



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS TÉCNICOS

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

TÉCNICO EM
ALIMENTOS
INTEGRADO PROEJA

Campus Santa Rosa

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

ALIMENTOS

INTEGRADO PROEJA

Campus Santa Rosa

Curso Criado pela Resolução CONSUP Nº 010/2018, de 27 de março de 2018.

Resolução CONSUP nº45/2018 de 25 de junho de 2018 aprova o projeto pedagógico do curso e autoriza o funcionamento do curso.



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



Michel Temer

Presidente da República

Rossieli Soares da Silva

Ministro da Educação

Romero Portella Raposo Filho

Secretário da Educação Profissional
e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Édison Gonzague Brito da Silva

Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Nídia Heringer

Pró-Reitora de Desenvolvimento
Institucional

Vanderlei José Pettenon

Pró-Reitor de Administração

Renata Rotta

Diretora Geral do *Campus*

Analice Marchezan

Diretora de Ensino *Campus*

Raquel Fernanda Ghellar Canova

Coordenadora Geral de Ensino do *Campus*

Paula Michele Abentroth Klaic

Coordenadora de Curso

Equipe de elaboração

Adriana Aparecida Hansel Michelotti

Analice Marchezan

Claudia Maria Costa Nunes

Laurí Mayer

Maira Eveline Schmitz

Melissa Walter

Mirian Rosani Crivelaro Kovhault

Paula Michele Abentroth Klaic

Raquel Fernanda Ghellar Canova

Renata Rotta

Vera Maria Klajn

Colaboração Técnica

Núcleo Pedagógico do *Campus* Santa Rosa

Assessoria Pedagógica da PROEN

Comissão de Análise de PPCs – Portaria nº
0542, de 16 de abril de 2018

Revisor Textual

Graciele Hilda Welter

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO.....	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	7
2.1.	Histórico da Instituição.....	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso	8
2.3.	Objetivos do curso.....	10
2.4.	Objetivo Geral	10
2.4.1.	Objetivos Específicos	10
2.5.	Requisitos e formas de acesso	11
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	12
3.1.	Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	12
3.2.	Políticas de Apoio ao Estudante	13
3.2.1.	Assistência Estudantil.....	13
3.2.2.	Apoio Pedagógico ao Estudante	14
3.2.3.	Núcleo Pedagógico Integrado	14
3.2.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	15
3.2.5.	Atividades de Nivelamento	16
3.2.6.	Mobilidade Acadêmica	16
3.2.7.	Educação Inclusiva	16
3.2.7.1.	Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE) 18	
3.2.7.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	19
3.2.7.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).....	20
3.2.7.4.	Programa Permanência e Êxito (PPE)	20
3.2.8.	Acompanhamento de Egressos.....	21
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA	21
4.1.	Perfil do Egresso	21
4.2.	Organização curricular	23
4.2.1.	Flexibilização Curricular	25
4.3.	Representação gráfica do Perfil de formação	26
4.4.	Matriz Curricular.....	27
4.5.	Prática Profissional	29

4.5.1.	Prática Profissional Integrada	29
4.5.2.	Estágio Curricular Supervisionado não Obrigatório.....	30
4.6.	Avaliação	30
4.6.1.	Avaliação da Aprendizagem.....	30
4.6.2.	Autoavaliação Institucional.....	32
4.7.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	32
4.8.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	33
4.9.	Expedição de Diploma e Certificados	33
4.10.	Ementário	33
4.10.1.	Componentes curriculares obrigatórios	33
4.10.2.	Componentes curriculares optativos.....	53
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO.....	53
5.1.	Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	54
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso	55
5.1.2.	Atribuições do Colegiado de Curso	55
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	56
5.3.	Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	59
6.	INTALAÇÕES FÍSICAS	59
6.1.	Biblioteca.....	59
6.2.	Áreas de ensino específicas.....	60
6.3.	Laboratórios	60
6.4.	Área de esporte e convivência	61
6.5.	Área de atendimento ao estudante	61
7.	REFERÊNCIAS.....	62
8.	ANEXOS.....	65

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP Nº 010/2018, de 27 de março de 2018

Quantidade de Vagas: 35 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 2.400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: *Campus* Santa Rosa – Endereço: Rua Uruguai, 1675, Bairro Loteamento Vargas – Santa Rosa/RS – CEP 98.787-710. Fone (55) 2013-0200.

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) foi criado a partir da Lei 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 se chamar *Campus* Frederico Westphalen, e foram instituídos oito Centros de Referência: Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Quaraí, Rosário do Sul, Santiago, São Gabriel e Três Passos. Assim, o IF Farroupilha constitui-se por dez *Campi* e um *Campus* Avançado, em que oferta 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 35 cidades do Estado, com 37 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 a 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 IF Farroupilha *Campus* Santa Rosa teve sua inauguração oficial em Brasília no dia 19 de dezembro de 2009 e seu funcionamento foi autorizado em 01 de fevereiro de 2010, pela Portaria nº 99, de 29 de janeiro de 2010. Em 22 de fevereiro do mesmo ano iniciaram-se as atividades letivas na Instituição. Outra data importante e que é considerada “o aniversário do *Campus* Santa Rosa” é o dia 07 de maio de 2010, quando foi realizada a cerimônia oficial de entrega do *Campus* à comunidade.

O *Campus* Santa Rosa está localizado na Mesorregião Noroeste do Rio Grande do Sul, formada por 216 municípios agrupados em 13 microrregiões. A microrregião de Santa Rosa está dividida em 13 municípios: Alecrim, Cândido Godói, Independência, Novo Machado, Porto Lucena, Porto Mauá, Porto Vera Cruz, Santa Rosa, Santo Cristo, São José do Inhacorá, Três de Maio, Tucunduva e Tuparendi. A economia regional é baseada na agricultura familiar, indústrias de máquinas e implementos agrícolas e setor agroindustrial em geral. A região caracteriza-se por apresentar uma parte significativa da produção agropecuária do Estado, em particular, nas atividades de produção de grãos, leite, aves, suínos e de culturas forrageiras.

Dentro desse contexto, a necessidade de profissionais preparados para atuar nestes segmentos é de suma importância para o desenvolvimento regional. O IF Farroupilha *Campus* Santa Rosa está organizado em seis Eixos Tecnológicos, com os respectivos cursos: Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde - Curso Técnico em Meio Ambiente Subsequente (em suspensão temporária a partir de 2018); Eixo Tecnológico Controle e Processos Industriais - Curso Técnico em Eletromecânica Subsequente; Eixo Tecnológico Gestão e Negócios - Curso Técnico em Vendas Integrado PROEJA e Subsequente (subsequente em suspensão temporária a partir de 2018 e integrado a partir de 2019) e Curso Técnico em Administração Subsequente modalidade a distância; Eixo Tecnológico de Infraestrutura - Curso Técnico em Edificações Integrado e Subsequente (subsequente em suspensão temporária a partir de 2018); Eixo Tecnológico Produção Alimentícia - Curso Técnico em Alimentos Subsequente (em suspensão temporária a partir de 2019); e Eixo Tecnológico Produção Industrial - Curso Técnico em Móveis Integrado e Subsequente (subsequente em suspensão temporária a partir de 2019). Também oferta quatro cursos superiores: Licenciatura em Ciências Biológicas, Licenciatura em Matemática, Bacharelado em Administração e Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, e cursos de pós-graduação.

Além de servidores qualificados, o IF Farroupilha *Campus* Santa Rosa dispõe ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos para desenvolver com qualidade as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O projeto arquitetônico atende a oferta de diversas práticas voltadas para a Educação Profissional e Tecnológica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior.

2.2. Justificativa de oferta do curso

O Estado do Rio Grande do Sul, localizado no extremo sul do Brasil, possui posição geográfica estratégica e privilegiada no Mercosul, situando-se no centro de uma região que concentra 60% de toda a economia da América Latina. A agropecuária é a base econômica do Estado e desenvolve-se de forma diversificada, de acordo com as diferentes características regionais. Destacam-se a criação de bovinos de corte e leite, ovinos, suínos e frangos, e os plantios de arroz, soja e milho, com significativa expansão nas áreas de fruticultura e olericultura. Como consequência, nos polos produtivos instalam-se e desenvolvem-se as indústrias vinculadas às respectivas áreas.

O município de Santa Rosa, com área de 489,8km² e 68.587 habitantes, localiza-se na região Noroeste Rio-grandense, e tem sua economia estruturada em dois eixos principais: metal-mecânica e agricultura-

pecuária. Números recentes apontam a extração vegetal como uma das principais geradoras de valor adicionado ao município. Além da importância econômica, ela mantém milhares de famílias no campo. O trabalho das cooperativas regionais contribui decisivamente para o desenvolvimento do setor primário, organizam a produção, prestam assistência técnica e auxiliam em políticas de manutenção de preços. Duas cooperativas recebem anualmente centenas de milhares de toneladas de grãos, especialmente soja, trigo e milho. A pecuária desempenha papel fundamental no setor primário. A suinocultura recupera o espaço que sempre teve no sul do País e, mais recentemente, os rebanhos de gado de corte e de ovinos proliferam. O município é o centro da maior bacia leiteira do Rio Grande do Sul, e a mesorregião Noroeste é a principal produtora de leite no País. Desta forma, a região possui tradição no setor lácteo. Cerca de 13.000 produtores de 20 municípios apostam no empreendedorismo e na mão-de-obra qualificada, quase sempre familiar. Um rebanho de 140.000 animais é responsável por uma produção diária de cerca de 550.000 litros, a qual cresce em uma média de 10% ao ano.

A região Noroeste se destaca não só na produção agrícola e pecuária, mas também na industrialização dessas matérias-primas, agregando valor a esses produtos. Há pelo menos 40 anos, a indústria de alimentos vem crescendo e se qualificando na região, com grandes empresas instaladas no município e região. De acordo com dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, o Setor de Alimentos e Bebidas no País está em crescimento, sendo que a participação desse setor no faturamento do PIB do País aumentou de 8,5% em 2010 para 10,1% em 2016. Ainda, segundo o Presidente do Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação de Santa Rosa e Região, em 2015, estimou-se aproximadamente 219 empresas instaladas na grande Santa Rosa e Região, com aproximadamente 4 mil funcionários atuantes.

Nesse contexto, a oferta do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA visa atender a necessidade de qualificação existente em Santa Rosa e região, em consonância com a realidade econômica e social. O curso possibilitará a formação técnica integrada ao ensino médio, oportunizando a continuação dos estudos para jovens e adultos que, por diferentes razões, não puderam dar continuidade aos seus estudos em tempo próprio. A criação do curso também se encontra em consonância com a Lei Federal nº 11.892/2008, que preconiza em seu artigo 1º, inciso I, que dentre as finalidades e características dos Institutos Federais está “ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.” No mais, a criação do curso permitirá o desenvolvimento de pesquisa e extensão, além do desenvolvimento e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas, atendendo às demandas sociais e peculiaridades dessa região.

A oferta de um Curso Técnico em Alimentos busca formar profissionais competentes, com espírito empreendedor, capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento técnico, capazes de, cada vez mais, qualificar a área agroindustrial, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região. O profissional Técnico em Alimentos atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; auxilia no planejamento, coordena

nação e controle de atividades do setor; realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas; controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados; acompanha a manutenção de equipamentos; e participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

O Eixo Tecnológico Produção Alimentícia do *Campus* Santa Rosa, ao qual o curso está vinculado, conta atualmente com cinco servidores docentes específicos da área de atuação, além de laboratórios, como os de Agroindústria, Química e Biologia/Microbiologia.

A oferta do Curso Técnico em Alimentos, bem como de toda a oferta de Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha, se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei no 9.394/1996. Essa oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNE/CEB nº 06/2012 e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e demais legislações nacionais vigentes.

