de Competências Profissionais anteriormente Desenvolvidas - adequação às diretrizes institucionais;
- Instalações, Equipamentos, Recursos Tecnológicos e Biblioteca - atualização de dados;
- Pessoal Docente e Técnico - atualização de dados;
- Expedição de Diploma e Certificados - adequação às diretrizes institucionais.

**Art. 3°** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
REITOR PRO TEMPORE  
Port. MEC 48/2009



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**  
**REITORIA**

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



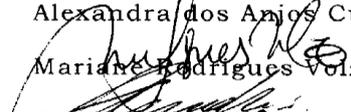
INSTITUTO FEDERAL

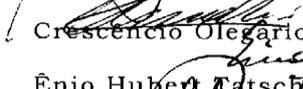
Homologada pelo Conselho Superior na Reunião Ordinária do dia 02 de maio de 2011, Ata nº 03/2011

CONSELHEIROS:

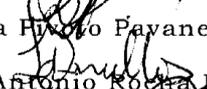
  
Alexandre Nunes Motta de Souza

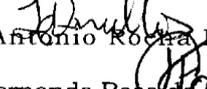
  
Alexandra dos Anjos Cunha - *nc*

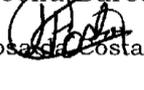
  
Mariane Rodrigues Volz

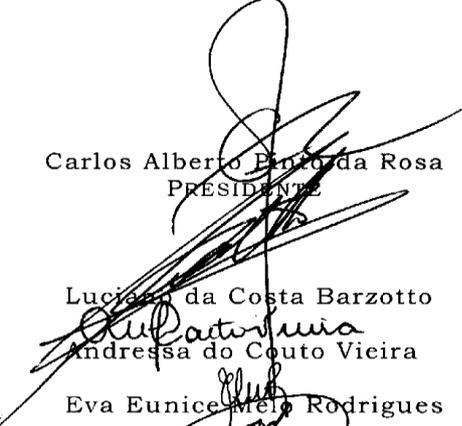
  
Crescêncio Olegário R. de Medeiros

  
Ênio Hubert Tatsch

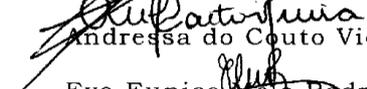
  
Lérida Fátima Pavanelo

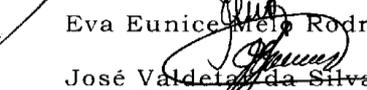
  
Luiz Antonio Rocha Barcellos

  
Luiz Fernando Rosa da Costa

  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
PRESIDENTE

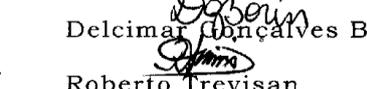
  
Luciana da Costa Barzotto

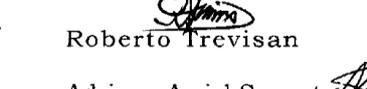
  
Andressa do Couto Vieira

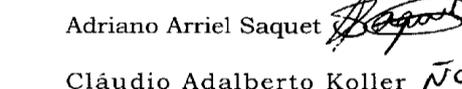
  
Eva Eunice Melo Rodrigues

  
José Valdeir da Silva Gomes

  
Elvio Rosa dos Santos

  
Delcimar Gonçalves Borin

  
Roberto Trevisan

  
Adriano Arriel Saquet

Cláudio Adalberto Koller *nc*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
Reitoria

---

---

**RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM Nº 47/2011**

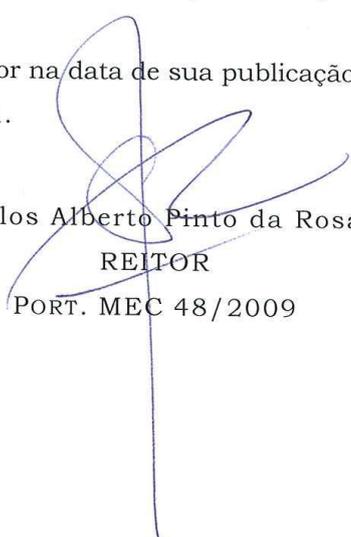
**Aprova as Adequações do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Santo Augusto.**

O Reitor *Pro Tempore* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma dos anexos a esta Resolução, as adequações Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Santo Augusto.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. Santa Maria, 23 de setembro de 2011.

  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
REITOR

PORT. MEC 48/2009



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
Reitoria

RESOLUÇÃO Nº 47 /2011

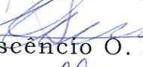
Homologada pelo Conselho Superior na Reunião Ordinária do dia 07 de novembro de 2011, Ata nº 07/2011.

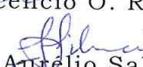
CONSELHEIROS:

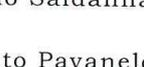
  
Alexandre Nunes Motta de Souza

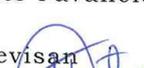
  
Augusto Felipe Strieder

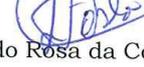
  
Mariane Rodrigues Volz

  
Crescêncio O. Ramagem de Medeiros

  
José Aurélio Saldanha Silveira

  
Lérica Pivoto Pavanelo *NC*

  
Roberto Trevisan

  
Luiz Fernando Rosa da Costa

  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
PRESIDENTE

  
Luciano da Costa Barzotto

  
Andressa do Couto Vieira - *NC*

  
Eva Eunice Melo Rodrigues

  
José Valdetar da Silva Gomes

  
Sérgio Renato Rossi de Freitas

  
Delcimar Gonçalves Borin

  
Luiz Antonio Rocha Barcellos

  
Adriano Arriel Saquet

  
Cláudio Adalberto Koller - *NC*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
**REITORIA**  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-000 - Faixa Nova - Caracol - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1003



E-Mail: [gbreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gbreitoria@iffarroupilha.edu.br)

**RESOLUÇÃO Ad Referendum N° 55/2012**

**Aprova adequações no Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Santo Augusto**

O Reitor *Pro Tempore* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

Art. 1º - APROVAR, nos termos do Anexo desta Resolução, as adequações no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus Santo Augusto, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o PPC aprovado:

**Denominação:** Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

**Tipo:** Curso Superior de Tecnologia

**Habilitação:** Tecnólogo em Alimentos

**Modalidade:** Presencial

**Endereço:** Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Santo Augusto localizado a Rua Fábio João Andolhe, n° 1100, Bairro Floresta, Santo Augusto/RS.

**Turno de funcionamento:** Noturno

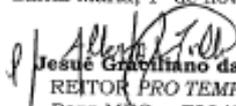
**Número de vagas autorizadas:** 40

**Carga horária mínima total:** 2760 horas

**Duração do curso:** 07 períodos semestrais

Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

Santa Maria, 1º de novembro de 2012.

  
**Jesué Graciliano da Silva**  
REITOR PRO TEMPORE  
PORT.MEC N° 733/2012



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**  
Rua Esmeralda, 430 – Falsa Nova – Camobi – 97110-067 – Santa Maria – RS  
Fone/FAX: (55) 3217 0625 E-Mail: [prensino@iffarroupilha.edu.br](mailto:prensino@iffarroupilha.edu.br)

Memorando nº 350/2012-PRENSINO

Santa Maria/RS, 31 de outubro de 2012.

**Da:** Pró-Reitoria de Ensino

**Para:** Gabinete da Reitora

**Assunto:** Solicitação de Resolução *Ad Referendum* de aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos

Ao cumprimentá-los, vimos através desta, solicitar Resolução *Ad Referendum* para aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos, do Campus Santo Augusto, conforme PPC em anexo.

Tendo em vista a necessidade de alteração do cadastro do referido curso no E-MEC, é necessário que as características do curso, de acordo com o PPC, sejam listadas na referida resolução, conforme segue abaixo:

**Denominação:** Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

**Tipo:** Curso Superior de Tecnologia

**Habilitação:** Tecnólogo em Alimentos

**Modalidade:** Presencial

**Endereço:** Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto localizado a Rua Fábio João Andolhe, nº 1100, Bairro Floresta, Santo Augusto/RS.

**Turno de funcionamento:** Noturno

**Número de vagas autorizadas:** 40

**Carga horária mínima total:** 2760 horas

**Duração do curso:** 07 períodos semestrais

Desde já agradecemos a compreensão e colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente

  
Denirio Itamar Lopes Marques  
Pró-Reitor de Ensino Substituto  
IF Farroupilha



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



---

---

**RESOLUÇÃO Nº 046/2013**

**APROVAR a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11892/2008.**

A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, no uso de suas atribuições legais, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 06/2013 da 1ª Reunião Especial do Conselho, realizada em 20 de junho de 2013, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto, RESOLVE:

**Art. 1º** - APROVAR a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11892/2008, conforme discriminados a seguir:

**- Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente, autorizado pela Resolução nº004/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



---

---

**- Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, na modalidade PROEJA – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, na modalidade PROEJA, autorizado pela Resolução n° 46/2008 do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Integrado, autorizado pela Resolução n°032/2008, de 06 de novembro de 2008, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agropecuária, Integrado – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, autorizado pela Resolução n° 005/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agroindústria, modalidade PROEJA – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agroindústria, modalidade PROEJA, autorizado pela Resolução n° 25/2008 do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Instituto Federal

Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom of the page.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em face da Lei 11.892/2008, no Câmpus Alegrete.

**- Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Integrado - Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, autorizado pela Portaria nº 166 de 19 de janeiro de 2005, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente - Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente, aprovado pela Resolução nº 027/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e alterada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013, do Conselho Superior do IF Farroupilha, que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agropecuária, Integrado - Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, aprovado Resolução nº 027/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e alterada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013, do Conselho Superior do IF Farroupilha, que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

Handwritten signatures and initials in blue ink, including the number 3 in the center.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: [gabreitoria@ifarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@ifarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
Reitoria

---

---

**- Curso Técnico em Alimentos, Subsequente – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Alimentos, Subsequente, aprovado pela Resolução nº 037/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Informática, modalidade PROEJA – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, modalidade PROEJA, aprovado pela Res. nº 015/2006, de 21 de dezembro de 2006, constante na Ata nº 28 de 2006, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Secretariado, Subsequente – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Secretariado, Subsequente, aprovado pela Resolução Nº 006/2006, de 29 de setembro de 2006, constante na Ata nº 25/2006, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso de Licenciatura em Matemática – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Matemática, aprovado pela Resolução 022/2008, de 14 de novembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de São Vicente do Sul, que continuou a

4



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
REITORIA

ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Administração, Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Administração, Integrado, aprovado pela Resolução nº 001, de 20 de fevereiro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Agropecuária Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária Integrado, aprovado pela Resolução nº 043 de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Alimentos, Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Alimentos, Integrado, aprovado pela Resolução nº 044, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Integrado, aprovado pela Resolução nº 042, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor

5



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio, aprovado pelo *Ad Referendum* nº 026, de 24 de julho de 2008, e Resolução nº 029, de 01 de agosto de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso de Licenciatura em Computação – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Computação, aprovado pela Resolução nº 017, de 26 de junho de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico de Operações Comerciais, modalidade PROEJA – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Operações Comerciais, modalidade PROEJA, aprovado pela Resolução nº 001, de 20 fevereiro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

6



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



**- Curso Superior de Tecnologia de Alimentos – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Computação, aprovado pela Resolução nº 045, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Agricultura, Subsequente – Câmpus São Vicente do Sul**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agricultura, Subsequente, aprovado pela Portaria SEMTEC nº 30, de 21 de março de 2000, Reconhecido pela Portaria nº 219, de 11 de novembro de 2003, para o Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus São Vicente do Sul do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**Art. 2º** - Revogam-se todas as disposições em contrário.

**Art. 3º** - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

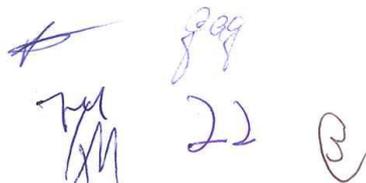
  
Carla Comerlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

  
Bento Alvenir Dornelles de Lima

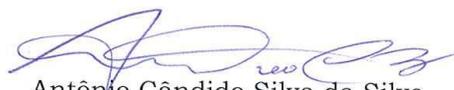




MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



  
Jaubert de Castro Menchik

  
Antônio Cândido Silva da Silva

  
Mairi Jähn Karnikowski

  
Gabriel Adolfo Garcia

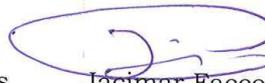
  
Tainan Massotti de Lima

  
Jovani Patias

  
Débora Letícia de Andrade

  
Rodrigo de Siqueira Martins

  
Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

  
Jacimar Facco

Darci Roberto Schneid *N/C*

  
Liege Camargo da Costa

  
Ana Rita Kraemer da Fontoura

Ana Paula da Silveira Ribeiro *N/C*

  
Marcelo Éder Lamb

Francisco Emilio Manteze *N/C*

Delcimar Gonçalves Borim *N/C*

Gisela Pereira Alves *N/C*

*at*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
Reitoria

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)

**RESOLUÇÃO Nº 036/2013**

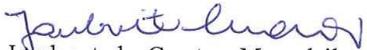
**Homologada pelo Conselho Superior na 1ª Reunião Especial do  
dia 20 de junho de 2013, Ata nº 06/2013, que referenda a  
Resolução Ad Referendum Nº 55/2012.**

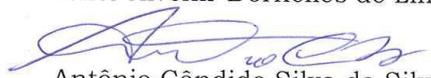
  
Carla Comerlato Jardim  
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

  
Bento Alvenir Dornelles de Lima

  
Jaubert de Castro Menchik

  
Antônio Cândido Silva da Silva

  
Maida Jahn Karnikowski

  
Gabriel Adolfo Garcia

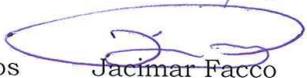
  
Tainan Massotti de Lima

  
Jovani Patias

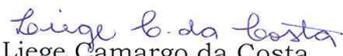
  
Débora Letícia de Andrade

  
Rodrigo de Siqueira Martins

  
Crescencio Olegário Ramagem Medeiros

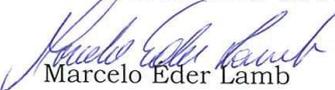
  
Jacimar Facco

Darci Roberto Schneid

  
Liege Camargo da Costa

  
Ana Rita Kraemer da Fontoura

Ana Paula da Silveira Ribeiro

  
Marcelo Eder Lamb

Francisco Emilio Manteze

  
Delcimar Gonçalves Borim

Gisela Pereira Alves



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
**REITORIA**

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 – Faixa Nova – Camobi – Santa Maria – RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
Reitoria

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)

---

---

**RESOLUÇÃO Ad Referendum N° 55/2012**

**Aprova adequações no Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus Santo Augusto**

O Reitor *Pro Tempore* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

Art. 1º - APROVAR, nos termos do Anexo desta Resolução, as adequações no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Câmpus Santo Augusto, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o PPC aprovado:

**Denominação:** Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

**Tipo:** Curso Superior de Tecnologia

**Habilitação:** Tecnólogo em Alimentos

**Modalidade:** Presencial

**Endereço:** Instituto Federal Farroupilha – Câmpus Santo Augusto localizado a Rua Fábio João Andolhe, n° 1100, Bairro Floresta, Santo Augusto/RS.

**Turno de funcionamento:** Noturno

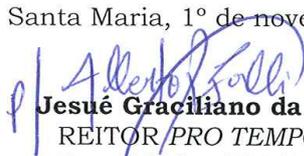
**Número de vagas autorizadas:** 40

**Carga horária mínima total:** 2760 horas

**Duração do curso:** 07 períodos semestrais

Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

Santa Maria, 1º de novembro de 2012.

  
**Jesué Graciliano da Silva**  
REITOR PRO TEMPORE  
PORT.MEC N° 733/2012

22  


## Catálogo Nacional de Cursos

- Portaria nº 10 de 28/07/2006 – Aprova em extrato o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia
- Portaria nº 12 de 14/08/2006 – Dispõe sobre adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia

**PORTARIA N° 575 DE 02 de outubro de 2014.**

A SECRETÁRIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere pelo Decreto nº 7.690, de 2 de março de 2012, alterado pelo Decreto nº 8.066, de 7 de Agosto de 2013, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006 e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, a Portaria Normativa nº 01, de 25 de Janeiro de 2013, ambas do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC, listados na planilha anexa,

**RESOLVE:**

Art. 1º Ficam reconhecidos os cursos superiores de graduação constantes da tabela do Anexo desta Portaria, ministrados pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 5.773, de 2006.

Parágrafo único. O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido exclusivamente para o curso ofertado nos endereços citados na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º Nos termos do art. 10, §7º, do Decreto nº 5.773, de 2006, o reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**MARTA WENDEL ABRAMO**

ANEXO (Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC n.º	Curso	N.º vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
1	201306135	ENFERMAGEM (Bacharelado)	40 (quarenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS	RODOVIA SC 459, KM 2, S/N, ÁREA RURAL, CHAPECÓ/SC
2	201306494	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (Bacharelado)	100 (cem)	INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	RUA ANFILÓQUIO PAIVA CÂMARA, 16, LAGOA NOVA, NATAL/RN
3	201306747	AGRONEGÓCIO (Tecnológico)	50 (cinquenta)	CENTRO UNIVERSITÁRIO MOURA LACERDA	INSTITUICAO UNIVERSITARIA MOURA LACERDA	AVENIDA DR. OSCAR DE MOURA LACERDA, 1520, JARDIM INDEPENDÊNCIA, RIBEIRÃO PRETO/SP
4	201306872	ARQUITETURA E URBANISMO (Bacharelado)	240 (duzentas e quarenta)	FACULDADE RUY BARBOSA	ABEP - ACADEMIA BAIANA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSAO LTDA	RUA ESPÍRITO SANTO, 575, PITUBA, SALVADOR/BA
5	201306462	QUÍMICA (Licenciatura)	30 (trinta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS	AVENIDA EDMUNDO GAJEVSKI, 1000, RODOVIA ESTADUAL, REALEZA/PR
6	201306029	MARKETING (Tecnológico)	300 (trezentas)	FACULDADE SUMARÉ	INSTITUTO SUMARE DE EDUCACAO SUPERIOR ISES LTDA	RUA TRÊS RIOS, 362, BOM RETIRO, SÃO PAULO/SP
7	201306472	GESTÃO DE TURISMO (Tecnológico)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO CIENCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	RUA FRANCISCO CAETANO LUMMERTZ, 818, JANUÁRIA, SOMBRIO/SC
8	201306021	GEOGRAFIA (Licenciatura)	150 (cento e cinquenta)	FACULDADE SUMARÉ	INSTITUTO SUMARE DE EDUCACAO SUPERIOR ISES LTDA	RUA GONÇALO NUNES, 366, CHÁCARA CALIFÓRNIA, TATUAPÉ, SÃO PAULO/SP
9	201306473	MATEMÁTICA (Licenciatura)	50 (cinquenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO CIENCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	RUA FRANCISCO CAETANO LUMMERTZ, 818, JANUÁRIA, SOMBRIO/SC
10	201306052	GESTÃO DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (Tecnológico)	120 (cento e vinte)	UNIVERSIDADE POSITIVO	CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES POSITIVO LTDA	SENADOR ACCIOLY FILHO, 565, CIDADE INDUSTRIAL DE CURITIBA, CURITIBA/PR
11	201306515	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	FACULDADE MAX PLANCK	INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE INDAIATUBA LTDA	AVENIDA NOVE DE DEZEMBRO, 460, JARDIM PEDROSO, INDAIATUBA/SP
12	201306575	QUÍMICA INDUSTRIAL (Bacharelado)	86 (oitenta e seis)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO	AVENIDA BRIGADEIRO TROMPOWSKY, S/N, CIDADE UNIVERSITÁRIA, ILHA DO FUNDÃO, RIO DE JANEIRO/RJ
13	201306012	FOTOGRAFIA (Tecnológico)	230 (duzentas e trinta)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	AVENIDA ARMANDO GIASSETTI, 577, VILA HORTOLÂNDIA, JUNDIAÍ/SP
14	201305742	GESTÃO DA INFORMAÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	AVENIDA JOÃO NAVES DE ÁVILA, 2121, REITORIA, SANTA MÔNICA, UBERLÂNDIA/MG
15	201306906	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA	CENTRO DE ESTUDOS III MILLENUM LTDA	AVENIDA PREFEITO ALBERTO MOURA, 12632, DISTRITO INDUSTRIAL, SETE LAGOAS/MG
16	201305770	EDUCAÇÃO FÍSICA (Licenciatura)	40 (quarenta)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SAO FRANCISCO	AVENIDA JOSÉ DE SÁ MANIÇOBA, S/N, CAMPUS UNIVERSITÁRIO, CENTRO, PETROLINA/PE

