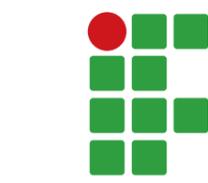




PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS
SANTA ROSA



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM **ALIMENTOS** SUBSEQUENTE EAD

Campus Santa Rosa

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM
ALIMENTOS
SUBSEQUENTE EAD

Campus Santa Rosa

Curso Criado pela Resolução nº 010, de 16 de março de 2015.

Aprova o Projeto Pedagógico de Curso pela Resolução nº 82, de 15 de julho de 2015.



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



Dilma Rousseff
Presidente da República

Renato Janine Ribeiro
Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação



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



Marcelo Eder Lamb
Diretor Geral do Câmpus

Analice Marchezan
Diretora de Ensino Câmpus

Raquel Fernanda Ghellar Canova
Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

Franciele Meinerz Forigo
Coordenadora Geral do NEaD

Paula Michele Abentroth Klaic
Coordenador do Curso

Equipe de elaboração
Colegiado do Curso

Colaboração Técnica
Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus Santa Rosa
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisor Textual
Tanea Nonemacher

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso.....	16
2.3. Objetivos do curso	17
2.3.1. Objetivo Geral:	17
2.3.2. bjetivos Específicos:	17
2.4. Requisitos e formas de acesso	17
3. Políticas institucionais no âmbito do curso.....	17
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão.....	17
3.2. Política de Educação a Distância do IF Farroupilha	18
3.3. Políticas de Apoio aos Estudantes	18
3.3.1. Assistência Estudantil.....	18
3.3.2. . Apoio Pedagógico ao Estudante	19
3.3.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	19
3.3.2.2. Atividades de Nivelamento.....	19
3.3.2.3. Atendimento Psicopedagógico.....	20
3.3.2.4. Mobilidade Acadêmica	20
3.3.3. Educação Inclusiva.....	20
3.3.3.1. NAPNE	20
3.3.3.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas – NEABI.....	21
3.3.4. Acompanhamento de Egressos	21
4. Organização didático pedagógico	21
4.1. Perfil do Egresso	21
4.2. Organização curricular	22
4.2.1. Flexibilização Curricular	23
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI	23
4.3. Representação gráfica do Perfil de Formação	24
4.4. Matriz Curricular	25
4.4.1. Pré-requisitos para cursar disciplinas específicas.....	26



4.5. Prática Profissional.....	26
4.5.1. Prática Profissional Integrada	26
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	26
4.6. Avaliação	27
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	27
4.6.2. Autoavaliação Institucional	28
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	28
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	28
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	28
4.10. Ementário.....	29
4.10.1. Componentes Curriculares Obrigatórios	29
4.10.2. Componentes curriculares optativos	43
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	44
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	44
5.1.1. Atribuições do Coordenador de Eixo Tecnológico	44
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	44
5.1.3. Atribuições do Coordenador de Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD	44
5.1.4. Atribuições do Coordenador de Polo	45
5.1.5. Atribuições do Coordenador de Tutoria	45
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	45
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	45
6. Instalações físicas.....	45
6.1. Biblioteca	45
6.2. Áreas de Ensino Específicas.....	46
6.3. Área de esporte e Convivência.....	55
6.4. Área de atendimento ao estudante.....	55
6.5. Infraestrutura do Polo de Educação a Distância	56
7. Referências	57
8. Anexos	58

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: EaD

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução nº 010, de 16 de março de 2015

Quantidade de Vagas: 40 vagas por turma

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1200 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 4 semestre

Tempo de integralização: 6 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Endereço do Câmpus: Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santa Rosa – Rua Uruguai, 1675 – 98900-000 – Bairro Central – Santa Rosa – RS – Fone/FAX: (55) 3511 2575.

Endereço dos Polos de Funcionamento dos Cursos: ANEXO I

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

A Lei Nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como, na formação de docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete e da Unidade Descentralizada de Ensino de Santo Augusto que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IF Farroupilha teve na sua origem quatro Câmpus: Câmpus São Vicente do Sul, Câmpus Júlio de Castilhos, Câmpus Alegrete e Câmpus Santo Augusto.

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação do Câmpus Panambi, do Câmpus Santa Rosa e do Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e com a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. No ano de 2014 foram instituídos seis Centros de Referência nas cidades de São Gabriel, Santa Cruz do Sul, Não-Me-Toque, Quaraí, Carazinho e Santiago. Em 2014 foi aprovado o processo de desvinculação do Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, CAFW, iniciado na UFSM em 2011, e iniciou-se o processo

de migração do CAFW para IF Farroupilha. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por dez Câmpus, um Câmpus avançado e seis centros de referência, com a oferta de 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 do Ministério da Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 33 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A Reitoria do IF Farroupilha está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os Câmpus.

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 voltada 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 Câmpus 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 de 2010 iniciaram-se as atividades letivas na Instituição. Outra data importante e que é considerado “o aniversário do Câmpus Santa Rosa” é o dia 07 de maio de 2010, quando realizou-se a cerimônia oficial de entrega do Câmpus à comunidade.

O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa está localizado na Mesorregião do Noroeste do Rio Grande do Sul, formada pela união de duzentos

e dezesseis (216) municípios, agrupados em treze (13) microrregiões. A microrregião de Santa Rosa está dividida em treze (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. Todos esses têm representação de estudantes e/ou servidores no IF Farroupilha – Câmpus Santa Rosa.

A economia regional da Fronteira Noroeste, onde está o município de Santa Rosa, 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 e de culturas forrageiras.

Dentro desse contexto, a necessidade de profissionais preparados para atuar nesses segmentos é de suma importância para o desenvolvimento regional. O IF Farroupilha – Câmpus Santa Rosa está organizado em seis Eixos Tecnológicos que abrigam os cursos, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Os eixos tecnológicos e cursos são respectivamente: Ambiente e Saúde, Curso Técnico em Meio Ambiente Subsequente, oferecido nas modalidades presencial e a distância; Infraestrutura: Curso Técnico em Edificações Integrado e Subsequente; Produção Alimentícia: Curso Técnico em Alimentos Subsequente; Produção Industrial: Curso Técnico em Móveis Integrado e Subsequente; Controle e Processos Industriais: Curso Técnico em Eletromecânica Subsequente; Gestão e Negócios: Curso Técnico em Vendas Subsequente nas modalidades presencial e a distância e Curso Técnico em Vendas Integrado - Programa de Integração da Educação Profissional com o Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Também, buscando atender a Lei de Criação que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, LEI Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, oferta quatro cursos superiores: Licenciatura em Matemática, Bacharelado em Administração, Licenciatura em Ciências Biológicas e Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo.

Atualmente o Câmpus Santa Rosa conta com 127 servidores, sendo 67 docentes e 60 técnicos administrativos em educação altamente qualificados que buscam constantemente o aperfeiçoamento dentro de suas áreas específicas de atuação. Encerramos o ano de 2014 com 1013 alunos, entre Cursos Técnicos e Superiores. O período de funcionamento do IF-Farroupilha Câmpus Santa Rosa é nos três turnos: manhã, tarde e noite.

O Instituto Federal Farroupilha – Câmpus Santa Rosa dispõe ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos de última geração 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 Técnica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior.

A Educação a Distância no IF Farroupilha, iniciou com a adesão do IF Farroupilha à Rede e-Tec Brasil por meio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), que em parceria com a extinta Secretaria de Educação a Distância (SEED), do Ministério da Educação, lançou em 13 de dezembro de 2007, pelo Decreto N.º 6.301, o Programa e-Tec Brasil, com o objetivo de ofertar cursos técnicos de nível médio, públicos e gratuitos, na modalidade Educação a Distância.

O Decreto N.º 7.589/2011 instituiu a Rede e-Tec Brasil, com novas diretrizes, atendendo assim, a uma das ações do Programa Nacional de Cursos Técnicos (PRONATEC). Os Polos de Educação a Distância (como foram inicialmente chamados) eram avaliados de acordo com os requisitos de espaço físico adequado, infraestrutura e recursos humanos necessários ao desenvolvimento das atividades presenciais dos cursos.

Dessa forma, a partir de 2011, para atendimento das solicitações de avaliação dos municípios interessados, foi constituída uma comissão de avaliação institucional para averiguar *in loco* as instalações e emitir um parecer, baseado nos requisitos já citados. Esse trabalho apontou que 22 Polos de Educação a Distância estavam em condições de receber a oferta de cursos técnicos de EaD, em parceria com o IF Farroupilha.

Após a conclusão dos trabalhos da comissão, chegou-se ao número de 38 polos, entre novos e antigos. Foi, então, elaborado um Termo de Cooperação para cada município-polo aprovado pelo Instituto, formalizando, assim, a parceria e a garantia de ações entre ambos, conforme as normas da Rede e-Tec Brasil e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Esse crescimento da Educação a Distância no IF Farroupilha promoveu, a implantação da Diretoria de Educação a Distância (DEaD), vinculada à Pró-Reitoria de Ensino, para nortear as diretrizes de funcionamento dos Cursos EaD nos Câmpus.

Cabe salientar que os Câmpus do Instituto têm seus Núcleos de Educação a Distância (NEADs), espaços que abrigam as Coordenações de NEAD, de Curso e de Tutoria e a equipe de Tutores a Distância. Ainda compõe a EaD do IF Farroupilha os Polos de Educação a Distância, onde atuam os Coordenadores de Polo e os Tutores Presenciais.

No cenário atual a Instituição oferta 4 (quatro) cursos PROFUNCIÓNÁRIO, dois cursos no Câmpus Jaguari, Multimeios Didáticos e Alimentação Escolar, um curso no Câmpus São Borja, Infraestrutura Escolar e um no Câmpus São Vicente do Sul, Técnico em Secretaria Escolar. Em 2015 são ofertados 12

(doze) cursos na forma subsequente, três cursos no Câmpus Alegrete: Técnico em Agroindústria, Técnico em Agricultura e Técnico em Manutenção e Suporte em Informática; um no Câmpus Júlio de Castilhos, Técnico em Redes de Computadores; dois cursos no Câmpus Panambi, Técnico em Secretariado e Técnico em Agronegócio; três cursos no Câmpus Santa Rosa, Técnico em Alimentos, Técnico em Meio Ambiente e Técnico em Vendas; um curso no Câmpus Santo Augusto, Técnico em Informática, no Câmpus São Borja são ofertados três cursos, Técnico em Guia de Turismo, Técnico em Nutrição e Dietética e Técnico em Informática para Internet.

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 489,8 km² e 64.113 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. O município é o centro da maior bacia leiteira do Rio Grande do Sul. Também 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. A região possui tradição no setor lácteo. Cerca de treze mil (13.000) produtores de 20 municípios apostam no empreendedorismo e na mão-de-obra qualificada, quase sempre familiar. Um rebanho de cento e quarenta mil (140.000) animais é responsável por uma produção diária de cerca de

quinhentos e cinquenta mil (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.

Nesse contexto, a oferta de um Curso Técnico em Alimentos EaD 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.

A oferta do Curso Técnico em Alimentos EaD do IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, 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 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 de 20 de setembro de 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.

O Curso é planejado à luz desta legislação vigente e, principalmente, é pensado como projeto de ação do Plano Pedagógico Institucional (PDI), sendo continuamente revisitado, para afirmar a construção coletiva, o valor e o significado para cada sujeito e para a comunidade educacional.

A justificativa central da oferta do Curso Técnico em Alimentos na modalidade EaD, é que o Curso terá capacidade de abranger um enorme quantitativo de estudantes, uma vez que alunos que residem em outros municípios e também em outras regiões do Estado terão a possibilidade de cursá-lo. Por questões de logística e tempo, observa-se que o mesmo curso oferecido na modalidade presencial em Santa Rosa consegue abranger somente estudantes em um raio de aproximadamente 40Km. Aliado a isso, a inexistência de outros cursos na modalidade EaD na área de alimentos reforça este argumento.

Além do ensino inicial na área técnica, em consonância com as ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e em documentos de base da criação dos Institutos, o Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santa Rosa pretende, por meio da verticalização, possibilitar ao educando a continuidade de seus estudos e uma inserção qualificada no âmbito profissional.

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral:

Formar profissionais técnicos de nível médio na área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, atendendo às expectativas da comunidade regional e de outras regiões, e à demanda existente por esse profissional nos setores produtivos do Rio Grande do Sul, além de formar cidadãos críticos e oportunizar a qualificação profissional num mundo em rápida evolução tecnológica.

2.3.2. Objetivos Específicos:

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 condições de profissionalização em curto prazo para alunos que concluíram o Ensino Médio;
- 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 limitando-se 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;
- 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;
- Colaborar na melhoria de renda da agricultura familiar, pela agregação de valor das 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 redução do êxodo rural, por meio de mais uma alternativa aos pequenos e médios produtores.
- Formar um profissional consciente da importância da sua função dentro de uma indústria de alimentos;
- Formar cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino médio 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

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. O currículo dos cursos está 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.

Nesse sentido, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, tais como: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular e atividades complementares.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

Nesse sentido, são desenvolvidas ações de apoio

à iniciação científica, a fim de instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos e despertar o interesse pela pesquisa. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul (FAPERGS). Além disso, incentiva a participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras, o qual busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes nesse programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa desses futuros profissionais.