Além do ensino inicial na área técnica, em consonância com as ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na LDB e em documentos de base da criação dos Institutos, os alunos formados no Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA poderão dar continuidade a seus estudos através do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Desta forma, entende-se que o Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA 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

2.4. Objetivo Geral

O Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA ofertado no IF Farroupilha *Campus* Santa Rosa objetiva proporcionar aos jovens e adultos, excluídos do processo de escolarização em tempo regular, a realização do Ensino Médio e a formação profissional. O curso formará profissionais técnicos de nível médio na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atendendo as expectativas da comunidade regional e atendendo a demanda existente por este profissional nos setores produtivos da Região Noroeste do RS. Além disso, formará cidadãos críticos e oportunizará a qualificação profissional num mundo em rápida evolução tecnológica.

2.4.1. Objetivos Específicos

- Oferecer uma educação para jovens e adultos baseada na construção coletiva do conhecimento, que possibilite desenvolver o raciocínio para a resolução de problemas e que possibilite a reflexão permanente sobre a prática de forma interdisciplinar e contextualizada;

- Oportunizar um ensino integrado, o qual vincule a formação de Ensino Médio à formação profissional, que promovam a inserção no mundo do trabalho pela aquisição de conhecimentos científicos, tecnológicos, socioculturais e de linguagens;
- Articular as experiências de vida com os saberes escolares, preparando os estudantes para exercerem a cidadania e para a educação continuada com vistas à inclusão social;
- Formar profissionais que estejam preparados para desempenhar suas atribuições profissionais com competência;
- Formar técnicos na área de alimentos para atender as necessidades das empresas do setor;
- Oportunizar a profissionalização de trabalhadores que já atuam na produção e industrialização de alimentos, a fim de acompanhar as rápidas mudanças tecnológicas;
- Despertar e dar suporte técnico para futuros empreendedores, não se limitando a formar mão-de-obra para o mercado de trabalho;
- Propiciar a qualificação técnica de proprietários e/ou funcionários de pequenas agroindústrias da região;
- Contribuir no processo de legalização de agroindústrias familiares informais existentes na região;
- Melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos, pela formação de profissionais conscientes da importância da observação da legislação e das normas técnicas na produção de alimentos;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das indústrias de alimentos da região.
- Colaborar na melhoria de renda da agricultura familiar, pela agregação de valor nas matérias-primas agrícolas;
- Oportunizar uma maior oferta de produtos de origem animal e vegetal industrializados em indústrias de alimentos de pequeno e médio porte;
- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria das condições da vida no campo, com diminuição do êxodo rural, através de mais uma alternativa aos pequenos e médios produtores;
- Formar cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor.

2.5. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino fundamental mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

- a) Processo Seletivo conforme previsão institucional em regulamento e edital específico;
- b) Transferência conforme regulamento institucional vigente ou determinação legal.

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 Técnico em Alimentos Integrado PROEJA estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF 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. Têm 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 ações de 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 Apoio à Iniciação Científica e Tecnológica, voltado para o desenvolvimento do pensamento científico e iniciação à pesquisa de estudantes das diversas áreas do conhecimento. Prevê a concessão de bolsas nas modalidades: PAIC-EC IFFar, PAIT-EC IFFar, PAIC-ET IFFar, PAIT-ET IFFar e PIVIC (Programa Institucional de Voluntários de Iniciação Científica). 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 IF Farroupilha, que oferece apoio financeiro aos projetos de pesquisa.

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. As ações têm 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 IF Farroupilha possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos alunos podem ser apresentados na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida pelo *Campus* ou na Mostra Institucional, que envolve todos os *Campi* da instituição. Além disso, é incentivada a participação em eventos, como congressos, seminários, entre outros, que estejam relacionados a área de atuação dos mesmos.

Os estudantes do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão.

3.2. Políticas de Apoio ao Estudante

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 tem como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação dos alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7.234/2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAE), aprovou por meio da Resolução nº 12/2012 a Política de Assistência Estudantil do IF 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, auxílio transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, em alguns *Campus*, 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 IF 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* Santa Rosa é composta por uma equipe mínima de 10 servidores, como psicóloga, assistente social, nutricionista, pedagoga, médico, odontóloga, assistentes de alunos (3) e técnica em enfermagem. A CAE oferta atendimento ao discente em período integral e tem como infraestrutura: refeitório, sala de atendimento psicossocial e sala de procedimentos da saúde.

3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado; atividades de nivelamento; apoio psicológico, pedagógico e social; e programas de mobilidade acadêmica.

3.2.3. Núcleo Pedagógico Integrado

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 nas ações do desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional e na Gestão de Ensino do *Campus*. É um Núcleo comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial ao 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(a); 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 NPI, como membros titulares, outros servidores efetivos do *Campus*.

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnicos-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam escolher, 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; bem como demais objetivos e atividades que venham ao encontro da garantia da qualidade de ensino que esteja relacionado com a finalidade e objetivos do NPI do *Campus*.

3.2.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IF Farroupilha *Campus* Santa Rosa possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, assistente social, técnicos em assuntos educacionais e assistentes de alunos.

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 têm como foco o atendimento ao discente.

O atendimento pedagógico, psicológico e social 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 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 necessidades especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Atendimento a 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.

A Política de Assistência Estudantil do IF Farroupilha *Campus* Santa Rosa é realizada através dos seguintes programas/ações: auxílio financeiro aos estudantes em vulnerabilidade social; atenção à saúde; auxílio transporte; e apoio didático-pedagógico. As ações pontuais desenvolvidas na Instituição com vistas ao atendimento psicopedagógico dos discentes incluem: mediação de conflitos escolares; organização de palestras relacionadas a temáticas como *bullying*, alimentação saudável e relacionamento familiar, além de outras que se julgarem pertinentes; e intervenções em sala para melhora das relações interpessoais.

3.2.5. 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 seu itinerário formativo com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao estudante por meio de:

- a) atividades de recuperação paralela, para que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- 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 integrados;
- c) programas de educação tutorial, 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.

3.2.6. 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 e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

3.2.7. 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, culturais, socioeconômicas, entre outras.

O IF 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 e 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;

IV - 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;

V - 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 - às 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* Santa Rosa conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que constitui os Núcleos Inclusivos de Apoio aos Estudantes: Núcleo de Apoio às 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 acor-

do 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.

3.2.7.1. Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)

O Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais tem como objetivo promover a cultura da educação para convivência, aceitação da diversidade e, principalmente a quebra de barreiras arquitetônicas e educacionais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Ao NAPNE compete:

Apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais; atendimento de pessoas com necessidades educacionais especiais no *campus*; à revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e externo; promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação de servidores em educação para as práticas inclusivas em âmbito institucional;

Articular os diversos setores da instituição nas diversas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas;

Prestar assessoramento aos dirigentes do *campus* do F Farroupilha em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais - PNEs.

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.

3.2.7.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

O NEABI (Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas) conforme documento denominado Manual do Professor, do IF Farroupilha (2012, p.15) " é constituído por grupos de Ensino, Pesquisa e Extensão voltados para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais. A intenção é implementar as leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena."

Ao se referir às Diretrizes anteriormente mencionadas o Documento (2012, p.15) aponta que as mesmas estão pautadas 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.

Nessa perspectiva passamos, a seguir, esclarecer as competências do NEABI:

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cine-debates, oficinas, roda de conversas, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e Técnicos em Educação, para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura Afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país;
- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo Campus;
- Promover a realização de atividades de extensão promovendo a inserção do NEABI e o IF Farroupilha na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Campus nos aspectos étnico-raciais;
- Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/03 que instituiu as Diretrizes Curriculares, que está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externa ao Instituto: universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares de forma contínua;

- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no Campus;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os alunos do Campus.

3.2.7.3. 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 03/2015, 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.

3.2.7.4. Programa Permanência e Êxito (PPE)

Em 2014, o IF Farroupilha implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178/2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da educação básica profissional, técnica e tecnológica 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).

3.2.8. 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 Cursos.

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos, presentes nessa elaboração ou industrialização. E inclui atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos, análise sensorial, controle de insumos e produtos, controle fitossanitário, distribuição e comercialização, relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

O profissional Técnico em Alimentos atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor; realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas; controla e corrige desvios nos processos manuais e automatiza-

dos; acompanha a manutenção de equipamentos; e participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

No IF Farroupilha, o Técnico em Alimentos recebe formação que o habilita ainda para:

- Compreender processos industriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas;
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança dos alimentos;
- Manusear, com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Auxiliar no controle dos processos manuais e automatizados;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes à área;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros;
- Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos, buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

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

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes.

4.2. Organização curricular

A concepção do currículo do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA tem como premissa a articulação entre a formação escolar 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.

O currículo do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA está organizado a partir de três núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso. Nos Cursos Integrados é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais de cada habilitação; e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinariedade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politecnicidade.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA é de 2.400 horas relógio, composta pelas cargas horárias dos núcleos, que são: 800 horas relógio para o Núcleo básico, 600 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 1.000 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

O curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA prevê uso de 20% da carga horária total do curso em atividades não presenciais, que serão distribuídas igualmente entre todas as disciplinas do curso. As ativi-

dades não presenciais serão desenvolvidas pelos educandos através de atividades de observação/pesquisa/estudo integrados com a realidade social e local. As atividades não presenciais deverão ser registradas nos diários de classe, limitadas a 20% da carga horária total da disciplina.

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. De acordo com artigo 58 da Resolução CONSUP nº 102/2013 – IF Farroupilha os conhecimentos ficam organizados na seguinte forma:

I – Ensino da música - esta temática é trabalhada na disciplina de Artes, e nas demais atividades do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

II - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena – O Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do *Campus* Santa Rosa desenvolve ações afirmativas e em especial para a área do ensino sobre África, Cultura Negra e História do Negro no Brasil e questões Indígenas. Dentre algumas ações do NEABI destacam-se: parceria com as comunidades de etnia africana santa-rosense a fim de promover discussões com a comunidade em geral sobre o movimento negro; realização de atividades de extensão como seminários, conferências, painéis, simpósios, encontros, palestras, oficinas, cursos e exposições de trabalhos e atividades artístico-culturais.

III – Princípios da Proteção e Defesa civil - está presente como conteúdo nas disciplinas de Controle de Qualidade e Higienização de Alimentos e nas atividades complementares do curso.

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

V – Educação Alimentar e Nutricional – está presente como conteúdo na disciplina de Introdução a Tecnologia de Alimentos e de Química e Bioquímica de Alimentos, como também nas disciplinas de Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados, Tecnologia de Bebidas, Tecnologia de Carnes e Derivados, Tecnologia de Glicídios e Lipídios e Tecnologia de Leite e Derivados.

VI – Processo de Envelhecimento, respeito e valorização do idoso – está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia e Filosofia. Essa temática também é trabalhada nas atividades complementares do curso.

VII – Educação para o trânsito – esta temática está presente nas demais atividades do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

VIII – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Sociologia e Filosofia. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional. Essas temáticas também se farão presentes 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.