ANEXO (Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC n.º	Curso	N.º vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
17	201306082	BIOMEDICINA (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	UNIVERSIDADE POSITIVO	CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES POSITIVO LTDA	RUA PROFESSOR PEDRO VIRIATO PARIGOT DE SOUZA, 5.300, CONECTORA 5, CAMPO COMPRIDO, CURITIBA/PR
18	201300198	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS (Tecnológico)	200 (duzentas)	FACULDADE ESAMC CAMPINAS	CENTRO DE ESTUDOS DE ADMINISTRAÇÃO E MARKETING CEAM LTDA	RUA JOSÉ PAULINO, 1345, CENTRO, CAMPINAS/SP
19	201307134	DIREITO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE REDENTOR	SOCIEDADE UNIVERSITARIA REDENTOR	BR 356, 25, PRESIDENTE COSTA E SILVA, ITAPERUNA/RJ
20	201305736	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS (Tecnológico)	100 (cem)	CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA	SOCIEDADE PADRE ANCHIETA DE ENSINO LTDA	AV. DR. ADONIRO LADEIRA, 94, KM 55,5 VIA ANHANGÜERA, VL. NOVA JUNDIAINÓPOLIS, JUNDIAÍ/SP
21	201306517	ENGENHARIA DE CONTROLE E AUTOMAÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	FACULDADE MAX PLANCK	INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE INDAIATUBA LTDA	AVENIDA NOVE DE DEZEMBRO, 460, JARDIM PEDROSO, INDAIATUBA/SP
22	201305785	ALIMENTOS (Tecnológico)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA	FÁBIO JOÃO ANDOLHE, 1100, FLORESTA, SANTO AUGUSTO/RS
23	201306036	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS (Tecnológico)	300 (trezentas)	FACULDADE SUMARÉ	INSTITUTO SUMARE DE EDUCAÇÃO SUPERIOR ISES LTDA	RUA CORONEL LUIS BARROSO, 566, SANTO AMARO, SÃO PAULO/SP
24	201305712	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE ALIANÇA	SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR ALIANÇA S/S LTDA - ME	PRAÇA BALDUINO DA SILVA CALDAS, 830, CENTRO, ITABERAÍ/GO
25	201305852	RELAÇÕES PÚBLICAS (Bacharelado)	50 (cinquenta)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA	RUA VEREADOR ALBERTO BENVENUTO, 3200, PASSO, SÃO BORJÁ/RS

Portaria nº 575, de 02 de outubro de 2014



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 465/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Câmpus Santo Augusto, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Câmpus Santo Augusto, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o Projeto Pedagógico do Curso aprovado:

**Denominação do Curso:** Tecnologia em Alimentos

**Grau:** Tecnologia

**Modalidade:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Ato de Criação do curso:** Autorizado pela Resolução nº 045, do Conselho Diretor, CEFET - Bento Gonçalves, de 08 de outubro de 2008. Aprovada a convalidação para oferta de curso pelo Instituto Federal Farroupilha, pela Resolução nº 46, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.

**Quantidade de Vagas:** 30

**Turno de oferta:** Noturno

**Regime Letivo:** Semestral

**Regime de Matrícula:** por componente curricular

**Carga horária total do curso:** 2600 horas

**Carga horária de estágio:** 200 horas

**Carga horária de ACC:** 240 horas

**Tempo de duração do Curso:** 6 semestres (3 anos)

**Tempo máximo para Integralização Curricular:** 10 semestres (5 anos)

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Local de Funcionamento:** Câmpus Santo Augusto. Rua Fábio João Andolhe, 1100 – Bairro Floresta, Santo Augusto, RS.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

Matriz Curricular

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
1º semestre	Matemática	72	4
	Inglês Instrumental	36	2
	Leitura e Produção Textual	36	2
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	36	2
	Metodologia Científica	36	2
	Química Geral e Inorgânica	72	4
	Química Orgânica	72	4
		360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
2º semestre	Microbiologia Geral	72	4
	Informática	36	2
	Química de Alimentos	72	4
	Estatística Aplicada	36	2
	Operações Unitárias	72	4
	Química Analítica	72	4
		360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
3º semestre	Conservação dos Alimentos	36	2
	Microbiologia dos Alimentos	72	4
	Higiene na Indústria de Alimentos	36	2
	Bromatologia	72	4
	Bioquímica dos Alimentos	36	2
	Análise Sensorial	36	2
	Administração	36	2
	Eletiva I	36	2
	360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
4º semestre	Tecnologia de Leites e Derivados I	36	2
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	4
	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	4
	Controle de Qualidade	36	2
	Tecnologia de Bebidas	72	4
	Métodos Instrumentais	72	4



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA

		360	20
--	--	-----	----

Componentes Curriculares		C.H.	C.H. Semanal
5º semestre	Empreendedorismo	36	2
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36	2
	Embalagens para Alimentos	36	2
	Gestão Ambiental	36	2
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72	4
	Sociologia	36	2
	Eletiva II	36	2
		360	20

Componentes Curriculares		C.H.	C.H. Semanal
6º semestre	Segurança do Trabalho	36	2
	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	36	2
	Tecnologia de Pescados	36	2
	Toxicologia de Alimentos	36	2
	Ética Profissional	36	2
	Eletiva III	36	2
		360	20

Estágio Curricular Obrigatório	200
Atividades Complementares de Curso	240

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	2160
Estágio Curricular Obrigatório	200
Atividades Complementares de Curso	240
Carga Horária Total do Curso	2600

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	
Estágio Curricular	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**  
**REITORIA**

**Art. 2º** - O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Câmpus Santo Augusto, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

**Art. 3º** - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid

Delcimar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Jaubert de Castro Menchik

Joselito Trevisan

Jovani Patias

Liana dos Santos Gomes

Liege Camargo da Costa

Luciani Missiro

Mairi Jahn Karnikowski

Marcelo Eder Lamb



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**  
**REITORIA**

Rodrigo de Siqueira Martins

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Tainan Massotti de Lima'.

Tainan Massotti de Lima

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rodrigo Elesbão de Almeida'.

Rodrigo Elesbão de Almeida

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO  
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**Santo Augusto - RS, 2016**

## CAPÍTULO I

### DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

**Art. 1º** - O Estágio Curricular é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam cursando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, conforme estabelece o art. 1º da Lei nº 11.788/08.

**Art. 2º** - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, supervisão e avaliação do Estágio Curricular Supervisionado previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, seguindo orientações da Resolução CONSUP nº 10 de 2016 e IN 05/2016.

**Art. 3º** - A realização do estágio curricular supervisionado tem como objetivos:

**I** - oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo produtivo;

**II** - ser complementação do ensino e da aprendizagem, relacionando conteúdos e contextos;

**III** - propiciar a adaptação psicológica e social do educando a sua futura atividade profissional;

**IV** - facilitar o processo de atualização de conteúdos, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, econômicas e sociais;

**V** - incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores, novas tecnologias e metodologias alternativas;

**VI** - promover a integração da instituição com a comunidade;

**VII** - proporcionar ao aluno vivência com as atividades desenvolvidas por instituições públicas ou privadas e interação com diferentes diretrizes organizacionais e filosóficas relacionadas à área de atuação do curso que frequenta;

**VIII** - incentivar a integração do ensino, pesquisa e extensão através de contato com diversos setores da sociedade;

**IX** - proporcionar aos alunos às condições necessárias ao estudo e soluções dos problemas demandados pelos agentes sociais;

**X** - ser instrumento potencializador de atividades de iniciação científica, de pesquisa, de ensino e de extensão.

## CAPÍTULO II

## DAS INSTITUIÇÕES CAMPO DE ESTÁGIO

**Art. 4º** – O Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos deve ser realizado em:

- I - Empresas de serviço de alimentação ou indústrias de alimentos com atuação nacional ou internacional;
- II – Órgãos públicos e privados com atuação nos setores alimentícios e ambiental, com atuação nacional ou internacional;
- III – Instituição de origem, em atividades relacionadas à produção alimentícia.

**§ 1º** - Cabe ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, por meio da Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenação de Curso, prever e organizar os meios necessários à obtenção e ao desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado.

**§ 2º** – A escolha da Parte Concedente e da área de interesse de realização de estágio será de responsabilidade do educando, desde que as atividades a serem desenvolvidas no estágio tenham relação com o curso.

**§ 3º** – Para iniciar as atividades de estágio é obrigatória a retirada da documentação específica (anexos I, II, IV, V, VII), pelo estudante, na Diretoria/Coordenação de Extensão.

## CAPÍTULO III

### DA ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO, CARGA HORÁRIA E PERÍODO DE REALIZAÇÃO

**Art. 5º** - O estágio curricular supervisionado no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá duração de 200 horas e deverá ser realizado após o aluno ter obtido aprovação em 75% da carga horária mínima prevista pelo curso.

**§ 1º** - O aluno do curso Superior de Tecnologia em Alimentos poderá realizar o estágio obrigatório a partir do momento em que tenha cursado 1620 horas em componentes curriculares obrigatórios. O aluno do curso Superior de Tecnologia em Alimentos somente poderá realizar o estágio curricular obrigatório mediante realização de matrícula neste componente curricular. Caso o aluno não conclua seu estágio durante o semestre letivo em que estiver matriculado, este pode se rematricular no próximo semestre letivo para dar

continuidade e finalizar seu estágio. O aluno tem o direito de realizar apenas uma rematrícula para poder finalizar seu estágio.