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

A Instituição possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução desses projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do IF Farroupilha. Além disso, é dado incentivo à participação em eventos, como congressos, seminários entre outros, que estejam relacionados à sua formação e atuação.

3.2. Política de Educação a Distância do IF Farroupilha

A Educação a Distância (EaD) é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da LDB e regulamentado pelo Dec. Nº 5.622/2005. A EaD caracteriza-se como a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

Os objetivos do IF Farroupilha quanto ao estabelecimento da Educação a Distância são:

I - transpor as barreiras geográficas, ofertando educação profissional nos seus diferentes níveis e formas, na modalidade a distância;

II - comprometer-se com a escola pública de qualidade e com a democratização do uso crítico

das tecnologias;

III - promover a inserção de carga horária a distância nos cursos presenciais do Instituto;

IV - proporcionar formação em educação a distância aos servidores e demais envolvidos na Educação a Distância no Instituto;

V - promover a utilização de tecnologias educativas de informação e comunicação no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, em todos os níveis, formas e modalidades ofertadas no IF Farroupilha;

VI - integrar a pesquisa e a extensão ao ensino a distância;

VII - incentivar aos professores do Instituto o desenvolvimento de materiais didáticos para serem usados na EaD e nos cursos presenciais;

VIII - fortalecer os Núcleos de Educação a Distância (NEAD) nos Câmpus que terão como principais funções planejar, acompanhar, coordenar e avaliar as ações de educação a distância articulados no Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) do Câmpus.

3.3. Políticas de Apoio aos Estudantes

Seguem nos itens abaixo as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos estudantes, destacando as políticas de assistência estudantil, apoio pedagógico e educação inclusiva.

3.3.1. Assistência Estudantil

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

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 Nutri-

cional; 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 àqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio-transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio-alimentação) e, em alguns Câmpus, 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 Câmpus para esse fim.

Para o desenvolvimento dessas ações, cada Câmpus do Instituto Federal Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) que acompanhada de 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 estudantes no espaço escolar.

A CAE do Câmpus Santa Rosa é formada por uma equipe multiprofissional composta de uma psicóloga, uma assistente social, dois assistentes de alunos, um médico, uma odontóloga e duas técnicas de enfermagem. A Coordenação oferta atendimento ao estudantes em período integral e tem como infraestrutura: refeitório, sala de atendimento psicossocial e sala de procedimentos da saúde.

3.3.2. . Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente por meio dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, atividades de nivelamento, apoio psicopedagógico e programas de mobilidade acadêmica.

3.3.2.1. 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 Câmpus, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do Câmpus, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos

em educação.

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

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher, entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da instituição e que proporcione meios para a formação integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

Além disso, 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.

3.3.2.2. Atividades de Nivelamento

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

a) atendimentos online via Bate-papo (chat), mensagens, fórum de discussão, postagem de materiais e atividades complementares pelos tutores presenciais e a distância;

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 subsequentes;

c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa, auxiliados pelo tutor presencial.

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

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

3.3.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistenciais de estudante.

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

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

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

Os tutores a distância, com apoio do coordenador do curso, deverão, em acordo com demandas dos tutores presenciais e coordenadores dos Polos de Educação a Distância, solicitar apoio ao Setor de Assistência Estudantil, ao Núcleo de Ações Inclusivas e ao Núcleo Pedagógico Integrado, no que tange às necessidades de atendimento dos estudantes dos cursos EaD.

3.3.2.4. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, por meio de convênios interinstitucionais ou 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.

3.3.3. Educação Inclusiva

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

O Instituto Federal Farroupilha priorizara 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 especí-

ficas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdotação e transtornos globais do desenvolvimento, promovendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

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

III - diversidade étnica: dar ênfase às 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 - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Câmpus Santa Rosa conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígena.

Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação. Além disso, sempre que houver a demanda, ocorrerá o cumprimento das determinações da legislação que norteia a Política de Educação Inclusiva.

3.3.3.1. NAPNE

Atualmente, trabalhamos com o apoio educacional a 35 discentes com deficiência, frequentando os diversos cursos de nível médio, técnico e superior, presencial e à distância em nosso Instituto. Essa atividade requer o acompanhamento desses estudantes para garantir o acesso e a sua permanência por meio de adequações e/ou adaptações curriculares, construção

de tecnologias assistivas e demais materiais pedagógicos. Acompanhar a vida escolar desses estudantes e estimular as relações entre instituição escolar e família, auxiliar no processo de ensino-aprendizagem, como mediador entre professores, estudantes, gestores, são atividades da comissão do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e como fundamentais para garantir a inclusão em nosso Instituto.

Dentre as ações do NAPNE em todos os Câmpus, destacamos a formação continuada de servidores em educação que nesse ano, irá trabalhar com o Projeto “Acessibilidade na Educação Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha: Caminhos para a Inclusão”, com o apoio do Programa Incluir SEESP/SESU/MEC-2010. Isso contempla o plano de acessibilidade arquitetônica para todos os prédios novos e reforma dos antigos; acessibilidade pedagógica, na qual estamos trabalhando com as adequações e adaptações curriculares e o regulamento da terminalidade específica para estudantes com deficiência; salas multifuncionais do NAPNE que auxiliam na elaboração de materiais pedagógicos e espaço de estudos aos estudantes com deficiência e a todos que quiserem usufruir desse benefício.

Também foram criadas disciplinas com enfoque inclusivo para todos os cursos, nas diferentes modalidades de ensino, destacando: Educação para a Diversidade, Libras I e II, Turismo Acessível, Acessibilidade Arquitetônica e Mobilidade Urbana, já em pleno trabalho. Destacamos os conteúdos: Etiqueta na convivência com pessoas com deficiência, curso de LIBRAS, dentre outros. Os estudantes com Necessidades Específicas requerem diariamente o acompanhamento do NAPNE no aspecto educacional, de saúde, de convivência, para garantir a acessibilidade atitudinal, pedagógica, arquitetônica, comunicacional, programática para a verdadeira inclusão.

3.3.3.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas - NEABI

O NEABI é constituído por servidores em educação, estudantes dos Câmpus, comunidade em geral, voltado para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais. Foi implantado em cada Câmpus com o objetivo de cumprir as Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

O Núcleo busca desenvolver 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. Para tanto busca promover encontros de reflexão e capacitação de servidores 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. Além de promover a realização de atividades de extensão como seminários, conferências, painéis, simpósios, encontros, palestras, oficinas, cursos e exposições de trabalhos e atividades artístico-culturais.

Também cabe ao NEABI propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Câmpus nos aspectos étnico-raciais, e promover intercâmbio de pesquisas, socializando seus resultados em publicações com as comunidades, interna e externa: universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas.

3.3.4. Acompanhamento de Egressos

O acompanhamento dos egressos é realizado por meio do estímulo à criação de associação de egressos, de parcerias e convênios com empresas e instituições e organizações que demandam estagiários e profissionais com origem no IF Farroupilha. Também está prevista a criação de mecanismos para acompanhamento da inserção dos profissionais no mundo do trabalho e a manutenção de cadastro atualizado para disponibilização de informações recíprocas.

O IF Farroupilha concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa o (re)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 pedagógico

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. 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 automatizados, acompanha a manutenção de equipamentos e participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

No Instituto Federal 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 desses 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 alimentar;
 - 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 a 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 Subsequente EaD tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

O currículo do Curso Técnico em Alimentos subsequente está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso.

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 no qual se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral e interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços con-

tínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politecnicidade.

O currículo dessa modalidade de ensino será desenvolvido com Componentes Curriculares estruturados em períodos estipulados, de acordo com as cargas horárias previstas. O desenvolvimento do currículo utilizará metodologias de ensino cujas ações promovam aprendizagens mais significativas e sintonizadas com as atuais exigências da área da Tecnologia de Alimentos.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos EaD será de 1200 horas relógio, que serão divididas em 4 semestres. A ordem cronológica das disciplinas visa proporcionar uma sequência lógica de conteúdos, em ordem crescente de complexidade e aprofundamento. A carga horária total será composta pelas cargas dos núcleos que são: 120 horas relógio para o Núcleo Básico, 195 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 885 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

Para o atendimento das condições legais 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 Câmpus, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo essas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

Serão trabalhados, durante o Curso, os recursos pedagógicos utilizados pelo Ensino a Distância, na Plataforma Moodle (vídeos, animações, simulações, links, atividades interativas com professores, tutores, alunos, biblioteca virtual e conteúdo da Web, possibilitando-lhes o desenvolvimento da autonomia da aprendizagem e, ainda, facilidade na busca da informação e na construção do conhecimento.

Conforme a Resolução CNE nº 06/2012 e as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD, cumprirá no mínimo carga horária presencial de 20% (vinte por cento). Esta carga horária será distribuída no curso conforme planejamento da Coordenação do Curso, Coordenação NEAD, Colegiado do Eixo Tecnológico com assessoria do NPI do Câmpus. O plano de realização das atividades presenciais deverá ser formalizado e publicado no Ambiente Virtual para ciência e acompanhamento dos estudantes.

As atividades presenciais serão acompanhadas

principalmente pelo Tutor presencial. Serão contabilizadas como atividade presencial: desenvolvimento das Práticas Profissionais Integradas (PPI), avaliação do estudante, atividades destinadas a laboratório, aula de campo, vídeoaulas, atividades em grupo de estudo, visitas técnicas e viagens de estudo, dentre outras previstas no planejamento do curso.

Todas as atividades presenciais deverão ser registradas por meio de atas, relatórios e previsão no Plano de Ensino, dentre outras formas passíveis de comprovação. Os momentos presenciais são caracterizados pelo encontro dos estudantes no Polo de Educação a Distância. Esses momentos podem ser com o professor da disciplina, com tutores presenciais ou com tutores a distância, dispensando a presença física do professor.

4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD 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 (2008), visando a adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será prevista, ainda, a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Essas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica estão previstas e seguem regulamentação própria do IF Farroupilha.

4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

A criação do **Núcleo de Ações Internacionais (NAI)** é motivada pela demanda de internacionalização do IF Farroupilha por meio de programas de Intercâmbio como o Ciência sem Fronteiras, Estágios no Exterior, Visitas Técnicas Internacionais e demais oportunidades promovidas pela instituição (regidas pelo Programa de Apoio à Internacionalização do IF Farroupilha - PAINT). O Núcleo tem por finalidade proporcionar aos estudantes desta instituição uma possibilidade diferenciada de aprendizagem de línguas estrangeiras modernas e a interação com culturas estrangeiras.

Para tanto, a oferta da Língua Estrangeira Moderna (LEM) para os cursos subsequentes será de caráter optativo aos estudantes, conforme disponibilidade de vagas nas turmas em andamento ofertadas, preferencialmente, pelo NAI.

4.3. Representação gráfica do Perfil de Formação



LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico
 ■ Disciplinas do Núcleo Politécnico
 ■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	CH (h/a)*
1º Semestre	Química Geral e Analítica	60
	Química de Alimentos	60
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	60
	Higienização na Indústria de Alimentos	30
	Ambientação em Educação a Distância	45
	Informática	30
	Matemática Aplicada	30
	Português Instrumental	30
Sub total de disciplinas no semestre		345
2º Semestre	Bioquímica de Alimentos	30
	Controle de Qualidade	45
	Tecnologia de Bebidas	45
	Tecnologia de Leite e Derivados I	30
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	30
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	45
	Análise Sensorial	30
	Ética e Relações Humanas no Trabalho	30
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	30
	Sub total de disciplinas no semestre	
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	45
	Tecnologia de Cereais, massas e Panifícios	60
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	45
	Tecnologia de Leite e Derivados II	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	60
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	60
Sub total de disciplinas no semestre		330
4º Semestre	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	60
	Desenvolvimento de Novos Produtos	60
	Embalagens para Alimentos	30
	Segurança no Trabalho	30
	Nutrição	30
Sub total de disciplinas no semestre		210
Carga horária total do curso (hora relógio)		1200

* A carga horária da PPI está computada dentro da CH total da disciplina

* Cada hora aula equivale a 60 minutos.

LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico
 ■ Disciplinas do Núcleo Politécnico
 ■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4.1. Pré-requisitos para cursar disciplinas específicas

Para a matrícula nas disciplinas de Tecnologia de Leite e Derivados II, Tecnologia de Carnes e Derivados II e Tecnologia de Frutas e Hortaliças II, é pré-requisito obrigatório o aluno ter cursado e ter sido aprovado nas disciplinas de Tecnologia de Leite e Derivados I, Tecnologia de Carnes e Derivados I e Tecnologia de Frutas e Hortaliças I, respectivamente.

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 Subsequente EaD, a prática profissional será desenvolvida por meio de práticas profissionais integradas (PPIs), em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como laboratórios, oficinas, visitas técnicas, experimentos, estudos de caso, entre outras.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada - PPI, deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do Instituto Federal 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 PPI nos cursos técnicos subsequentes visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica.

A PPI no Curso Técnico Alimentos Subsequente 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 das disciplinas.

A aplicabilidade da PPI no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão por meio do incentivo a inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços no qual se buscam formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnia, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os

núcleos da organização curricular. Por esse motivo a PPI deve articular os conhecimentos trabalhados em, no mínimo, duas disciplinas da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD, contemplará a carga horária de 120h/a (10% da carga horária do Curso) de PPIs, conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária para essa atividade ficará assim distribuída: 30h/a no 1º semestre, 30h/a no 2º semestre, 30h/a no 3º semestre, e 30h/a no 4º semestre.