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso de Técnico em Alimentos Integrado PROEJA 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.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do *Campus*, como NAPNE, NEABI e NUGEDIS, e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como, palestras, oficinas, seminários, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

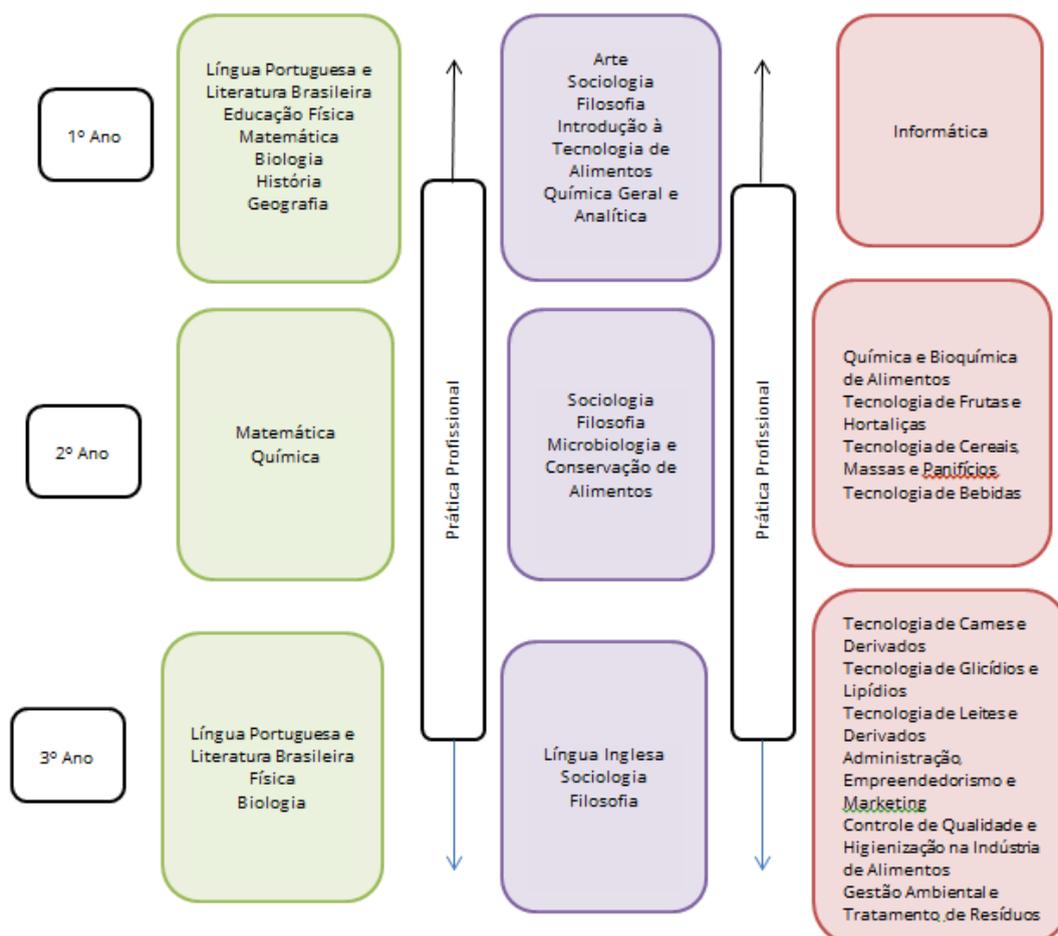
Em atendimento à Lei nº 13.006/2014, que acrescenta o § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394/1996, o IF Farroupilha irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, duas horas mensais em cada *Campus*. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva, visando a adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH total da disciplina (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Arte	1	40	8	48
	Educação Física	2	80	16	96
	Matemática	2	80	16	96
	Biologia	2	80	16	96
	História	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Geografia	2	80	16	96
	Informática	2	80	16	96
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	2	80	16	96
	Química Geral e Analítica	2	80	16	96
	Sub total da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160
2º Ano	Matemática	2	80	16	96
	Química	2	80	16	96
	Sociologia	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Química e Bioquímica de Alimentos	4	160	32	192
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	3	120	24	144
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	3	120	24	144
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	2	80	16	96
	Análise Sensorial	1	40	8	48
	Tecnologia de Bebidas	1	40	8	48
Sub total da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960

3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Língua Inglesa	1	40	8	48
	Física	2	80	16	96
	Biologia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Tecnologia de Carnes e Derivados	3	120	24	144
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	1	40	8	48
	Tecnologia de Leite e Derivados	3	120	24	144
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	1	40	8	48
	Controle de Qualidade e Higienização na Indústria de Alimentos	3	120	24	144
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	1	40	8	48
Sub total da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
Carga Horária total (hora aula)					2.880
Carga Horária total do curso (hora relógio)					2.400

* Hora aula: 50 minutos

Núcleo Básico	
Núcleo Tecnológico	
Núcleo Politécnico	

4.5. Prática Profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

No Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA a prática profissional será desenvolvida através de práticas profissionais integradas (PPI), visitas técnicas, experimentos, estudos de caso, entre outras.

Estas práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada - PPI, deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do IF Farroupilha, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha e demais legislações da educação técnica de nível médio.

A Prática Profissional Integrada nos cursos técnicos integrados visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica.

A Prática Profissional Integrada no Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento dos três anos do curso oportunizando o espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da Prática Profissional Integrada no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular.

A prática profissional integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, quatro disciplinas contemplando necessariamente disciplinas da área básica e da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA contemplará a carga horária de 288 horas aula (10% da carga horária total) para o desenvolvimento de PPI, observando o disposto nas Diretrizes Institucionais

para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha. A carga horária de PPI será distribuída nos três anos do curso, sendo 96 horas aula por ano, conforme decisão do colegiado do curso.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão. Além disso, preferencialmente antes do início do ano letivo em que as PPIs serão desenvolvidas ou, no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo da carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das Práticas Profissionais possam interagir, planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento das mesmas.

Estas práticas profissionais integradas serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

As práticas profissionais integradas poderão ser desenvolvidas na forma não presencial, no máximo 20% da carga horária total de PPI, que serão desenvolvidas de acordo com as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

A realização da PPI prevê o desenvolvimento de produção e/ou produto escrito, virtual e/ou físico conforme o Perfil Profissional do Egresso. Ao final, deve ser previsto, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não Obrigatório

Os estudantes que desejarem realizar estágio curricular não obrigatório, com carga horária não especificada, além da carga horária mínima do curso, terão essa possibilidade, desde que estabelecido convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

4.6. Avaliação

4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA, visa à sua progressão para o

alcance do perfil profissional do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre eventuais provas finais.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da apropriação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino e aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos/as estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem, devendo ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento dos conteúdos.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes, com ênfases distintas, ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação da aprendizagem deverão ser informados ao estudante pelo menos duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados, no mínimo, três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

O IF Farroupilha não prevê a possibilidade de progressão parcial, sendo assim, os estudantes deverão ter êxito em todos os componentes curriculares previstos na etapa da organização curricular, para dar sequência ao seu itinerário formativo e ser matriculado na etapa seguinte ou para conclusão do curso no caso do último ano, conforme Diretrizes Institucionais dos Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

Durante todo o itinerário formativo do estudante deverão ser previstas atividades de recuperação paralela, complementação de estudos dentre outras para atividades que o auxiliem a ter êxito na sua aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou evasão. A carga horária da recuperação paralela não está incluída no total da carga horária da disciplina e carga horária total do curso.

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela, dentre outras atividades, visando à aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da Coordenação Geral de Ensino e da Assessoria Pedagógica do Campus.

Após avaliação conjunta do rendimento escolar do estudante, o Conselho de Classe Final decidirá quanto à sua retenção ou progressão, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. Serão previstas durante o curso avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares, para fim de articulação do currículo.

O sistema de avaliação do IF Farroupilha é regulamento por normativa própria. Entre os aspectos relevantes segue o exposto abaixo:

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.

- Nas disciplinas anuais o cálculo da nota final do período deverá ser ponderada, tendo a nota do primeiro semestre peso 4,0 (quatro) e do segundo semestre peso 6,0 (seis).

- Para o estudante ser considerado aprovado, deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.

- No caso do estudante não atingir, ao final da nota ponderada, o valor 7,0, e sua nota for superior a 1,7, terá direito a exame, sendo assim definido:

- A média final da etapa terá peso 6,0 (seis).

- O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).

Considera-se aprovado, ao término do período letivo, o/a estudante que obtiver nota, conforme orientado acima, e frequência mínima de 75% em cada ano.

Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação é encontrados no regulamento próprio de avaliação.

4.6.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até os serviços básicos para o funcionamento institucional. Essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 através de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de mesmo nível de ensino.

No Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA não haverá a possibilidade de aproveitamento de estudos, salvo se for de outro curso de educação profissional, conforme legislações vigentes, ou casos de mobilidade acadêmica, conforme regulamento institucional específico.

O aproveitamento de estudos anteriores poderá ser solicitado pelo estudante e deve ser avaliado por Comissão de Análise composta por professores da área de conhecimento com os critérios expostos nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha.

4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, não cabendo a certificação de conhecimentos para os estudantes do curso Integrado, a não ser que a certificação de conhecimento demonstre domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo a ser avaliado.

4.9. Expedição de Diploma e Certificados

Conforme Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do estudante, visando ao seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

O IF Farroupilha deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA, aos estudantes que concluíram com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Alimentos, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os certificados e/ou diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa, por meio dos diferentes gêneros discursivos, que se concretizam nas práticas de oralidade, leitura, escrita e análise linguística. Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural.	
Ênfase Tecnológica	
Compreensão de textos. Produção de textos conforme a norma culta da língua.	

Área de Integração
História; Filosofia; Sociologia.
Bibliografia Básica
BERGAMIN, Cecília de Aguiar. Ser Protagonista : Produção de Texto. Volume único. São Paulo: Editora SM, 2015.
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Literatura Brasileira: em diálogo com outras literaturas e outras linguagens . São Paulo: Atual, 2013.
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Interpretação de textos: desenvolvendo a competência leitora . Volume único. São Paulo: Atual, 2016.
Bibliografia Complementar
HOUAISS, Antonio; VILLAR, Mauro; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa . 3. ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.
INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS. Escrevendo pela nova ortografia : como usar as regras do novo acordo ortográfico da língua portuguesa. 3. ed. Rio de Janeiro: Houaiss, 2009.
SCLIAR, Moacyr. Contos e crônicas para ler na escola . São Paulo: Objetiva 2011.

Componente Curricular: Arte	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Noções básicas das linguagens da Arte com enfoque em Música e Artes Visuais. Manifestações artísticas e suas representações, dimensões expressivas e de significado. Elementos da Linguagem Visual e Elementos Básicos da Música. Apreciação artística e abordagem da História da Arte (Geral, Brasileira, Indígena e Afro-brasileira). Cultura visual relacionada ao meio sociocultural. Construção poética com produção de trabalhos artísticos.	
Ênfase Tecnológica	
Linguagens da Arte, Cultura Visual e História da Arte. Construção poética com produção de trabalhos artísticos.	
Área de Integração	
Informática (software de apresentação de slides); Educação Física (Estudo das manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano); Introdução à Tecnologia de Alimentos (Introdução ao estudo das embalagens, design e metodologia visual de rótulos e embalagens); Sociologia (análise de relações sociais do cotidiano); História (O Brasil no século XX); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural).	
Bibliografia Básica	
BENNETT, Roy. Elementos Básicos da Música . Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998.	
NEWBERY, Elisabeth. Os Segredos da Arte . 1. ed. São Paulo: Ática, 2003.	
PROENÇA, Graça. Descobrimos a História da Arte . 1. ed. São Paulo: Ática, 2008.	
Bibliografia Complementar	
HERNÁNDEZ, Fernando. Catadores da Cultura Visual . Porto Alegre: Mediação, 2007.	
NEWBERY, Elisabeth. Como e Por Que se Faz Arte . 1. ed. São Paulo: Ática, 2000.	
OSTROWER, Fayga. Universos da Arte . 1. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1991.	