**§ 2º** – Conforme IN 05/2016, a orientação do estagiário não pressupõe o acompanhamento presencial por parte do orientador, tendo em vista que ocorre uma supervisão contínua no local de realização do estágio. Assim sendo, o presente Regulamento de Estágio do curso superior de Tecnologia em Alimentos, permite a realização de estágio dos alunos do curso em período de férias letivas, ocorrendo, neste caso, a orientação previa e posterior à realização do estágio.

**Art. 6º** - A coordenação do curso apresentará aos alunos, através de seminários, as orientações para a realização do estágio.

## CAPÍTULO IV

### DAS ATIVIDADES A SEREM DESEMPENHADAS PELO ESTUDANTE-ESTAGIÁRIO

**Art. 7º** - Ciente dos direitos e deveres que terá, junto à Parte Concedente, o estagiário deverá demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades e, paralelamente:

**I** - cumprir as exigências propostas na concessão do Estágio e contidas no Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado;

**II** - respeitar os regulamentos e normas da Parte Concedente;

**III** - cumprir o horário estabelecido;

**IV** - não divulgar informações confidenciais recebidas ou observadas no decorrer das atividades, pertinente ao ambiente organizacional que realiza o estágio;

**V** - participar ativamente dos trabalhos, executando suas tarefas da melhor maneira possível, dentro do prazo previsto;

**VI** - ser cordial com chefes, colegas e público em geral;

**VII** - responder pelos danos pessoais e/ou materiais que venha a causar por negligência, imprudência ou imperícia;

**VIII** - zelar pelos equipamentos e bens em geral da instituição;

**IX** - observar as normas de segurança e higiene no trabalho;

**X** - entregar, sempre que solicitados, os relatórios internos da instituição;

**XI** - enviar, em tempo hábil, os documentos solicitados.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS ATRIBUIÇÕES**

**Art. 8º** - O Instituto Federal Farroupilha, em sua estrutura organizacional, contará com a Diretoria e/ou Coordenação de Extensão a qual compete:

**I** - realizar reuniões com os Coordenadores de Curso e representantes pedagógicos para atualização das orientações gerais sobre estágio;

**II** - auxiliar os Coordenadores de Curso na orientação dos alunos sobre o funcionamento do estágio;

**III** - identificar e cadastrar as oportunidades de Estágio junto às pessoas jurídicas de direito privado ou público e pessoas físicas, em casos específicos;

**IV** - auxiliar os alunos na identificação de oportunidades de Estágio;

**V** - divulgar oportunidades de Estágio e cadastrar os alunos;

**VI** - providenciar os formulários necessários para as condições do Estágio, mencionados nesta regulamentação, bem como os demais documentos necessários para a efetivação do estágio;

**VII** - protocolar o recebimento do Plano de Atividades de Estágio e encaminhar para o Professor Orientador para avaliação;

**VIII** - registrar a solicitação de Professor Orientador, enviada pelo Coordenador de Curso;

**IX** - receber os relatórios de Estágios e, com os Coordenadores responsáveis, organizar o calendário das Defesas de Estágios;

**X** - encaminhar, à Banca Examinadora, os Relatórios de Estágio, com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência, considerando a data definida para a respectiva defesa;

**XI** - encaminhar para o Setor de Registros Escolares os resultados finais, para arquivamento e registro nos históricos e documentos escolares necessários;

**XII** - em consonância com as Coordenações responsáveis, emitir parecer em todas as situações referentes ao Estágio.

**Art. 9º** - O Estagiário terá as seguintes atribuições junto à Entidade Educacional:

- I** - encaminhar à Coordenação de Curso a solicitação de Professor Orientador;
- II** - efetuar matrícula de estágio, no Setor de Registros Escolares;
- III** - retirar documentação de Estágio na Diretoria/Coordenação de Extensão;
- IV** - entregar Carta de Apresentação da Entidade Educacional à Parte Concedente, quando encaminhado para estágio;
- V** - elaborar o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado (Anexo V), sob orientação do Supervisor de Estágios da Parte Concedente e do Professor Orientador;
- VI** - fornecer documentação solicitada pela Diretoria/Coordenação de Extensão, digitada e impressa e em modelo fornecido quando for o caso;
- VII** - solicitar Apólice de Seguro contra acidentes pessoais;
- VIII** - prestar informações e esclarecimentos, julgados necessários pelo supervisor do Estágio da Parte Concedente;
- IX** - demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades de Estágio na Parte Concedente;
- X** - participar de todas as atividades propostas pelas Coordenações responsáveis, pelo Professor Orientador e pelo Supervisor de Estágio;
- XI** - elaborar o Relatório de Estágio, conforme normas estipuladas pelo Instituto Federal Farroupilha (Anexo III) e entregá-lo na Diretoria/Coordenação de Extensão, 30 (trinta) dias antes da data de defesa, sob pena de somente defender no período de defesas seguinte;
- XII** - participar, em caráter obrigatório, das reuniões de orientação sobre Estágio no Instituto Federal Farroupilha;
- XIII** - enviar à Diretoria/Coordenação de Extensão uma cópia do Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado no prazo máximo de 5 (cinco) dias;
- XIV** - submeter-se à Banca de Avaliação de Estágio;
- XV** - comunicar ao Professor Orientador e às Coordenações responsáveis, toda ocorrência que possa estar interferindo no andamento do seu programa.

**Art. 10** - Caberá ao Professor Orientador do Instituto Federal Farroupilha:

- I** - orientar o estagiário durante as etapas de encaminhamentos e de realização das atividades de

Estágio;

**II** - acompanhar e avaliar as atividades dos estagiários;

**III** - emitir parecer sobre o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado, o desempenho do estagiário, o Relatório de Estágio e a defesa do mesmo e encaminhar para a Diretoria/Coordenação de Extensão;

**IV** - participar da Banca de Avaliação de Estágio;

**V** - comunicar irregularidades ocorridas no desenvolvimento do estágio à Diretoria/Coordenação de Extensão.

**Parágrafo Único** - O professor orientador deverá ser preferencialmente da área, área afim ou designado para tal pelo Coordenador do Curso para a orientação, com justificativa, quando o requisito não for cumprido.

**Art. 11** – São atribuições do supervisor de estágio, da parte concedente:

**I** – Receber o estagiário no local de estágio;

**II** – Orientar, conjuntamente com o professor orientador, o estagiário a preencher o plano de atividades de estágio;

**III** – Supervisionar as atividades de estágio;

**IV** – Participar da avaliação do estágio, por meio de instrumento próprio.

**Art. 12** - São atribuições do Coordenador do Curso em relação ao estágio curricular supervisionado:

**I** – Designar os professores orientadores;

**II** – Distribuir os alunos estagiários para cada orientador;

**III** – Apresentar aos alunos o seminário de preparação para o estágio.

## CAPÍTULO VI

### DO NÚMERO DE ESTAGIÁRIOS POR ORIENTADOR

**Art. 13** - O quantitativo de estagiários por Professor Orientador será definido pela Coordenação de Curso de maneira equitativa, entre os professores do respectivo Curso, consideradas as especificidades do estágio.

## CAPÍTULO VII

### DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

**Art. 14** - O Relatório do Estágio Curricular Supervisionado é o documento que sistematiza as atividades desenvolvidas durante cada estágio.

**§ 1º** - O relatório que trata o caput deste artigo deve ser organizado observando o formulário disposto no anexo III deste regulamento e as orientações do Professor Orientador do estágio.

**§ 2º** – Ao final de cada estágio do curso o estudante-estagiário deverá entregar seu relatório de estágio ao Professor Orientador, no prazo estabelecido por este, o qual deverá registrar o recebimento na presença do estudante.

## CAPÍTULO VIII

### DO PROCESSO AVALIATIVO

**Art. 15** - A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado será realizada em formulário próprio, preenchido pelo Supervisor da Parte Concedente e pelo Professor Orientador.

**Art. 16** - O processo de avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório dos Cursos constará de:

I - instrumento de avaliação da Parte Concedente (Ficha de Avaliação) (Anexo VI). Este critério terá peso 2 (dois) e será composto de 10 (dez) itens que serão avaliados da seguinte forma: Ótimo (2.0), Muito bom (1.5), Bom (1.0), Satisfatório (0.5) e Insatisfatório (0), sendo que a nota final será concebida pela média dos 10 (dez) itens;

II - a avaliação seguirá parâmetros definidos na Ficha de Avaliação de Defesa de Estágio Obrigatório (Anexo VIII);

III - três cópias, encadernadas, do Relatório de Estágio, as quais deverão ser entregues pelo aluno, em data previamente agendada, exceto em casos de prorrogação das atividades de Estágio. O relatório deverá ser elaborado conforme as normas do Instituto Federal Farroupilha, com o aceite do Professor Orientador;

IV - o Relatório de Estágio será avaliado de 0 (zero) a 3 (três);

V - a explanação oral terá nota de 0 (zero) a 5 (cinco);

VI - após a Defesa do Estágio, o aluno terá prazo de até 15 (dias) para entregar, na Diretoria/Coordenação de Extensão, 1 (uma) cópia impressa encadernada e em formato digital (CD identificado) do Relatório de Estágio, com as assinaturas (aluno e Professor Orientador) e devidas correções, se sugeridas.

**Art. 17** - Terá direito à Defesa de Estágio o estudante que:

I - cumprir a carga horária mínima de Estágio estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;

II - entregar Relatório de Estágio assinado pelo Professor Orientador nos prazos previstos;

**Art. 18** - A Banca de Avaliação é soberana no processo de avaliação e terá as seguintes atribuições:

I - assistir a defesa do Relatório de Estágio;

II - avaliar a defesa do estágio por parte do estudante;

III - avaliar o conteúdo do relatório;

IV - emitir parecer de aprovação ou reprovação do Relatório, após a Defesa de Estágio;

V - encaminhar os documentos de avaliação (Anexos VIII e IX) para a Diretoria/Coordenação de Extensão.

**Parágrafo Único** - A Banca de Avaliação deverá ser composta por três avaliadores, sendo obrigatoriamente o Professor Orientador, um professor da área e um terceiro avaliador que poderá ser um docente ou um técnico-administrativo em educação ou ainda, um convidado externo (exceto o supervisor de estágio da parte concedente), com formação na área de atuação, equivalente ou superior, ao avaliado.