As atividades correspondentes a essas práticas ocorrerão ao longo das etapas do curso, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Desse modo, deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão. Além disso, preferencialmente antes do início letivo 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. Este projeto 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 de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvidas diretamente na atividade. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as PPIs em andamento no curso é dada pela 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 integrar, planejar e avaliar em conjunto com os demais docentes do curso na realização e desenvolvimento.

Essas práticas profissionais integradas serão articuladas pelas disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, elas contribuem para a construção do perfil profissional do egresso.

Os resultados esperados da realização da PPI, preveem preferencialmente o desenvolvimento de um produto (escrito, virtual e/ou físico), conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso, por meio de seminários, oficinas, dentre outros.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório

Para os estudantes que desejarem realizar estágio curricular não obrigatório, com carga horária não especificada, além da carga horária mínima do curso.

Permite-se 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 Subsequente EaD, visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de 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 aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos e ao desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos (as) estudantes.

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

Durante todo o itinerário formativo do estudante deverão ser previstas atividades de recuperação paralela, complementação de estudos, dentre outras 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 a aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da CGE

e da Assessoria Pedagógica do Câmpus.

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

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.

Para o estudante da modalidade EAD que tenha frequência regular no ambiente virtual e que tiver ficado com pendência em até duas disciplinas por semestre, em cursos que não terão mais turmas em andamento no Polo, será possível a realização do Regime Especial de Avaliação (REA). O Regime Especial de Avaliação consiste no desenvolvimento de um plano de estudos e avaliações (teóricas ou práticas) elaborado pelo professor e desenvolvido pelo estudante. O pedido de realização da disciplina realizada no REA deve ser realizado no período destinado à matrícula, previsto no calendário acadêmico, seguindo os mesmos procedimentos realizados regularmente no ato da matrícula. O aluno deverá realizar o pedido de matrícula e cursar o REA sempre no semestre seguinte, não podendo acumular as possibilidades do REA.

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

- os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas graduadas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez);
- 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;
- estará aprovado no componente curricular o aluno que obtiver nota no período maior ou igual a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) dos momentos presenciais, conforme orientado nas Diretrizes Institucionais dos Cursos Técnicos.
- A nota dos estudantes será composta pelas notas das avaliações realizadas no ambiente virtual e dos momentos presenciais tendo o peso 4,0 (quatro) e o valor da avaliação presencial obrigatória com o peso 6,0 (seis). O resultado final deverá atingir nota maior ou igual a 7,0 (sete).

No caso do estudante não atingir, ao final do semestre, a nota 7,0 (sete) e a nota final for superior a 1,7 terá direito a exame, ficando a média final da etapa com peso 6,0 (seis) e a nota do Exame Final com peso 4,0 (quatro). A nota do estudante para obter aprovação após exame será de no mínimo 5,0 (cinco)

O estudante que faltar a qualquer avaliação presencial, deverá fazer uma avaliação de segunda chamada, devendo requerê-la, pessoalmente ou por representante legal, à coordenação do polo, em até 2 (dois) dias úteis após a aplicação da mesma, apresentando um dos documentos abaixo especificados:

- ▀ atestado fornecido pelo médico;
- ▀ declaração de corporação militar comprovando que, no horário da realização da avaliação, estava em serviço;
- ▀ declaração de firma ou repartição comprovando que o aluno estava em serviço;
- ▀ outro documento, avaliado pela Coordenação do Curso.

A aplicação da avaliação presencial de segunda chamada deverá respeitar a data do fechamento do período letivo e a data de aplicação será divulgada no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação é encontrado 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 o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional, essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída em 2009, por meio de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD, será tomado 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.

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.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado no Setor de Registros Acadêmicos do Câmpus, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, da ementa e programa do respectivo componente curricular.

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, cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, à certificação de conhecimentos para os estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

De acordo com a Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha, não serão previstas Certificações Intermediárias salvo os casos necessários para Certificação de Terminalidade Específica.

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 Subsequente EaD, aos estudantes que concluíram com êxito todas as etapas formativas previstas no PPC.

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

Componente Curricular: Ambientação em Educação a Distância			
Carga Horária:	45 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Ambiente Virtual de Ensino Aprendizagem. Ferramentas para navegação e busca na Internet. Concepções e legislação em EaD. Metodologia de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.			
Ênfase Tecnológica			
Ambiente Virtual de Ensino Aprendizagem			
Área de Integração			
Informática: navegação e pesquisa na internet. Português Instrumental: Expressão escrita com fluência, organização e segurança.			
Bibliografia Básica			
BRASIL. Educação à distância. Decreto nº 2.494, de 10 de fevereiro de 1998. Júlio Araújo e Nukácia Araújo (Orgs.) EaD em Tela: Docência, Ensino e Ferramentas Digitais Editora: Pontes Editores Pgs: 246. ISBN: 9788571134263 Ano: 2013. ALVES, Lynn; BARROS, Daniela; OKADA, Alexandra. MOODLE: Estratégias Pedagógicas e Estudos de Caso. Salvador - BA -2009. Disponível em: < http://www.lynn.pro.br/admin/files/lyn_livro/7d17b6fefa.pdf >			
Bibliografia Complementar			
VALENTINI, Carla Beatriz; SOARES, Eliana Maria do Sacramento. Aprendizagem em Ambientes Virtuais: compartilhando idéias e construindo cenários. Caxias do Sul: EDUCS, 2005. BELLONI, Maria Luiza. Educação a distância. Campinas: Autores Associados, 2008. KENSKI, Vani Moreira. Tecnologias e o ensino presencial e a distância. São Paulo: Campinas: Papirus, 2003.			

Componente Curricular: Química Geral e Analítica			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
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.			
Ênfase Tecnológica			
Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Preparo de soluções. Técnicas Analíticas.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (conhecer e utilizar adequadamente técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos). Microbiologia e Conservação de Alimentos (métodos físicos e químicos de conservação de alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (tipos e utilização de detergentes e sanitizantes). Segurança no Trabalho (riscos ambientais).			
Bibliografia Básica			
FELTRE, Ricardo. Química . 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004. RUSSELL, John B; BROTTTO, Maria Elizabeth (Coord.). Química geral . Vol. 1. 2. ed. São Paulo: Pearson, 1994. SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Thomson, 2006.			
Bibliografia Complementar			
BACCAN, Nivaldo. Química analítica quantitativa elementar . 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001. HARRIS, Daniel C. Explorando a química analítica . 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. ROSA, Gilber; GAUTO, Marcelo; GONÇALVES, Fábio. Química analítica: práticas de laboratório . Porto Alegre: Bookman, 2013.			

Componente Curricular: Química de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos. Descrever e compreender os métodos analíticos.			
Ênfase Tecnológica			
Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (preparo de soluções; cálculos estequiométricos; volumetria; Técnicas analíticas). Higienização na Indústria de Alimentos (métodos e etapas que compõem o processo; Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos). Tecnologia de Leite e Derivados I (bioquímica do Leite; composição físico-química). Tecnologia de Carnes e Derivados I (composição química e estrutura da carne; Bioquímica da carne). Tecnologia de Frutas e Hortaliças I (metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças). Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (composição e características de cereais).			
Bibliografia Básica			
CECCHI, Heloísa M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003. COULTATE, Tom P. Alimentos: a química de seus componentes . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
ARAÚJO, Júlio M. A. Química de Alimentos . 3ª ed. Viçosa: UFV, 2008. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. SILVA, Dirceu J.; QUEIROZ, Augusto C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3ª ed. Viçosa: UFV, 2006.			

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	1º semestre
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.			
Ênfase Tecnológica			
Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Análises microbiológicas.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (funções inorgânicas; funções orgânicas; pH). Higienização na Indústria de Alimentos (avaliação da eficácia da higienização). Bioquímica de Alimentos (fermentações). Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos (tratamento primário, secundário e terciário). Tecnologia de Leite e Derivados I (produção e obtenção higiênica do leite). Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (armazenamento).			
Bibliografia Básica			
FRANCO, Bernadette D. G. M.; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. SILVA, N.; et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos . 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FORSYTHE, Stephen. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. TORTORA, Gerard; FUNKE, Berdell; CASE, Christine. Microbiologia . 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.			

Componente Curricular: Higienização na Indústria de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
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			
Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições). Microbiologia e Conservação de Alimentos (padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente). Controle de Qualidade (programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas)			
Bibliografia Básica			
ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos . São Paulo: Varela, 2008. ANDRADE, Nélio José de; PINTO, Cláudia Lúcia de Oliveira. Higienização na indústria de alimentos . Viçosa: CPT, 2008. 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 . 3ª. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. SILVA, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. São Paulo: Varela, 1995.			

Componente Curricular: Informática			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Hardware básico. Noções de Sistema Operacional. Editor de Textos. Editor de Apresentações. Planilhas eletrônicas. Navegação e pesquisa na internet. Tópicos específicos para o curso.			
Ênfase Tecnológica			
Editor de Textos. Planilhas eletrônicas. Pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.			
Área de Integração			
Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).			
Bibliografia Básica			
ALVES, William Pereira. Informática: Microsoft Office Word 2010 e Microsoft Excel 2010 . São Paulo: Érica, 2013. CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática . 8ª ed. São Paulo: Pearson, 2004. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N.G. Estudo dirigido de informática básica . 7ª ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007.			
Bibliografia Complementar			
ALMEIDA, Fernando José de. Educação e informática: os computadores na escola . 5. ed. São Paulo: Cortez, 2009. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. Informática básica . 3ª ed. atual. e rev. Brasília: Ed. UnB, 2008. LÉVY, Pierre. As tecnologias da inteligência: o futuro do pensamento na era da informática . 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. 34, 2010.			

Componente Curricular: Matemática Aplicada			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Frações, porcentagem, operações com potências, razão e proporção. Regra de três simples e composta. Noções de funções (afim, quadrática, exponencial, logarítmica). Análise e construções de gráficos.			
Ênfase Tecnológica			
Operações com potências, razão e proporção. Regra de três simples e composta. Análise e construções de gráficos.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições) Microbiologia e Conservação de Alimentos (reparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente).			
Bibliografia Básica			
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio . 5ª ed. São Paulo: Scipione, 2004. GIOVANNI, José Ruy, Bonjorno, José Roberto. Matemática completa . 2ª ed. São Paulo: FTD, 2005. LOPES, Luiz Fernando; CALLIARI, Luiz Roberto. Matemática aplicada na educação profissional . Curitiba: Base, 2010.			
Bibliografia Complementar			
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2011. GIOVANNI, José Ruy, Bonjorno, José Roberto, Giovanni Júnior, José Ruy. Matemática fundamental: uma nova abordagem . São Paulo: FTD, 2002. IEZZI, Gelson et al. Matemática: ciência e aplicações . 5ª ed. São Paulo: Atual, 2010.			

Componente Curricular: Português Instrumental			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Partes que constituem o projeto e o relatório. Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança.			
Ênfase Tecnológica			
Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressar-se de forma escrita com fluência, organização e segurança.			
Área de Integração			
Ambientação em educação a distância (Expressar-se de forma escrita com fluência, organização e segurança).			
Bibliografia Básica			
CADORE, Luís Agostinho. Curso prático de português: literatura, gramática, redação . 12ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Ática, 1999. MEDEIROS, João Bosco. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas . 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2009. TERRA, Ernani, de Nicola, José. Práticas de linguagem: leitura & produção de textos: ensino médio . São Paulo: Scipione, 2008.			
Bibliografia Complementar			
ABREU, Antônio Suárez. Curso de redação . 12. ed. São Paulo: Ática, 2004. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação . 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. MAIA, João Domingues. Português: volume único . São Paulo: Ática, 2005.			

Componente Curricular: Bioquímica de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Introdução à Bioquímica de Alimentos. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (bactérias, fungos e vírus; Preparação de meios de cultura e diluentes).			
Bibliografia Básica			
AQUARONE, Eugênio (Coord.). Biotecnologia industrial. Vol. 4. Biotecnologia na produção de alimentos . São Paulo: Blucher, 2001. BON, Elba P. S., Ferrara ... [et Al.]. Enzimas em biotecnologia: produção, aplicações e mercado . Rio de Janeiro: Interciência, 2008. LEHNINGER, Albert Lester. Princípios de bioquímica . 5ª. ed. São Paulo: Sarvier, 2011.			
Bibliografia Complementar			
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. MACEDO, Gabriela Alves [et al.]. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Varela, 2005. MAYER, Laurí. Fundamentos de bioquímica . Curitiba: Livro Técnico, 2012.			