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Estudo das manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano, esportes, jogos, lutas, ginásticas, atividades rítmicas/expressivas e as representações sociais que permeiam esses temas em seu estreito vínculo com as dimensões da saúde e do lazer.	
Ênfase Tecnológica	

Manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano.
Área de Integração
Biologia (Aspectos relacionados à educação alimentar e nutricional); Arte (Elementos da Linguagem Visual e Elementos Básicos da Música); Física (Cinemática, Dinâmica); Sociologia (as relações sociais); Química e Bioquímica de Alimentos (Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes).
Bibliografia Básica
DANTAS, Estélio H. M.; OLIVEIRA, Ricardo Jacó de. Exercício, maturidade e qualidade de vida . 2. ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.
GUEDES, Dartagnan Pinto; GUEDES, Joana Elisabete Ribeiro Pinto. Manual prático para avaliação em educação física . Barueri: Manole, 2006.
NISTA-PICCOLO, Vilma Lení; MOREIRA, Evando Carlos; MONTEIRO, Alessandra Andrea; PEREIRA, Raquel Stoilov. Esporte para a vida no ensino médio . São Paulo: Telos, 2012.
Bibliografia Complementar
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
GUISELINI, Mauro. Aptidão física saúde bem-estar: fundamentos teóricos e exercícios práticos . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Phorte, 2006.
LIMA, V. Ginástica Laboral - Atividades Físicas no Ambiente de Trabalho . 3. ed. São Paulo: Phorte, 2007.

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Operações com: decimais, frações, radiciação e potenciação. Regra de três, porcentagem, razão e proporção, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Noções de juros simples e composto. Conceitos básicos de estatística. Funções: noções gerais, função de primeiro e segundo grau gráficos e aplicações. Noções de função exponencial e logarítmica.	
Ênfase Tecnológica	
Regra de três e porcentagem, grandezas e funções.	
Área de Integração	
Informática (Aplicativos e Planilhas Eletrônicas); Física (Conceitos Básicos, Cinemática, Dinâmica, Princípios de Conservação, Terminologias); Introdução à tecnologia de alimentos (Funções); Geografia (Espaço geográfico e escala, Cartografia - localização e orientação, Representação espacial - projeções cartográficas); Sociologia (Estatística); Química (Fórmulas químicas e equações); Filosofia (Lógica).	
Bibliografia Básica	
IEZZI, Gelson. Conjuntos, funções . 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. (Fundamentos de matemática elementar; 1).	
IEZZI, Gelson. Matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva . São Paulo: Atual, 2004. (Fundamentos de matemática elementar; 11).	
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; GIOVANNI JÚNIOR, José Ruy. Matemática fundamental: uma nova abordagem: ensino médio . São Paulo: FTD, 2011.	
Bibliografia Complementar	
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o ensino médio . 1. ed. Volume único. São Paulo: Spicione, 2006.	
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações . 3. ed. São Paulo: Ática, 2008.	
RIBEIRO, Jackson. Matemática . São Paulo: Spicione, 2007.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Introdução à Biologia, seus níveis de organização. Noções de Biologia celular e molecular, a célula como unidade funcional essencial à vida. Noções de Fisiologia humana com ênfase aos sistemas de nutrição.	
Ênfase Tecnológica	
Célula e sistemas do corpo humano.	
Área de Integração	
Química Geral e Analítica (Funções orgânicas); Educação Física (Manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano); Química e Bioquímica de Alimentos (Fundamentos básicos sobre nutrição humana, Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes).	
Bibliografia Básica	
AMABIS, José Mariano. Biologia . 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.	
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	
REECE, Jane B. (et al). Biologia . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
Bibliografia Complementar	
CARVALHO, Hernandes F.; RECCO-PIMENTEL, Shirlei Maria. A célula . 3. ed. Barueri: Manole, 2013.	
FAVARETTO, José Arnaldo; MERCADANTE, Clarinda. Biologia : volume único. São Paulo: Moderna, 1999. (Coleção base).	
LINHARES, Sérgio de Vasconcelos; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia . São Paulo: Ática, 2008.	

Componente Curricular: História	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Surgimento do homem e ocupação da América. Características das civilizações da Antiguidade Oriental e Clássica. A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista. O mercantilismo e as grandes navegações; a colonização e o papel dos índios e africanos; a expansão territorial da colônia e os ciclos econômicos. O Iluminismo e as Revoluções Burguesas (a Revolução Industrial, a Revolução Americana e a Revolução Francesa). A Independência do Brasil e a formação do Estado Nacional Brasileiro; O Imperialismo do séc. XIX; A Proclamação da República no Brasil; O Brasil no século XX; A globalização e a economia mundial; Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
Ênfase Tecnológica	
A formação do sistema capitalista; A colonização do Brasil, o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos; O Brasil no século XX; Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
Área de Integração	
Arte (A arte como criação e manifestação sócio-cultural); Filosofia (A filosofia e sua história); Geografia (formação do sistema capitalista; globalização e a economia mundial); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (língua enquanto prática sociocultural); Matemática (noções básicas de razão); Informática (o desenvolvimento tecnológico enquanto construção sociocultural).	
Bibliografia Básica	
AZEVEDO, Gislaiane; SERIACOPI, Reinaldo. História : passado e presente. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Editora Ática, 2017.	
COTRIM, Gilberto. História Global . Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2017.	
VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. História para o ensino médio : história geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2010.	
Bibliografia Complementar	

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 14. ed. atual. e ampl. São Paulo: EDUSP, 2012.
GALEANO, Eduardo. **As veias abertas da América Latina**. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2011.
SOUZA, Marina de Melo E. **África e Brasil africano**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2007.

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Introdução à Sociologia, o surgimento da sociologia e a sociologia contemporânea, o pensamento clássico sociológico, as relações sociais, fatos sociais, instituições sociais, estatística, análise de relações sociais do cotidiano.	
Ênfase Tecnológica	
As relações sociais, fatos sociais, instituições sociais, estatística, análise de relações sociais do cotidiano.	
Área de Integração	
Filosofia (filosofia racionalista e empirista); História (as transformações políticas, econômicas, sociais, culturais, legislativas e religiosas das sociedades em diversas regiões do mundo); Arte (Cultura visual e o meio sociocultural); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (leitura, escrita e análise linguística; Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural); Matemática (proporção); Educação Física (Manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano); Informática (Editor de textos, Software de apresentação, Internet).	
Bibliografia Básica	
ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico . 7. ed. São Paulo: M. Fontes, 2008. (Coleção Tópicos) FORACCHI, Marialice Mancarini; MARTINS, José de Souza. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia . Rio de Janeiro: LTC, 2010. VILA NOVA, Sebastião. Introdução à sociologia . 6. ed. rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2009.	
Bibliografia Complementar	
CARVALHO, José Murilo de. Cidadania no Brasil: o Longo Caminho . 7.ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013. DURKHEIM, Émile. As regras do método sociológico . 3. ed. São Paulo: M. Fontes, 2007. IANNI, Octavio. A sociedade global . 13. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Introdução à filosofia, filosofia grega clássica, filosofia medieval, lógica, filosofia racionalista e empirista.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à filosofia.	
Área de Integração	
História (as transformações políticas, econômicas, sociais, culturais, legislativas e religiosas das sociedades em diversas regiões do mundo); Arte (manifestações artísticas e representações); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (leitura, escrita e análise linguística; literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural); Matemática (noções básicas de razão).	
Bibliografia Básica	
CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia . 14. ed. São Paulo: Ática, 2010. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas . 16. ed. reform. ampl. São Paulo: Saraiva, 2006. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . 7. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.	

Bibliografia Complementar
LAW, Stephen. Os Arquivos Filosóficos . São Paulo: Martins Fontes, 2003.
MORA, José Ferrater. F. Dicionário de filosofia . 4. ed. São Paulo: M. Fontes, 2001.
NAGEL, Thomas. Uma Breve Introdução à Filosofia . 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 2007.

Componente Curricular: Geografia	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Espaço geográfico enquanto produto da construção humana e suas categorias de análise; Evolução demográfica no Brasil e no mundo e a formação da diversidade cultural brasileira; O espaço urbano e urbanização; o processo de urbanização; O espaço rural e a produção agropecuária; a questão ambiental em diferentes escalas e sua origem.	
Ênfase Tecnológica	
A evolução demográfica no mundo e no Brasil; o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo; os processos de industrialização; a industrialização brasileira e as diferentes fases da economia;	
Área de Integração	
História (processo de urbanização, industrialização; globalização e a formação do povo brasileiro); Sociologia (evolução do capitalismo); Biologia (questões ambientais).	
Bibliografia Básica	
IANNI, Octavio. A era do globalismo . 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011.	
MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio de. Geografia geral e do Brasil: Espaço geográfico e globalização . 3. ed. São Paulo: Scipione, 2017.	
PORTELA, Fernando; VESENTINI, José William. Êxodo rural e urbanização . 17. ed. São Paulo: Ática, 2004.	
Bibliografia Complementar	
MOTA, José Aroudo. O valor da natureza: economia e política dos recursos naturais . Rio de Janeiro: Garamond, 2009.	
SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão. Capitalismo e urbanização . 15. ed. São Paulo: Contexto, 2010.	
MENDONÇA, Francisco. Geografia e Meio Ambiente . Coleção Repensando a Geografia. São Paulo: Editora Contexto, 2011.	

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Noções de Sistema Operacional. Editor de texto. Software de apresentação de slide. Planilha eletrônica. Navegação e pesquisa na internet.	
Ênfase Tecnológica	
Editor de texto; Software de apresentação de slide; planilha eletrônica.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (Leitura e produção textual); Arte (Cultura visual relacionada ao meio sociocultural); Matemática (Regra de três e porcentagem, grandezas e funções); História (o desenvolvimento tecnológico enquanto construção sócio-cultural); Sociologia (as relações sociais, fatos sociais, instituições sociais, estatística, análise de relações sociais do cotidiano)	
Bibliografia Básica	

<p>ERCILIA, Maria. A internet. São Paulo: Publifolha, 2008.</p> <p>LOBO, Edson J. R. BROFFICE WRITER – Nova Solução em Código Aberto na Editoração de Textos. 1 ed. Editora Ciência Moderna, 2008.</p> <p>SANTANA FILHO, Ozeas Vieira. Windows 7. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>ALVES, Pereira William. Informática: Microsoft Office Word 2010 e Microsoft Office Excel 2010. 1 ed. São Paulo: Érica, 2012.</p> <p>CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. 8 ed. São Paulo: Pearson, 2004.</p> <p>NORTON, Peter. Introdução a informática. São Paulo: Pearson, 2014.</p>

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
<p>Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação. Princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Introdução ao estudo das embalagens (histórico, função, design, técnicas de layout e metodologia visual de rótulos e embalagens). Tipos de materiais de embalagem. Controle de qualidade e legislação.</p>	
Ênfase Tecnológica	
<p>Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos.</p>	
Área de Integração	
<p>Biologia (Bactérias, fungos); História (A globalização e a economia mundial).</p>	
Bibliografia Básica	
<p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio (Org.). Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos. Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>BASTOS, Maria do Socorro Rocha (Org.) Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2008.</p> <p>CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavallini. Tecnologia dos alimentos. Principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015.</p> <p>TEIXEIRA, Eliana Maria; TSUZUKI, Natália; MARTINS, Reginaldo Marcos. Produção agroindustrial. Noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão agroindustrial. São Paulo: Érica, 2015.</p>	

Componente Curricular: Química Geral e Analítica	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
<p>Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.</p>	
Ênfase Tecnológica	
<p>Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições.</p>	

Área de Integração
Química (Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades).
Bibliografia Básica
BROWN, Theodore E.; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E.; MURPHY, Catherine.; WOODWARD, Patrick. Química: a Ciência Central . 13. ed. São Paulo: Pearson, 2017.
KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. Química Geral e Reações Químicas .v. 1, 6. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Thomson, 2006.
Bibliografia Complementar
BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARREL, Shawn O. Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica . 9 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
FIOROTTO, Nilton Roberto. Técnicas experimentais em Química: Normas e procedimentos . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.
ROSA, Gilber; GAUTO, Marcelo Antunes; GONÇALVES, Fábio. Química analítica: práticas de laboratório . Porto Alegre: Bookman, 2013.