**Art. 19** - O período de duração da Defesa de Estágio será de até 1 hora, sendo os primeiros 20 (vinte) minutos destinados à apresentação. Será atribuição da Banca de Avaliação adequar o restante do tempo para

arguição, encaminhamentos e deliberações finais.

**Parágrafo Único** - As orientações para os membros da Banca de Avaliação serão repassadas pelas Coordenações de Curso e de Extensão.

**Art. 20** - A aprovação do aluno, no Estágio, estará condicionada:

I - ao cumprimento da carga horária mínima estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;

II - ao comparecimento para a Defesa do Estágio na data definida, salvo com justificativa amparada por lei;

III - à obtenção de Nota mínima 7,0 (sete);

IV - à entrega da versão final do Relatório de Estágio no prazo estipulado pela Instituição, exceto em situações previstas em lei;

**Parágrafo único** - Será considerado automaticamente reprovado o trabalho em que for detectado plágio, no todo ou em partes. Será considerado plágio a utilização total ou parcial de textos de terceiros sem a devida referência.

**Art. 21** - Em caso de reprovação, expressa por escrito pela Banca de Avaliação, o aluno deverá realizar novamente o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, obedecendo aos prazos legais de conclusão de curso.

**Parágrafo único** - A Banca de Avaliação terá a possibilidade de vincular a aprovação a uma nova apresentação e/ou reformulação da redação do relatório, com prazos determinados pela própria banca, devendo tais recomendações serem entregues por escrito e assinadas, respeitado o prazo limite da instituição com relação a data que antecede à formatura.

**Art. 22** - A Parte Concedente realizará avaliação mediante preenchimento do formulário próprio (Anexo VI), enviado pela Diretoria/Coordenação de Extensão do *Campus*.

**Art. 23** - Os prazos para entrega dos documentos comprobatórios de Estágio Curricular Supervisionado,

estabelecidos pela Diretoria/Coordenação de Extensão, devem ser rigorosamente observados sob pena do estudante não obter certificação final de conclusão do curso, em caso de inobservância dos mesmos.

**Art. 24** - O acadêmico fica impedido de obter certificação final de conclusão do curso, enquanto não tiver seu Relatório de Estágio aprovado.

## CAPÍTULO IX

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 25** - O aluno poderá realizar outros Estágios, de caráter não-obrigatório, desde que previstos no Projeto Pedagógico do Curso. Nesses casos, a carga horária não será suplementar à estabelecida para o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

**Parágrafo único** - O Estágio Não-Obrigatório somente poderá ser realizado enquanto o aluno mantiver matrícula e frequência na Entidade Educacional, sendo obrigatória a prévia tramitação pelo Setor de Estágios.

**Art. 26** - Quaisquer dúvidas que eventualmente venham a ocorrer referente ao Estágio Curricular Supervisionado e que não constem deste Regulamento deverão ser encaminhadas à Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenadores de Curso, ou caso necessário, à Pró-Reitoria de Extensão que fornecerá as devidas orientações.

## ANEXO I

### FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO (para anexar nos arquivos do estagiário)

Nome: \_\_\_\_\_

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos

Semestre: \_\_\_\_\_ Ano: \_\_\_\_\_

#### Prezado (a) Diretor(a)

Eu \_\_\_\_\_, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº \_\_\_\_\_, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio

\_\_\_\_\_

nesta instituição.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Assinatura do Estudante

\_\_\_\_\_

Assinatura do Professor (a) Orientador(a) de Estágio

Espaço para considerações da Direção da Instituição pretendida para estágio:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo do Diretor da Instituição

**FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO**  
**(para deixar na instituição de estágio)**

**Nome:** \_\_\_\_\_

**Curso:** Superior de Tecnologia em Alimentos

**Semestre:** \_\_\_\_\_ **Ano:** \_\_\_\_\_

**Prezado (a) Diretor(a)!**

Eu \_\_\_\_\_, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº \_\_\_\_\_, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio

\_\_\_\_\_

nesta instituição.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Assinatura do Estudante

\_\_\_\_\_

Assinatura do Professor (a) Orientador(a) de Estágio

## ANEXO II

### FICHA DE REGISTRO DE ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO

Nome: \_\_\_\_\_

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos

Semestre: \_\_\_\_\_ Ano: \_\_\_\_\_

Professor (a) Orientador(a) de Estágio: \_\_\_\_\_

Estágio realizado (quando tiver mais de uma etapa): \_\_\_\_\_

REGISTRO DE ATIVIDADE DE ESTÁGIO			
DATA	ATIVIDADE DESENVOLVIDA*	CARGA HORÁRIA	ASSINATURA

\*Registrar todas as atividades presenciais e/ou não presenciais de orientação de estágio, incluindo o dia da defesa de estágio.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Assinatura do Estudante

\_\_\_\_\_

Assinatura do Professor (a) Orientador(a) de Estágio

### ANEXO III

## CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO – CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Para realização do relatório de estágio, o estudante deve seguir as orientações gerais para elaboração de relatório de atividade de estágio curricular obrigatório do IF Farroupilha (PROEX Nº 02/2010), tanto para a estrutura quanto para a apresentação geral gráfica do relatório de estágio. Entretanto, no relatório, deve-se acrescentar o item Revisão de Literatura, anterior ao item 1.2.2 (Desenvolvimento) das orientações da PROEX Nº 02/2010.

No caso do relatório de estágio ser um artigo científico, o item Desenvolvimento, deve ser desmembrado em: Revisão de Literatura, Material e Métodos e Resultados e Discussão.

A estrutura do relatório de estágio deverá ser da seguinte maneira:

### 1. Elementos Pré-Textuais

Capa (Obrigatório)

Folha de Rosto (Obrigatório)

Folha de Assinaturas (Obrigatório)

Dados de Identificação (Obrigatório)

Dedicatória (optativo)

Agradecimentos (optativo)

Epígrafe (optativo)

Lista de Figuras (optativo)

Lista de Tabelas (optativo)

Lista de Abreviaturas (optativo)

Sumário (Obrigatório)

### 2. Elementos Textuais (todos obrigatórios)

Introdução

Revisão de Literatura

Desenvolvimento

Considerações Finais

### 3. Elementos Pós-Textuais

Referências

Anexos (optativo)

Apêndices (optativo)

Redação do Relatório

- Margens:

As folhas devem apresentar as seguintes margens: esquerda: 3 cm; direita: 2cm; superior: 3 cm; inferior: 2 cm.

- **Fonte:**

Para formatar o trabalho, utilizar as seguintes configurações de fonte:

a) *Times New Roman* ou *Arial*;

b) texto: tamanho 12;

c) legendas de tabelas e ilustrações: tamanho 10;

d) citações longas (mais de três linhas): tamanho 10;

e) notas de rodapé: tamanho 10;

f) títulos das partes e/ou capítulos (seção primária): tamanho 12, negrito, letras maiúsculas;

g) títulos das seções secundárias, ilustrações e tabelas: tamanho 12, negrito, letras minúsculas, excetuando-se a primeira letra que deve estar em maiúscula;

h) títulos das seções terciárias e sucessivas: seguem as regras da seção secundária, porém **não** são apresentadas em negrito.

- **Espaçamento de entrelinha:**

Para formatar o trabalho, observar os seguintes espaçamentos:

- a) texto normal: 1,5;
- b) citações longas, notas de rodapé e os resumos em vernáculo e em língua estrangeira: espaço simples;
- c) títulos das seções e subseções: devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por dois espaços 1,5;
- d) referências: espaço simples dentro da mesma referência e dois espaços simples entre uma e outra;
- e) ilustrações e tabelas: devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por dois espaços 1,5;
- f) legendas de tabelas e ilustrações com duas linhas ou mais: espaço simples.

- **Alinhamento:**

Observar os seguintes alinhamentos:

- a) do texto: justificado;
- b) recuo de primeira linha do parágrafo: 1,25 cm;
- c) recuo de parágrafo para citação direta com mais de três linhas: 4 cm, partindo da margem esquerda;
- d) títulos das seções e subseções: à esquerda;
- e) títulos sem indicativos numéricos (erratas, resumo, listas, sumário, referências etc.): centralizado;
- f) títulos das partes e/ou capítulos (seção primária): centralizados ou alinhados à esquerda.

- **Paginação:**

Todas as folhas do trabalho a partir da folha de rosto devem ser contadas sequencialmente, mas não numeradas. A numeração é colocada a partir da primeira folha da parte textual, em algarismos arábicos, no canto superior direito da folha, a 2 cm da borda superior, ficando o último alga-

rismo a 2 cm da borda direita da folha. As folhas iniciais de capítulos e partes são contadas, mas não numeradas. No caso de o trabalho ser constituído de mais de um volume, deve ser mantida uma única sequência de numeração das folhas, do primeiro ao último volume. Havendo apêndice e anexo, as suas folhas devem ser numeradas de maneira contínua e sua paginação deve dar segmento à do texto principal.