Componente Curricular: Controle de Qualidade			
Carga Horária (h/a):	45 h/a	Período Letivo:	2º semestre
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).			
Ênfase Tecnológica			
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. BPF, PPHO, APPCC, POP.			
Área de Integração			
Higienização na Indústria de Alimentos (avaliação da eficácia da higienização; Qualidade da água). Microbiologia e Conservação de Alimentos (controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos).			
Bibliografia Básica			
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010. 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 . 3ª ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008. KOBBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
Bibliografia Complementar			
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. RAMOS, Afonso Mota; BENEVIDES, Selene Daiha; PERES, Ronaldo. Manual de boas práticas de fabricação (BPF) para indústria processadoras de polpa de frutas . 2ª ed. rev. Viçosa: Ed. UFV, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas			
Carga Horária (h/a):	45 h/a	Período Letivo:	2º semestre
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			
Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas e de Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas.			
Área de Integração			
Embalagens para Alimentos (tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos). Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos deteriorantes).			
Bibliografia Básica			
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blucher, 2010. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blucher, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluido e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluido.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (principais grupos de componentes químicos dos alimentos).			
Bibliografia Básica			
CHAPAVAL, Lea; PIEKARSKI, Paulo R. B. Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário . Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 2 - Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção e qualidade do leite . 4ª ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, Célia Lúcia de Luces Fortes. Acidez em leite e produtos lácteos: aspectos fundamentais . Viçosa: UFV, 1999 JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações <i>post mortem</i> . Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária.			
Ênfase Tecnológica			
Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações <i>post mortem</i> . Manejo pré-abate e operações de abate. Inspeção sanitária.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (principais grupos de componentes químicos dos alimentos).			
Bibliografia Básica			
GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças . Viçosa: Ed. UFV, 2006. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 2 - Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. RAMOS, Eduardo Mendes, Gomide, Lúcio Alberto de Miranda. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias . Viçosa: UFV, 2009.			
Bibliografia Complementar			
GERMANO, Pedro M. L.; GERMANO, Maria I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008. LEHNINGER, Albert Lester. Princípios de bioquímica . 5ª ed. São Paulo: Sarvier, 2011. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I			
Carga Horária (h/a):	45 h/a	Período Letivo:	2º semestre
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.			
Ênfase Tecnológica			
Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Sistemas de Armazenamento.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (principais grupos de componentes químicos dos alimentos).			
Bibliografia Básica			
GOMES, Pimentel. Fruticultura brasileira . 13. ed. São Paulo: Nobel, 2007. LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-Primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos - volume 1 - Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.			

Componente Curricular: Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	2º semestre
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.			
Ênfase Tecnológica			
Procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.			
Área de Integração			
Desenvolvimento de Novos Produtos (etapas do desenvolvimento do produto). Controle de Qualidade (programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).			
Bibliografia Básica			
CHAVES, José Benício Paes, Sproesser, Renato Luis. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: Ed. UFV, 1999. CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . 3ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005. MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 2ª ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2010.			
Bibliografia Complementar			
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.			

Componente Curricular: Ética e Relações Humanas no Trabalho			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa			
Fundamentos de ética geral. Ética e moral. Ética nas empresas. A interação entre as pessoas e o trabalho. Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa. Fenômenos grupais. Comunicação interpessoal. Motivação e trabalho. Liderança e poder. A globalização e as mudanças comportamentais. Dinâmicas de grupo.			
Ênfase Tecnológica			
Ética nas empresas; a interação entre as pessoas e o trabalho; motivação e trabalho; liderança e poder; a globalização e as mudanças comportamentais.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança).			
Bibliografia Básica			
BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos . 6ª ed. Petrópolis: Vozes, 2010. NALINI, José Renato. Ética geral e profissional . 7ª ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009. SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética . 32ª ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011.			
Bibliografia Complementar			
ASHLEY, Patrícia Almeida (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios . 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005. CHIAVENATO, Idalberto. Remuneração, benefícios e relações de trabalho: como reter talentos na organização . 6ª ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2009. SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional . 9ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010.			

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	2º semestre
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; perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Importância do marketing na gestão das organizações.			
Ênfase Tecnológica			
Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; direção (motivação, comunicação, coordenação, liderança); controle (conceitos e tipos; ação administrativa). Desenvolvimento do perfil empreendedor. Importância do marketing na gestão das organizações.			
Área de Integração			
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (estudos de mercado; técnicas de análise de projetos). Ética e Relações Humanas no Trabalho (ética nas empresas; a globalização e as mudanças comportamentais).			
Bibliografia Básica			
COBRA, Marcos. Marketing básico: uma abordagem brasileira . 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2009. GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo . Curitiba: Livro Técnico, 2010. LACOMBE, Francisco José Masset; HEILBORN, Gilberto Luiz José. Administração: princípios e tendências . 2ª ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão agroindustrial . 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2009. FARAH, Osvaldo Elias; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana Passos. Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas . São Paulo: Cengage Learning, 2008. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores . 2ª ed. São Paulo: Pearson, 2011.			

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos			
Carga Horária (h/a):	45 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
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			
Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento.			
Área de Integração			
Química Geral e Analítica (técnicas analíticas). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (normas para implantação de indústrias de alimentos).			
Bibliografia Básica			
DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade . 2ª ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2011. EME, Edson José de Arruda. Manual prático de tratamento de águas residuárias . São Carlos, SP: EDUFSCAR, 2010. VON SPERLING, Marcos. Princípios básicos do tratamento de esgotos . Belo Horizonte: UFMG, 1996.			
Bibliografia Complementar			
ALBERGUINI, Leny Borghesan, Silva, Luís Carlos Da, Rezende, Maria Olímpia Oliveira. Tratamento de resíduos químicos: guia prático para a solução dos resíduos químicos . São Carlos, SP: RiMa, 2005. MOREIRA, Maria S. Pequeno manual de treinamento em sistema de gestão ambiental . Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005. VON SPERLING, Marcos. Lagoas de estabilização . 2ª ed., ampl. e atual. Belo Horizonte: UFMG, 2002.			

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
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			
Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2ª ed. Barueri: Manole, 2009. QUEIROZ, Marina. Curso Básico de Panificação . Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008. QUEIROZ, Marina. Curso profissional de panificação . Viçosa: CPT, 2007.			
Bibliografia Complementar			
AQUARONE, Eugênio (Coord.). Biocologia industrial. Vol. 4. Biocologia na produção de alimentos . São Paulo: Blucher, 2001. CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão – Arte e ciência . São Paulo: SENAC, 2005. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.			

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios			
Carga Horária (h/a):	45 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. 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			
Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Análises de óleos e gorduras.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. LIMA, URGEL A. Matérias-primas dos Alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – volume 1 – Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
BLOCK, Jane M.; BARRERA-ARELLANO, Daniel. Temas selectos em aceites y grasas – volumen 1 – Procesamiento . São Paulo: Blucher, 2009. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. GUERRA, Edson Perez, Fuchs, Werner. Produção de óleo vegetal: comestível e biocombustível . Viçosa: CPT, 2009.			

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
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			
Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso . Viçosa: CPT, 2006. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos – volume 2 – Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota . Viçosa: CPT, 2006. FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone . Viçosa: CPT, 2005. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – volume 1 – Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
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. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados e fermentados.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
ALENCAR, Newton de. Produção de defumados: linguiça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apressado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe . Viçosa: CPT, 2007. ALENCAR, Newton de. Produção de embutidos: linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro . Viçosa: CPT, 2008. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos – volume 2 – Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
ALENCAR, Newton de. Industrialização de carne suína: produção de presunto, apressado, pele à pururuca, torresmo à pururuca, chouriço e salsichão de miúdos . Viçosa: CPT, 1997. DELL'ISOLA, Ana Teresa Péret. Processamento de carne de frango . Viçosa: CPT, 2009. VALLE, Ezequiel Rodrigues do ... [et Al.]. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da carne bovina . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.			

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
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			
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias e minimamente processados.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).			
Bibliografia Básica			
EMBRAPA. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças . Brasília: EMBRAPA, 2007. KROLOW, Ana Cristina Richter. Hortaliças em conserva . Brasília: EMBRAPA, 2006. SILVA NETO, Raimundo Marcelino Da, Paiva, Francisco Fábio de Assis. Doce de frutas em calda . Brasília: EMBRAPA, 2006.			
Bibliografia Complementar			
BASTOS, Maria do Socorro Rocha. Processamento mínimo de frutas . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			

Componente Curricular: Planejamento e Desenvolvimento de Projetos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
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			
Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos) Desenvolvimento de Novos Produtos (etapas do desenvolvimento do produto; Custos do projeto).			
Bibliografia Básica			
BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão agroindustrial . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. MACINTYRE, Archibald J. Equipamentos industriais e de processo . Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2008. PASSOS, Maria Luiza Gomes de Souza. Gerenciamento de projetos para pequenas empresas: combinando boas práticas com simplicidade . Rio de Janeiro: Brasport, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BRUCE, Andy, Langdon, Ken. Como gerenciar projetos . São Paulo: Publifolha, 2000. DUTRA, René Gomes. Custos: uma abordagem prática . 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2010. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaios industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.			
Ênfase Tecnológica			
Etapas do desenvolvimento do produto. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaios industriais.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (estudos de mercado; normas para implantação de indústrias de alimentos). Nutrição (grupos de alimentos e valor nutricional).			
Bibliografia Básica			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.			
Bibliografia Complementar			
CASTRO, A. Gomes De, Pouzada, A. Sérgio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 2003. MANZINI, Ezio, Vezzoli, Carlo; VEZZOLI, Carlo. O desenvolvimento de produtos sustentáveis: os requisitos ambientais dos produtos industriais . São Paulo: EDUSP, 2008. PETER, Paul J., Olson, Jerry C. Comportamento do consumidor e estratégia de marketing . 8ª ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.			

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
Introdução ao estudo das embalagens (histórico, função, design, técnicas de <i>layout</i> e metodologia visual de rótulos e embalagens). Tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos. Embalagens a vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Tipos de materiais de embalagem. Embalagens a vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (principais grupos de componentes químicos dos alimentos) Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Desenvolvimento de Novos Produtos (projeto de embalagem).			
Bibliografia Básica			
ANYADIKE, Nnamdi. Embalagens flexíveis . São Paulo: Blucher, 2010. CASTRO, A. Gomes De, Pouzada, A. Sérgio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 2003. TWEDE, Diana, Goddard. Materiais para embalagens . São Paulo: Blucher, 2010.			
Bibliografia Complementar			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			

Componente Curricular: Segurança no Trabalho			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
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.			
Ênfase Tecnológica			
Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios.			
Área de Integração			
Administração, Empreendedorismo e Marketing (organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (normas para implantação de indústrias de alimentos).			
Bibliografia Básica			
LIMA, Helen L.; GARCIA, Julianna M. R.; CAPEL, Daniela Z. Técnicas e práticas na agroindústria, na construção civil e no ambiente hospitalar. Volume 5. Goiânia: AB Editora, 2006. MORAES, Giovanni. Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho. 7ª ed. rev. ampl. atual. e il. Rio de Janeiro: GVC, 2009. MORAES, Márcia V. G. Doenças ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico. Tatuapé: Erica, 2010.			
Bibliografia Complementar			
MORAES, Giovanni. Legislação de segurança e saúde no trabalho: normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 7. ed. rev. ampl. e atual. Rio de Janeiro: GVC, 2009. PEPLOW, LUIZ A. Segurança do Trabalho. 21ª ed. Curitiba: Base Editorial, 2010. SALIBA, Tuffi M. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. 4ª ed. São Paulo: LTR, 2011.			

Componente Curricular: Nutrição			
Carga Horária (h/a):	30 h/a	Período Letivo:	4º semestre
Ementa			
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			
Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (principais grupos de componentes químicos dos alimentos). Desenvolvimento de Novos Produtos (etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto). Ética e Relações Humanas no Trabalho (ética nas empresas).			
Bibliografia Básica			
COSTA, Neuza Maria Brunoro, Peluzio, Maria do Carmo Gouveia. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa: UFV, 2008. GIBNEY, Michael; LANHAM-NEW, Susan; CASSIDY, Aedin; VORSTER, Hester. Introdução à nutrição humana. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. MAHAN, L. Kathleen, Escott-stump, Sylvia (ed.), Krause, Marie V. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.			
Bibliografia Complementar			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. Nutrição. Curitiba: Livro Técnico, 2010. PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008.			

4.10.2. Componentes curriculares optativos

O IF Farroupilha Câmpus Santa Rosa, oferecerá de forma optativa aos estudantes do curso Técnico Alimentos Subsequente EaD a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de aulas presenciais no câmpus. 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 Câmpus.

PROGRAMA DA DISCIPLINA Iniciação a LIBRAS	
Carga Horária (h/a):	40 horas
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: Armed, 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 estarão dispostas atribuições do coordenador de Eixo Tecnológico, do colegiado de Eixo Tecnológico, do coordenador de curso EaD, do coordenador de Tutoria, do coordenador de Polo e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

O processo de seleção de professores nos cursos EaD do IF Farroupilha se dará preferencialmente por processo seletivo regido por edital próprio ou por designação conforme Resolução CD/FNDE N° 18, de 16 junho de 2010. No mínimo 70% de potencial docente para os cursos EaD devem ser do quadro efetivo de servidores do Câmpus (professores e ou técnicos administrativos com formação adequada). Para suprir o déficit de professores pode-se utilizar parcerias com as esferas municipais e/ou estaduais de ensino.

5.1.1. Atribuições do Coordenador de Eixo Tecnológico

O Coordenado do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, do qual o Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD faz parte, tem 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 tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

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

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de Eixo Tecnológico segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IF

Farroupilha que deverão ser nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Colegiado de Eixo Tecnológico 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 Câmpus do IF Farroupilha e tem por finalidade, a implantação, avaliação, atualização e consolidação do mesmo.