2º Ano	
Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Sistemas de medidas e aplicações; noções de geometria plana e espacial aplicadas. Cálculos com sistemas lineares. Relações métricas e trigonométricas, razões e funções trigonométricas (seno, cosseno e tangente). Conjuntos numéricos e progressões.	
Ênfase Tecnológica	
Geometria e Medidas.	
Área de Integração	
Informática (Aplicativos e Planilhas Eletrônicas); Física (Conceitos Básicos, Cinemática, Dinâmica, Princípios de Conservação, Terminologias); Introdução à Tecnologia de Alimentos (Funções); Geografia (Espaço geográfico e escala; Cartografia - localização e orientação; Representação espacial - projeções cartográficas); Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados (Medidas e embalagens).	
Bibliografia Básica	
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. Geometria plana . 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. (Coleção fundamentos de matemática elementar; 9).	
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. Geometria espacial, posição e métrica . 7. ed. São Paulo: Atual, 2013.	
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; GIOVANNI JÚNIOR, José Ruy. Matemática fundamental: uma nova abordagem: ensino médio . São Paulo: FTD, 2011.	
Bibliografia Complementar	
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o ensino médio . 1. ed. Volume único. São Paulo: Spicione, 2006.	
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações . 3. ed. São Paulo: Ática, 2008.	
RIBEIRO, Jackson. Matemática . São Paulo: Spicione, 2007.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades. Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar. Cinética química: energia de ativação e fatores que alteram a velocidade de reação. Termoquímica: transformações químicas e energia calorífica. Calor de reação. Entalpia. Equações termoquímicas. Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis.	
Ênfase Tecnológica	
Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar. Cinética química: energia de ativação e fatores que alteram a velocidade de reação.	
Área de Integração	
Química Geral e Analítica (Introdução à química; A matéria e suas transformações); Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos); Matemática (Sistemas de medidas e aplicações).	
Bibliografia Básica	
CARVALHO, Geraldo Camargo de; SOUZA, Celso Lopes de. Química: de olho no mundo do trabalho . São Paulo: Scipione, 2003.	
FELTRE, Ricardo. Fundamentos da química: química, tecnologia, sociedade . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005.	
PERUZZO, Tito Miragaia. Química: na abordagem do cotidiano . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2007.	
Bibliografia Complementar	
HARRIS, Daniel C. Explorando a química analítica . 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.	
MARQUES, Marieli da Silva. Introdução às operações de laboratório . [S. l]: MEC, [20--?].	
MATEUS, Alfredo Luis. Química na cabeça . Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2007.	

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Cultura, ideologias, massificação, indústria cultura, mundo do trabalho, alienação, consumismo, formação cultural brasileira enfatizando as matrizes europeias, afro-brasileiras e indígenas, industrialização e meio ambiente, vida no campo e na cidade, gestão urbana, desigualdade social, exclusão e inclusão.	
Ênfase Tecnológica	
Vida no campo e na cidade, gestão urbana, desigualdade social, exclusão e inclusão	
Área de Integração	
Geografia (Espaço geográfico - produzido/apropriado; Globalização dos problemas ambientais); Filosofia (filosofia racionalista e empirista); História (as transformações políticas, econômicas, sociais, culturais, legislativas e religiosas das sociedades em diversas regiões do mundo); Arte (Linguagem visual e noções da estética); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (leitura, escrita e análise linguística; Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural); Matemática (Noções de Estatística); Educação Física (Manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano); Informática (Editor de textos, Software de apresentação, Internet).	
Bibliografia Básica	
ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico . 7. ed. São Paulo: M. Fontes, 2008. (Coleção Tópicos)	
FORACCHI, Marialice Mancarini; MARTINS, José de Souza. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia . Rio de Janeiro: LTC, 2010.	
VILA NOVA, Sebastião. Introdução à sociologia . 6. ed. rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2009.	
Bibliografia Complementar	

CARVALHO, José Murilo de. Cidadania no Brasil: o Longo Caminho . 7.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.
DURKHEIM, Émile. As regras do método sociológico . 3. ed. São Paulo: M. Fontes, 2007.
IANNI, Octavio. A sociedade global . 13. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Metafísica, Epistemologia da ciência, Relações entre natureza e ciência, Antropologia Filosófica e a formação cultura brasileira (matriz europeia, afro-brasileira e indígena), Existencialismo, Vida humana (infância, adolescência, maioridade e idosos) Filosofia da Linguagem, Trabalho e Consumo.	
Ênfase Tecnológica	
Vida humana (infância, adolescência, maioridade e idosos), Filosofia da Linguagem, Trabalho e Consumo.	
Área de Integração	
Geografia (Espaço geográfico - construção humana; Globalização dos problemas ambientais); Sociologia (as relações sociais, fatos sociais); História (transformações políticas, econômicas, sociais, culturais, legislativas e religiosas das sociedades em diversas regiões do mundo); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (leitura, escrita e análise linguística; literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural); Matemática (noções básicas de razão).	
Bibliografia Básica	
CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia . 14. ed. São Paulo: Ática, 2010.	
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas . 16. ed. reform. ampl. São Paulo: Saraiva, 2006.	
MARCONDES, Danilo. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . 7. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.	
Bibliografia Complementar	
LAW, Stephen. Os Arquivos Filosóficos . São Paulo: Martins Fontes, 2003.	
MORA, José Ferrater. Dicionário de filosofia . 4. ed. São Paulo: M. Fontes, 2001.	
NAGEL, Thomas. Uma Breve Introdução à Filosofia . 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 2007.	

Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos	
Carga Horária: 192 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Conhecer e utilizar adequadamente técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos. Descrever e compreender os métodos analíticos. Introdução à Bioquímica de Alimentos. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos. Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.	
Ênfase Tecnológica	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos; Emprego de enzimas na indústria de alimentos; Fundamentos básicos sobre nutrição humana.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (Leitura e compreensão de textos escritos); Química (Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação).	
Bibliografia Básica	

GIBNEY, Michael; LANTHAM-NEW, Susan; CASSIDY, Aedin; VORSTER, Hester. Introdução à nutrição humana . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de Alimentos . São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.
Bibliografia Complementar
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003.
COSTA, Neuza Maria Brunoro, PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. Nutrição básica e metabolismo . Viçosa: UFV, 2008.
LAJOLO, Franco Maria; MERCADANTE, Adriana Zerlotti (ed.). Química e Bioquímica de Alimentos . 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. v. 2.

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos	
Carga Horária: 144 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (Leitura e compreensão de textos escritos); Química e bioquímica de alimentos (Fermentações).	
Bibliografia Básica	
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008.	
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 5. ed. São Paulo: Varela, 2017.	
Bibliografia Complementar	
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.	
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.	
RIBEIRO, Mariangela Cagnoni, STELATO, Maria Magali. Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.	

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Carga Horária: 144 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.	
Área de Integração	
Tecnologia de bebidas (Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas - sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja).	
Bibliografia Básica	
AZEVEDO, João H. (Org.) Frutas em Calda, Geleias e Doces . Brasília/DF: Embrapa, 2003.	
BASTOS, Maria do Socorro Rocha. Processamento mínimo de frutas . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.	
CORTEZ, Luiz A. B.; HONÓRIO, Sylvio L.; MORETTI, Celso L. Resfriamento de frutas e Hortaliças . Brasília/DF: Embrapa, 2002.	
Bibliografia Complementar	
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.	
KROLOW, Ana C. R. Hortaliças em Conserva . Brasília/DF: Embrapa, 2006.	
SILVA NETO, Raimundo Marcelino da; PAIVA, Francisco Fábio de Assis. Doce de frutas em calda . Brasília: EMBRAPA, 2006.	

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à tecnologia de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.	
Área de Integração	
Tecnologia de bebidas (Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas - vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores); Análise sensorial (Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos).	
Bibliografia Básica	
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência . 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010.	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.	
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.	
Bibliografia Complementar	

AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). **Biotecnologia industrial**. v. 4. São Paulo: Blücher, 2001.

CASTRO, Alberto Gomes de. **A química e a reologia no processamento dos alimentos**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.

GUARIENTI, Eliana Maria. **Massa fresca tipo capelete congelada**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2007.

Componente Curricular: Análise Sensorial	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos, fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais. Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.	
Ênfase Tecnológica	
Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.	
Área de Integração	
Tecnologia de frutas e hortaliças (Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados); Tecnologia de cereais, massas e panificados (Tecnologia de fabricação de panificados, massas e biscoitos); Tecnologia de bebidas (Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas - sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja; Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas - vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).	
Bibliografia Básica	
CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . 3. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005.	
DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise Sensorial de Alimentos . 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Editora Champagnat, 2007.	
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores . 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013.	
Bibliografia Complementar	
CHAVES, José Benício Paes. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa, MG: Ed. UFV, 1999.	
CRESPO, Antonio Arnot. Estatística fácil . 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.	
FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais . São Paulo, Varela, 2004.	

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).	
Área de Integração	

Tecnologia de frutas e hortaliças (Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças); Tecnologia de cereais, massas e panificados (Composição e características de cereais).
Bibliografia Básica
AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). Biotecnologia industrial . São Paulo: Blücher, 2001.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blücher, 2010.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blücher, 2010.
Bibliografia Complementar
CHAVES, Jose Benício Paes. Cachaça: produção artesanal de qualidade . Viçosa: CPT, 2007.
FELLOWS, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, Marília; REGITANOD'ARCE, Maria Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.

3º Ano	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Leitura, produção e análise linguística de diversos gêneros textuais. Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa. Construção de argumentação consistente a partir de informações e conhecimentos disponíveis em situações comunicativas diversas. Estudo da literatura, em suas múltiplas linguagens, como fator que permite a interação e a manifestação cultural.	
Ênfase Tecnológica	
Compreensão de textos. Produção de textos conforme a norma culta da língua.	
Área de Integração	
História; Filosofia; Sociologia.	
Bibliografia Básica	
BERGAMIN, Cecília de Aguiar. Ser Protagonista: Produção de Texto . Volume único. São Paulo: Editora SM, 2015.	
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos . São Paulo: Atual, 2013.	
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Literatura Brasileira: em diálogo com outras literaturas e outras linguagens . São Paulo: Atual, 2013.	
Bibliografia Complementar	
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Gramática, texto, reflexão e uso . São Paulo: Atual, 2016.	
HOUAISS, Antonio; VILLAR, Mauro; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa . 3. ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.	
LOPES NETO, João Simões. Contos Gauchescos e Lendas do Sul . São Paulo: L&PM Editores: 2013.	

Componente Curricular: Língua Inglesa	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Leitura e compreensão de texto. Textos narrativos, descritivos, dissertativos, cartoons, propaganda. Técnicas de leitura: previewing, contextualizing, predicting, skimming, scanning. Organização textual: frase, parágrafo, coesão e coerência. Vocabulário. Classes gramaticais: substantivo, verbo, adjetivo, advérbio, artigo, pronome, numeral, preposição, conjunção, interjeição. Phrasal verbs. Linguagem formal e Linguagem informal.	