Os elementos pré-textuais devem ser redigidos conforme demonstrado nas Figuras a seguir:

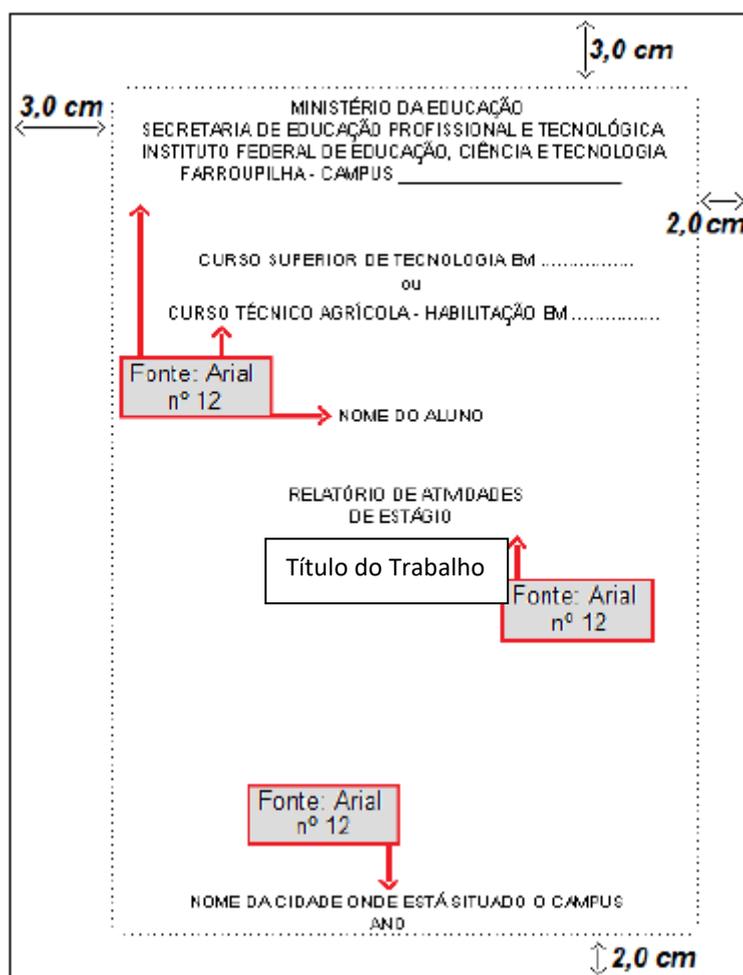


Figura 01 – Modelo para elaboração da capa do relatório de estágio.

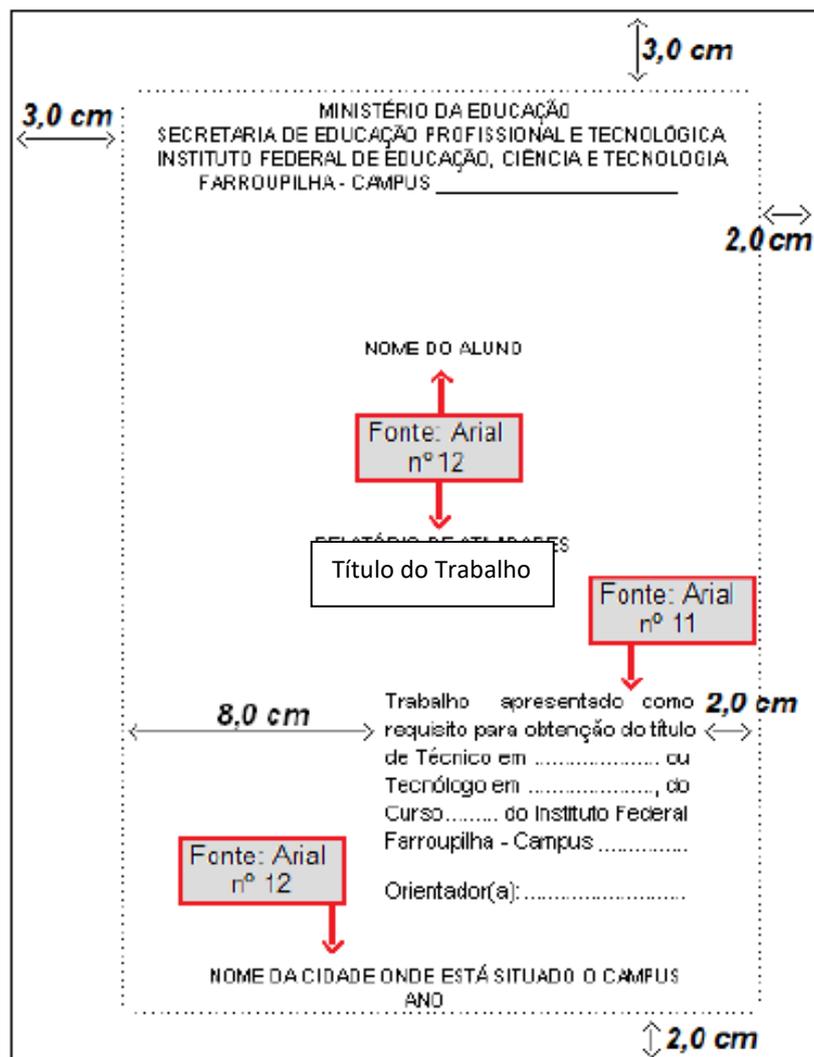


Figura 02 – Modelo para elaboração da folha de rosto do relatório de estágio.

3,0 cm

3,0 cm

3,0 cm

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
FARROUPILHA - CAMPUS \_\_\_\_\_

O Orientador, Prof. Sicrano de Tal, e o Estagiário, João da Silva,  
abaixo assinados, cientificam-se do teor do Relatório de Atividades  
de Estágio, do Curso Técnico \_\_\_\_\_

2,0 cm

Fonte: Arial nº 12

RELATÓRIO DE ATIVIDADES  
DE ESTÁGIO

elaborado por  
João da Silva

como requisito parcial para obtenção do título de  
Técnico \_\_\_\_\_

Sicrano de Tal  
(Orientador)

João da Silva  
(Estagiário)

Fonte: Arial nº 12

NOME DA CIDADE ONDE ESTÁ SITUADO O CAMPUS  
ANO

2,0 cm

Figura 03 - Modelo para elaboração da folha de assinaturas do relatório de estágio.

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO**

3,0 cm

3,0 cm

2,0 cm

Fonte: Arial nº 12  
Alinhamento Centralizado

1 Estagiário

1.1 Nome:

1.2 Curso:

1.3 Turma:

1.4 Endereço:

1.5 Município e estado:

1.6 CEP:

1.7 Telefone (s):

1.8 Email:

2 Empresa

2.1 Nome:

2.2 Endereço:

2.3 Município e estado:

2.4 CEP:

2.5 Caixa Postal:

2.6 Fone:

2.7 Fax:

2.8 Email:

3 Estágio

3.1 Área de realização:

3.2 Coordenador do Curso:

3.3 Professor Orientador no Instituto Federal Farroupilha - Campus \_\_\_\_\_

3.4 Supervisor de Estágio na empresa:

3.5 Carga horária total:

3.6 Data de início e término:

2,0 cm

Fonte: Arial nº 12  
Alinhamento Justificado

Figura 04 – Modelo para elaboração da folha dos dados de identificação.

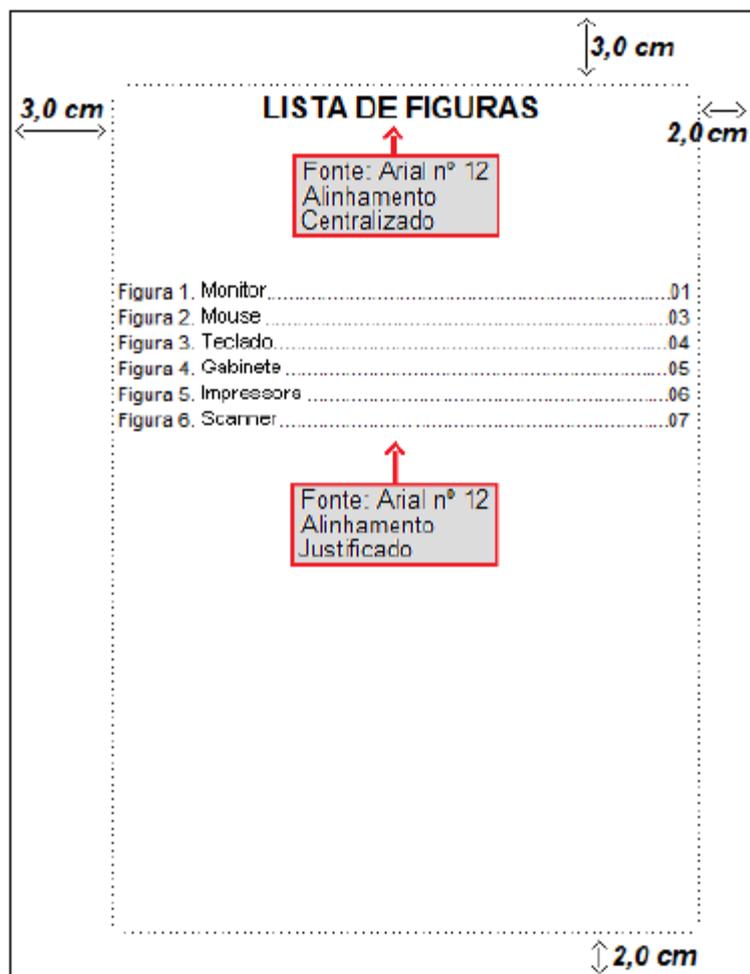


Figura 05 – Modelo para elaboração da lista de Figuras.

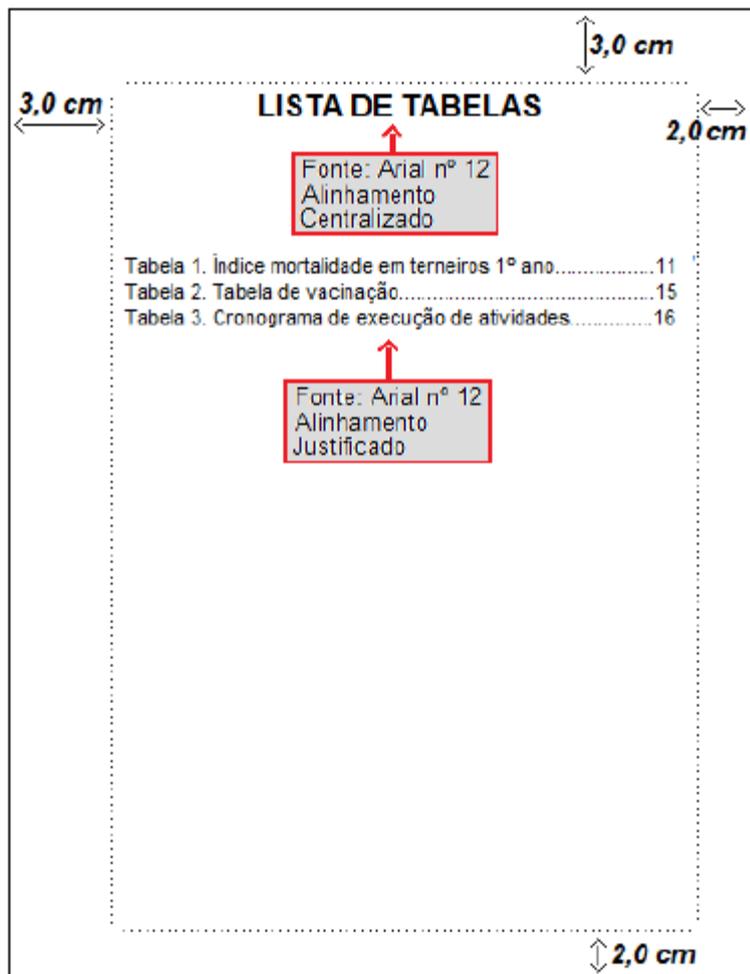


Figura 06 – Modelo para elaboração da lista de Tabelas.

The diagram illustrates the layout of a table of contents (SUMÁRIO) with specific dimensions and font requirements. The main content area is enclosed in a dashed border with a width of 3,0 cm and a height of 2,0 cm. The title 'SUMÁRIO' is centered at the top. Below it, the table of contents lists chapters and sections with their respective page numbers. Two callout boxes specify font settings: 'Fonte: Arial nº 12 Alinhamento Centralizado' for the title and 'Fonte: Arial nº 12 Alinhamento Justificado' for the body text. Dimensions are also indicated for the top margin (3,0 cm) and the right margin (2,0 cm).

SUMÁRIO	
INTRODUÇÃO.....	2
1 EDITORAÇÃO.....	3
1.1 Edição Eletrônica.....	3
1.2 Projeto Gráfico.....	4
1.3 Tipologia.....	5
1.4 Diagramação.....	8
1.5 Layout.....	7
2 COMUNICAÇÃO VISUAL.....	8
2.1 Semiótica.....	8
2.2 Imagem visual.....	9
2.3 Interação com a cor.....	10
3 INTERAÇÃO HOMEM X MÁQUINA.....	11
3.1 Interface homem x máquina.....	11
3.2 Interface x usuário.....	12
3.3 Interfaces gráficas.....	13
3.4 Objetos de interação.....	14
3.5 Hipertexto.....	15
CONCLUSÃO.....	16
REFERÊNCIAS.....	17

Figura 07 – Modelo para elaboração do Sumário.

**Os elementos textuais devem conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:**

## **1. INTRODUÇÃO**

Visa situar o leitor no assunto num contexto global. Apresenta o tema e justifica sua escolha; delimita, através dos objetivos, gerais e específicos, o que foi observado ou investigado.

## **2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Deve estar de acordo com o tema selecionado pelo estagiário. Base teórica do assunto, apresentando os pontos de vista dos autores (referenciados no texto) acerca do tema, destacando-se posições semelhantes e divergentes, ou seja, elaborada a partir de uma análise interpretativa própria das ideias dos diversos autores.

## **3. DESENVOLVIMENTO**

Em se tratando de um relatório de estágio realizado no acompanhamento de atividades (indústrias de alimentos, serviços de alimentação, órgãos de fiscalização, unidades de pesquisa, entre outras), o desenvolvimento deve conter os seguintes aspectos: descrição das atividades (fazendo o uso de imagens e dados técnicos) e discussão destes dados com embasamento técnico-científico, visando o aprimoramento das atividades acompanhadas.

Em se tratando de uma pesquisa o mesmo deve ser estruturado da seguinte maneira:

### **Materiais e Métodos:**

Descrição do objeto da pesquisa; elenco dos materiais e equipamentos; detalhamento das atividades e tarefas executadas (incluindo, técnicas de amostragem e de coleta de dados) e procedimentos para análise dos dados.

### **Resultados e discussões:**

Apresentação de todos os resultados e dados obtidos, devendo o aluno fazer uma análise crítica dos mesmos, discutindo-os, comparando-os com os resultados esperados e com a base teórica.

#### 4. CONCLUSÃO ou CONSIDERAÇÕES FINAIS

Resultante de uma análise crítica do trabalho executado, contrastando os objetivos e os resultados encontrados.

#### 5. FORMAS DE REFERENCIAR OS MATERIAIS UTILIZADOS NA PESQUISA PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO:

As referências constituem um conjunto de indicações precisas e minuciosas, obtidas do próprio documento, permitindo sua identificação no todo ou em parte (ABNT NBR6023, 2002).

O título correto é Referências, pois as obras consultadas sejam elas de acervo bibliográfico, fotográfico ou videográfico, revelam os estudos em que se apoiou a pesquisa e são, portanto, seus alicerces. O leitor poderá, a partir de uma referência bem realizada, aprofundar seus estudos, consultando diretamente as obras que foram analisadas pelo autor. Por esta razão, o trabalho acadêmico tem também o objetivo de divulgação de outros estudos. Deve, portanto, listar todas as fontes consultadas e que foram realmente utilizadas para o desenvolvimento do Trabalho.

Deve-se dar ao item Referências a mesma importância dada aos outros, uma vez que é por seu intermédio que o pesquisador irá:

- apresentar o que há de mais importante sobre o assunto estudado, localizando a sua pesquisa dentro da evolução histórica do tema;
- registrar a literatura pertinente ao assunto, devidamente compilada e analisada;
- dar apoio a uma diferença de opiniões ou resultados.

A confiança e credibilidade no conteúdo de um trabalho diminuem quando uma citação da lista de referências não existe ou os dados não coincidem.

Não confunda referências com bibliografia. Bibliografia consiste em uma lista de obras consultadas, mas que não tiveram menção explícita no texto.

Nesta seção, deve-se incluir a relação de referências das publicações citadas no texto.

Recomenda-se:

- o arranjo alfabético e alinhamento da margem direita justificado;
- destacar, em itálico, o título de monografias (livros), dissertações, e periódicos científicos e outros suportes.

1) *Livros:*

AUTOR. *Título*. Edição. Local: Editor, ano. Páginas/volumes. Série (se houver).

TKOTZ, V. *Criptografia: segredos embalados para viagem*. São Paulo: Novatec, 2005. 355p.

2) *Capítulo de livros:*

AUTOR do capítulo. Título do capítulo. In: AUTOR DA OBRA. *Título da obra*. Edição.

Local: Editor, ano. Páginas/volumes. Série (se houver).

MUELLER, S. P. M. O periódico científico. In: CAMPELLO, B. S.; CENDÒN, B. V.;

KREMER, J. M. (Org.). *Fontes de informação para pesquisadores e profissionais*.

Belo Horizonte: UFMG, 2000. p.75-76.

3) *Livro online:*

Inclui os mesmos itens dos indicados em 1 e 2, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência for em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência: Available from: < >.

e Cited:

VERÍSSIMO, R. *Levantar requisitos e mapear processos*. Disponível em:

<<http://webinsider.uol.com.br/index.php/2007/11/20/levantamento-de-requisitos-emapeamento-de-processos/>>. Acesso em: 3 dez. 2007.

KOHLI, J. P. S.; SEN, A. G. *Pharmaceutical exports*. New Delhi: Pharmaceutical Publishers, 2005. 1320p. Available from:

<[www.businesshorizons.com/italian/products/default.asp?subject\\_id=2&language\\_code=portuguese](http://www.businesshorizons.com/italian/products/default.asp?subject_id=2&language_code=portuguese)>. Cited: 26 Sept. 2006.

4) *Periódicos (Artigos):*

AUTOR DO ARTIGO. Título do artigo. *Título da Revista*, local de publicação, volume, número do fascículo, páginas e ano. Nota indicativa do fascículo, quando houver (suplemento, número especial etc.).

CASULLO, M. M.; LIPORACE, M. F. Percepción sobre estilos e inconsistência parentales en adolescentes argentinos. *Estudos de Psicologia, Campinas*, v.25, n.1, p.3-9, 2008.

5) *Periódico online:*

Inclui os mesmos itens dos indicados em 4, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência estiver em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência:

Available from: < >. e Cited:

PEREIRA, M. A. G.; GALVÃO, R.; ZANELLA, M. T. Efeitos da suplementação de potássio via sal de cozinha sobre a pressão arterial e a resistência à insulina em pacientes obesos hipertensos em uso de diuréticos. *Revista de Nutrição, Campinas*, v.18 n.1 p.5-17, jan./fev.2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/rn>>. Acesso em: 18 jan. 2008.

6) *Trabalhos de Congressos, Simpósios, Encontros e outros:*

AUTOR. Título do trabalho. In: TÍTULO DO CONGRESSO, número, ano, local.

*Anais...* Local: Quem promoveu o evento, ano. Páginas.

FISCHER, R. M. B. Cinema e TV na formação ético-estética docente. In: REUNIÃO ANUAL DA ANPED, 30., 2007, Caxambu-MG. *Anais...* Rio de Janeiro: ANPED, 2007. v.1. p.1-15.

7) *Trabalhos de Congressos, Simpósios, Encontros e outros online:*

Inclui os mesmos itens dos indicados em 6, exceto o número de páginas, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência for em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência: Available from: < >.

e Cited:

SICHIERI, R. Influência da dieta e da amamentação na variação de peso pós-gestacional.

In: CONGRESSO MUNDIAL DE SAÚDE PÚBLICA, 11., 2006, Rio de

Janeiro. *Palestra...* Rio de Janeiro: Abrasco, 2006. Disponível em:

<[http://www.abrasco.org.br/UserFiles/File/ApresentacoesDia%2024/Rosely%0Siqueira %2015-00%20%20Breast-feedingabeasco.ppt](http://www.abrasco.org.br/UserFiles/File/ApresentacoesDia%2024/Rosely%0Siqueira%2015-00%20%20Breast-feedingabeasco.ppt)>. Acesso em: 30 out. 2006.

8) *Dissertações e Teses:*

AUTOR. *Título da tese ou dissertação*. Ano. Folhas. Tese (Doutorado em [preencher a área de conhecimento]) - Instituição, local, ano.