O Colegiado de Eixo Tecnológico 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 à 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 do Câmpus. Além disso, atuará de forma articulada com o GT dos cursos técnicos por meio dos seus representantes de Câmpus.

5.1.3. Atribuições do Coordenador de Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº18/2010, as atribuições do Coordenador de Curso são:

- exercer as atividades típicas de coordenador de curso na Instituição Pública de Ensino (IPE);
- coordenar e acompanhar o curso;
- realizar a gestão acadêmica das turmas;
- coordenar a elaboração do projeto do curso;
- realizar o planejamento e desenvolvimento, dos processos seletivos de estudantes, em conjunto com a coordenação geral;
- realizar o planejamento e o desenvolvimento das atividades de seleção e capacitação dos profissionais envolvidos no Programa;
- acompanhar e supervisionar as atividades dos tutores, professores, coordenador de tutoria e coordenadores de polo;

- acompanhar o registro acadêmico dos estudantes matriculados no curso.

5.1.4. Atribuições do Coordenador de Polo

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº18/2010, as atribuições do Coordenador de Polo são:

- exercer as atividades típicas de coordenação do polo;
- coordenar e acompanhar as atividades dos tutores no polo;
- acompanhar e gerenciar a entrega dos materiais no polo;
- gerenciar a infraestrutura do polo;
- relatar a situação do polo ao coordenador do curso;
- realizar a articulação para o uso das instalações do polo de apoio presencial para o desenvolvimento das atividades de ensino presenciais;
- realizar a articulação de uso das instalações para o uso pelos diversos cursos e instituições ofertantes de cursos.

5.1.5. Atribuições do Coordenador de Tutoria

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº18/2010 as atribuições do Coordenador de Tutoria são:

- coordenar e acompanhar as ações dos tutores;
- apoiar os tutores das disciplinas no desenvolvimento de suas atividades;
- supervisionar e acompanhar as atividades do ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA);
- acompanhar os relatórios de regularidade dos estudantes;
- acompanhar os relatórios de desempenho dos estudantes nas atividades;
- analisar, com os tutores, os relatórios das turmas e orientar os encaminhamentos mais adequados;
- supervisionar a aplicação das avaliações;
- dar assistência pedagógica aos tutores das turmas;
- supervisionar a coordenação das atividades presenciais.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a

qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santa Rosa conta com um corpo técnico administrativo em educação composto por: analista de tecnologia de informação, técnico em tecnologia da informação, pedreiro, assistente em administração, técnico em assuntos educacionais, técnico em laboratório/química, tradutor e interprete de libras, assistente de alunos, bibliotecário, pedagogo, auxiliar de biblioteca, auditor, contador, técnico em agropecuária, psicólogo, administrador, técnico em enfermagem, assistente social, técnico em alimentos/laticínios, médico, odontólogo, nutricionista, secretária executiva, relações públicas, técnico laboratório/área edificações, eletromecânica e engenheiro civil.

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 desse programa estruturaram-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.
- e) formação de gestores, professores e tutores.

6. Instalações físicas

O Câmpus oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD, 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 Catalogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio.

O Instituto Federal Farroupilha mantém acervo

organizado por área de acordo com a classificação do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e opera com o sistema Pergamum, sistema informatizado de gerenciamento de acervo, que permite aos usuários a realização on-line de pesquisas no catálogo, de reservas de obras e de renovações de empréstimos. Através de convênio com a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) disponibiliza, também, acesso ao Portal de Periódicos CAPES.

As bibliotecas são equipadas com sistema de segurança antifurto, ar condicionado e computadores para consulta local. Funcionam de segunda-feira a sexta-feira, nos três turnos.

O estudante matriculado em Curso de EaD, além

do atendimento prestado nas bibliotecas, conta com o apoio do empréstimo de obras diretamente no polo de EaD ao qual está vinculado seu curso. Os livros da bibliografia básica e complementar utilizados no curso são disponibilizados nos polos de oferta. O acervo é cedido ao polo, mediante permissão de uso, a partir de ato de outorga de bem público de uso especial, ficando este, responsável pela guarda e conservação do acervo outorgado.

O acervo outorgado ao polo consagra uma utilização concernente a uma utilidade pública e é destinado ao uso exclusivo dos estudantes vinculados aos cursos ofertados pelo IF Farroupilha, através da Rede e-Tec Brasil.

6.2. Áreas de Ensino Específicas

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m ²
PRÉDIO DE SALAS DE AULA 1		
Área de circulação- corredores	4 Câmeras de vigilância; 10 bancos; 4 kits de lixeiras; 6 quadros murais para editais; central de alarme.	314,79
Sala de bolsistas- Sala 111a	4 bancadas de computador com 3 lugares; 1 mesa escritório; 8 computadores; 4 cadeiras fixas; 1 cadeira giratória; 1 armário; 1 ar condicionado; 2 ventiladores	56,84
Sala de aula-111b	2 ventiladores; 1 quadro mural; 2 armários; 1 quadro escolar; 1 mesa escritório; 17 conjuntos escolares; 1 estabilizador; 2 cadeiras	
Sala de aula-112 ^a	2 ventiladores; 1 quadro mural; 2 armários; 1 quadro escolar; 1 mesa escritório; 17 conjuntos escolares; 1 estabilizador; 2 cadeiras	71,54
Sala de videoconferência-112 b	1 armário; 1 bancada de computadores com 3 lugares; 1 mesa reunião; 1 televisor 42"; kit de videoconferências; 1 tela projeção; 1 quadro escolar; 12 cadeiras estofadas fixas; 6 conjuntos escolares; 1 projetor	
Sala de apoio, patrimônio e depósito-113 a, 113 b e 113 c	1 estante; 2 mesas computador; 1 mesa escritório; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 computador; 2 cadeiras giratórias; 1 telefone; 4 classes; 1 cadeira fixa; 1 estabilizador	71,54
Sala NEAD-Sala 114	1 quadro mural; 1 ar condicionado; 3 armários; 2 estantes; 6 mesas escritório; 1 quadro escolar; 6 cadeiras giratórias; 1 mesa reunião; 1 bancada computador com 3 lugares; 1 telefone; 6 computadores; 6 estabilizadores; 1 impressora a laser; 1 nobreak interativo; 5 conjuntos escolares; 1 refrigerador.	56,84
Cantina	1 ar condicionado; 2 ventiladores	56,84
Sala de aula-Sala 116	1 ar condicionado; 2 ventiladores; 1 quadro mural; 2 armários; 1 quadro escolar; 1 mesa escritório; 26 conjuntos escolares; 1 estabilizador	68,44

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m ²
Laboratório de Química	Medidor de pH 3 unidades, balança eletrônica 3 unidades, destilador de nitrogênio, extrator de gorduras, condutivímetro, cromatógrafo líquido de alta eficiência, acidímetro de sal, analisador de leite, espectrofotômetro UV-visível, medidor de umidade de grão portátil, pH metro de bancada 2 unidades, chapa aquecedora, relógio despertador 5 unidades, turbidímetro digital, capela de exaustão, deionizador, centrifuga elétrica, chuveiro e lava olhos, manta aquecedora 2 unidades, chapa aquecedora, dissecador a vácuo, destilador tipo clevenger, evaporador rotativo, estufa p/cultura bacteriológica, microprocessador de bancada, 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 ultrassom, incubadora de laboratório, incubadora para b.o.d., condicionador de ar 60.000 btus, refrigerador tipo vertical, bomba de vácuo com compressor, medidor de ponto de fusão, forno mufla, banho metabólico, bico meker 4 unidades, destilador tipo pilsen, moinho micro facas, calador para sacaria, quarteador de cereais, computador com monitor, banho metabólico cadeira fixa, cadeira giratória, armário de aço, armário em madeira, quadro branco em fórmica, banquetta estofada 34 unidades, conjunto de mobiliário, armário de segurança, bancada composta por 9 balcões.	86,14
Laboratório de Agroindústria	Paquímetro 5 unidades, refratômetro 9 unidades, balança eletrônica digital 2 unidades, penetrômetro, balança de precisão, 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, despolpadeira de frutas, embaladeira a vácuo, cilindro soador, divisora de massas, cutter, misturador para alimentos, defumador, lavador de botas, modeladora de massas, botijão de gás 45kg 4 unidades, câmara de fermentação controlada, fatiadeira de pães banquetta estofada 35 unidades, armário de madeira, quadro branco em fórmica, mesa material inoxidável 3 unidades, armário para pães, conjunto de mobiliário.	86,14
Laboratório de Biologia	Balança Eletrônica, Autoclave vertical, Câmara de fluxo laminal vertical, microscópio biológico digital, microscópio estereoscópico digital, microscópio biológico, binocular 20 unidades, microscópio estereoscópico 15 unidades, estufa bacteriológica microprocessada, microscópio estereoscópico, microscópio biológico 3 unidades, termociclador "Pcr", fogão a gás 4 bocas, condicionador de ar 60.000 btus, frigobar, refrigerador, estabilizador, projetor multimídia, bico meker 2 unidades, modelo anatômico sistema digestivo, modelo anatômico sistema circulatório, modelo anatômico pélvis masculina, modelo anatômico cérebro, modelo anatômico de esqueleto, modelo anatômico pélvis feminina, modelo de arteriosclerose, banho maria microprocessado, banho metabólico, destilador de água tipo pilsen, banquetta estofada 36 unidades, cadeira, mesa para escritório, quadro branco em fórmica, conjunto de mobiliário bancada, armário para guardar microscópios 2 unidades, bancada 2 unidades.	68,44
Sala de aula-Sala 121	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjuntos escolares.	56,84
Sala de aula-Sala 123	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjuntos escolares.	71,54

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m ²
Lab de Matemática Física-Sala 122	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.	71,54
Sala de aulas-Sala 124	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjuntos escolares.	71,54
Sala de aula-Sala 125	2 ventiladores; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 armário; 1 estabilizador; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada; 1 projetor; 40 conjuntos escolares.	56,84
Sala de Professores Substitutos 1 - Sala 126	1 estante; 1 armário; 4 mesas de escritório; 3 computadores; 3 estabilizadores; 4 cadeiras giratórias; 1 quadro mural; 2 conjuntos escolares.	68,44
Sala de Professores Substitutos 2	1 estante; 2 armários; 4 mesas escritório; 2 computadores; 2 estabilizadores; 3 cadeiras giratórias; 1 mesa computador; 1 cadeira fixa.	
Sala de Laboratoristas	1 quadro mural; 1 armário; 1 estante; 3 mesas de escritório; 1 mesa computador; 2 computadores; 2 estabilizadores; 3 cadeiras giratórias.	
Laboratório de Informática 03	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 lousa eletrônica, 1 quadro mural, 2 ventiladores, 1 projetor, 1 quadro mural.	68,44
Laboratório Informática 01	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 lousa eletrônica, 1 quadro mural, 2 ventiladores, 1 projetor, 1 flipsharp, 1 quadro mural.	86,14
Laboratório Informática 02	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 lousa eletrônica, 1 quadro mural, 2 ventiladores, 1 projetor, 1 quadro mural.	86,14
Banheiro Masculino-Pav. Inferior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino-Pav. Inferior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
Banheiro Masculino-Pav. Superior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino-Pav. Superior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
PRÉDIO DE SALAS DE AULA 2		
Área de Circulação - Corredores	4 câmeras de vigilância; 10 bancos; 4 kits de lixeiras; 6 quadros murais para editais; central de alarme.	283,79
Sala de Artes-Sala 211	40 conjunto escolar; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada, contrabaixo, bateria, violão 3 unidades, pandeiro meia lua, pandeiro circular, teclado eletrônico, TV 42",	56,84

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m ²
Sala Eletromecânica-Sala 212	24 alicate amperímetro digital; 2 alicate wattímetro digital; 3 comparadores de diâmetro interno; 2 compasso reto; 1 conjunto portátil para teste dielétrico digital; 2 conjunto relógio apalpador; 1 durometro de bancada; 1 durometro para metais; 15 escala de aço; 1 jogo de paralelos óticos; 1 medidor digital de resistência; 1 medidor digital de rigidez; 1 medidor digital monofásico; 1 medidor padrão monofásico; 1 medidor padrão trifásico; 1 megôhmetro digital microprocessado; 1 microhmímetro digital portátil; 2 micrômetro de profundidade; 3 sistema didático constituído de máquinas de bancada; 12 placa experimental de desenvolvimento; 12 osciloscópio digital; 6 osciloscópio digital com duas entradas analógicas; 3 motor trifásico de múltiplos polos; 2 mini - central eólica; 1 guilhotina hidráulica; 12 gravador e debugador de microcontroladores; 12 gerador de funções com frequencímetro; 12 fonte regulável 30v/3 a dupla; 1 cortadora de amostras metalográficas; 2 conjunto montagem de circuitos eletrônicos; 18 conjunto didático de transformador desmontável; 3 conjunto de motores montados; 1 caixa de década padrão de resistores; 2 prensa automática; 3 poltriz/lixadeira; 12 sistema didático de simulação industrial; 4 câmera ccd colorida; 12 variador de tensão ca - trifásico; 11 variador de tensão ca - monofásico; 3 transformador trifásico; 12 fonte de alimentação regulável; 10 transferidor em aço polido; 3 torno universal; 12 sistema de treinamento para estudos de eletrônica; 2 sistema de treinamento em controle de processos; 1 serra fita; 1 projetor de perfil de mesa; 1 prensa hidráulica; 1 prensa dobradeira hidráulica com comando cnc; 1 policorte; 1 moto esmeril; 10 morsa de aço forjado; 3 módulo didático para robótica; 3 micro retifica; 1 máquina universal de ensaios de materiais; 3 máquina retificadora de solda; 2 máquina de soldar; 1 máquina de solda por resistência elétrica; 6 kit didático com modelo de interface; 1 inversor para solda tig, ac/dc tig e ac/dc pulsado; 5 furadeira de impacto 1/2" manual; 1 furadeira de coluna; 1 fresa (bancada); 1 forno de câmara; 8 exaustor axial; 12 estação de solda analógica; 5 esquadro de precisão; 3 esmerilhadeira; 2 conjunto modular para estudo de controladores lógicos programáveis (cpl); 1 conjunto cabine de montagem; 2 conjunto blocos padrão; 1 centro de usinagem (bancada; 2 calibrador; 2 base magnética para relógio comparador; 3 bancada de treinamento em rele programável; 6 bancada de treinamento em controlador lógico; 6 bancada contendo módulos de simulação de efeitos; 6 manual digital multimídia interativo; 1 ponte de kelvin digital portátil; 2 torquímetro tipo instrução relógio média precisão; 1 termômetro de distância pontual; 1 rugosímetro portátil digital	71,54
Sala Eletromecânica-Sala 213	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	71,54
Sala de aula-sala 214	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de aula-Sala 215	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de Reprografia	1 ar condicionado	33,93
Auditório	3 armários, 1 projetor, 1 mesa reunião, 4 cadeiras estofadas, 250 cadeiras de plástico, 2 bancadas de computador com 3 lugares, 13 poltronas de 3 lugares, 32 poltronas de 4 lugares	357
Entidades Estudantis	1 quadro mural, 3 armários, 1 ar condicionado, 1 mesa reunião, 7 mesa escritório, 2 poltronas de 1 lugar, 1 computador, 1 cadeira giratória	33,93
Sala Manutenção e Limpeza	1 armário, 2 estantes, 1 geladeira, 1 fogão, 13 cadeiras estofadas, 1 mesa escritório, 1 botijão gás, 1 estante de metal	31

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m²
Sala de aula- sala 221	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de aula-Sala 222	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	71,54
Sala de aula-Sala 223	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	71,54
Sala de aula-Sala 224	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	71,54
Sala de aula-Sala225	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	56,84
Sala de aula-Sala 226	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	68,44
Sala de Desenho Técnico -Sala 227	2 armários; 2 quadros escolares; 2 ventiladores; 3 classes; 1 projetor; 3 cadeiras estofadas fixas; 31 cadeiras giratórias; 36 mesas de desenho; 1 mesa escritório	68,44
Sala de aula- Sala 228	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	86,14
Sala de aula-Sala 229	40 conjuntos escolares; 1 armário; 1 quadro escolar; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 projetor; 1 mesa escritório; 1 cadeira estofada	86,14
Banheiro Masculino - Pav. Inferior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino - Pav. Inferior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
Banheiro Masculino - Pav. Superior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	17,03
Banheiro Feminino - Pav. Superior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
PRÉDIO ADMINISTRATIVO		
Hall de Entrada	balcão de recepcionista, telefone; 2 murais;	58,48
Área de circulação	4 câmeras de vigilância; 10 bancos; 4 kits de lixeiras; 6 quadros murais para editais; central de alarme.	332,33
Gabinete da Direção	1 estante; 1 ar condicionado; 2 mesas escritório; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 1 computador; 1 estabilizador; 1 netbook; 1 telefone.	23,98
Recepção Gabinete	1 ar condicionado; 1 impressora; 1 mesa escritório; 2 mesas computador; 1 estante; 1 classe; 3 cadeiras giratórias; 1 telefone; 2 estabilizador; 2 computador.	11,83
Estúdio de Gravação	1 ar condicionado, 1 estabilizador, 2 nobreak interativo, 3 cadeiras, 2 bancadas para 3 computadores, 3 conjuntos escolares, 1 armário de madeira.	37,83
Coordenação de Infraestrutura	1 quadro mural; 2 estantes; 1 armário; 1 mesa reunião; 2 mesas escritório; 2 mesas computador; 2 computador; 1 ar condicionado; 1 telefone; 3 cadeiras giratórias; 2 estabilizadores.	14,83
Coordenação de Orçamento e Finanças - SEOF	2 estantes; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 telefone; 3 mesas de computador; 2 mesas de escritório; 2 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 impressora.	14,333
Gestão de Pessoas	2 armários; 1 ar condicionado; 1 telefone; 2 estantes; 3 mesas de escritório; 2 computadores; 2 estabilizadores; 1 conjunto escolar; 1 impressora; 1 armário arquivo; 2 cadeiras giratórias; 2 cadeiras fixas; 1 quadro mural.	14,33

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m²
Contabilidade	2 estantes; 1 telefone; 1 computador; 1 mesa computador; 2 mesas de escritório; 2 cadeiras fixas; 1 cadeira giratória; 1 estabilizador	14,33
Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional - D.P.D.I.	3 armários; 1 ar condicionado; 2 mesas escritório; 1 mesa computador; 2 cadeiras fixas; 2 cadeiras giratórias; 1 quadro mural; 2 estabilizadores; 2 computadores; 1 telefone.	14,33
Sala de Telefonista	2 cadeiras fixas; 1 armário; 1 mesa escritório; 1 mesa computador; 1 aparelho fax; 1 quadro mural; 1 computador; 1 cadeira giratória; 1 estabilizador; 1 telefone.	14,1
Copa	1 geladeira; 1 micro-ondas; 2 classes.	
Direção de Administração-Administração e Planejamento	1 estante; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 quadro mural; 2 mesas; computador; 1 mesa escritório; 2 computador; 2 estabilizador; 3 cadeiras giratórias; 5 cadeiras fixas; 1 telefone.	14,33
Licitações e suprimentos	3 cadeiras giratórias; 2 cadeiras fixas; 1 armário; 3 computadores; 1 telefone; 1 impressora; 3 mesas escritório; 3 mesas de computador; 1 quadro mural; 3 estabilizadores.	14,33
Auditoria	1 estante; 1 armário; 1 mesa computador; 1 mesa escritório; 2 cadeiras fixas; 1 cadeira giratória; 1 telefone; 1 computador; 1 estabilizador; 1 ar condicionado.	14,33
Direção de Pesquisa e Extensão-	5 armários; 1 estante; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 impressora; 1 mesa de reunião; 4 cadeiras giratórias; 10 cadeiras fixas; 4 mesas escritório; 1 bancada para computador com 03 lugares; 1 classe; 1 quadro mural; 4 computadores; 4 estabilizadores.	28,43
Sala de Professor- Meio Ambiente	2 armários; 3 mesas escritório; 3 mesas computador; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 1 ar condicionado; 1 estante; 1 telefone; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,1
Sala de Professor- Letras e Artes	2 armários; 3 netbooks; 1 telefone; 3 mesas de escritório; 3 mesas computador; 1 estante; 3 computadores; 3 estabilizadores; 4 cadeiras giratórias; 1 refiladora papel.	14,33
Sala de Professor- Química e Biologia	3 netbooks; 1 telefone; 1 estante; 2 armários; 1 quadro mural; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 ar condicionado; 3 mesas de escritório; 3 mesas de computador; 1 cadeira fixa; 3 cadeiras giratórias.	14,33
Curso Administração e Vendas	1 quadro mural; 3 mesas escritório; 4 cadeiras giratórias; 1 telefone; 3 computadores; 2 estantes; 1 classe; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,33
Sala de Professor - Móveis	1 estante; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 quadro mural; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 mesas computador; 3 mesas escritório; 3 netbooks; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa.	14,33
Sala de Professor - Edificações	1 armário; 1 estante; 1 mesa computador; 3 mesas de escritório; 1 telefone; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,33
Coordenação Geral de Ensino	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.	11,6
Direção de Ensino	1 quadro mural; 1 estante; 2 mesas escritório; 1 cadeira giratória; 2 cadeiras fixas; 1 computador; 1 netbook; 1 estabilizador; 2 sofás; 1 telefone; 1 frigobar.	11,6
Sala de Professor- Informática	1 armário; 1 estante; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 telefone; 3 mesas escritório; 2 cadeiras giratórias; 1 mesa computador; 2 computadores; 2 estabilizadores; 2 netbooks.	14,1
Sala de Professor- Agroindústria	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.	14,33

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m²
Sala de Professor- Sociologia e Física	1 estante; 1 armário; 1 telefone; 4 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 classe; 3 netbooks; 3 mesas escritório; 3 mesas computador.	14,33
Sala de Professor- Matemática e Física	1 estante; 2 armários; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 1 classe; 2 cadeiras fixas; 3 cadeiras giratórias; 2 mesas computadores; 3 netbooks; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 telefone; 1 aparelho de som; 3 mesas escritório.	14,33
Sala de Professor- História e Geografia	2 estantes; 1 armário; 3 mesas escritórios; 1 telefone; 3 computadores; 3 estabilizadores; 1 quadro mural; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 mesas computador; 3 netbooks.	14,33
Sala de Professor- Ed. Física	1 estante; 1 armário; 1 ar condicionado; 1 telefone; 2 mesas; computador; 3 mesas escritório; 3 cadeiras giratórias; 1 cadeira fixa; 3 computadores; 3 estabilizadores; 3 netbooks.	14,33
Coord. de Alunos	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.	23,2
Depósito Almoarifado	6 estantes em madeira; material de estoque do refeitório.	36,37
NAPNE	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.	24
Almoarifado	1 quadro mural; 2 ar condicionado; 2 impressora; 2 mesa escritório; 2 cadeiras giratórias; 2 cadeiras fixas; 2 computadores; 2 estabilizadores; 19 estantes metálicas; 2 estantes; 3 armários; 1 balcão com pia; 1 escada; 1 telefone.	29,15
Serviços de Apoio e Manutenção	2 cadeiras giratórias; 1 ar condicionado; 1 mesa computador; 1 mesa escritório; 1 estante metal; 1 computador; 1 estabilizador; 1 cadeira fixa; 2 armários; 1 estante; 1 telefone; 1 classe.	14,33
Sala Coord. Mulheres Mil	1 quadro mural; 1 estante; 1 armário; 1 poltrona com 3 lugares; 2 cadeiras fixas; 2 cadeiras giratórias; 2 mesas escritório; 1 mesa computador; 2 computador; 1 telefone; 2 estabilizadores.	14,33
Secretaria	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.	58,63
Assistência Estudantil - Dep. De apoio ao educando + Sala de Atendimento	2 ar condicionado; 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.	41,62
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.	15,66
Biblioteca	7.480 livros; 2 condicionador de ar 60.000 btus; 1 condicionador de ar 12.000 btus; 1 aparelho de telefonia fixo; frigobar de alimentos; sistema antifurto; 15 estabilizadores; 15 computadores; 2 impressoras; 15 armário; guarda volumes; 56 cadeiras estofadas fixas; 25 estante metálica face dupla; 3 cadeiras giratórias; 1 sofá p/recepção; quadro mural; 2 mesa para escritório; armário em madeira; 20 cadeiras de aproximação; 10 mesa retangular de reuniões; 65 caixa periódicos; 3 estante face simples para cds; 2 estante metálica para bibliotecas; 08 estações para estudos; escada portátil; 2 baias de atendimento.	214,24
Sala de Classificação-Depósito biblioteca	1 ar condicionado; 1 mesa	23,98

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m²
Coordenação de Tecnologia da Informação-TI	5 servidores de rede; 40 computadores; 40 estabilizadores; 1 conjunto escolar; 2 mesa escritório; 1 mesa computador; 1 frigobar; 1 micro-ondas; 1 escada; 1 aparelho som; 1 ar condicionado; 2 armários; 1 aspirador de pó; 3 racks padrão; 1 telefone	23,93
Banheiro Masculino - Pav. Inferior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	15,38
Banheiro Feminino- Pav. Inferior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
Banheiro Masculino - Pav. Superior	4x bacias sanitárias, 4x pias, 1x mictório	15,38
Banheiro Feminino - Pav. Superior	9x bacias sanitárias, 4x pias	22,67
LABORATÓRIO DE MÓVEIS E EDIFICAÇÕES		
Área de Circulação - Corredores	5 bancos; 2 kits de lixeiras; 2 quadros murais para editais; central de alarme	314,79
Sala Laboratório Edificações	Nível topográfico 2 unidades, níveis óticos 2 unidades, teodolito laser 2 unidades, mira topográfica 4 unidades, baliza topográfica 8 unidades, alicate amperímetro 2 unidades, luxímetro digital 2 unidades, exaustor material 2 unidades, vibrador de imersão, betoneira unidades, riscadeira 2 unidades, serra policorte, serra mármore, serra tico tico, esmeril duplo, furadeira de impacto, serra mármore unidades, serra tico tico, serra circular, parafusadeira elétrica unidades, martelo perfurador 2 unidades, serra circular de mesa, moto bomba d'água, armário de aço 5 unidades, cavalete flip-sharp	411
Sala Laboratório Móveis	Luxímetro digital portátil 3 unidades, exaustor 3 unidades, tupia industrial, cabine de pintura, pinador elétrico, desempenadeira, serra circular, desengrossadeira, serra fita industrial, serra circular 2 unidades, lixadeira manual elétrica 4 unidades, serra esquadria manual, esmeril duplo, serra esquadria manual 4 unidades, furadeira de impacto 4 unidades, serra tico tico 2 unidades, furadeira vertical, plaina elétrica manual 3 unidades, serra circular 3 unidades, serra tico tico bancada 2 unidades, tupia industrial elétrica 3 unidades, parafusadeira elétrica 3 unidades, parafusadeira a bateria 3 unidades, lixadeira de mesa, compressor de ar 20 pés 2 unidades, furadeira múltipla trifásica, pistola de ar quente 2 unidades, pistola de pintura alta pressão 4 unidades, pistola para pintura tipo gravidade 9 unidades, armário em madeira, armário de aço 5 unidades, bancada de trabalho 4 unidades, quadro mural, carinho plataforma. Luxímetro Digital portátil 3 unidades, exaustor 3 unidades, tupia industrial, gabine de pintura, pinador elétrico, desempenadeira, serra circular, desengrossadeira, serra fita industrial, serra circular 2 unidades, lixadeira manual elétrica 4 unidades, serra esquadria manual, esmeril duplo, serra esquadria manual 4 unidades, furadeira de impacto 4 unidades, serra tico tico 2 unidades, furadeira vertical, plaina elétrica manual 3 unidades, serra circular 3 unidades, serra tico tico bancada 2 unidades, tupia industrial elétrica 3 unidades, parafusadeira elétrica 3 unidades, parafusadeira a bateria 3 unidades, lixadeira de mesa, compressor de ar 20 pés 2 unidades, furadeira múltipla trifásica, pistola de ar quente 2 unidades, pistola de pintura alta pressão 4 unidades, pistola para pintura tipo gravidade 9 unidades, armário em madeira, armário de aço 5 unidades, bancada de trabalho 4 unidades, quadro mural, carinho plataforma.	330
Banheiro Feminino-	4 bacias sanitárias; 4 pias; 1 chuveiro	27,84
Banheiro Masculino-	4 bacias sanitárias; 4 pias; 1 chuveiro e 1 mictório	23,2
REFEITÓRIO		

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m ²
Refeitório	Balança de mesa 10 unidades, carro auxiliar 5 unidades, catraca com leitura biométrica 2 unidades, mesa lisa de centro com prateleira inferior perfurada 5 unidades, conjunto com 6 contêiner com rodas e pedal 4 unidades, carro basculante lavagem e transporte de cereais, pass through vertical aquecido, fogão de 8 bocas, divisora manual de mesa, batedeira planetária 4 unidades, forno micro-ondas 6 unidades, refrescadeira industrial 2 unidades, freezer horizontal 1 porta 5 unidades, refrigerador vertical 4 unidades, freezer 2 portas 5 unidades, máquina de lavar roupa 14kg 2 unidades, conservador de frituras, forno convencional a gás 3 câmaras, refrigerador vertical com porta bi partida 2 unidades, carro para remolho de talheres, lava botas, carro para transporte de roupa com tampa, processador de alimento (cutter) 2 unidades, modeladora, dosador de água gelada, mesa lisa de centro sem prateleira inferior 15 unidades, kit de recipientes gastronômicos 2 unidades, chapa modular, estante com planos perfurados 10 unidades, cuba de higienização 2 unidades, caldeirão industrial a gás 300l 2 unidades, serviço de água quente, forno a gás com 2 câmaras, secadora de roupas de piso, tanquinho de lavar roupa, balança eletrônica, armário guarda volumes 20 portas 2 unidades, forno a gás com 8 assadeiras, carro para detrito 60l 20 unidades, carro para detrito 100l 5 unidades, carro auxiliar 5 unidades, estante prateleira com planos lisos 15 unidades, mesa de encosto com 1 cuba e torneira inclusas na mesa, estante prateleira com planos gradeados 30 unidades, estante com planos lisos 10 unidades, conjunto de gabinete de módulos para compor o balcão de distribuição de alimentos, fogão de 04 bocas, cafeteira elétrica 50l, liquidificador industrial 2 unidades, fritadeira modular elétrica 18l 2 unidades, fritadeira modular elétrica 36l, câmara de crescimento de pão, mesa e caixa decantação para descascador, carro cantoneira, carro térmico com suporte gns, carro plataforma 3 unidades, carrinho para pratos 2 unidades, pass through vertical refrigerado, ralador de queijo elétrico. Balança De Mesa 10 Unidades, Carro Auxiliar 5 Unidades, Catraca Com Leitura Biométrica 2 Unidades, Mesa Lisa De Centro Com Prateleira Inferior Perfurada 5 Unidades, Conjunto Com 6 Contêiner Com Rodas E Pedal 4 Unidades, Carro Basculante Lavagem E Transporte De Cereais, Pass Through Vertical Aquecido, Fogão De 8 Bocas, Divisora Manual De Mesa, Batedeira Planetária 4 Unidades, Forno Micro-ondas 6 Unidades, Refrescadeira Industrial 2 Unidades, Freezer Horizontal 1 Porta 5 Unidades, Refrigerador Vertical 4 Unidades, Freezer 2 Portas 5 Unidades, Máquina De Lavar Roupa 14kg 2 Unidades, Conservador De Frituras, Forno Convencional A Gás 3 Câmaras, Refrigerador Vertical Com Porta Bi Partida 2 Unidades, Carro Para Remolho De Talheres, Lava Botas, Carro Para Transporte De Roupa Com Tampa, Processador De Alimento (Cutter) 2 Unidades, Modeladora, Dosador De Água Gelada, Mesa Lisa De Centro Sem Prateleira Inferior 15 Unidades, Kit De Recipientes Gastronômicos 2 Unidades, Chapa Modular, Estante Com Planos Perfurados 10 Unidades, Cuba De Higienização 2 Unidades, Caldeirão Industrial A Gás 300l 2 Unidades, Serviço De Água Quente, Forno A Gás Com 2 Câmaras, Secadora De Roupas De Piso, Tanquinho De Lavar Roupa, Balança Eletrônica, Armário Guarda Volumes 20 Portas 2 Unidades, Forno A Gás Com 8 Assadeiras, Carro Para Detrito 60l 20 Unidades, Carro Para Detrito 100l 5 Unidades, Carro Auxiliar 5 Unidades, Estante Prateleira Com Planos Lisos 15 Unidades, Mesa De Encosto Com 1 Cuba E Torneira Inclusas Na Mesa, Estante Prateleira Com Planos Gradeados 30 Unidades, Estante Com Planos Lisos 10 Unidades, Conjunto De Gabinete De Módulos Para Compor O Balcão De Distribuição De Alimentos, Fogão De 04 Bocas, Cafeteira Elétrica 50l, Liquidificador Industrial 2 Unidades, Fritadeira Modular Elétrica 18l 2 Unidades, Fritadeira Modular Elétrica 36l, Câmara De Crescimento De Pão, Mesa E Caixa Decantação Para Descascador, Carro Cantoneira, Carro Térmico Com Suporte Gns, Carro Plataforma 3 Unidades, Carrinho Para Pratos 2 Unidades, Pass Through Vertical Refrigerado, Ralador De Queijo Elétrico.	
Área de Consumo	mesa para refeitório c/8 lugares 20 unidades	239,75
Sanitários Alunos Masculino-Banheiro Masculino	3 mictórios + 3 bacias sanitárias	17,48

INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL		
Estrutura física disponível (Salas de Aula, Laboratórios...)	Descrição	Área aproximada em m ²
Sanitários Alunos Feminino-Banheiro Feminino	6 bacias sanitárias	17,48
Sanitário PNE Masculino - Alunos-Banheiro Masculino	1 bacia sanitária e 1 pia e barras	2,54
Sanitário PNE Feminino - Alunos-Banheiro Feminino	1 bacia sanitária e 1 pia e barras	2,54
Banheiro e Vestiário Funcionários Masculino e PNE-Banheiro Masculino	1 bacia sanitária; 1 bacia sanitária PNE 1 pia e barras; 3 chuveiros e 3 pias	23,68
Banheiro e Vestiário Funcionários Feminino e PNE-Banheiro Feminino	1 bacia sanitária; 1 bacia sanitária PNE 1 pia e barras; 3 chuveiros e 3 pias	23,52
GUARITA		
Sala de Controle	computador; 1 balcão;	11,15
Lavabo	1 bacia sanitária; 1 pia	2,61
Copa	1 fogão; pia de cozinha; 1 frigobar	3,5
Entrada de Veículos	cancela eletrônica; 1 câmera de vigilância	39
Saída de Veículos	cancela eletrônica	24,73
Acesso de Pedestres		29,8

6.3. Área de esporte e Convivência

GINÁSIO DE ESPORTES		
Arquibancada	assentos individuais	68,4
Circulação	central de alarme	284,47
Quadra Poliesportiva	arcos, postes para vôlei; tabelas de basquete; redes e redes de proteção	509,92
Rampa-		12,84
Sala de Ginástica	2 armários; quadro branco; ar condicionado	70,98
Palco		77,79
Sala de Musculação	2 armários; quadro branco; ar condicionado; 2 mesas	73,72
Depósito	material de uso em aulas	68,95
Bilheteria		5,12
Banheiro Feminino Público	4 bacias sanitárias; 4 pias;	11,76
Banheiro Feminino PNEF	1 bacia sanitária; 1 pia	2,54
Banheiro Masculino Público	2 vasos; 3 mictórios; 4 pias	11,76
Banheiro Masculino PNEF	1 bacia sanitária; 1 pia	2,54
Vestiário + sanitário Feminino-Banheiro Feminino	1 bacia sanitária; 1 pia para PNE; 4 chuveiros; 3 pias	32,74
Vestiário + sanitário Masculino-Banheiro Masculino	1 bacia sanitária; 1 pia para PNE; 4 chuveiros; 3 pias	32,05

6.4. Área de atendimento ao estudante

Área de atendimento ao discente	Qtde.
CAE - coordenação de assistência estudantil	1

6.5. Infraestrutura do Polo de Educação a Distância

O Polo de Educação a Distância é o local de referência para o estudante, para a comunidade e para a Instituição Pública de Ensino, onde são desenvolvidas as atividades presenciais do curso. São de responsabilidade do município, do Estado ou do Distrito Federal as questões relativas à infraestrutura física e logística de funcionamento do Polo. Dessa forma, as intenções e responsabilidades são formalizadas através de um Termo de Cooperação. Por isso, o estabelecimento de parcerias, convênios e acordos entre instituições, com vistas à oferta de cursos EAD e à estruturação de Polos de Educação a Distância, somente será possível se estiver de acordo com a avaliação in loco de uma equipe do IF Farroupilha para firmar o Termo de Cooperação Técnica.

São requisitos mínimos para a estrutura física de funcionamento de Polos de Educação a Distância:

- Sala de aula e/ou Sala de projeção para, no mínimo 40 estudantes, com mobiliário, climatização e iluminação adequados; acesso à internet; disponibilização de projetor multimídia, tela de projeção e caixa de som.
- Sala de Coordenação de Polo e/ou Sala de Secretaria/Tutoria com mobiliário, climatização e iluminação adequados; telefone, acesso à internet e a disponibilização dos seguintes equipamentos de informática: estação de trabalho, impressora e scanner.
- Laboratório de informática para uso geral com, no mínimo, 20 estações de trabalho, mobiliário, climatização, iluminação e segurança adequados e acesso à internet em todas as estações.
- Biblioteca com espaço adequado para expor material didático e livros dos cursos ofertados

pela Instituição.

- Serviço de internet adequado, dispondo de banda disponível de, no mínimo, 05 Mbps para acesso ao ambiente virtual de aprendizagem e a vídeo/webconferências, bem como aos demais recursos didáticos disponíveis na rede, viabilizando também o acesso à internet sem fio nos demais espaços escolares;

- Condições de acessibilidade e utilização dos equipamentos por pessoas com deficiência.

- Manutenção e conservação das instalações físicas e dos equipamentos, feita por pessoal capacitado.

Toda a infraestrutura aqui citada deve estar em perfeitas condições, isso implica o fato de que todos os insumos necessários para a utilização dos recursos, tais como papel, toner, peças de reposição, entre outros, devem ser continuamente fornecidos pelo polo para que não haja interrupção de uso.

Os Polos de Educação a Distância devem contar com estruturas essenciais, cuja finalidade é assegurar a qualidade dos conteúdos ofertados por meio da disponibilização, aos estudantes, de material para pesquisa e recursos didáticos para aulas práticas e de laboratório, em função da área de conhecimento abrangida pelo curso. Desse modo, torna-se fundamental a disponibilidade de biblioteca, laboratório de informática com acesso à Internet banda larga, sala para secretaria, laboratórios de ensino (quando aplicado), salas para tutorias, salas para exames presenciais, entre outras. Salienta-se ainda que os itens de infraestrutura física e lógica como sala de coordenação, sala para tutoria, sala de aula, sala de videoconferência, laboratório de informática e biblioteca poderão ser averiguados por auditoria da equipe operacional do Programa e-Tec Brasil.

7. Referências

BRASIL, Congresso Nacional. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei Nº 9.394/96. Brasília: Departamento de Imprensa Nacional (Diário Oficial da União), 1996.

_____. Educação profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico/ Ministério da Educação. Brasília: MEC, 2000.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Ensino Superior. Resolução Nº 1, de 3 de fevereiro de 2005.

_____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Parecer CNE/CEB Nº 39/2004, de 8 de dezembro de 2004.

_____. Ministério da Educação/Secretaria de Educação Média e Tecnológica. Documento à sociedade. Equipe dirigente da SEMTEC/MEC, Brasília: 2004.

_____. MEC/SEMTEC: Políticas Públicas para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília, 2004.

_____. MEC. Decreto nº 5.154/04 (Regulamentação dos artigos 39 a 41 da LDB – Lei nº 9394/96, relativo à educação profissional).

_____. MEC. Educação Profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico. Brasília, 2000.

_____. MEC/SEMTEC: PCN - Ensino Médio. Brasília, 1999.

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

8. Anexos

Endereços dos Polos de Educação a Distância.
<p>Agudo Polo UAB e Rede e-Tec de Agudo Av. Borges de Medeiros, 1194 CEP: 96540-000 Contato: (55) 3265-2021 ou (55) 9961-1784 Coordenador: Claudete Diva Grellmann Hoffmann</p>
<p>Alegrete Centro Profissionalizante Neyta Ramos Rua Vasco Alves, 125 CEP: 97542-600 Coordenador: Denise Antunes Aurélio Contato: (55) 3421-2258 - das 8h às 17h. (55) 3422-7864 - das 17h às 22h.</p>
<p>Bagé Escola Municipal Dr. Antenor Gonçalves Pereira Rua Gomes Carneiro, 1496 CEP: 96400-130 Contato: (53) 3247-1018 Coordenadora: Claudete Lima</p>
<p>Cacequi Escola Estadual de Ensino Médio Nossa Senhora das Vitórias Rua Rui Barbosa, 130 - Vila Cândido CEP: 97450-000 Coordenador: Isolda Flores Severo Contato: (55) 3254-1115</p>
<p>Cachoeira do Sul Centro Regional de Educação a Distância - CEAD Vale do Jacuí - Polo UAB e e-Tec Rua Julio de Castilhos, 342 - 2º piso - Centro CEP: 96.501-000 Contato: (51) 3724-6007 / 3724-0867 Coordenador: Rosane Aparecida Brendler Keller</p>
<p>Canguçu Localizado junto a Escola Municipal Guido Timm Venzke Posto Branco - 1º distrito - Zona Rural Coordenador: Jussara Paiva da Silva Telefone para contato: (53) 3252-7311 (SMEE) / (53) 9121-6032 - Celular da coordenadora Endereço para correspondências: Secretaria Municipal de Educação e Esportes (SMEE) Rua Silva Tavares, 1085 - 2º andar CEP: 96.600-000</p>
<p>Cruz Alta Polo Municipal de Apoio Presencial Cruz Alta Universidade Aberta do Brasil Rua Pinheiro Machado, 911, Centro CEP: 98005-000 Contato: (55) 3324-4547 Coordenador: Rojani Maria Mertz dos Santos</p>
<p>Encruzilhada do Sul Escola Estadual Borges de Medeiros Rua Conde de Porto Alegre, 154 CEP: 96610-000 Contato: (51) 3733-1465 Coordenador: Hilda Marisa Batista</p>
<p>Faxinal do Soturno Polo Presencial UAB e E-tec Faxinal do Soturno Rua Sete de Setembro, 790 (fundos), Centro CEP: 97220-00 Contato: (55) 3263-2354 Coordenador: Adriana Bueno Garlett</p>
<p>Formigueiro Escola Estadual de Ensino Médio João Isidoro Lorentz Rua: São João, 388 - Centro CEP: 97210-000 Contato: (55) 3236-1299 Coordenador: Isabel Teresinha Fantinel da Silva</p>

Endereços dos Polos de Educação a Distância.
<p>Girúá Polo Presencial EAD - Girúá Travessa Panichi, 119 - Centro CEP: 98.870-000 Contato: (55) 3361-1167 Coordenador: Lourdes Terezinha Pezzi</p>
<p>Ijuí Instituto Guilherme Clemente Koehler Rua Aristeu Pereira, 983, Bairro Burtet CEP: 98.700-000 Contato: (55) 3333-2825 / Celular da coordenadora: (55) 8106-1691 Coordenador: Mari Terezinha da Rocha Monteiro</p>
<p>Ivorá Escola Estadual de Educação Básica Pe. Pedro Marcelino Copetti Av. Garibaldi, 500, Bairro Centro Contato: (55) 3267-1080 CEP: 98.160-000 Coordenador: Ademir Tomaz Velasco Cargnelutti</p>
<p>Maçambará Escola Municipal de Educação Básica Euclides Aranha Bororé - 2º Distrito de Maçambará s/nº Contato: (55) 3611-3072 Coordenador: Lisandra Vizcaichypi Marques</p>
<p>Não-Me-Toque Escola Municipal de Ensino Fundamental Ernesto João Cardoso Rua Cândido Vargas, Bairro Viau, 24 Contato: (54) 3332-5283 CEP: 99.470-000 Coordenador: Milene Andrea Guadagnin</p>
<p>Nova Palma Escola Municipal Cândida Zasso Rua Isidoro Rossato, 259, Bairro Barracão Contato: (55) 3266-1370 CEP: 97.250-000 Coordenador: Odila Binotto Rossato</p>
<p>Pinhal Grande Escola Estadual de Educação Básica Rui Barbosa Rua XV de Novembro, 40, Bairro Limeira Contato: (55) 3278-1164 CEP: 98.150-000 Coordenador: Leoni Posser Durigon</p>
<p>Piratini Escola Municipal Agropecuária de Ensino Fundamental Alaor Tarouco Rua Humberto Machado Silveira, S/N Contato: (55) 3257-1200 / (53) 9167-8881 CEP: 96.490-000 Coordenador: Mariana Lucas Moreira</p>
<p>Quaraí Escola Municipal Gaudêncio Conceição Rua General Canabarro, 487- Centro Contato: (55) 3423-3948 CEP: 97.560-000 Coordenador: Maria de Fátima Machado de Souza</p>
<p>Rosário do Sul Escola Estadual Carolina Argemi Vasquez Cel. Sabino de Araujo 1619 - Bairro Planalto Contato: (55) 3231-5845 CEP: 97.590-000 Coordenador: Luci Ivani Furtado Prates</p>

Endereços dos Polos de Educação a Distância.
<p>Santa Maria Escola Estadual Coronel Pilar Rua Pinto Bandeira, 225, Bairro N.º S.ª da Dores Contato: (55) 3221-2140 CEP: 97.050-610 Coordenador: Sheila Andreia Ruwer</p>
<p>Santa Maria Escola Municipal de Aprendizagem Industrial (EMAI) Avenida Rio Branco, 66 CEP: 97.010-420 Contato: (55) 3222-7568 Coordenador: Paulo Rodrigues</p>
<p>Santa Maria Escola Estadual de Educação Básica Augusto Rushi Rua Dr. Paulo da Silva e Souza Bairro Juscelino Kubistchek Contato: (55) 3212-1144 CEP: 97.035-250 Coordenador: Maria Antonieta Guimarães</p>
<p>Santana do Livramento Polo Municipal de Apoio Presencial Universitário de EAD/UAB/ETEC de LVTº Rua Rivadávia Corrêa 1271, Centro CEP: 97.573-011 Contato: (55) 3968-1043 Coordenador: Fernanda Pereira do Espírito Santo</p>
<p>Santiago Escola de Turno Oposto Criança Feliz/ Ginásio Municipal Rua Servando Gomes, 1795 - Bairro São Jorge Contato: (55) 3251-0629 / 3251-4784 CEP: 97.700-000 Coordenador: Rita de Cacia Nunes Biasi</p>
<p>Santo Antônio da Patrulha Polo Univ. de Santo Antonio da Patrulha Rua Barão do Cahy, 125 Contato: (51) 3662-7214 CEP: 95.500-000 Coordenador: Dilce Eclai de Vargas Gil Vicente</p>
<p>Santo Cristo Escola Municipal Paulo Freire Rua Padre Augusto, 237, Centro Contato: (55) 3541-1876 CEP: 98.960-000 Coordenador: Eloi Engel</p>
<p>São Borja Polo e-Tec São Borja Rua Monsenhor Patrício Petit-Jean, 3610. Vila Ernesto Dornelles CEP: 97.670-000 Contato: (55) 3431-7290 / (55) 9955-4468 Coordenador: Dalva Aparecida Boeira Velasque</p>
<p>São Francisco de Assis Instituto Estadual de Educação Salgado Filho Rua 13 de Janeiro, 1046 Contato: (55) 3252-1559 / 3252-1589 CEP: 97.610-000 Coordenador: Carmen Maria Tolfo da Silva</p>
<p>São Gabriel Escola Estadual de Ensino Médio Dr. Fernando Abbott Rua Mascarenhas de Moraes, s/nº Contato: (55) 3232-5297 / 3232-1208 CEP: 97.300-000 Coordenador: Valesca de Leon</p>
<p>São João do Polêsine Polo UAB/ e-Tec Av. São João, 1532, Centro CEP: 97.230-000 Fone: (55) 3269-1249</p>

Endereços dos Polos de Educação a Distância.

<p>São Lourenço do Sul Escola Municipal Professora Marina Vargas Av. Nono Centeno, 933 Centro Contato: (53) 3251-6068 CEP: 96.170-000 Coordenador: Caroline Moreira Dieckmann</p>
<p>São Pedro do Sul Escola Estadual de Educação Básica Tito Ferrari Rua Borges de Medeiros, 670 Contato: (55) 3276-1736 / (55) 3276-1220 CEP: 97.400-000 Coordenador: Eleodoro dso Santos Alves</p>
<p>São Sepé Polo de Educação Superior Sepé Tiaraju Rua Coronel Veríssimo, 1177 CEP: 97.340-000 Contato: (55) 3233-1924 Coordenador: Paula Vicentina Ferreira Machado</p>
<p>Silveira Martins Escola Estadual de Educação Básica Bom Conselho Av. Antônio Américo Vedoim, 258 CEP: 97.195-000 Contatos: (55) 3224-1343 / (55) 3224-1201 Celular da Coordenadora: (55) 9696-3789 Coordenador: Mariolinda Friedhein</p>
<p>Sobradinho Polo Regional de Ensino Superior a Distância de Sobradinho Rua Honório Luís Guerreiro, 270, Bairro Vera Cruz CEP: 96.900-000 Coordenador: (51) 3742-1661 Coordenador: Kétrin Drescher</p>
<p>Toropi Escola Estadual de Ensino Médio Afonso Maurer Rua 22 de Outubro, 492 - Centro CEP: 98.600-00 Contato: (55) 3522-8766 / (55) 9623-4955 / (55) 8100-5176 Coordenador: Mara Elena Beilke Mussoline</p>
<p>Três Passos Polo Universitário Federal de Três Passos Rua Cipriano Barata, 239 - Bairro Érico Veríssimo Três Passos - RS CEP: 98600-000 Contato: (55) 33522 8766 ou (55) 9622 8849</p>



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 82/2015, DE 15 DE JULHO DE 2015.

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, na forma Subsequente, na modalidade Educação a Distância, Câmpus 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, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer 001/2015/CEE, e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 004/2015, da 3ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 15 de julho de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, na modalidade Educação a Distância, Câmpus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características:

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Educação a Distância

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução nº 010, de 16 de março de 2015.

Quantidade de Vagas: 40 vagas por turma

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1200 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 4 semestre

Tempo de integralização: 6 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Endereço do Câmpus: Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santa Rosa – Rua Uruguai, 1675 – 98900-000 – Bairro Central – Santa Rosa – RS – Fone/FAX: (55) 3511 2575.

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



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

Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	CH (h/a)*
1º Semestre	Química Geral e Analítica	60
	Química de Alimentos	60
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	60
	Higienização na Indústria de Alimentos	30
	Ambientação em Educação a Distância	45
	Informática	30
	Matemática Aplicada	30
	Português Instrumental	30
Subtotal de disciplinas no semestre		345
2º Semestre	Bioquímica de Alimentos	30
	Controle de Qualidade	45
	Tecnologia de Bebidas	45
	Tecnologia de Leite e Derivados I	30
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	30
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	45
	Análise Sensorial	30
	Ética e Relações Humanas no Trabalho	30
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	30
Subtotal de disciplinas no semestre		315
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	45
	Tecnologia de Cereais, massas e Panificados	60
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	45
	Tecnologia de Leite e Derivados II	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	60
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	60
Subtotal de disciplinas no semestre		330
Semestr	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	60
	Desenvolvimento de Novos Produtos	60
	Embalagens para Alimentos	30

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



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

Segurança no Trabalho	30
Nutrição	30
Subtotal de disciplinas no semestre	210
Carga horária total do curso (hora relógio)	1200

* Cada hora aula equivale a 60 minutos.

Núcleo Básico
Núcleo Tecnológico
Núcleo Politécnico

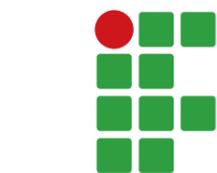
Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, na modalidade Educação a Distância, Câmpus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 15 de julho de 2015.


CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone. (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM
ALIMENTOS
SUBSEQUENTE
EAD

Campus Santa Rosa