Ênfase Tecnológica
Leitura e compreensão de texto. Vocabulário. Linguagem formal e Linguagem informal.
Área de Integração
A disciplina integra-se às diferentes áreas técnicas do curso através de textos técnicos e vocabulário específico.
Bibliografia Básica
EAYRS, Martin. Computer English - Penguin Quick Guides Series. São Paulo: Logan do Brasil, 2001.
FERRARI, Mariza Tieman. Inglês para o ensino médio . São Paulo: Scipione, 2001.
FÜRSTENAU, Eugênio. Novo Dicionário de Termos Técnicos Inglês Português . 24. ed. São Paulo: Editora Globo, 2013.
Bibliografia Complementar
GORE, Sybe. English for Marketing & Advertising . Oxford: Oxford, 2007.
GUTJAHN, Lothar. English for Sales & Purchasing . Oxford: Oxford, 2009.
SANTOS, Denise. Ensino de língua inglesa – foco em estratégias . Barueri: DISAL, 2012.

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 96 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Introdução a Cinemática e Dinâmica, Princípios de Conservação, Introdução a Termologia e Termodinâmica, Eletricidade.	
Ênfase Tecnológica	
Princípios de conservação, termologia e termodinâmica	
Área de Integração	
Educação física (temperatura do corpo humano, trocas de calor e movimento humano);	
Matemática (Noções básicas de razão, proporção, regra de três e porcentagem); Química (Termoquímica).	
Bibliografia Básica	
BONJORNO, José Roberto. Física: história & cotidiano . 2. ed. São Paulo: FTD, 2005.	
DOCA, Ricardo Helou; BISCOLOLA, Gualter José. Tópicos de Física 1 . São Paulo: Saraiva, 2007.	
GASPAR, Alberto. Física . São Paulo: Ática, 2010.	
Bibliografia Complementar	
BÔAS, Newton Villas; DOCA, Ricardo Helou; BISCOLOLA, Gualter José. Tópicos de Física 2: termologia, ondulatória, óptica . São Paulo: Saraiva, 2007.	
CARRON, Wilson; GUIMARÃES, Osvaldo. As faces da física: volume único . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.	
HEWITT, Paul G. Física conceitual . 11. ed. Porto Alegre: Bookman. 2011	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Noções de ecologia e diversidade. Estudo dos fenômenos biológicos nos níveis de organismo, população e comunidade.	
Ênfase Tecnológica	
Diversidade e ecologia social, humana e ambiental.	
Área de Integração	
Gestão Ambiental (Educação Ambiental); Controle de Qualidade e Higienização na Indústria de Alimentos (Riscos ambientais).	

Bibliografia Básica
AMABIS, José Mariano. Biologia . 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.
MURGEL BRANCO, Samuel. Ecossistêmica : uma abordagem integrada dos problemas do meio ambiente. 2. ed. São Paulo: Blucher, 1999.
REECE, Jane B. (et al). Biologia . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
Bibliografia Complementar
BEGON, Michael; TOWNSEND, Colin R.; HARPER, John L. Ecologia : de indivíduos a ecossistemas. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
BUARQUE, Sérgio C. Construindo o desenvolvimento local sustentável : metodologia de planejamento. Rio de Janeiro: Garamond, 2008.
DIAS, Genebaldo Freire. Ecopercepção : um resumo didático dos desafios socioambientais. São Paulo: Gaia, 2004. 53 p.

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
O papel da família, moral, normas e legislação (Constituição Federal, ECA, SUS, LDB, Estatuto do Idoso, Lei Maria da Penha, Código Florestal, Código do Consumidor, Código Brasileiro de Trânsito, Funai, Lei das Cotas), Deveres, Direitos e Cidadania, Política, Políticas Sociais, democracia, acordos e tratados internacionais, Neoliberalismo, Globalização, Relações de poder, Movimentos Sociais, Saúde no Brasil, Produção e acesso aos alimentos.	
Ênfase Tecnológica	
O papel da família, moral, normas e legislação.	
Área de Integração	
Geografia (Espaço geográfico - produzido/apropriado; Globalização dos problemas ambientais); Filosofia (filosofia racionalista e empirista); História (as transformações políticas, econômicas, sociais, culturais, legislativas e religiosas das sociedades em diversas regiões do mundo); Arte (Cultura visual e noções da estética do meio sociocultural); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (leitura, escrita e análise linguística, Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural); Matemática (Noções de Estatística - Medidas de tendência Central e Dispersão); Educação Física (Manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano); Informática (Editor de textos, Software de apresentação, Internet).	
Bibliografia Básica	
ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico . 7. ed. São Paulo: M. Fontes, 2008. (Coleção Tópicos)	
FORACCHI, Marialice Mancarini; MARTINS, José de Souza. Sociologia e sociedade : leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LTC, 2010.	
VILA NOVA, Sebastião. Introdução à sociologia . 6. ed. rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2009.	
Bibliografia Complementar	
CARVALHO, José Murilo de. Cidadania no Brasil : o Longo Caminho. 7.ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. 2013.	
DURKHEIM, Émile. As regras do método sociológico . 3. ed. São Paulo: M. Fontes, 2007.	
IANNI, Octávio. A sociedade global . 13. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Filosofia Política, Direitos humanos, Filosofia Econômica, Estética, Ética, Bioética.	
Ênfase Tecnológica	
Filosofia Política, Direitos humanos, Filosofia Econômica.	

Área de Integração
Geografia (Espaço geográfico - produzido/apropriado, Globalização dos problemas ambientais); Sociologia (as relações sociais, fatos sociais); História (as transformações políticas, econômicas, sociais, culturais, legislativas e religiosas das sociedades em diversas regiões do mundo); Arte (Cultura visual e noções da estética); Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (leitura, escrita e análise linguística, Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural); Matemática (noções básicas de razão).
Bibliografia Básica
CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia . 14. ed. São Paulo: Ática, 2010. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas . 16. ed. reform. ampl. São Paulo: Saraiva, 2006. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . 7. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.
Bibliografia Complementar
LAW, Stephen. Os Arquivos Filosóficos . São Paulo: Martins Fontes, 2003. MORA, José Ferrater. Dicionário de filosofia . 4. ed. São Paulo: M. Fontes, 2001. NAGEL, Thomas. Uma Breve Introdução à Filosofia . 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 2007.

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados	
Carga Horária: 144 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações post mortem. Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária. Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Processamento de produtos cárneos e pescados.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).	
Bibliografia Básica	
GOMIDE, Lucio A. M.; RAMOS, Eduardo M.; FONTES, Paulo R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças . 2. ed. Viçosa/MG: UFV, 2014. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos - Alimentos de Origem Animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008.	
Bibliografia Complementar	
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2015. FREITAS, José A. Introdução à Higiene e Conservação das Matérias-primas de Origem Animal . São Paulo: Atheneu, 2015. PINTO, Paulo S. A. Inspeção e Higiene de Carnes . 2. ed. Viçosa/MG: UFV, 2014.	

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Tecnologia de produção de balas e chocolates. Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Análises de óleos e gorduras. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).	
Bibliografia Básica	
LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.	
LOPES, Cláudio Hartkopf (Org.). Tecnologia de produção de açúcar de cana . São Carlos: EdUFSCar, 2011.	
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
BLOCK, Jane Mara; BARRERA-ARELLANO, Daniel. Temas selectos en aceites y grasas . Procesamiento. São Paulo: Blucher, 2009. v. 1.	
MARCON, Maria Janete Angeloni; AVANCINI, Sandra Regina Paulon; AMANTE, Edna Regina. Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo . Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.	
SCHMIDT, Flávio Luis; EFRAIM, Priscilla. (Coord.). Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar . Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.	

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados	
Carga Horária: 144 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente. Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Características de qualidade do leite para produção de derivados.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).	
Bibliografia Básica	
CHAPAVAL, Lea. Leite de qualidade : manejo reprodutivo, nutricional e sanitário. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2000.	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos : alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2	
TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.	
Bibliografia Complementar	

- FERREIRA, Celia Lucia. **Produção de queijo minas padrão, prato e provolone**. Viçosa: CPT, 2005.
- FERREIRA, Celia. Lucia. **Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso**. Viçosa: CPT, 2013.
- OLIVEIRA, Maricê Nogueira de (Ed.). **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho, gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Compreensão da importância do marketing na gestão das organizações. Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Administração: conceitos e processos; perfil empreendedor; importância do marketing na gestão.	
Área de Integração	
Planejamento e desenvolvimento de projetos (compreensão da técnica de elaboração de projetos agroindustriais das organizações, Estudos de mercado).	
Bibliografia Básica	
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.	
CZINKOTA, Michael R. Marketing : as melhores práticas. Porto Alegre: Bookman, 2001.	
GAUTHIER, Fernando Álvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JÚNIOR, Silvestre. Empreendedorismo . Curitiba: Livro Técnico, 2010.	
Bibliografia Complementar	
DORNELAS, José Carlos Assis. Planos de negócios que dão certo : um guia para pequenas empresas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.	
MAXIMIANO, Antônio César Amaru. Fundamentos de administração : manual compacto para as disciplinas TGA e introdução à administração. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
NEVES, M. F.; CASTRO, Luciano Thomé. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos . 1. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	

Componente Curricular: Controle de Qualidade e Higienização na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 144 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000). Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA. Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas; segurança e saúde no trabalho; introdução à higienização.	

Área de Integração
Tecnologia de leite e derivados (Características de qualidade do leite para produção de derivados); Tecnologia de carnes e derivados (Legislação vigente e inspeção sanitária).
Bibliografia Básica
ANDRADE, Nélio José de; PINTO, Cláudia Lúcia de Oliveira. Higienização na indústria de alimentos . Viçosa: CPT, 2008.
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia : ênfase na segurança de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002.
Bibliografia Complementar
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos : qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.
PRATA, Luiz Francisco. Fundamentos de higiene e inspeção de carnes . Jaboticabal, SP: Funep, 2001.
SILVA, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. São Paulo: Varela, 1995.

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	
Carga Horária: 48 horas aula	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Educação Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais.	
Ênfase Tecnológica	
Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos líquidos.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).	
Bibliografia Básica	
BARBIERI, José Carlos. Gestão ambiental empresarial : conceitos, modelos e instrumentos. 3. ed. atual. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2012.	
DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental : responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.	
VON SPERLING, Marcos. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos . 3. ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2005.	
Bibliografia Complementar	
PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental . 2. ed. Barueri: Manole, 2014.	
PIMENTA, Handson Cláudio Dias. Gestão ambiental . Curitiba: Livro Técnico, 2012.	
VON SPERLING, Marcos. Princípios básicos do tratamento de esgotos . Belo Horizonte: UFMG, 1996.	

4.10.2. Componentes curriculares optativos

Para os cursos na forma integrada no qual o Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA se enquadra, a disciplina na forma optativa se refere a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Essa disciplina é de oferta obrigatória pela instituição e de matrícula optativa aos estudantes.

O IF Farroupilha Campus Santa Rosa, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

No caso do estudante optar por fazer a disciplina de LIBRAS, deverá ser registrado no histórico escolar do estudante a carga horária cursada, bem como a frequência e o aproveitamento. O período de oferta/vagas, bem como demais disposições sobre a matrícula e disciplina optativa serão regidas em edital próprio a ser publicado pelo Campus.