RUSSO, R. C. T. *O imaginário coletivo de estudantes de educação física sobre pessoas com deficiência*. 2008. 134f. Tese (Doutorado em Psicologia) - Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

CONDE, C. A. R. *Estrada Parque: estratégia de desenvolvimento sustentável, o caso da estrada parque na Serra da Cantareira*. 2008. 210f. Dissertação (Mestrado em Urbanismo) - Programa de Pós-Graduação em Urbanismo, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

GONÇALVES, L. S. *Psicopedagogia: formação, identidade e atuação profissional*. Monografia de Conclusão de Curso (Especialização) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

9) *Dissertações e Teses online*

Inclui os mesmos itens dos indicados em 8, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência for em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência: Available from: < >. e Cited:

SVARTMAN, M. C. Grupo de profissionais em uma empresa: uma experiência psicanalítica. Dissertação (Mestrado em Psicologia) - Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.pucCampinas.edu.br/tdebusca/arquivo.php?codArquivo=427>>. Acesso em: 25 jul. 2008.

#### 10) Relatórios:

AUTOR. Título do relatório: subtítulo. Local: Editora, ano. Paginação. (Série, número).

CARDOSO, F. A. C. M.; ARANTES, D. S. *Aspectos técnicos e mercadológicos da tecnologia de TV sobre IP (IPTV): relatório técnico de consultoria para a empresa KNBS (Knowledge Networks & Business Solutions)*. São Paulo: FAPESP, jun. 2007.

(Projeto PIPE, fase 2).

#### 11) Documento de acesso exclusivo em meio eletrônico

Manifestação de documento codificado para manipulação (edição, leitura) por computador, com acesso:

- Acesso direto: leitura efetuada por equipamentos ligados ao computador (arquivos em disco rígido, CD-ROM, ed. Laser, DVD);
- Acesso remoto: redes locais ou externas (banco/bases de dados, catálogos ou livros, *websites*, serviços online tais como: listas de discussão, mensagens eletrônicas, arquivos etc.) (WEITZ, 2002).

#### 12) Bases de dados

THE SOURCE for Java developers. *Sun developer network*. Available from:  
<<http://java.sun.com/>>. Cited: 20 Mar. 2007.

ORACLE metalink login and registration. *Oracle*. Available from:  
<<http://metalink.oracle.com>>. Cited: 10 Oct. 2007.

### 13) Acesso a CD-ROM

CARDOSO, A. L. S. P.; TESSARI, E. N. C.; CASTRO, A. G. M.; KANASHIRO, A. M.

I. Pesquisa de *Salmonella* spp., coliformes totais, coliformes fecais e mesófilos em carcaças e produtos derivados de frango. *Arquivos do Instituto Biológico*, São Paulo, v.67, n.1, jan.-jun., 2000.  
CD-ROM

## ANEXO IV

### FICHA DE CONFIRMAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Estagiário: \_\_\_\_\_

Parte Concedente: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

Área de atuação: \_\_\_\_\_

Área ou Setor do estágio: \_\_\_\_\_

Endereço onde realizará o estágio: \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_

Município/Estado: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Supervisor do Estagiário na Parte Concedente: \_\_\_\_\_

E-mail do Supervisor do Estágio: \_\_\_\_\_

Início do estágio: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Previsão de término: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

A empresa oferece:      SIM      NÃO

- Alimentação( ) ( )

- Moradia( ) ( )

- Remuneração( ) ( ) R\$ \_\_\_\_\_,\_\_\_\_

- Transporte( ) ( ) R\$ \_\_\_\_\_,\_\_\_\_

Previsão da devolução do Termo de Compromisso: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura da Parte Concedente

## ANEXO V

### PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_ Telefone: ( \_\_ ) \_\_\_\_\_ Cel: ( \_\_ ) \_\_\_\_\_

Curso do Estagiário: \_\_\_\_\_

Professor Orientador: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_ Telefone: ( \_\_ ) \_\_\_\_\_

#### 2. IDENTIFICAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefones: ( \_\_ ) \_\_\_\_\_

Supervisor: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_ Telefone: ( \_\_ ) \_\_\_\_\_

#### 3. PREVISÃO DE ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS

#### 4. PERÍODO DE ESTÁGIO

Início: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Previsão de Término: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

---

Aluno – Estagiário

---

Supervisor – Parte Concedente

---

Professor Orientador – Entidade Educacional

---

Coordenador de Extensão

## ANEXO VI

### TERMO DE REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO (Avaliação do Estagiário pela Parte Concedente)

#### *1ª Parte – Identificação*

Nome do Estagiário:		
Curso:		
Nome da Parte Concedente:		
Endereço:		
Cidade:		Estado:
CEP:	Fone/Fax:	Endereço Eletrônico:
Área de Atuação:		
Definição da área do estágio:		
Início do Estágio:	Término do Estágio:	Total de Horas do Estágio:

#### *2ª Parte – Resumo das atividades desenvolvidas pelo aluno*

--

#### *3ª Parte – Avaliação do Estagiário*

<b>1 – RENDIMENTO</b>
Qualidade, rapidez, precisão com que executa as tarefas integrantes do programa de estágio. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>2 – FACILIDADE DE COMPREENSÃO</b>
Rapidez e facilidade em entender, interpretar e colocar em prática instruções e informações verbais ou escritas. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>3 – CONHECIMENTOS TÉCNICOS</b>
Conhecimento demonstrado no cumprimento do programa de estágio, tendo em vista sua escolaridade. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>4 – ORGANIZAÇÃO, MÉTODO DE TRABALHO E DESEMPENHO</b>
Uso de recursos, visando melhoria na forma de executar o trabalho. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>5 – INICIATIVA-INDEPENDÊNCIA</b>
Capacidade de procurar novas soluções, sem prévia orientação, dentro dos padrões adequados. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>6 – ASSIDUIDADE</b>
Assiduidade e pontualidade aos expedientes diários de trabalho. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>7 – DISCIPLINA</b>
Facilidade em aceitar e seguir instruções de superiores e acatar regulamentos e normas. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>8 – SOCIABILIDADE</b>
Facilidade e espontaneidade com que age frente a pessoas, fatos e situações. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>9 – COOPERAÇÃO</b>
Atuação junto a outras pessoas, no sentido de contribuir para o alcance de um objetivo comum; influência positiva no grupo. ( ) ótimo      ( ) muito bom      ( ) bom      ( ) satisfatório      ( ) insatisfatório
<b>10 – RESPONSABILIDADE</b>

Capacidade de cuidar e responder pelas atribuições, materiais, equipamentos e bens da empresa, que lhe são confiados durante o estágio.

ótimo     muito bom     bom     satisfatório     insatisfatório

#### **4ª Parte – Parecer Descritivo**

#### **1 – SUGESTÕES À INSTITUIÇÃO DE ENSINO EM RELAÇÃO À FORMAÇÃO DO ALUNO**

#### **2 – ASPECTOS PESSOAIS QUE POSSAM TER PREJUDICADO O RENDIMENTO DO ALUNO NO ESTÁGIO**

#### **3 – A EMPRESA CONTRATARIA UM TÉCNICO COM ESSE PERFIL PARA OCUPAR UMA VAGA NO SEU QUADRO DE PESSOAL.**

Sim     Não

#### **Observação**

## **Supervisão do Estágio**

Nome: \_\_\_\_\_

Formação: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_

Local: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura Supervisor:

\_\_\_\_\_

**OBS.:** A avaliação do Supervisor de Estágio é um dos critérios para Aprovação do Estágio.

## ANEXO VII

### CONFIRMAÇÃO DE DADOS PARA CONVÊNIO DE ESTÁGIO CURRICULAR

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

ÁREA DE ATUAÇÃO DA EMPRESA: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_

CARGO/FUNÇÃO: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: (SEDE E LOCAL DE ESTÁGIO SE FOREM DISTINTOS)

\_\_\_\_\_ Nº. \_\_\_\_\_

MUNICÍPIO/ESTADO: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

TELEFONE: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

ÁREA OU SETOR PARA ESTÁGIO: \_\_\_\_\_

SUPERVISOR DO ESTAGIÁRIO: \_\_\_\_\_

CARGO/FORMAÇÃO: \_\_\_\_\_

E-MAIL DO SUPERVISOR DO ESTÁGIO: \_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO**

**FICHA DE AVALIAÇÃO FINAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**

*Curso: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS*

*Campus: Santo Augusto*

*Aluno(a):* \_\_\_\_\_

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

**AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO REALIZADO PELA PARTE CONCEDENTE - PESO = 2,0**

Resultado Parcial

**ESTRUTURA, ORGANIZAÇÃO E ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO - PESO = 3,0**

3,0	0,5	Estrutura (a banca deverá observar se o documento constitui um relatório).
	2,0	Conteúdo (suporte teórico, relato e argumentação, análise crítica).
	0,5	Aspectos gramaticais (ortografia/acentuação, concordância verbal e nominal, regências verbal e nominal, coesão e coerência, pontuação).
<input type="checkbox"/> Resultado Parcial		

**DEFESA DE ESTÁGIO - PESO = 5,0**

**SEGURANÇA E DOMÍNIO**

3,0	1,0	Conhecimento específico da área
	0,5	Referencial Teórico ( fontes de cultura, referências bibliográficas).
	1,5	Análise Crítica - Capacidade de posicionamento do Técnico diante de situações contraditórias. Saber fazer sugestões, indicações de melhorias e saber

**COERÊNCIA ENTRE RELATÓRIO E TRABALHO PRÁTICO DESENVOLVIDO**

1,0	Descrever com clareza e precisão tudo aquilo que realmente foi trabalhado, fazendo referência a fundamentação teórica que serviu de base.
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO ESTÁGIO**

1,0	0,3	Tempo de apresentação.
	0,1	Recursos audiovisuais utilizados.
	0,3	Apresentação condizente com o conteúdo descrito no relatório.
	0,3	Postura (apresentação pessoal, linguagem, comportamento durante defesa).
<input type="checkbox"/> Resultado Parcial		

Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

Resultado Final

Assinatura do Orientador: \_\_\_\_\_

Assinatura da Banca 1: \_\_\_\_\_

Assinatura da Banca 2: \_\_\_\_\_

Recomendações: \_\_\_\_\_

Formulário 11