Componente Curricular: Iniciação a LIBRAS
Carga Horária: 40 h/a
Ementa
Breve histórico da Educação de Surdos; Conceitos Básicos de Libras; Introdução aos aspectos linguísticos da Libras; Vocabulário básico de Libras.
Bibliografia Básica
ALMEIDA, E.C.; DUARTE, P. M. Atividades Ilustradas em Sinais da Libras . Editora Revinter, 2004. GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda . São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L. QUADROS, R. M. B. Língua de Sinais Brasileira – Estudos Linguísticos , Florianópolis, SC: Arned, 2004.
Bibliografia Complementar
BOTELHO, P. Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos . Editora Autentica, Minas Gerais, 7-12,1998. CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue – Língua Brasileira de Sinais . São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. Libras em Contexto . Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, Brasília, 2001.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens 5.1 e 5.2 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 as atribuições do coordenador de curso, do colegiado de eixo tecnológico e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Adelino Jacó Seibt	Licenciatura Plena em Letras – Habilitação Português/Inglês e suas literaturas	Especialização em Leitura e Metodologia do Texto. Mestrado em Educação nas Ciências.
2	Adriana Aparecida Hansel Michelotti	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Especialização em Gestão Empresarial; Especialização em Formação de Docentes para a Educação Profissional, Mestrado em Ensino Científico e Tecnológico
3	Benhur Borges Rodrigues	Licenciatura em Física	Mestrado em Física
4	Catia Regina Züge Lamb	Licenciatura em Geografia	Mestrado em Geografia e Geociências
5	Catia Roberta de Souza Schernn	Licenciatura Plena em Letras – Habilitação Português/Literatura	Especialização em Neuropsicopedagogia e Educação Inclusiva, Especialização em Docência na LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais)
6	Cornelia Kudiess	Bacharelado em Desenho e Plástica	Mestrado em Educação Brasileira
7	Franciele Meinerz Forigo	Graduação em Informática	Especialização em Formação de Docentes para a Educação Profissional,. Mestrado em Ensino Científico e Tecnológico
8	Graciele Hilda Welter	Licenciatura em Letras – Habilitação em Espanhol e Respectivas Literaturas	Mestrado em Letras
9	Laurí Mayer	Bacharelado em Química de Alimentos	Mestrado em Ciências Doutorado em Ciências
10	Luciane Carvalho Oleques	Licenciatura em Ciências Biológicas	Especialização em Educação Ambiental, Mestrado em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde, Doutorado em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde.
11	Luiz Antonio Brandt	Licenciatura e Bacharelado em Filosofia	Mestrado em Filosofia
12	Maira Eveline Schmitz	Licenciatura em História	Mestrado em História
13	Marcelo Eder Lamb	Licenciatura em Educação Física	Mestrado em Educação
14	Maria Cristina Rakoski	Tecnólogo em Processamento de Dados	Especialização em Informática na Educação, Mestrado em Educação nas Ciências.
15	Mariele Josiane Fuchs	Licenciatura em Matemática	Especialização em Matemática, Mestrado em Educação nas Ciências.

16	Melissa Walter	Graduação em Farmácia e Bioquímica - Tecnologia de Alimentos; Graduação em Farmácia Industrial	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Doutorado em Agronomia.
17	Nuvea Kuhn	Bacharelado em Administração, Licenciatura em Docência	Pós-Graduação-MBA em Gestão de Pessoas
18	Paula Michele Abentroth Klaic	Graduação em Química Industrial de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
19	Raquel Fernanda Ghellar Canova	Licenciatura Plena em Ciências - Habilitação Química; Bacharelado em Química Industrial de Alimentos	Especialização em Gestão Ambiental, Mestrado em Geografia - área de concentração Análise Ambiental e Dinâmica Espacial
20	Roberto Preussler	Licenciatura em Matemática	Especialização em Informática na Educação, Mestrado em Educação, Doutorado em Educação
21	Rodrigo Bruno Santolin	Graduação em Engenharia Ambiental	Mestrado em Engenharia de Produção
22	Vera Maria Klajn	Licenciatura em Química	Mestrado em Agroquímica, Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

A coordenação do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA é realizada pela Coordenação do Curso Técnico em Alimentos e pela Coordenação do PROEJA, que têm por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IF Farroupilha.

A Coordenação tem 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 IF 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 segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IF Farroupilha que deverão nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso Técnico é um órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico de Curso de cada curso técnico que compõe um dos Eixos Tecnológicos ofertados em cada Campus do IF Farroupilha, e tem por finalidade a implantação, avaliação, atualização e consolidação do mesmo.

O Colegiado de Curso é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- 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 às atividades acadêmicas no Campus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de Campus.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no IF Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, com o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IF Farroupilha Campus Santa Rosa conta com os seguintes servidores técnicos administrativos:

Descrição			
Nº	Função/Cargo	Nome	Formação/Titulação
1	Engenheiro Civil	Abel Eduardo Auth	Técnico em Tecnologia da Informação, Graduação em Engenharia Civil
2	Técnica em Assuntos Educacionais	Agnes Hubscher Deuschle	Graduação em Letras - Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas, Mestrado em Letras - Estudos Literários
3	Assistente em Administração	Albino de Moura	Bacharelado em Direito
4	Assistente em Administração	Alcides Schleger	Tecnólogo em Gestão Pública, Pós-graduação em Gestão Pública – Gerência de Cidades
5	Médico	Alexandre Rigo Magalhães	Graduação em Medicina, Especialização em Cirurgia Torácica
6	Assistente em Administração	Ana Paula Kohl Dieminger	Bacharelado em Direito, Especialização em Direito Público
7	Assistente em Administração	Arnedio Canova	Graduação em Gestão Pública
8	Assistente em Administração	Carlos Thomé	Graduação em Matemática, Pós-Graduação em Gestão Pública, Mestrado em Desenvolvimento e Políticas Públicas

9	Técnico em Tecnologia da Informação	César Cristiano de Moura Cornely	Técnico em Informática
10	Assistente de Alunos	Cleonice Starck Hübner	Licenciatura em Pedagogia
11	Bibliotecária	Criselen Jarabiza	Bacharelado em Biblioteconomia, Pós-graduação em Recursos Humanos
12	Assistente em Administração	Cristina Bastos Nix	Bacharelado em Administração
13	Assistente em Administração	Cristiane Jacobovski	Graduação em Gestão Pública
14	Assistente em Administração	Delmar José Lorscheiter	Licenciatura em Biologia, Pós-Graduação em Gestão e Organização da Escola
15	Auxiliar de Biblioteca	Elianes Kuhn	Graduação em Agricultura Familiar e Sustentabilidade
16	Auxiliar de Biblioteca	Elisabete Scherer dos Santos	Licenciatura em Letras
17	Auxiliar de Biblioteca	Evandro de Almeida Lopes	Ensino Médio
18	Técnico em Contabilidade	Fernando Moscon	Graduação em Ciências Contábeis, Pós-Graduação em Finanças e Controladoria
19	Técnico em Laboratório/Área Edificações	Flavian Lorenzi	Técnico em Edificações
20	Técnico em Secretariado	Francieli Cristina Stanischi Silva	Técnico em Secretariado
21	Auditor	Giancarlo Décio Calliari	Bacharelado em Ciências Contábeis, Especialização em Auditoria e Perícia
22	Técnica em Assuntos Educacionais	Jane Marlize Ropke	Licenciatura em Letras, Pós-Graduação em Gestão em Organização Escolar
23	Contadora	Joice Maria Dullius	Bacharelado em Contabilidade, Pós-Graduação em Gestão Empresarial
24	Técnica em Enfermagem	Juliane Krebs Bessel	Técnico em Enfermagem
25	Tradutora e Intérprete de Ling. de Sinais	Juliane Oberoffer Santos da Rosa	Bacharelado e licenciatura em Educação Física, Pós-graduação em Gestão e Organização escolar; Pós-graduação em Tradução e interpretação de Língua de Sinais - docência e bacharelado
26	Técnico em Tecnologia da Informação	Juliano Scheid	Técnico em Informática
27	Pedagoga	Katia Gilene Dos Santos Moura	Graduação em Pedagogia
28	Assistente em Administração	Leandro Ferreira Paz	Bacharelado em Ciências da Computação
29	Assistente em Administração	Lidiane Kasper	Bacharelado em Administração
30	Técnico em Agropecuária	Magnus Jaime Scheffler	Técnico em Agropecuária; Curso Superior de Formação de Professores de Disciplinas Especializadas de 2º Grau – Habilitação em Agricultura e Zootecnia
31	Assistente em Administração	Maidi Jähn Karnikowski	Graduação em Administração de Processos Gerenciais; MBA em Gestão do Conhecimento
32	Analista de Tecnologia da	Maiquel Hetsper Lima	Graduação em Sistemas de Informática, Pós-

	Informação		Graduação em Redes de Computadores
33	Técnico em laboratório/ Área Eletromecânica	Maisson Lichtenecker	Técnico em Eletromecânica
34	Tradutora e intérprete de linguagem de sinais	Maria Caroline Schnorr Meinerz	Licenciatura em Pedagogia, Especialização em Tradução, Interpretação e Docência em LIBRAS
35	Psicóloga	Mariane Fucks Darui	Graduação em Psicologia, Especialização em Neuropsicologia.
36	Administrador	Márcio Ezequiel Diel Turra	Bacharelado em Administração, Pós- graduação em Administração Pública e Gestão de Cidades
37	Assistente de Alunos	Márcio Josué da Silva	Bacharelado em Administração, Especialização em Engenharia de Produção
38	Assistente de Alunos	Mateus Lovato Gomes Jardim	Bacharelado em História
39	Assistente em Administração	Michele Krieger	Graduação em Administração, Pós- Graduação em Planejamento e Gestão Estratégica
40	Assistente em Administração	Mirian Rosani Crivelaro Kovhauit	Graduação em Tecnologia em Irrigação e Drenagem, Especialização em Proeja e Formação Pedagógica
41	Odontóloga	Natália Boessio Tex de Vasconcellos	Graduação em Odontologia, Especialização em Saúde Pública
42	Assistente em Administração	Renato Butke	Bacharelado em Administração - Comércio Internacional, Pós-Graduação em Gestão Ambiental e Desenvolvimento Sustentável
43	Assistente Social	Richelli Daiana Pinheiro	Graduação em Serviço Social, Especialização em Gestão Ambiental
44	Técnico em Alimentos e Laticínios	Richeli Aline Stefanello	Graduação em Química Industrial de Alimentos
45	Técnico em Tecnologia da Informação	Róger Herpich	Técnico em Informática, graduação em Redes de Computadores
46	Técnico em Alimentos e Laticínios	Roséli Nedel	Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em Laticínios, Especialização em Engenharia de Produção
47	Assistente em Administração	Sandra Cristina Franchikoski	Bacharelado em Nutrição, Especialização em Nutrição Clínica
48	Técnica em Assuntos Educacionais	Sandra Fischer Balbinot	Licenciatura em Matemática, Pós-Graduação em Psicopedagogia Clínica e Institucional
49	Auxiliar de Biblioteca	Sandra Raquel Schmitz	Ensino Médio
50	Assistente em Administração	Sandra da Silva de Almeida	Graduação em Administração, Pós-Graduação em Gestão de Recursos Humanos
51	Assistente em Administração	Tânia Regina Gottardo Tissot	Licenciatura em Pedagogia, Bacharelado em Direito
52	Nutricionista	Tânia Terezinha Pinheiro	Graduação em Nutrição, Graduação em Pedagogia, Especialização em Saúde Pública
53	Relações Públicas	Tarciane Andres	Graduação em Comunicação

5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos 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.

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O Campus oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Integrado PROEJA uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a atingir a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

O IF Farroupilha Campus Santa Rosa opera com o sistema especializado, Pergamun, de gerenciamento da biblioteca, possibilitando fácil acesso ao 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 da instituição conta com um acervo de 13.440 exemplares de livros e 300 exemplares de periódicos, sete mapas, um globo iluminado, oito jogos, 199 CD's e 58 DVD's. O acervo está catalogado no sistema Pergamun, o qual permite que os usuários façam pesquisas no catálogo on-line, reservas e renovações. A biblioteca tem acesso ao Portal da Capes e Sistema Comut, rede wireless e 24 computadores para acesso dos usuários, três computadores para o atendimento e processamento técnico, mesas de estudos em grupo, ilhas de estudo individual, estantes, armários guarda-volumes e carro para guarda de materiais. É equipada com sistema de segurança antifurto e ar condicionado. O horário de funcionamento da biblioteca é de segunda-feira a sexta-feira das 7h30min às 22h25min.

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 estão dispostas em regulamento próprio.

6.2. Áreas de ensino específicas

Descrição	Qtde.
Salas de aula com 40 conjuntos escolares, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia, quadro escolar; quadro mural; armário; mesa escritório e cadeira estofada	06
Auditório com a disponibilidade de 400 lugares, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones, mesa de reuniões e bancadas para computador.	01

6.3. Laboratórios

Descrição	Qtde.
Laboratório de Química equipado com: medidor de pH 2 unidades, balança eletrônica 3 unidades, destilador de nitrogênio, extrator de gorduras, condutivímetro, cromatógrafo líquido, relógio despertador 5 unidades, turbidímetro digital, capela de exaustão, deionizador, centrífuga elétrica, chuveiro e lava olhos, manta aquecedora 2 unidades, chapa aquecedora, dessecador a vácuo, destilador tipo clewenger, evaporador rotativo, estufa p/cultura bacteriológica, fotômetro, agitador tubos tipo vórtex, agitador magnético, purificador de água por osmose reversa, bloco digestor, estufa de esterilização, agitador magnético com aquecimento 2 unidades, banho de ultra-som, incubadora de laboratório, incubadora para B.O.D., condicionador de ar 60.000 btus, refrigerador tipo vertical, bomba vácuo, ponto de fusão, forno mufla, banho metabólico, bico meker 2 unidades, destilador tipo pilsen, moinho micro facas, armário de aço, armário em madeira, quadro branco em fórmica, banquetta estofada 36 unidades, conjunto de mobiliário, armário de segurança, bancada composta por 9 balcões.	01
Laboratório de Microscopia equipado com: 37 microscópios; 1 ar condicionado; 1 suporte de teto para projetor; 32 cadeiras; 1 mesa para escritório; 1 quadro escolar.	01
Laboratório de Análises Biológicas – em implantação	01
Laboratório de Tecnologia de Alimentos equipado com: paquímetro 5 unidades, refratômetro 9 unidades, balança eletrônica digital 2 unidades, penetrômetro, balança de precisão, acidímetro de sal, analisador de leite, freezer tipo horizontal 2 unidades, forno micro-ondas, fogão a gás, 04 bocas, condicionador de ar 60.000 btus, refrigerador duplex, refrigerador tipo vertical, fritadeira elétrica, processador de alimentos, amassadeira, embutidor de linguiça, fogão industrial, batedeira industrial, forno turbo a gás, espremedor de frutas, liquidificador industrial, prensa para queijo, tanque pasteurizador, despulpadeira de frutas, embaladeira a vácuo, cilindro soador, divisora de massas, cutter, misturador, defumador, lavador de botas, modeladora de massas, botijão de gás 45kg 4 unidades, banquetta estofada 35 unidades, mesa material inoxidável 3 unidades, armário para pães, conjunto de mobiliário.	01
Laboratório de Biologia/Microbiologia equipado com: banquetta estofada 36 unidades, cadeira, mesa para escritório, quadro branco em fórmica, conjunto de mobiliário bancada, armário 2 unidades, bancada 2 unidades.	01
Laboratório de Matemática equipado com: unidade de matemática 4 unidades, condicionador de ar 30.000 btus, dominó formas geométricas 10 unidades, kit de educação científica e tecnológica 2 unidades, unidade mestra de física, gaveteiro, estante com 3 portas baixas 15 unidades, bancada 6 unidades, quadro escolar, mesa para escritório.	01
Laboratório de Informática equipado com: 12 mesas de computador com 3 lugares cada; 37 computadores; 37 cadeiras fixas estofadas; 37 estabilizadores; 1 ar condicionado; 1 mesa de escritório com 3 gavetas; 1 quadro mural; 2 ventiladores; 1 projetor; 1 flipchart; 1 quadro mural.	03

6.4. Área de esporte e convivência

Descrição	Qtde.
Entidades Estudantis sala contendo armários, ar condicionado, mesas, poltrona, computadores e cadeiras.	01
Refeitório amplo com 20 mesas com cadeiras fixas de 8 assentos cada, espaço para higiene das mãos e equipamentos e utensílios necessários para produção das refeições. Neste local são servidos os almoços e lanches aos alunos.	01
Copa equipada com geladeira, micro-ondas e poltronas	01
Cantina com ar condicionado, mesas e cadeiras.	01
Ginásio de Esportes contendo arquibancada com assentos individuais, área de circulação, quadra poliesportiva, sala de ginástica, palco para eventos, sala de musculação, depósito de materiais, banheiros e vestiários masculinos e femininos.	01

6.5. Área de atendimento ao estudante

Descrição	Qtde.
Sala de Assistentes de Alunos equipada com: 1 telefone, 1 condicionador de ar, 1 nobreak, 2 computadores, 1 impressora, 2 armários, 3 cadeiras, 1 estabilizador, 4 mesas, 1 quadro mural.	01
Sala de Professores de Alimentos equipada com: 2 estantes; 4 mesas escritório; 4 cadeiras giratórias; 3 netbooks; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 mesa computador.	01
Setor de Assessoria Pedagógica equipado com: 2 estantes; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 4 mesas escritório; 1 mesa computador; 1 armário; 4 computadores; 4 estabilizadores; 5 cadeiras giratórias; 1 telefone.	01
Coordenação de Ações Inclusivas equipada com: 2 quadros mural; 3 mesas escritório; 3 armários; 1 impressora; 1 estante; 1 cadeira de rodas motorizada; 1 mesa reunião; 1 frigobar; 2 classes; 4 cadeiras giratórias; 1 tela projeção; 1 telefone; 1 ar condicionado; 3 mesas computador; 4 computadores; 4 estabilizadores.	01
Assistência Estudantil - Departamento de apoio ao educando + Sala de Atendimento: 2 ar condicionados; 1 quadro mural; 4 armários; 1 poltrona com 4 lugares; 4 cadeiras giratórias; 6 mesas de escritório; 5 computadores; 5 estabilizadores; 5 cadeiras fixas; 1 telefone; 2 classes; 1 armário arquivo; 1 estante metal; 2 sofás.	01
Serviço de Saúde - Recepção e Procedimentos: 1 balcão com pia; 1 escada; 1 sofá; 1 balança; 1 biombo; 1 divã; 1 armário; 1 cadeira giratória; 1 cadeira fixa; 1 mesa auxiliar; 1 braçadeira; 1 par de muletas; 4 esfigmomanômetro; 4 estetoscópio; 1 fixador de soro; 1 foco auxiliar; 1 purificador de água; 1 autoclave; 1 mesa computador; 1 estabilizador; 1 armário arquivo.	01
Coordenação Geral de Ensino equipada com: 1 armário; 1 estante; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 quadro mural; 1 cadeira giratória; 5 cadeiras fixas; 1 mesa computador; 1 mesa escritório; 1 netbook; 1 computador; 1 estabilizador.	01
Secretaria - Setor de Registros Acadêmicos equipada com: 2 poltronas de 3 lugares; 4 cadeiras giratórias; 2 ar condicionados; 5 mesas escritório; 1 bancada de estudos; 2 impressoras; 3 computadores; 3 estabilizadores; 5 cadeiras giratórias; 1 estante metal; 1 estante; 3 armários; 1 classe; 6 armários arquivo; 1 telefone.	01

7. REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006**. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências.

_____. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES.

_____. **Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011**. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

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

_____. **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.

_____. **Lei 11.645, de 10 de março de 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, 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 Indígena”.

_____. **Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências.

_____. **Lei 12.764, de 27 de dezembro de 2012**. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

_____. **Lei 13.006, de 26 de junho de 2014**. Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução nº 06, de 20 de setembro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Parecer CNE/CEB nº 39, de 08 de dezembro de 2004**. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2014-2018**.

IF FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 03, de 15 de julho de 2010**. Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar.

_____. **Instrução Normativa nº 03, de 22 de novembro de 2012**. Regulamenta os Núcleos Pedagógicos Integrados dos Campi do Instituto Federal Farroupilha.

_____. **Instrução Normativa nº 02, de 18 de fevereiro de 2013**. Regulamenta a Prática Profissional Integrada nos Cursos de Nível Médio do Instituto Federal Farroupilha.

_____. **Instrução Normativa nº 02, de 15 de julho de 2014**. Estabelece orientações do Comitê Assessor de Ensino – CAEN e Pró-Reitoria de Ensino – PROEN sobre os Conselhos de Classe nos cursos Técnicos do IF Farroupilha e dá outras providências.

_____. **Instrução Normativa nº 01, de 13 de março de 2015**. Normatiza a criação, funcionamento e atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico para os Cursos Técnicos do Instituto Fede-

ral Farroupilha conforme previsto no Art. 17 da Res. CONSUP nº 102/2013 e dá outras providências.

_____. **Instrução Normativa nº 03, de 02 de junho de 2015.** Dispõe sobre a utilização do nome social no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IF Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 04, de 22 de fevereiro de 2010.** Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 14, de 14 de maio de 2010.** Regulamento do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Especiais – NAPNE do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 48, de 08 de outubro de 2010.** Regulamento dos Estágios Curriculares Supervisionados para os Cursos do Instituto Federal Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 12, de 30 de março de 2012.** Aprova a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 15, de 30 de março de 2012.** Aprova o Programa de Apoio Didático e Pedagógico aos Estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 73, de 12 de setembro de 2013.** Aprova o Regulamento da Comissão Própria de Avaliação - CPA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 102, de 02 de dezembro de 2013.** Define Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 12, de 28 de maio de 2014.** Dispõe sobre as normas e procedimentos para a Mobilidade Acadêmica, nacional e internacional, no âmbito do Instituto Federal Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 015, de 28 de maio de 2014.** Aprova o Regimento da Coordenação de Ações Inclusivas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 033, de 11 de setembro de 2014.** Aprova o Regulamento do Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/Pedagógicos - NEAMA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 178, de 28 de novembro de 2014.** Aprova o Projeto do Programa de Permanência e Êxito dos Estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 014, de 16 de março de 2015.** Aprova a Política de Atenção à Saúde dos Discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 015, de 16 de março de 2015.** Aprova o Regulamento Educacional Especializado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 039, de 24 de maio de 2016.** Regulamenta o Capítulo V, da modalidade de Educação de Jovens e Adultos, da Resolução CONSUP 102/2013 e Anexo II do PDI/PPI 2014 a 2018, e regulamenta a oferta do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica da modalidade de Educação de Jovens e Adultos - Formação Inicial e Continuada do IF Farroupilha e demais providências.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 060, de 31 de agosto de 2016.** Aprova o Regulamento de Terminalidade Específica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. **Resolução do Conselho Superior nº 074, de 14 de dezembro de 2016.** Aprova o Regulamento de Registros e Procedimentos Acadêmicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

8. ANEXOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 010/2018, DE 27 DE MARÇO DE 2018

Aprova a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade Educação de Jovens e Adultos, *Campus Santa Rosa*, 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, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo 23242.000064/2018-09; com a aprovação da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer nº 005/2018/CADIN; da Câmara Especializada de Ensino, com o Parecer nº 009/2018/CEE; do Conselho Superior, nos termos da Ata N° 001/2018, da 1ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 27 de março de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade Educação de Jovens e Adultos, *Campus Santa Rosa*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 27 de março de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 045/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Campus Santa Rosa, 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, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23242.000188/2018.86; o Regulamento do Conselho Superior; com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 027/2018/CCE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Campus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - AUTORIZAR o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Campus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 3º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Campus Santa Rosa, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 25 de junho de 2018.


CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE