

**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC

**TÉCNICO EM
AGROINDÚSTRIA**
INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Campus Alegrete

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

AGROINDÚSTRIA

INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Atos autorizativos

- Resolução CONSUP nº 25 do Conselho Diretor de 2008, convalidado pela Resolução CONSUP nº 046, de 20 de junho de 2013 aprova a criação e autoriza o funcionamento do curso.
- Projeto Pedagógico do curso reformulado pela: Resolução ad referendum nº 16 de 20 de abril de 2011 e Resolução CONSUP nº 136, de 28 de novembro de 2014.
- Ajuste curricular e PPC aprovado pela Resolução CONSUP nº 88 de 11 de dezembro de 2019.

Campus Alegrete – RS
2020



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
*SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA*

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA**

AUTORIDADES INSTITUCIONAIS



Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Édison Gonzague Brito da Silva
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitor de Extensão

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

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Rodrigo Ferreira Machado
Diretor Geral do *Campus*

Ana Paula Silveira Ribeiro
Diretora de Ensino *Campus*

Patrícia A. Menegizzi Metz Donicht
Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Andréia dos Santos Sachete
Coordenadora de Curso

Equipe de elaboração
Colegiado do Curso

Colaboração Técnica
Assessoria Pedagógica do *Campus*
Núcleo Pedagógico Integrado *Campus*
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisor textual
Andréia dos Santos Sachete

SUMÁRIO

| | | |
|----------|---|----|
| 1. | DETALHAMENTO DO CURSO..... | 6 |
| 2. | CONTEXTO EDUCACIONAL..... | 7 |
| 2.1. | Histórico da Instituição..... | 7 |
| 2.2. | Justificativa de oferta do curso..... | 9 |
| 2.3. | Objetivos do Curso..... | 11 |
| 2.3.1. | Objetivo Geral..... | 11 |
| 2.3.2. | Objetivos Específicos..... | 11 |
| 2.4. | Requisitos e formas de acesso..... | 12 |
| 3. | POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO..... | 12 |
| 3.1. | Projetos e Programas de Ensino..... | 12 |
| 3.2. | Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação..... | 13 |
| 3.3. | Projetos e Programas de Extensão..... | 14 |
| 3.4. | Políticas de Atendimento ao discente..... | 15 |
| 3.4.1. | Assistência Estudantil..... | 15 |
| 3.4.2. | Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante..... | 16 |
| 3.4.3. | Atividades de Nivelamento..... | 17 |
| 3.4.4. | Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social..... | 18 |
| 3.4.5. | Educação Inclusiva..... | 19 |
| 3.4.5.1. | Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)..... | 20 |
| 3.4.5.2. | Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)..... | 21 |
| 3.4.5.3. | Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)..... | 22 |
| 3.5. | Programa Permanência e êxito (PPE)..... | 23 |
| 3.6. | Acompanhamento de Egressos..... | 23 |
| 3.7. | Mobilidade Acadêmica..... | 24 |
| 4. | ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA..... | 24 |
| 4.1. | Perfil do Egresso..... | 24 |
| 4.2. | Organização curricular..... | 25 |
| 4.2.1. | Núcleos de formação..... | 25 |
| 4.2.2. | Conteúdos Especiais Obrigatórios..... | 27 |
| 4.2.3. | Flexibilização Curricular..... | 29 |

| | | |
|---------|---|----|
| 4.3. | Representação gráfica do Perfil de formação | 30 |
| 4.4. | Matriz Curricular | 31 |
| 4.5. | Prática Profissional..... | 32 |
| 4.5.1. | Prática Profissional Integrada | 33 |
| 4.6. | Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório | 33 |
| 4.7. | Avaliação | 33 |
| 4.7.1. | Avaliação da Aprendizagem | 33 |
| 4.7.2. | Autoavaliação Institucional..... | 35 |
| 4.8. | Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores | 35 |
| 4.9. | Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores | 36 |
| 4.10. | Expedição de Diploma e Certificados..... | 36 |
| 4.11. | Ementário..... | 37 |
| 4.11.1. | Componentes curriculares obrigatórios | 37 |
| 4.11.2. | Componentes curriculares optativos | 50 |
| 5. | CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO | 51 |
| 5.1. | Corpo Docente atuante no curso..... | 51 |
| 5.1.1. | Atribuição do Coordenador de Curso | 52 |
| 5.1.2. | Atribuições de Colegiado de Curso | 52 |
| 5.1.3. | Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) | 53 |
| 5.2. | Corpo Técnico Administrativo em Educação | 54 |
| 5.3. | Política de capacitação para Docente e Técnico Administrativo em Educação..... | 55 |
| 6. | INSTALAÇÕES FÍSICAS..... | 55 |
| 6.1. | Biblioteca..... | 55 |
| 6.2. | Áreas de ensino específicas | 56 |
| 6.3. | Laboratórios | 57 |
| 6.4. | Área de esporte e convivência..... | 57 |
| 6.5. | Área de atendimento ao discente..... | 57 |
| 7. | REFERÊNCIAS..... | 58 |
| 8. | ANEXOS | 59 |
| 8.1. | Resoluções | 60 |

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado EJA/EPT (Proeja) - Presencial

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Autorizado pela Resolução nº 25 do Conselho Diretor de 2008, convalidado pela Resolução CONSUP nº 046, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 2400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: *Campus* Alegrete – RST 377, Km 27, 2o Distrito Passo Novo, CEP 97555-000.

Coordenadora do Curso: Andréia dos Santos Sachete

Contato da Coordenação do curso: proejaagro.al@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

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

No ano de 2010, o IFFar expandiu-se com a criação do *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em *Campus*, em 2013, com a criação do *Campus* Santo Ângelo e com a implantação do *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a chamar *Campus* Frederico Westphalen e foram instituídos seis Centros de Referência nas cidades de Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Santiago, São Gabriel e Três Passos.

Atualmente, o IFFar constitui-se por dez campi e um *Campus* Avançado, em que ofertam cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), quatro Centros de Referência nas cidades de Candelária, Carazinho, Santiago e São Gabriel. Além de atuar em polos que ofertam Cursos Técnicos e Cursos de Graduação na modalidade de Ensino a Distância (EaD).

A Educação a Distância (EaD) é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da LDB e regulamentada pelo Decreto nº 9.057/2017. 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 digitais de informação e comunicação (TDICs), com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

A EaD no IFFar é ofertada desde 2008 e permite formar profissionais em nível médio e superior possibilitando assim a democratização e interiorização da educação nos mais diversos municípios do Estado. Atualmente é ofertada em três perspectivas distintas que promovem cursos de nível médio e superior, conforme panorama a seguir.

Rede E-Tec Brasil, iniciou em 2008, através da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, hoje *Campus* Alegrete, programa governamental financiado pelo FNDE que consiste em ofertar cursos técnicos na modalidade de EaD. Com a adesão dos demais campi do IFFar ao Programa, o IFFar tornou-se presente em mais de 30 municípios do RS, ofertando cursos técnicos na modalidade EaD.

Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), programa governamental financiado pela CAPES, possui como objetivo ofertar cursos de graduação e pós-graduação lato-sensu em todo o país através da EaD, no

Rio Grande do Sul a UAB possui mais de 60 polos ativos, vinculados à prefeituras municipais ou instituições públicas que ofertam ensino superior. O IFFar ingressou na UAB em 2018, através do Edital CAPES nº 05/2018 que possibilitou a criação do Curso de Licenciatura em Matemática em 2019, ofertado em sete polos. Neste processo os municípios de Santiago, Candelária e São Gabriel implantaram Polos UAB junto aos Centros de Referência do IFFar e o *Campus* Avançado de Uruguaiana passou a ser Polo Associado UAB.

Desde 2014, o IFFar vem mobilizando esforços para promover cursos na modalidade EaD com fomento próprio, desvinculado dos programas governamentais, trabalho este que efetivou-se com a criação do Curso de Formação Pedagógica de Professores para Educação Profissional - EaD, em 2018, para o qual os campi do IFFar assumem a função de Polo EaD em propostas multicampi, ou na perspectiva por *campus* em que o *campus* sede pode articular parceria com polos EaD de outros municípios, como o exemplo dos Cursos Subsequentes de Técnico em Comércio, do *Campus* Frederico Westphalen, Técnico em Agroindústria, do *Campus* Alegrete e Técnico em Administração, do *Campus* Santa Rosa, iniciados em 2019.

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

Com essa abrangência, o IFFar visa à interiorização da oferta de educação pública e de qualidade, atuando no desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltados para os arranjos produtivos, culturais, sociais e educacionais da região. Assim, o IFFar, com sua recente trajetória institucional, busca perseguir esse propósito, visando constituir-se em referência na oferta de educação profissional e tecnológica, comprometida com as realidades locais.

Em relação à Educação de Jovens e Adultos, modalidade de ensino obrigatória, o IFFar tendo em vista a garantia da continuidade da oferta, alterou a nomenclatura de Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), para EJA integrada à Educação Profissional e Tecnológica – EJA/EPT(Proeja), efetivando-a como política institucional, conforme PDI 2019-2026.

As atividades do *Campus* Alegrete começaram em 1954, a partir da iniciativa do então Deputado Federal Rui Ramos, que pleiteou junto à Secretaria Estadual da Agricultura a criação de uma escola para atender aos jovens da colônia do Passo Novo. Naquele ano, 34 alunos fizeram parte da primeira turma de Iniciação Agrícola, em regime de internato.

Ao longo dos seus 65 anos, a Instituição passou a integrar a administração estadual, depois foi vinculada à Universidade Federal de Santa Maria. Em 1985, tornou-se Escola Agrotécnica Federal de Alegrete (EAFA). A estrutura física e o número de cursos cresceram gradativamente. Em 2005, foram autorizados os

cursos superiores de Tecnologia em Produção de Grãos e Tecnologia em Agroindústria; no ano seguinte, a escola passou a oferecer Cursos Técnicos Integrados à Educação de Jovens e Adultos de Nível Médio (PROEJA), nas áreas da Informática e Agropecuária, além do Curso de Técnico Agrícola Integrado ao Ensino Médio, na habilitação Agropecuária.

Com a publicação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, foram criados os Institutos Federais – com isso, por meio da integração da EAFA, do Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET) de São Vicente do Sul, de sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos, e do acréscimo da Unidade Descentralizada de Santo Augusto que anteriormente pertencia ao CEFET de Bento Gonçalves, foi criado o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IF Farroupilha ou IFFar).

De acordo com a lei de sua criação, o IFFar é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Equiparados às universidades, os institutos são instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

Sendo que, o IFFar - *Campus Alegrete* oferta quinze cursos presenciais e um à distância. Em nível médio são ofertados os cursos técnicos nas modalidades: Integrado (2), Subsequente (2) e PROEJA (Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional Tecnológica) (1), em nível superior oferta cursos de graduação na formas de bacharelado (2), licenciatura (3) e tecnologia (3), e também cursos de pós-graduação lato sensu - especialização (3). Também oferece cursos de formação continuada e extensão.

Com aproximadamente 1500 alunos, o Instituto Federal Farroupilha - *Campus Alegrete* oferece oportunidades de qualificação para toda a comunidade da Fronteira Oeste e do Estado.

2.2. Justificativa de oferta do curso

Ao considerar o que aponta a LDB 9394/1996 em seus artigos:

Art. 1º A educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais.

§ 2º A educação escolar deverá vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social.

Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

(...) XIII - garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida (Incluído pela Lei nº 13.632, de 2018).

Os Cursos Técnicos EJA/EPT (Proeja) ao vincular o mundo do trabalho à Educação Básica fundamenta-se nos princípios da formação integrada omnilateral, na qual trabalho, ciência, técnica, tecnologia e cultura contribuem para a educação dos sujeitos da EJA considerando-os em todas as dimensões de realização da vida. Nessa perspectiva, possibilita-se a efetivação de uma formação de qualidade para o exercício da pro-

fissão, pautada na autonomia, na emancipação e na atuação sociopolítica na sociedade enquanto sujeitos de direito. Ao congregar formação humana, formação no ensino básico e formação profissional compreende-se a EJA/EPT(Proeja) como modalidade educativa, assumindo a responsabilidade de efetivar o direito à educação.

Junto a essas concepções destacam-se os princípios do PROEJA definido no Documento Base (BRASIL, 2007), que norteiam a EJA/ EPT (Proeja), ou seja, o compromisso com a inclusão, a universalização da Educação Básica, o trabalho como princípio educativo, a pesquisa como ação pedagógica, a formação de sujeitos autônomos, capazes de construir conhecimentos e a compreensão de que os sujeitos da EJA são parte de uma classe excluída socialmente, que carrega as marcas das gerações, de gênero e das relações étnico-raciais.

No *campus* Alegrete, a oferta nessa modalidade ocorreu em 2005, quando se instituiu o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, PROEJA. Esse Programa pretendia criar um campo de prática e pesquisa, que visava possibilitar a elevação da escolaridade de jovens e adultos, que por algum motivo deixaram de concluir seus estudos na educação básica em cursos regulares. Com o passar dos anos, percebeu-se a necessidade em reformular o PPC do curso, para atender as alterações das leis vigentes, as novas tecnologias e, também, para adequação e flexibilização dos componentes curriculares, para torná-los apropriados às necessidades específicas do público alvo.

A cidade de Alegrete localiza-se na Fronteira Oeste do Estado do Rio Grande do Sul, na metade sul do Estado. O município caracteriza-se pela apresentação de grandes latifúndios, pecuária extensiva e pela cultura do arroz. Dentro do cenário econômico, que vem apresentando grande desenvolvimento, quanto aos serviços urbanos, o setor terciário responde por cerca de metade da geração de renda. Em outras palavras, o setor de serviços é que vem originando mais empregos às pessoas da cidade, dando ênfase ao primeiro de seus seis subsetores, como o comércio atacadista e varejista, que apresenta praticamente a metade dos empregos localizados nos serviços, sendo que a média de trabalhadores por estabelecimento não diverge substantivamente da média estadual.

Neste contexto, a questão da empregabilidade revela uma exigência de profissionais para atender as necessidades do processo produtivo, principalmente, no campo tecnológico, pois a cada ano as organizações modernizam-se cada vez mais e adotam novos métodos de produção e gerenciamento. Essas sofisticações têm exigido, do trabalhador, capacitação que esteja à altura das solicitações impostas por essas inovações. Sendo que a educação profissional ofertada pelo IFFar , proporciona essa capacitação, priorizando o crescimento e o desenvolvimento do educando.

Conforme a realidade exposta, há carência de profissionais capacitados em operar com as novas demandas do setor, uma vez que os empreendimentos estão automatizando os seus ramos de atividade para melhorar sua produtividade e proporcionar mais qualidade na prestação de serviços aos seus clientes.

Portanto, sendo o ensino profissionalizante uma alternativa imediata para jovens e trabalhadores, que procuram a profissionalização e a qualificação, para se inserirem no mercado de trabalho, justifica-se o IFFar, *Campus Alegrete*, ofertar um Curso Técnico em Agroindústria PROEJA, com o propósito de formar profissionais voltados à agroindustrialização e produção local.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar profissionais capacitados a desenvolver atividades na cadeia produtiva de alimentos, articulando os conhecimentos da ciência, da técnica e da tecnologia aos processos de transformação e conservação de alimentos, capaz de aprimorar e criar novas tecnologias de produtos e processos agroindustriais, tendo como base a educação autônoma que forma cidadãos e profissionais críticos com capacidade de ação social e integração/preparação para o mundo do trabalho.

2.3.2. Objetivos Específicos

- Compreender processos agroindustriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;
- 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 agroindústrias e cooperativas;
- Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para os produtos agroindustriais;
- 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.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) será obrigatória à comprovação de conclusão do Ensino Fundamental mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

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

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Pesquisa e Extensão, Empreendedorismo e Inovação desenvolvidas no âmbito do Curso estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso. Ao se falar sobre indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, cabe ressaltar que cada uma dessas atividades, mesmo que possa ser realizada em tempos e espaços distintos, tem um eixo fundamental: constituir a função social da instituição de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1. Projetos e Programas de Ensino

O Ensino proporcionado pelo IFFar é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) 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.

A instituição oferece, além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, o financiamento a Projetos de Ensino por meio do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN). Esse programa visa ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, temas nos quais os estudantes participantes podem atuar como bolsistas, monitores, público-alvo ou para aprofundar conhecimentos.

- Os Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos que visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.
- Programas de Monitoria – a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de Ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos.

gicos de Cursos do IFFar. O Programa de Monitoria tem como objetivos auxiliar na execução de programas e atividades voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

3.2. Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação

A pesquisa pressupõe a interligação entre trabalho, ciência, tecnologia e cultura para a busca de soluções. A pesquisa deve vir ancorada em dois princípios: o científico, que se consolida na construção da ciência e o educativo, que diz respeito à atitude de questionamento diante da realidade. A organização das atividades de pesquisa no IFFar pode ser melhor definida a partir de três conceitos estruturantes, conforme segue:

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.
- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa se dá de diferentes formas:
 - a) recursos institucionais para custeio das atividades de pesquisa, bem como manutenção e ampliação da infraestrutura de pesquisa;
 - b) bolsas institucionais de iniciação científica ou tecnológica para estudantes de ensino técnico e superior (graduação e pós-graduação);
 - c) bolsas de iniciação científica ou tecnológica para estudantes, financiadas por instituições ou agências de fomento à pesquisa (ex.: FAPERGS, CNPq, CAPES, entre outras);
 - d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

De maneira a contribuir diretamente no desenvolvimento econômico e social e na superação de desafios locais, o IFFar busca desenvolver ações voltadas ao empreendedorismo e a inovação articulados com os setores produtivos, sociais, culturais, educacionais, locais, etc.

O IFFar conta com os seguintes Programas de apoio ao empreendedorismo e inovação:

- Programa de incentivo à implantação de empresas juniores – Objetiva o apoio e financiamento de ações de implantação de empresas juniores nos *campi* do IFFar;
- Programa de apoio à implantação de unidades de incubação nos *campi* – Busca oferecer recursos para a implantação de unidades incubadoras nos *campi*, vinculados à seleção de empreendimentos para a incubação interna no IFFar;
- Programa de apoio a projetos de pesquisa aplicada e inovação – Fornece suporte a projetos de pesquisa científica e tecnológica aplicada ou de extensão tecnológica que contribuam significativamente para o desenvolvimento científico e tecnológico cooperados entre o IFFar e instituições parceiras demandantes, incentivando a aproximação do IFFar com o setor produtivo, gerando parcerias para o desenvolvimento de inovações em produtos ou processos além de inserir o estudante no âmbito da pesquisa aplicada e aproximá-lo ao setor gerador de demandas;

3.3. Projetos e Programas de Extensão

A extensão no IFFar é compreendida como um processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico visando ao desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. Sendo assim, promove a interação transformadora entre a instituição, os segmentos sociais e o mundo do trabalho local e regional, com ênfase na produção, no desenvolvimento e na difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Para isso, o IFFar assume uma política de extensão baseada nos princípios da inovação e do empreendedorismo, articulando o saber fazer à realidade socioeconômica, cultural e ambiental da região, comprometida com o desenvolvimento acadêmico dos estudantes e com a transformação social.

Os programas institucionais de Extensão visam viabilizar a consecução das Políticas de Extensão. Os programas encontram-se divididos da seguinte forma:

- Programa de Arte e Cultura – Visa a reconhecer e a valorizar a diversidade cultural, étnica e regional brasileira no âmbito das regiões de atuação do IFFar, bem como valorizar e difundir as criações artísticas e os bens culturais, promover o direito à memória, ao patrimônio histórico e artístico, material e imaterial, propiciando o acesso à arte e à cultura às comunidades. As linhas de extensão de artes cênicas, artes integradas, artes plásticas, artes visuais, mídias, música e patrimônio cultural, histórico e natural.
- Programa Institucional de Apoio ao Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira Farroupilha – PIADIFF – Almeja o desenvolvimento de ações de Extensão na faixa de fronteira que fomentem a constante geração de oportunidades para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida de suas populações, permitindo a troca de conhecimentos e de mobilidade acadêmica/intercâmbios.
- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e ru-

ral, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.

- Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE – Conjunto de ações que visam a acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão. Os programas acima descritos buscam estimular a participação de servidores docentes e técnico- administrativos em educação em ações de extensão, bem como dos discentes, proporcionando o aprimoramento da sua formação profissional. Ao mesmo tempo constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

Os estudantes do Curso de Agroindústria são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa, extensão empreendedorismo e inovação, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividades complementares, conforme normativa prevista neste PPC.

3.4. Políticas de Atendimento ao discente

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

3.4.1. Assistência Estudantil

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

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IFFar 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 os seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio 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 e eventual) e, em alguns campi, moradia estudantil.

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

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

A Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) do *Campus* Alegrete é formada por uma equipe multidisciplinar, composta atualmente por 12 servidores, sendo eles, Assistentes de alunos, Psicólogos, Médica, Técnicas em Enfermagem, Odontólogas, Nutricionistas, Técnica em Assuntos Educacionais/Pedagoga. E, oferece em sua infraestrutura: refeitório, moradia estudantil cursos técnicos (masculino e feminino) e moradia estudantil Cursos Superiores (masculino e feminino), áreas de convivência, sala de estudos, espaço para as organizações estudantis, setor de saúde, sala da coordenação, sala de reuniões, sala administrativa, etc.

A equipe conta ainda com servidores terceirizados e estagiários nos setores da CAE, Setor de Saúde, Setor de Alimentação e Nutrição, além dos alojamentos femininos e masculinos, abrangendo mais de 30 profissionais incumbidos de promover a assistência aos discentes com qualidade e excelência.

3.4.2. Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante

O apoio didático-pedagógico é outro eixo basilar de ações destinadas à Assistência Estudantil. Isso porque a instituição compreende que o processo de ensino e aprendizagem e o desenvolvimento do discente ao longo do processo formativo são elementos fundamentais para a permanência do estudante na instituição de Ensino. O apoio didático-pedagógico busca identificar, fundamentar e analisar as dificuldades ao longo apresentadas pelos estudantes no itinerário formativo com o objetivo de construir ações para superá-las, e consequentemente, para melhorar o desempenho acadêmico dos estudantes.

Com esse intuito foi criado o Programa de Apoio Didático-Pedagógico aos Estudantes do IFFar. O Programa indica atividades de acompanhamento dos estudantes realizadas no contraturno escolar, com a finalidade de promover condições para a permanência e o êxito acadêmico; de respeitar às especificidades do desenvolvimento da aprendizagem de cada estudante, suas necessidades, fragilidades e potencialidades. O objetivo geral é atuar, em conjunto com o setor pedagógico da instituição, com ações didático-pedagógicas junto aos discentes para qualificar os processos de ensino e aprendizagem e para a permanência e o êxito escolar discente. Os objetivos específicos compreendem:

- Promover, entre os estudantes, uma reflexão crítica com relação a sua trajetória escolar, buscando identificar fragilidades e potencialidades;
- Estabelecer e fortalecer estratégias de recuperação de estudos para os estudantes de menor rendimento;
- Realizar acompanhamento e orientação dos estudantes no que tange aos processos de ensino e aprendizagem e autoestudo.

As linhas de ação, prioritariamente de caráter coletivo, para alcançar esses objetivos junto a todos os estudantes regularmente matriculados dos campi e, especialmente, os estudantes que apresentem dificuldades relacionadas ao processo de ensino e aprendizagem são as seguintes:

- Oficinas temáticas, palestras e workshops relacionados aos temas da formação;
- Monitoria;
- Trabalho em grupos;
- Novas construções de aprendizagem, autoestudo;
- Grupos de estudo;
- Outras ações de apoio didático-pedagógico

3.4.3. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior a entrada no curso técnico. Considerando que nem todos os estudantes tiveram as mesmas oportunidades formativas e visando a garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes, os PPCs dos cursos deverão prever formas de recuperar conhecimentos essenciais, a fim de proporcionar a todos as mesmas oportunidades de sucesso.

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

- a) atividades de recuperação paralela serão praticadas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos Concomitantes;
- c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

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

e) outras atividades de orientação, monitorias, recuperação paralela, projetos de ensino e demais ações a serem planejadas e realizadas ao longo do curso conforme identificação das necessidades dos alunos.

3.4.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *Campus Alegrete* possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos.

A partir do organograma institucional, esses profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que têm como foco o atendimento ao discente. O atendimento compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, priorizando não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação desse processo.

As atividades de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão a demandas individuais, em grupos ou turmas, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem e de convivência.

Destacamos algumas ações desenvolvidas no *Campus* com vistas ao atendimento aos estudantes:

- Formação da Equipe APOIO, equipe multidisciplinar que tem por objetivo principal qualificar, a partir de diferentes olhares, o acompanhamento de alunos(as) que apresentam alguma dificuldade no seu processo de ensino e aprendizagem, bem como facilitar o acesso e a troca de informações entre todos os envolvidos (responsáveis pelo aluno(a), docentes, Coordenação de Curso, Coordenação Geral de Ensino, Direção de Ensino e Assistência Estudantil), contribuindo para a qualidade de vida do estudante, bem como para a sua permanência na instituição;

- Utilização das práticas restaurativas para a prevenção, mediação de conflitos e construção de um cultura de mais empatia e não-violência na instituição;

- Criação de um canal direto de comunicação com as lideranças de turmas, com vistas a facilitar o diálogo com os(as) discentes, dirimir dúvidas, passar avisos, receber encaminhamentos, entre outros;

- Planejamento, coordenação e acompanhamento de todas as etapas do Conselho de Classe: reuniões de pré-conselho, conselhos e pós-conselhos.

- Promoção de um espaço de diálogo com as famílias;

- Desenvolvimento de atividades, juntamente com o Programa Permanência e Êxito, com o propósito de auxiliar os alunos no seu planejamento, na organização e no desenvolvimento de estratégias e rotinas de estudo.

3.4.5. Educação Inclusiva

Entende-se como inclusão escolar 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 IFFar priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos e relações sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e de oportunidades educacionais:

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas:

- a) pessoa com deficiência;
- b) pessoa com transtorno do espectro do autismo;
- c) pessoa com altas habilidades/superdotação;
- d) pessoa com transtornos de aprendizagem.

II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual (NUGEDIS);

III – relações étnico-raciais (NEABIs).

Para a efetivação das ações inclusivas, o IFFar constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas ao/a:

I - aprimoramento do processo educacional, visando a garantir condições de acesso, permanência, participação e êxito na aprendizagem, por meio da oferta de serviços e de recursos de acessibilidade e Tecnologias Assistivas (TA) que eliminem as barreiras;

II - possibilidade de flexibilizações curriculares, atendimento educacional especializado (AEE), quando couber, assim como os demais atendimentos e/ou acompanhamentos, para atender às características dos estudantes e garantir o seu pleno acesso ao currículo em condições de igualdade, promovendo a conquista e o exercício de sua autonomia;

III - oferta de educação bilíngue, em Libras como primeira língua e na modalidade escrita da língua portuguesa como segunda língua para estudantes surdos;

IV - pesquisas voltadas para o desenvolvimento de novos métodos e técnicas pedagógicas, de materiais didáticos, de equipamentos e de recursos de Tecnologias Assistivas - TA;

V - participação dos estudantes e de suas famílias nas diversas instâncias de atuação da comunidade escolar;

VI - adoção de medidas de apoio que favoreçam o desenvolvimento dos aspectos linguísticos, culturais, vocacionais e profissionais, levando-se em conta o talento, a criatividade, as habilidades e os interesses do estudante;

VII - adoção de ações de formação inicial e continuada de professores e de formação continuada para o AEE;

VIII - formação e disponibilização de professores para o AEE, de tradutores intérpretes de Libras e de profissionais de apoio, nos casos estabelecidos conforme a legislação vigente;

IX - oferta de ensino da disciplina de Libras como disciplina optativa para estudantes ouvintes, de forma a ampliar habilidades funcionais dos estudantes, promovendo sua autonomia e participação;

X - inclusão em conteúdos curriculares, em cursos de nível superior e de educação profissional técnica e tecnológica, de temas relacionados à inclusão nos respectivos campos de conhecimento;

XI - acesso de todos os estudantes, em igualdade de condições, a jogos e a atividades recreativas, esportivas e de lazer;

XII - acessibilidade para todos os estudantes, trabalhadores da educação e demais integrantes da comunidade escolar às edificações, aos ambientes e às atividades concernentes a todas as modalidades, etapas e níveis de ensino;

XIII - possibilidade de certificação por terminalidade específica, nos casos estabelecidos conforme a legislação vigente.

XIV – possibilidade do uso do nome social, nos casos estabelecidos conforme a legislação vigente;

XV – resguardo de, pelo menos, um banheiro sem distinção de gênero, em cada unidade.

A certificação por terminalidade específica, a oferta de AEE, as flexibilizações curriculares e o uso do nome social são regulados por documentos próprios no IFFar.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o *Campus Alegrete* conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que abarca os seguintes Núcleos: Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS). Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos (NEAMA) do IFFar (Resolução CONSUP nº 033/2014), que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático/pedagógicos acessíveis.

3.4.5.1. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)

O NAPNE tem como objetivo promover a cultura da educação para convivência, aceitação da diversidade e, principalmente a quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Ao NAPNE compete:

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

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

- Prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - PNEs.

No *Campus* Alegrete, o NAPNE é constituído por: 02 docentes, 01 membro da Coordenação de Assistência Estudantil, 01 membro do Núcleo Pedagógico Integrado e um Técnico Administrativo em Educação. Os membros efetivos serão eleitos pelo voto direto e secreto por seus pares, o vice-presidente e o presidente serão escolhidos pelos membros efetivos na primeira reunião após eleição dos representantes. O mandato dos representantes será de até dois anos, com possibilidade de recondução por igual período. São considerados membros consultivos do NAPNE, todos os membros da comunidade escolar que se mantenham participantes das atividades do núcleo.

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

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas é constituído por grupos de Ensino, Pesquisa e Extensão voltados para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais. A intenção é implementar as leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.

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

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cine-debates, oficinas, roda de conversas, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e 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;
- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino, dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo *campus*;
- Promover a realização de atividades de extensão, promovendo a inserção do NEABI e o IFFar na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do *Campus* nos aspectos étnico-raciais;

- Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/03 que instituiu as Diretrizes Curriculares, que está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externas ao Instituto: Universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, e forma contínua;
- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no *campus*;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena,

O NEABI é composto por membros de diversos segmentos, sendo responsável por ações, projetos e atividades relacionadas à temática. O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas do *campus* Alegre – NEABI Alegre trabalha em conjunto com a Coordenação de Ações Inclusivas do *campus* – CAI. É estruturado pela seguinte composição: 01 presidente; 01 vice-presidente e membros colaboradores servidores e externos. Desenvolve, a partir de políticas públicas, projetos de pesquisa, de extensão e de ensino, atividades para a comunidade acadêmica e externa que abrangem os temas: história, cultura e sociedades indígenas e negras do Brasil. Atividades sempre pautadas na diversidade, direito e inclusão tão importantes para uma sociedade mais justa, formando cidadãos críticos e mais responsáveis.

3.4.5.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

Com intuito de proporcionar mudanças de paradigmas sobre a diferença, mais especificamente sobre gênero e heteronormatividade, o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), considerando os

documentos institucionais, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa, viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação.

No *campus* Alegrete, o NUGEDIS é composto por membros efetivos e membros colaboradores, estando organizado da seguinte forma: enquanto membros efetivos, o Núcleo conta dois docentes do *campus*, dois membros da CAE (Coordenação de Assistência Estudantil), sendo um deles da área de psicologia e dois técnicos-administrativos em educação. Dos membros efetivos, são eleitos o presidente e o vice-presidente. Enquanto colaboradores, o NUGEDIS conta com membros da comunidade acadêmica e local que contribuem, de maneira constante, com as atividades pensadas, planejadas e organizadas pelo Núcleo. Todas essas informações e maiores detalhamentos encontram-se na Resolução CONSUP nº023/2016.

3.5. Programa Permanência e êxito (PPE)

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

Visando a implementação do Programa, o IFFar institui em seus campi ações, como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos alunos; programas de acolhimento e acompanhamento aos alunos; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos campi; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras. Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

3.6. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

3.7. Mobilidade Acadêmica

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

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

O profissional Técnico em Agroindústria, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para operacionalizar o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças. Auxilia e atua na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Atua em sistemas para diminuição do impacto ambiental, na gestão de resíduos e na segurança do trabalho dos processos de produção agroindustrial. Implementa e gerencia sistemas de controle de qualidade. Identifica e aplica técnicas laboratoriais de alimentos. Utiliza técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos, com potencial de tornar-se empreendedor no ramo agroindustrial.

Nos Cursos técnicos, além da formação profissional em determinada área, os egressos terão formação para:

- Atuar na sociedade de forma comprometida com o desenvolvimento regional sustentável;
- Agir com base em princípios éticos, democráticos e solidários, respeitando e valorizando as diversidades e as diferenças individuais;
- Reconhecer a importância do conhecimento científico, em suas diversas áreas, para a construção de soluções inovadoras com vistas na melhoria das condições de vida em sociedade;
- Identificar o trabalho como atividade humana voltada a atender as necessidades subjetivas e objetivas da vida em sociedade;

- Analisar criticamente as relações estabelecidas no mundo do trabalho de forma a identificar seus direitos e deveres como trabalhador, exercendo plenamente sua cidadania;
- Reconhecer-se como sujeito em constante formação, por meio do compartilhamento de saberes no âmbito do trabalho e da vida social.

4.2. Organização curricular

A concepção do currículo do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) 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. Os cursos integrados EJA/EPT (Proeja), no IFFAR, visam atender aos interesses e às necessidades dos sujeitos da EJA, os quais se caracterizam por apresentarem conhecimentos socialmente construídos, tempos próprios de aprendizagem e participação no mundo do trabalho, incorporam em conformidade com a Lei n. 9394/96, uma concepção mais ampla que possibilita o respeito à pluralidade das vivências humanas e demandam proposta metodológica específica a fim de alcançar esses objetivos. Considera-se, então, que os cursos abrem possibilidades de superação de modelos curriculares tradicionais e rígidos, objetivando o respeito à diversidade dos sujeitos, que possuem ritmos próprios de aprendizagem e a construção de currículos e metodologias que observem a necessidade de contextualização frente à realidade do estudante, promovendo a ressignificação de seu cotidiano.

Nessa perspectiva, a organização curricular busca assegurar a permanência do estudante no espaço educativo propondo uma metodologia integradora e emancipadora. O currículo do Curso está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pelo Projeto Integrador que constitui a Prática Profissional.

4.2.1. Núcleos de formação

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

maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso, em relação ao perfil profissional do egresso. Constituem-se, basicamente, a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam os domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, os fundamentos instrumentais de cada habilitação e os 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 às formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço em que se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politecnicidade.

A carga horária total do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) é de 2400 horas reológicas, composta pelas cargas horárias dos componentes curriculares, num total de 2880 horas aulas, divididas em núcleos. O Núcleo Básico é composto de 1544 horas aula; o Núcleo Politécnico é composto de 480 horas aula e o Núcleo Tecnológico 856 horas aula, perfazendo, respectivamente, 53%, 17% e 30% da carga horária total do Curso.

Para além da organização dos núcleos, o Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) fundamenta-se na delimitação de tempos e espaços de ensinar e aprender, em que a diversidade apresentada pelos estudantes exige um currículo flexível com metodologias adequadas à realidade, porém, com a garantia de qualidade pedagógica que assegure a articulação entre os saberes da vida e os conhecimentos científicos acadêmicos. A superação da rigidez do tempo e o equilíbrio entre o tempo escola (institucional) e o tempo social (entendido como tempo vivido) fundamentam-se na concepção de que a escola é uma das agências formativas e não a única e, portanto, o meio social é uma fonte de construção de conhecimentos.

A proposta metodológica do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) inclui o percentual de cerca de 30% de atividades não presenciais e a organização do Projeto Integrador, considerando as atividades desenvolvidas no ambiente social, no local de trabalho do estudante, ou ainda, em diferentes espaços da instituição.

O Curso organiza-se em 2880 horas aulas, sendo cerca de 70% de carga horária presencial. A carga horária presencial caracteriza-se como Tempo Escola em que são proporcionadas as atividades e conhecimentos trabalhados no âmbito institucional e a carga horária não presencial caracteriza-se como Tempo Social, ou seja, as atividades e saberes vivenciados no âmbito da vida social, profissional, cultural. Da carga horária não presencial, 120 h/a são para o Projeto Integrador/PI e 160 h/a são distribuídas entre as disciplinas. O Curso ocorre em quatro dias semanais presenciais.

O Projeto Integrador é organizado a partir dos conhecimentos das disciplinas e temáticas que norteiam a integração entre os Núcleos e os componentes curriculares conforme a matriz, ementas e o perfil de egresso. O Projeto Integrador será desenvolvido, por meio de estudos, pesquisas, reflexões, ações, atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes. As disciplinas que contemplam/compõem o Projeto Integrador do primeiro ano letivo serão: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira, Informática, Composição de Alimentos e Nutrição e Produção Agropecuária. No segundo ano letivo: Matemática, Química, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Higiene e Controle de Qualidade. No terceiro ano letivo: História, Tecnologia de Produtos de Origem Animal, Análise Sensorial, Gestão Agroindustrial.

O PI, como componente curricular, com carga horária de 160 h/a anuais possui ementa na matriz curricular, organizada a partir das disciplinas que o compõe e apresenta temas amplos e os conteúdos e conhecimentos que compõe o currículo referência do curso os quais não foram descritos nas ementas individuais das disciplinas envolvidas.

Anualmente, o PI será estruturado a partir da ementa e terá a seguinte organização: temática, objetivos, metodologia (atividades e cronograma/calendário), conteúdos/conhecimentos e avaliação. As atividades, os conhecimentos e conteúdos são detalhados no projeto, anexado ao Plano de Ensino e registrado nos Diários de Classe do PI.

O componente curricular de PI tem um ou mais docentes envolvidos na sua organização e execução de forma integrada e colaborativa. Os encontros ocorrem periodicamente entre os docentes para o planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do PI, conforme Cronograma/Calendário previsto no projeto. Também são definidos, no mínimo, oito encontros presenciais anuais com a participação dos estudantes, com o objetivo de acompanhar e avaliar o andamento das atividades.

A carga horária não presencial de 160 h/a, dividida entre todos os componentes curriculares, prevê material de apoio didático, a ser descrito e registrado no Plano de Ensino.

A avaliação do PI prevê um ou mais instrumentos (relatórios, portfólios, diário de campo, dentre outros) tendo, no mínimo, 3 (três) momentos avaliativos por semestre conforme as Diretrizes Institucionais.

Os conteúdos estruturantes da EJA são os mesmos do ensino regular do nível Médio, porém, com encaminhamento metodológico diferenciado, considerando as especificidades dos estudantes da EJA, ou seja, o tempo curricular, ainda que diferente do estabelecido para o ensino regular, contempla o mesmo conteúdo. Isso se deve ao fato de que o público adulto possui conhecimentos adquiridos e construídos em outras instâncias sociais, uma vez que a escola não é o único espaço de produção e socialização de saberes. Assim, é possível tratar do mesmo conteúdo de formas e em tempos diferenciados, tendo em vista as experiências e trajetórias de vida dos estudantes.

4.2.2. Conteúdos Especiais Obrigatórios

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente. De acordo com as Diretrizes dos Cursos Técnicos do IFFar os conhecimentos ficam organizados na seguinte forma:

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

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

III – Educação Alimentar e Nutricional: está presente como conteúdo nas disciplinas de Composição de Alimentos e Nutrição e nas atividades complementares do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do tecnólogo.

IV – Processo de Envelhecimento, respeito e valorização do idoso: está presente como conteúdo na disciplina de Sociologia. Essa temática também será abordada por disciplinas de áreas afins e em atividades complementares do curso.

V – Educação para o trânsito: está presente como conteúdo nas disciplinas de Matemática.

VI – Educação em Direitos Humanos está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia e Filosofia e nas atividades complementares do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do tecnólogo.

VII - ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying) está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Língua Portuguesa e Literatura Brasileira.

As temáticas abordadas acima, também serão desenvolvidas pelos Núcleos de Apoio Pedagógico do *Campus* (NEABI – NUGEDIS- NAPNE), assim como as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa e de faixa geracional.

Além dos conteúdos obrigatórios listados, o curso de Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) desenvolve, de forma transversal ao currículo, atividades relativas à temática de educação para a diversidade, visando à formação voltada para as práticas inclusivas, tanto em âmbito institucional, quanto na futura atuação dos egressos no mundo do trabalho.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do *Campus* e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas 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.

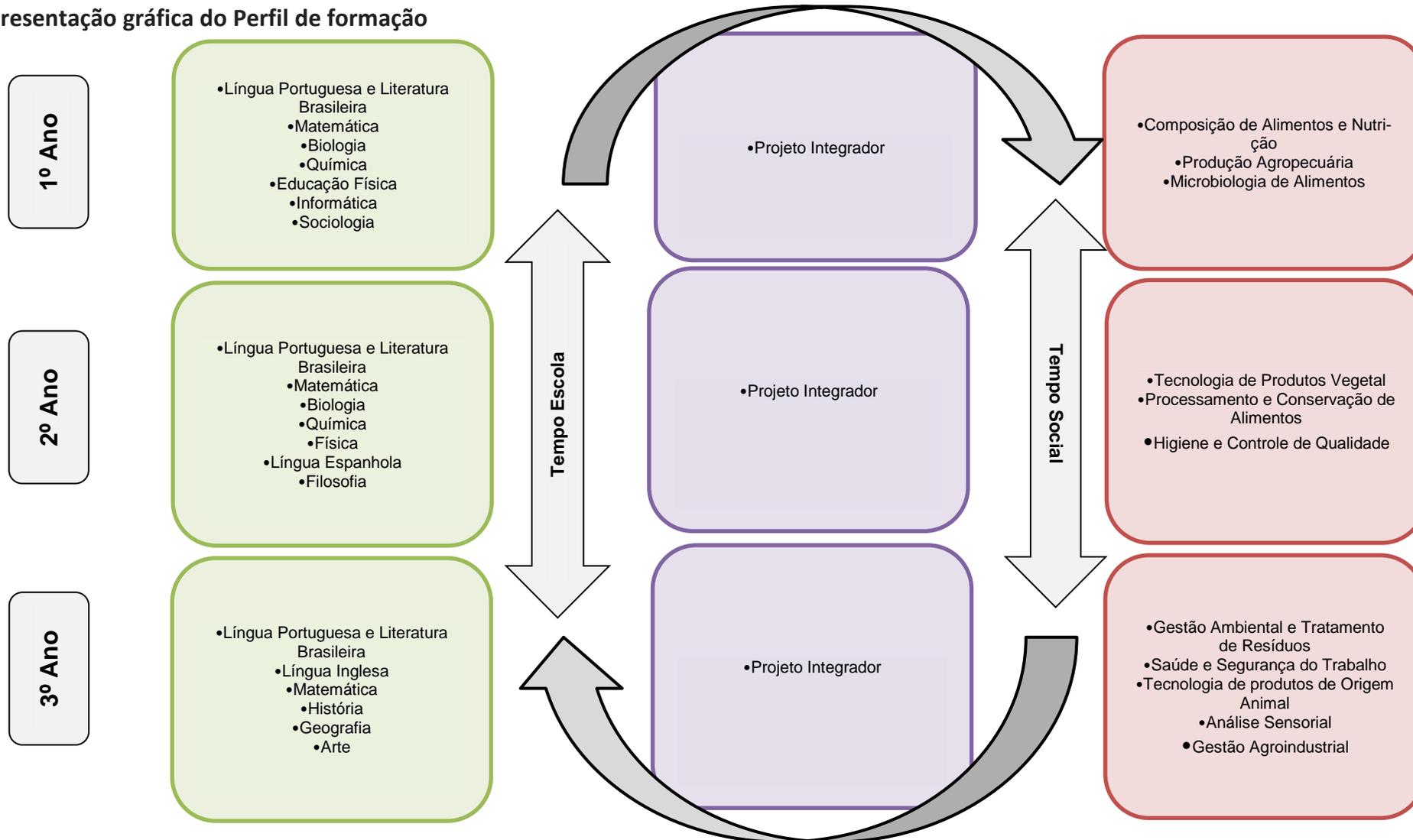
Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o §08 ao art. 26 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IFFar irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada *Campus*. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

4.2.3. Flexibilização Curricular

A flexibilização curricular nos cursos acontecerá através das Práticas Profissionais Integradas, que possibilitará aos estudantes desenvolverem a prática conforme as necessidades apresentadas na atualidade. Além disso, poderão ser proporcionadas aos estudantes, disciplinas optativas para fins de aprofundamento e/ou atualização de conhecimentos específicos.

O curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes, público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI). A adaptação e a flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



4.4. Matriz Curricular

| Ano | Disciplinas | Períodos semanais | CH presencial | CH não presencial | PI | CH (h/a)* |
|--|---|-------------------|---------------|-------------------|----|-----------|
| 1º Ano | Língua Portuguesa e Literatura Brasileira | 2 | 80 | 20 | x | 100 |
| | Matemática | 2 | 80 | 20 | | 100 |
| | Biologia | 1 | 40 | 24 | | 64 |
| | Química | 2 | 80 | 20 | | 100 |
| | Educação Física | 1 | 40 | 20 | | 60 |
| | Informática | 1 | 40 | 20 | x | 60 |
| | Sociologia | 1 | 40 | 20 | | 60 |
| | Composição de Alimentos e Nutrição | 2 | 80 | 8 | x | 88 |
| | Produção Agropecuária | 2 | 80 | 8 | x | 88 |
| | Microbiologia de Alimentos | 2 | 80 | 0 | | 80 |
| | Projeto Integrador I | 1 | 40 | 120 | x | 160 |
| Subtotal da carga horária de disciplinas no ano | | | | | | 960 |
| 2º Ano | Língua portuguesa e Literatura Brasileira | 2 | 80 | 22 | | 102 |
| | Matemática | 2 | 80 | 22 | x | 102 |
| | Biologia | 1 | 40 | 22 | | 62 |
| | Química | 1 | 40 | 24 | x | 64 |
| | Física | 1 | 40 | 24 | | 64 |
| | Língua Espanhola | 1 | 40 | 22 | | 62 |
| | Filosofia | 1 | 40 | 24 | | 64 |
| | Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal | 3 | 120 | 0 | x | 120 |
| | Processamento e Conservação de Alimentos | 2 | 80 | 0 | | 80 |
| | Higiene e Controle de Qualidade | 2 | 80 | 0 | x | 80 |
| | Projeto Integrador II | 1 | 40 | 120 | x | 160 |
| Subtotal da carga horária de disciplinas no ano | | | | | | 960 |
| 3º Ano | Língua portuguesa e Literatura Brasileira | 2 | 80 | 26 | | 106 |
| | Língua Inglesa | 1 | 40 | 26 | | 66 |
| | Matemática | 2 | 80 | 26 | | 106 |

| | | | | | |
|--|---|-----|-----|---|--------------|
| História | 1 | 40 | 30 | x | 70 |
| Geografia | 1 | 40 | 26 | | 66 |
| Arte | 1 | 40 | 26 | | 66 |
| Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos | 1 | 40 | 0 | | 40 |
| Saúde e Segurança no Trabalho | 1 | 40 | 0 | | 40 |
| Tecnologia de Produtos de Origem Animal | 3 | 120 | 0 | x | 120 |
| Análise Sensorial | 1 | 40 | 0 | x | 40 |
| Gestão Agroindustrial | 2 | 80 | 0 | x | 80 |
| Projeto Integrador III | 1 | 40 | 120 | x | 160 |
| Subtotal da carga horária de disciplinas no ano | | | | | 960 |
| Carga Horária total presencial (hora aula) | | | | | 2.040 |
| Carga Horária total não presencial (hora aula) | | | | | 840 |
| Carga Horária total do curso | | | | | 2.880 |
| Carga Horária total do Curso (hora relógio) | | | | | 2.400 |

*Hora aula: 50 minutos

Legenda:

| Núcleo de Formação | CH | Porcentagem |
|--------------------|--------|-------------|
| Núcleo Básico | 1544 h | 53%, |
| Núcleo Tecnológico | 856 h | 30% |
| Núcleo Politécnico | 480 h | 17% |

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 Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) as práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento Integrado entre os componentes do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão e empreendedorismo e inovação desenvolvidas nos setores da instituição e na comu-

nidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada (PPI) deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do IFFar, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais e demais legislações da educação técnica de nível médio. A PPI no Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) acontecerá por meio do Projeto Integrador e tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e sobre as áreas de atuação do profissional, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho. Da mesma forma, objetiva articular horizontalmente os conhecimentos dos três anos do curso oportunizando o espaço de discussão e entrelaçamento entre as disciplinas com a finalidade de incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica. O PI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando a PPI, os núcleos da organização curricular e os aspectos da vida social e profissional do estudante.

4.6. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

Para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática profissional, além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, há a possibilidade de realizar estágio curricular supervisionado não obrigatório com carga horária não especificada, mediante convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias para a complementaridade do processo formativo.

4.7. Avaliação

4.7.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do curso Técnico Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) visa à 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 construção de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino e aprendizagem, visando o aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos(as) estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição 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. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

O professor esclarecerá aos estudantes, por meio da ciência 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 verificar e criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados, no mínimo, três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

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

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 aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou evasão. A carga horária da Recuperação Paralela não está incluída no total da carga horária da disciplina e carga horária total do curso.

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela dentre outras atividades visando à aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino.

Serão previstas, durante o curso, avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares, para fim de articulação do currículo.

O sistema de avaliação do IFFar é regulamento por normativa própria. Entre os aspectos relevantes segue o exposto a seguir:

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas;

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

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

No caso do estudante não atingir, ao final do semestre, a nota 7,0 e a nota for superior a 1,7 terá direito a exame, sendo assim definido:

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

- O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).
- O cálculo da média da etapa deverá seguir a seguinte fórmula:

$$NFPE = \frac{NFSAx6 + NEx4}{10}$$

$$NFPE = NFSAx0,6 + NEx0,4$$

Portanto, quantoprecisotirarnoexame?

$$NEx0,4 \geq 5,0 - NFSAx0,6$$

$$NE \geq \frac{5,0 - NFSAx0,6}{0,4}$$

Legenda:

NFPE = NotaFinalPósExame

NFSA = NotaFinaldoSemestreouAnual

NE = NotaExame

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

O detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação está descrito nas diretrizes dos cursos técnicos.

4.7.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um mecanismo 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 a operacionalização de serviços básicos para o funcionamento institucional, essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 através de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.8. 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.

No Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) não haverá a possibilidade de aproveitamento de estudos, salvo se for de outro curso de educação profissional conforme Parecer nº CNE/CEB 39/2004.

O aproveitamento de estudos anteriores poderá ser solicitado pelo estudante e deve ser avaliado pelo colegiado de cursos conforme orientado nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IFFar.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado na Coordenação de Registros Acadêmicos do *campus*, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, das ementas e programa do respectivo componente curricular.

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

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores e 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 IFFar. Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, não cabendo certificação de conhecimentos intermediários para os estudantes dos cursos Técnicos Integrados EJA/EPT (Proeja), a não ser que a certificação de conhecimento demonstre domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo a ser avaliado.

4.10. Expedição de Diploma e Certificados

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos, 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 IFFar deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) aos estudantes que concluíram com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Agroindústria, indicando o Eixo Tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os 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.

4.11. Ementário

4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios

| 1º ANO | |
|---|---|
| Componente Curricular: Língua portuguesa e Literatura Brasileira | |
| Carga Horária Total: 100 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 20 h/a |
| Ementa | |
| Leitura e interpretação de textos de circulação geral voltados à agroindústria Linguagem, comunicação e interação. Estudo dos aspectos linguísticos da língua portuguesa: usos da língua: norma culta e variação linguística. Ortografia e acentuação. Tópicos emergentes de gramática de acordo com as necessidades detectadas na turma. Produção textual: Narração e descrição, notícia e reportagem Gêneros literários. Introdução da literatura seus conceitos e finalidades. Quinhentismo - A literatura informativa e jesuítica. Barroco. Arcadismo | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Leitura e produção de textos dos mais variados gêneros e tipologias, nas diversas situações de uso. | |
| Área de Integração | |
| Informática - Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Composição de Alimentos e Nutrição - Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR); Produção Agropecuária - Produtos de origem animal. A importância dos produtos artesanais na produção familiar. | |
| Bibliografia Básica | |
| FERREIRA, Mauro. Aprender e praticar gramática . Ed. Renovada. São Paulo: FTD, 2011. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT . 29ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. PEREIRA, Cilene da Cunha; NEVES, Janete dos Santos Bessa. Ler/falar/escrever. Práticas discursivas no ensino médio: uma proposta teórico-pedagógica . Rio de Janeiro: Lexikon, 2012. | |
| Bibliografia Complementar | |
| GUEDES, Paulo Coimbra. Da redação à produção textual: o ensino da escrita . São Paulo: Parábola, 2012. 343 p. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto: leitura e redação . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006 PACHECO, Maria Lúcia Tinoco. EJA - língua portuguesa . Manaus: Dalmir Pacheco de Souza, 2014. 291 p. | |

| | |
|---|---|
| Componente Curricular: Matemática | |
| Carga Horária Total: 100 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 20 h/a |
| Ementa | |
| Grandezas e proporcionalidade. Porcentagem. Juros simples e composto. Sistema de medidas. Áreas (quadriláteros, triângulo, círculo) e Volumes (paralelepípedo e cilindro). | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Proporções,- Conjuntos numéricos e intervalos. | |
| Área de Integração | |
| Informática: Introdução à planilha eletrônica. | |
| Bibliografia Básica | |
| DANTE, Luiz Roberto. Matemática, Contexto e Aplicações . Vol único, Editora Ática, 2011. FACHINNI, Walter. Matemática para a escola hoje . Editora FTD, Volume único, 2006. SMOLE, Kátia Stocco e DINIZ, Maria Ignez. Matemática Ensino Médio . Vol. 1, 2, 3 Editora Saraiva. 2010. | |
| Bibliografia Complementar | |
| LAURICELLA, Christiane Mazur. A Matemática do ENEM . 1ª ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia . São Paulo: Érica, 2009. SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Elio Medeiros da; SILVA, Ermes Medeiros da. Matemática: para os cursos de economia, administração, ciências contábeis . 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. | |

| | |
|--|---|
| Componente Curricular: Biologia | |
| Carga Horária Total: 64 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 24 h/a |
| Ementa | |
| Introdução à Biologia e seus níveis de organização; Estrutura e função nas células vivas (Citologia); aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia), agroecologia, melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária. Lixo doméstico e industrial; Recursos Naturais. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Lixo doméstico e industrial; Recursos Naturais. | |
| Área de Integração | |
| Produção agropecuária: características das matérias primas de origem vegetal e animal. | |

| |
|---|
| Bibliografia Básica |
| AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2015. LINHARES, S.; GE-WANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2015. SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007. |
| Bibliografia Complementar |
| GUREVITCH, J.; SCHEINER, S.M.; FOX, G.A. Ecologia vegetal . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. HICKMAN, C. P.; ROBERTS, L. S.; LARSON, A. Princípios integrados de zoologia . 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. |
| RAVEN, P.H.; EVERT, R.F.; EICHHORN, S. Biologia Vegetal . 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. |

| | |
|---|---|
| Componente Curricular: Química | |
| Carga Horária Total: 100 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 20 h/a |
| Ementa | |
| Segurança e instrumentação em laboratório de Química; Estrutura Atômica; Classificação Periódica dos elementos; Ligações Químicas; Reações Químicas; Noções de Estequiometria; Funções Inorgânicas; Determinação e escala de pH; Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos; Estudo de Soluções. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Classificação Periódica; Ligações Químicas; Funções Inorgânicas. | |
| Área de Integração | |
| Composição de Alimentos e Nutrição - Determinação de acidez e pH | |
| Bibliografia Básica | |
| PERUZZO, F. M., CANTO, E. L. Química na abordagem do cotidiano . 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2002. Vol. Único. TITO E CANTO. Química na abordagem do cotidiano . São Paulo: Moderna, 2002. Volume único. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química: volume único . São Paulo: Saraiva, 2009. | |
| Bibliografia Complementar | |
| ATKINS, Peter, JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 5ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. Química geral e reações químicas . v.1 São Paulo: Cengage Learning, 2010. RUSSELL, John Blair. Química geral v.1. 2ª ed. São Paulo Pearson Makron Books. 1994. | |

| | |
|---|---|
| Componente Curricular: Educação Física | |
| Carga Horária Total: 60 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 20 h/a |
| Ementa | |
| Definição dos temas da cultura corporal do movimento - CCM; Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Passagem do jogo ao esporte; Práticas corporais sistematizadas – esportes com e sem interação; Diagnóstico – esportes de invasão; Diagnóstico – esportes de rede; Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional; Atividade física, saúde e lazer; Práticas corporais junto à natureza; Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde). | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Práticas corporais sistematizadas; Atividade física, saúde e lazer; Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional; Representações sociais sobre a Cultura Corporal de Movimento. | |
| Área de Integração | |
| Sociologia - Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. | |
| Bibliografia Básica | |
| DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. | |
| DE ROSE, Jr. D. (Org.) Modalidades esportivas coletivas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. | |
| NAHAS, Markus Vinicius. Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo . 6ª edição revisada e atualizada. Londrina: Midiograf, 2013. | |
| Bibliografia Complementar | |
| COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do Ensino de Educação Física . São Paulo: Cortez, 1992. | |
| GONZÁLEZ, Fernando Jaime; FRAGA, Alex Branco. Afazer da Educação Física na escola: planejar, ensinar, partilhar . Erechim: Edelbra, 2012 | |
| RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Educação. Departamento Pedagógico. Referenciais Curriculares do Estado do Rio Grande do Sul: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias/Secretaria da Educação . Porto Alegre: SE/DP, 2009. v.2 e v.3 | |

| | |
|---|---|
| Componente Curricular: Informática | |
| Carga Horária Total: 60 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 20 h/a |
| Ementa | |
| Introdução ao ambiente operacional: processamento de informações, armazenamento de dados, operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas, utilização de dispositivos de entrada e saída; Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Criação e configuração básica de apresentações. Introdução à | |

| |
|--|
| planilha eletrônica; Tecnologias para Web. |
| Ênfase Tecnológica |
| Computadores; Funcionamento dos componentes de um computador; Periféricos; Memória, dispositivos de E/S, aplicativos de escritório e navegação e utilização de recursos na internet. |
| Área de Integração |
| Língua portuguesa e Literatura - Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos; Composição de Alimentos e Nutrição - Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR); Produção Agropecuária - Produtos de origem animal. A importância dos produtos artesanais na produção familiar. |
| Bibliografia Básica |
| CAPRON, H. L., JOHNSON, J. A. Introdução à Informática . 8a edição, São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004. NORTON, Peter. Introdução à Informática . São Paulo: Makron Books, 1997. VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 7ª ed. Rio de Janeiro: <i>Campus</i> , 2004. |
| Bibliografia Complementar |
| RATHBONE, Andy. Windows 7 para Leigos . Rio de Janeiro: Alta Books, 2010. SILVA, Mário Gomes da. Informática: Terminologia básica. Microsoft Windows XP, Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Access , 2008. BARRIVIERA, Rodolfo; CANTERI, Marcelo Giovanetti. Informática básica aplicada às ciências agrárias . Londrina: EDUEL, 2008. |

| | |
|--|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Sociologia | |
| Carga Horária Total: 60 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 20 h/a |
| Ementa | |
| O objeto da sociologia, sua gênese e suas transformações. Consolidação do capitalismo e o surgimento da sociologia. A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização. Sociologia Clássica: Émile Durkheim, Max Weber e Karl Marx. Sociologia e direitos humanos. Sociologia do Trabalho. Sociologia do desenvolvimento. A questão ambiental e indígena no Brasil. Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Investigação sociológica, interpretação dos processos contemporâneos, construção científica do conhecimento sociológico. | |
| Área de Integração | |
| Filosofia: Concepção de cultura e sua relevância na formação dos valores humanos | |
| Bibliografia Básica | |
| BRYM, Robert J. et al. Sociologia: sua bússola para um novo mundo . São Paulo: Cengage Learning, c2006. xxiv, 585 p. COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade . 5ª ed. São Paulo: Moderna, c2016. 544 p. FORACCHI, M.; MARTINS, J. S. Sociologia e Sociedade: leituras de introdução à Sociologia . Rio de Janeiro: LTC, 2008. | |
| Bibliografia Complementar | |
| CUNHA, Manuela Carneiro da (org.). 1992. História dos índios no Brasil . São Paulo: Companhia das Letras, Secretaria Municipal de Cultura, FAPESP. DAMATTA, R. O que é o Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 2004. MARTÍNEZ ALIER, Juan. O ecologismo dos pobres: conflitos ambientais e linguagens de valorização . São Paulo: Contexto, 2009. 379 p. | |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Componente Curricular: Projeto Integrador I | |
| Carga Horária Total: 160 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 120 h/a |
| Ementa | |
| O projeto integrador abordará experiências relacionadas e contextualizadas à identidade do curso, integrando disciplinas de áreas diferentes. Promovendo a interdisciplinaridade e proporcionando a comunicação em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução de problemas e integrando conhecimentos norteados por um tema gerador, que será elaborado no início de cada ano. Perfazendo, dessa forma, com que o educando conheça na prática o que fará parte da sua formação e exercite os valores em que se fundamenta a sociedade, a cidadania, compreendendo o mundo e suas transformações históricas, geográficas, sociais, culturais, tecnológicas, políticas e econômicas. Os conteúdos abordados serão: Língua portuguesa e Literatura - Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos; Informática - Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Composição de Alimentos e Nutrição - Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR); Produção Agropecuária - Produtos de origem animal. A importância dos produtos artesanais na produção familiar. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Composição química e valores nutricionais de produtos de origem animal | |
| Área de Integração | |
| Produção Agropecuária - Composição de Alimentos e Nutrição – Informática - Língua Portuguesa e Literatura | |
| Bibliografia Básica | |
| CAMARA JUNIOR, Joaquim Mattoso. Estrutura da língua portuguesa . Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. CAPRON, H. L., JOHNSON, J. A. Introdução à Informática . 8a edição, São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004. | |

| |
|---|
| KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia . 13ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. |
| Bibliografia Complementar |
| KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos – Teoria e Aplicações Práticas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. NORTON, Peter. Introdução à Informática . São Paulo: Makron Books, 1997. ORDÓNEZ & COLS. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2. |

| | |
|---|--|
| Componente Curricular: Composição de Alimentos e Nutrição | |
| Carga Horária Total: 88 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 8 h/a |
| Ementa | |
| Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Carcinógenos em alimentos. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Alimentos funcionais. Educação alimentar. Segurança alimentar e nutricional. Determinação de umidade e sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas e fibras. Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético. Determinação de acidez e pH. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares; Classificação dos alimentos. Guias alimentares. | |
| Área de Integração | |
| Microbiologia de alimentos - Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Língua portuguesa e Literatura - Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos; Informática - Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Produção Agropecuária - Produtos de origem animal. A importância dos produtos artesanais na produção familiar; Química - acidez e pH, funções e reações químicas, contaminantes químicos em alimentos. | |
| Bibliografia Básica | |
| GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. Química dos alimentos: a base da nutrição . São Paulo: Varela, 130p, 2010. KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia . 13ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos – Teoria e Aplicações Práticas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. | |
| Bibliografia Complementar | |
| CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. BIOQUÍMICA – COMBO . Editora: Thomson Learning (Pioneira), Edição: 1, páginas: 916, 2007. COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes . Editora: Artmed. Edição: 2. 2004. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p, 2007. | |

| | |
|---|--|
| Componente Curricular: Produção Agropecuária | |
| Carga Horária Total: 88 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 8 h/a |
| Ementa | |
| Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção. Introdução às Boas práticas agropecuárias: histórico, conceitos e normas. Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal. Boas práticas na pré-colheita e pós-colheita de matérias-primas de origem vegetal. Comércio dos produtos de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. Comércio dos produtos de origem animal. PI: Produtos de origem animal. A importância dos produtos artesanais na produção familiar. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Sistemas de produção, características e comercialização das matérias-primas agropecuárias. | |
| Área de Integração | |
| Composição de Alimentos e Nutrição: agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos, Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR); Microbiologia de Alimentos: diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos; Língua portuguesa e Literatura - Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos; Informática - Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; | |
| Bibliografia Básica | |
| BROOM, D. M.; F., A. F. Comportamento e bem-estar de animais domésticos . 4ª ed. Barueri: Manole, 2010. viii, 438 p. NASCIMENTO NETO, F. (Org.). Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243p. SILVA, J. C.; LUDWIG, M. P. ; VIELMO, A. L. Boas práticas agropecuárias . São Vicente do Sul: IFFarroupilha, 2010. 118 p. | |
| Bibliografia Complementar | |
| AUAD, A. M. et al. Manual de bovinocultura de leite . Brasília: EMBRAPA Gado de Leite, 2010. 607 p. BATALHA, M. O. (Coord.). Gestão agroindustrial . 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2007. v.2 OLIVO, R. O Mundo do Frango: cadeia produtiva da carne de frango . Criciúma: Ed. do Autor, 2006. | |

| | |
|---|---------------------------------|
| Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos | |
| Carga Horária: 80 h/a | Período Letivo: 1º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 0 |
| Ementa | |
| Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos: patogenicidade dos micro-organismos, epidemiologia e manifestações clínicas das doenças transmitidas por alimentos. Microtoxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Padrões microbiológicos para alimentos. Fontes de contaminação microbiológica em alimentos e contaminação cruzada. Noções básicas de boas práticas de fabricação. Introdução aos métodos de análise microbiológica de alimentos: lavagem e esterilização de utensílios, preparo de meios de cultura e soluções, preparo de amostra, diluições. "Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos". | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Micro-organismos patogênicos. Microtoxinas. Micro-organismos deteriorantes. Métodos de análise microbiológica de alimentos. Fontes de contaminação de alimentos. | |
| Área de Integração | |
| Biologia: estrutura e função nas células vivas. | |
| Bibliografia Básica | |
| FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p. 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 . 4ª edição revisada e atualizada. Barueri: Manole, 1034p, 2011. JAY, JAMES M. Microbiologia de alimentos . 6ª edição, Editora Artmed, 2005. | |
| Bibliografia Complementar | |
| EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos . 2ª ed. Artmed. 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (colaboradores). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. | |

| | |
|---|----------------------------------|
| 2º ANO | |
| Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira | |
| Carga Horária: 102 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 | Carga Horária Não Presencial: 22 |
| Ementa | |
| Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltados para a agroindústria. Revisão das classes de palavras. Sintaxe do período simples: termos essenciais. Produção de textos: Crônica, carta aberta, artigo de opinião. Estudo da Literatura Brasileira: Romantismo, Realismo, Naturalismo, Parnasianismo e simbolismo. Ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying). | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Leitura e compreensão textual | |
| Área de Integração | |
| Sociologia: Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade; Poder, política e sociedade; Cultura e cidadania; Identidades culturais, étnicas e raciais; Cultura, poder e consumo. | |
| Bibliografia Básica | |
| CAMARA JUNIOR, Joaquim Mattoso. Estrutura da língua portuguesa . Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. FERREIRA, Mauro. Aprender e praticar gramática . Ed. Renovada. São Paulo: FTD, 2011. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT . 29ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. | |
| Bibliografia Complementar | |
| GUEDES, Paulo Coimbra. Da redação à produção textual: o ensino da escrita . São Paulo: Parábola, 2012. 343 p. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto: leitura e redação . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006 PACHECO, Maria Lúcia Tinoco. EJA - língua portuguesa . Manaus: Dalmir Pacheco de Souza, 2014. 291 p. | |

| | |
|---|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Matemática | |
| Carga Horária: 102 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 22 h/a |
| Ementa | |
| Conjuntos, operações com conjuntos, conjuntos numéricos. Funções do 1º e 2º grau. Potenciação, radiciação. Função exponencial e logarítmica. Noções de estatística. Educação para o trânsito: à Matemática e o trânsito. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Utilizar de conceitos básicos de trigonometria, para resolver problemas da área técnica; Interpretar e aplicar o conceito de princípio fundamental de contagem na resolução de problemas; Relacionar e aplicar conceitos de progressões em situações reais. | |

| |
|---|
| Área de Integração |
| Física: Conceitos de cinemática; O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente. Química - Propriedades coligativas de substâncias orgânicas. Processos de separação de substâncias orgânicas. Acidez e basicidade em química orgânica. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - Etapas de processamento de produtos de origem vegetal com foco nas transformações físico-químicas das matérias-primas. Higiene e controle de qualidade - Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Agentes químicos de limpeza e sanitização. |
| Bibliografia Básica |
| DANTE, Luiz Roberto. Matemática, Contexto e Aplicações . Vol único, Editora Ática, 2011. FACHINNI, Walter. Matemática para a escola hoje . Editora FTD, Volume único, 2006. SMOLE, Kátia Stocco e DINIZ, Maria Ignez. Matemática Ensino Médio . Vol. 1, 2, 3 Editora Saraiva. 2010. |
| Bibliografia Complementar |
| LAURICELLA, Christiane Mazur. A Matemática do ENEM . 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia . São Paulo: Érica, 2009. SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Elio Medeiros da; SILVA, Ermes Medeiros da. Matemática: para os cursos de economia, administração, ciências contábeis . 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2010 |

| | |
|---|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Biologia | |
| Carga Horária: 62 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 22 h/a |
| Ementa | |
| Aspectos da natureza da ciência; aspectos gerais da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia); aspectos gerais das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista; conceitos fundamentais de Ecologia. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Aspectos gerais da genética; teorias de evolução biológica; conceitos fundamentais de Ecologia. | |
| Área de Integração | |
| Química: educação ambiental - constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente. | |
| Bibliografia Básica | |
| AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2015. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2015. SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007. | |
| Bibliografia Complementar | |
| BARNES, B.; CALOW, P.; OLIVE, P.J.W. Os invertebrados: uma nova síntese . 2ª ed. São Paulo: Ateneu, 2008. GUREVITCH, J.; SCHEINER, S.M.; FOX, G.A. Ecologia vegetal . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. LARA, F.M. Princípios de Entomologia . 3ª ed. São Paulo: Icone, 1992. POUGH, F.H.; JANIS, C.M.; HEISER, J.B. A vida dos vertebrados . 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. | |

| | |
|---|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Química | |
| Carga Horária: 64 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 24 h/a |
| Ementa | |
| Introdução à química orgânica; cadeias carbônicas e hidrocarbonetos; reconhecimento e identificação de funções orgânicas e suas nomenclaturas; noções de isomeria plana e espacial; a Química Orgânica contextualizada no ambiente agroindustrial; estrutura e propriedades de substâncias de natureza orgânica; substâncias orgânicas e sua influência no meio ambiente. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Identificação de Funções Orgânicas; Substâncias orgânicas inseridas no ambiente da Agroindústria | |
| Área de Integração | |
| Higiene e Controle de Qualidade - substâncias orgânicas usadas na limpeza e sanitização. Química (1º ano)- determinação do pH de substâncias orgânicas. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - processos de separação de substâncias orgânicas. | |
| Bibliografia Básica | |
| PERUZZO, F. M., CANTO, E. L. Química na abordagem do cotidiano . 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2002. Vol. Único. TITO E CANTO. Química na abordagem do cotidiano . São Paulo: Moderna, 2002. Volume único. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química: volume único . São Paulo: Saraiva, 2009. | |
| Bibliografia Complementar | |
| ATKINS, Peter, JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. Química geral e reações químicas . v.1 São Paulo: Cengage Learning, 2010. RUSSELL, John Blair. Química geral v.1 . 2. ed. São Paulo Pearson Makron Books. 1994. | |

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Componente Curricular: Física | |
| Carga Horária: 64 h/a | Período Letivo: 2º ano |

| | |
|---|-----------------------------------|
| Carga Horária Presencial: 40 h | Carga Horária Não Presencial: 24h |
| Ementa | |
| Unidades de medida. Conceitos fundamentais da Cinemática: referencial, movimento e repouso, trajetória, velocidade média e aceleração. Leis de Newton. Densidade e Pressão. Calor e Temperatura. Processos de Transferência de Calor. Estados físicos da matéria, mudanças de fase e influência da pressão na mudança de estado. Ondulatória. Elementos de onda. Diferença entre onda mecânica e onda eletromagnética. Apresentação do espectro eletromagnético. Fenômenos ondulatórios: reflexão, refração e difração. Eletrostática: processos de eletrização. Condutores e Isolantes. Corrente Elétrica. Resistência. Magnetismo. Campo Magnético. Ímãs. Energia e suas transformações: energia mecânica, energia térmica, energia elétrica. Potência. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Sistemas Mecânicos, Térmicos e Eletromagnéticos. | |
| Área de Integração | |
| Matemática: Funções de 1º grau. | |
| Bibliografia Básica | |
| ALAVARENGA, Beatriz; Máximo, Antônio. Curso de Física . Vol 1, 2 e 3. 1º edição. São Paulo: Scipione, 2010. HEWITT, Paul G. Física Conceitual . Vol único. 9º edição. Porto Alegre: Bookman, 2002. Yamamoto, Kazuhito; FUKE, Luiz Felipe. Física para o Ensino Médio . Vol 1, 2 e 3. 4º edição. São Paulo: São Paulo, 2016. | |
| Bibliografia Complementar | |
| BARRETO, Benigno. Xavier, Claudio. Física aula por aula . Vol 1, 2 e 3. 3ª edição. São Paulo: FTD, 2016. Grupo de Reelaboração de Ensino de Física (3 Volumes): Física 1: Mecânica / GREF 5ª. Ed. São Paulo: EDUSP, 1999; Física 2: Física Térmica e Óptica / GREF 3ª. Ed. São Paulo: EDUSP, 1996; Física 3: Eletromagnetismo / GREF 4ª. Ed. São Paulo: EDUSP, 2000. TORRES, Carlos Magno A.; Ferraro, Nicolau Gilberto; Soares, Paulo Antonio de Toledo. Pentead, Paulo Cesar Martins. Física Ciência e Tecnologia . 4ª EDIÇÃO. São Paulo: Moderna, 2016. | |

| | |
|---|-----------------------------------|
| Componente Curricular: Língua Espanhola | |
| Carga Horária: 62 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 40h | Carga Horária Não Presencial: 22h |
| Ementa | |
| Origem e formação do idioma. Noções da estrutura gramatical – morfologia e sintaxe. Sistema fonético e gráfico. Noções de usos e valores dos modos e tempos verbais: verbos regulares e irregulares. Compreensão auditiva. Interação oral. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção textual de gêneros cotidianos escritos e orais. Estudo de aspectos culturais dos países hispanos. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Leitura e compreensão de textos escritos; Compreensão auditiva. | |
| Área de Integração | |
| Língua Portuguesa e Literatura: Concordância verbal. História: Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a latina. | |
| Bibliografia Básica | |
| FANJUL, Adrián (org.). Gramática y práctica de español para brasileños. São Paulo: Moderna, 2005. MICHAELIS. Dicionário escolar espanhol: espanhol-português, português-espanhol. 2ª ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008. MILANI, Maria Esther. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2011. | |
| Bibliografia Complementar | |
| BARROS, Cristiano Silva de; COSTA, Elzimar, Goettenauer de Martins (Coord.). Espanhol: ensino médio . Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Básica, 2010. Coleção Explorando o Ensino; v. 16. DIAZ, Miguel y García-Talavera. Dicionário Santillana para estudantes: espanhol-português, português-espanhol . 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2008. GÁLVEZ, José A. (coord.). Dicionário Larousse espanhol-português, português-espanhol: essencial . São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. | |

| | |
|--|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Filosofia | |
| Carga Horária: 64 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 24 h/a |
| Ementa | |
| Introdução ao pensamento filosófico: origem e definição da filosofia. Principais campos da investigação filosófica. Períodos e correntes do pensamento filosófico ocidental. Noções básicas de metafísica e ontologia. Gnosologia: investigações acerca do conhecimento. Ética: o problema do agir humano, liberdade e determinismo. Concepção de cultura e sua relevância na formação dos valores humanos. O pensamento político na história da filosofia. Concepções estéticas a partir do pensamento ocidental. Introdução à lógica. Educação e direitos humanos. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Investigação filosófica, construção do conhecimento filosófico, ética, política, estética e linguagem. | |
| Área de Integração | |
| Sociologia: conceito de cultura. | |
| Bibliografia Básica | |
| ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: Introdução à filosofia . 6 ed. São Paulo: Editora Moderna, 2016. | |

| |
|--|
| CHAUI, Marilena de Sousa. Convite à filosofia . 14 ed. São Paulo: Ática, 2012. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas . 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2013. |
| Bibliografia Complementar |
| ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005. MARCONDES, Danilo. Iniciação à história da filosofia: dos pré-Socráticos a Wittgenstein . 2ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2007. SAVIAN FILHO, Juvenal. Filosofia e filosofias: existência e sentidos . 1ª ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2016. |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Componente Curricular: Projeto Integrador II | |
| Carga Horária: 160 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 40h/a | Carga Horária Não Presencial: 120 h/a |
| Ementa | |
| O projeto integrador abordará experiências relacionadas e contextualizadas à identidade do curso, integrando disciplinas de áreas diferentes. Promovendo a interdisciplinaridade e proporcionando a comunicação em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução de problemas e integrando conhecimentos norteados por um tema gerador, que será elaborado no início de cada ano. Perfazendo, dessa forma, com que o educando conheça na prática o que fará parte da sua formação e exercite os valores em que se fundamenta a sociedade, a cidadania, compreendendo o mundo e suas transformações históricas, geográficas, sociais, culturais, tecnológicas, políticas e econômicas. Os conteúdos abordados serão: Matemática - Noções de estatística Química - Propriedades coligativas de substâncias orgânicas. Processos de separação de substâncias orgânicas. Acidez e basicidade em química orgânica. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - Etapas de processamento de produtos de origem vegetal com foco nas transformações físico-químicas das matérias-primas. Higiene e controle de qualidade - Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Agentes químicos de limpeza e sanitização. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Transformação de matérias-primas de origem vegetal em produtos agroindustriais. | |
| Área de Integração | |
| Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal; Matemática; Química; Higiene e controle de qualidade | |
| Bibliografia Básica | |
| DANTE, Luiz Roberto. Matemática, Contexto e Aplicações ,. Vol único, Editora Ática, 2011. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química: volume único . São Paulo: Saraiva, 2009. | |
| Bibliografia Complementar | |
| ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição . 2 ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação . 6 ed. São Paulo: Varela, 2007. | |

| | |
|---|-----------------------------------|
| Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal | |
| Carga Horária: 120 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 120 h | Carga Horária Não Presencial: 0 h |
| Ementa | |
| Produção de conservas e molhos vegetais. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Produção de bebidas não-alcoólicas, alcoólicas fermentadas e destiladas. Introdução à Tecnologia de Grãos. Diversidade de óleos vegetais. Processos de extração e refino de óleos vegetais. Diversidade de cereais e tubérculos. Produção de derivados de cereais e tubérculos. Matérias-primas e ingredientes para panificação. Equipamentos e utensílios de panificação. Princípios básicos de panificação. Diversidade de massas, pães e biscoitos. Legislação aplicada. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Produção de farinhas de cereais; Princípios básicos de panificação. Produção de conservas vegetais, doces em massa, doces em calda. Produção de bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas. Extração e refino de óleos vegetais. | |
| Área de Integração | |
| Geografia - o processo de industrialização no Brasil. Química - funções orgânicas e suas propriedades. Matemática - Higiene e controle de qualidade: Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. | |
| Bibliografia Básica | |
| CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação . 2ª Ed. São Paulo: Editora Manole, 2007. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blücher, 2010. | |
| Bibliografia Complementar | |
| DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed., Porto | |

Alegre: Artmed, 2010.
LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. 1ª Ed. São Paulo: Blucher, 2010.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Blücher, 2010. v. 1

| | |
|---|-----------------------------------|
| Componente Curricular: Processamento e Conservação de Alimentos | |
| Carga Horária: 80 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h | Carga Horária Não Presencial: 0 h |
| Ementa | |
| Noções de planejamento e execução de projetos agroindustriais. Noções de construção, layout, área limpa e e área suja, e de instalações agroindustriais. Operações de pré-processamento de alimentos: recepção, limpeza, seleção, classificação e descascamento. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, mistura, moldagem, extrusão, forneamento e fritura. Operações de separação: sedimentação, centrifugação, filtração, peneiramento e prensagem. Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Embalagens para alimentos. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Instalações Agroindustriais. Operações de Processamento de Alimentos. Operações de Conservação de Alimentos. Embalagens para alimentos. | |
| Área de Integração | |
| Física - Sistema Internacional de Unidades, Densidade, Calor e Temperatura. | |
| Bibliografia Básica | |
| AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos . 2ª ed. rev. e ampl. Brasília: EMBRAPA, 2012. 326 p. FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1 | |
| Bibliografia Complementar | |
| EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite; PINTO, Flávia Santos Twardowki. Práticas em Tecnologia de Alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2015. | |

| | |
|---|-----------------------------------|
| Componente Curricular: Higiene e Controle de Qualidade | |
| Carga Horária: 80 h/a | Período Letivo: 2º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h | Carga Horária Não Presencial: 0 h |
| Ementa | |
| Qualidade da água. Métodos de higienização. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Programas de qualidade. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. | |
| Área de Integração | |
| Química - substâncias orgânicas usadas na limpeza e sanitização. Matemática - Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - Boas Práticas na Produção e Manipulação de Produtos de Origem Vegetal. | |
| 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. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação . 6 ed. São Paulo: Varela, 2007. ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição . 2 ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014. | |
| Bibliografia Complementar | |
| GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 4 ed. Barueri: Manole, 2011. BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010. BERTIN, Brigitte; MENDES, Fátima. Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011. | |

| | |
|--|------------------------|
| Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira | |
| Carga Horária: 106 h/a | Período Letivo: 3º ano |

| | |
|--|----------------------------------|
| Carga Horária Presencial: 80 | Carga Horária Não Presencial: 26 |
| Ementa | |
| Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltado para a agroindústria. Elos coesivos e conjunções. Noções de Pontuação. Noções de regência e concordância verbal. Uso da crase. Produção de textos: textos publicitário, texto dissertativo-argumentativo. Estudo da literatura brasileira: Pré-modernismo, vanguardas europeias, Modernismo no Brasil | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Leitura e produção textual. | |
| Área de Integração | |
| Língua Espanhola: Heterogênicos e heterossemânticos. Acentuação. Saudações formais e informais. História: Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a latina. | |
| Bibliografia Básica | |
| FERREIRA, Mauro. Aprender e praticar gramática . Ed. Renovada. São Paulo: FTD, 2011. M ARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental : de acordo com as atuais normas da ABNT. 29ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. TUFANO, Douglas. Estudos de língua portuguesa: minigramática . São Paulo: Moderna, 2006. | |
| Bibliografia Complementar | |
| CEGALLA, Domingos Paschoal. Novíssima gramática da língua portuguesa . 46ª ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. INFANTE, Ulisses. Curso de gramática aplicada aos textos . São Paulo: Scipione, 2005. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto: leitura e redação . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006. | |

| | |
|---|----------------------------------|
| Componente Curricular: Língua Inglesa | |
| Carga Horária: 66 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 | Carga Horária Não Presencial: 26 |
| Ementa | |
| Leitura verbal e não verbal de textos em língua inglesa de diversos gêneros do cotidiano. Relacionar o texto com suas estruturas linguísticas, suas funções e seu uso social. Abordagem semântico-pragmática direcionada à aquisição de vocabulário referente à área técnica de agroindústria. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Relacionar o texto com suas estruturas linguísticas, suas funções e seu uso social. Abordagem semântico-pragmática direcionada à aquisição de vocabulário referente à área técnica de agroindústria. | |
| Área de Integração | |
| Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Compreensão do uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significação e integradora da organização do mundo e da própria identidade. | |
| Bibliografia Básica | |
| KLEIMAN, Á. Oficina de leitura . Campinas, SP: Pontes. 1993. MEURER, J. L. & D. MOTTA-ROTH (Orgs.) Parâmetros de textualização . Santa Maria: Editora da UFSM. 1997. MEURER, J. L. & D. MOTTA-ROTH (Orgs.). Gêneros textuais: subsídios para o ensino da linguagem . Bauru, SP: EDUSC-Editora da Universidade Sagrado Coração. 2002. | |
| Bibliografia Complementar | |
| NUTTAL, C. Teaching reading skills in a foreign language . Oxford: Heinemann, 1996. TORRES, Nelson. Gramática Prática da Língua Inglesa : o inglês descomplicado. 10ed. S. Paulo: Saraiva, 2007. WALLACE, C. Reading . Oxford: O.U.P., 1992. | |

| | |
|---|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Matemática | |
| Carga Horária: 106 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 26 h/a |
| Ementa | |
| Matrizes. Determinantes. Sistemas lineares. Trigonometria no triângulo retângulo e no ciclo trigonométrico. Noções de análise combinatória e probabilidade. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Resolução de problemas lineares. | |
| Área de Integração | |
| Gestão Agroindustrial- logística e suas aplicabilidades | |
| Bibliografia Básica | |
| DANTE, Luiz Roberto. Matemática, Contexto e Aplicações . Vol único, Editora Ática, 2011. FACHINI, Walter. Matemática para a escola hoje . Editora FTD, Volume único, 2006. SMOLE, Kátia Stocco e DINIZ, Maria Ignez. Matemática Ensino Médio . Vol. 1, 2, 3 Editora Saraiva. 2010. | |
| Bibliografia Complementar | |
| LAURICELLA, Christiane Mazur. A Matemática do ENEM . 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia . São Paulo: Érica, 2009. SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Elio Medeiros da; SILVA, Ermes Medeiros da. Matemática: para os | |

cursos de economia, administração , ciências contábeis. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

| | |
|--|----------------------------------|
| Componente Curricular: História | |
| Carga Horária: 70 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 | Carga Horária Não Presencial: 30 |
| Ementa | |
| O Brasil indígena (pré-colonial); o período colonial brasileiro; os indígenas e a colonização; negros e tráfico atlântico; o sentido da independência do Brasil; o Brasil Imperial; os afrobrasileiros: escravidão, abolição e pós-abolição; a Primeira República no Brasil; a formação e as lutas da classe operária; Era Vargas; a República Liberal; Ditadura Militar; a abertura política e o Brasil após a abertura política. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Leitura e pensamento crítico sobre o contexto Histórico Brasileiro. | |
| Área de Integração | |
| ANÁLISE SENSORIAL: Características sensoriais dos alimentos e influência na decisão de compra. Novos nichos de mercados e testes afetivos. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (TPOA): Histórico e evolução da produção de derivados cárneos e lácteos, sua conservação e processamento. Tendências e inovações tecnológicas para esses produtos: saudabilidade e legislações vigentes. Gestão Agroindustrial - Definição de produção e logística e suas aplicabilidades | |
| Bibliografia Básica | |
| PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. #Contato história . São Paulo: Quinteto Editorial, 2016. FARIA, Ricardo de Moura; MIRANDA, Mônica Liz; CAMPOS, Helena Guimarães. Estudos de História . São Paulo: FTD, 2012. VICENTINO, Claudio; DORIGO, Gianpaolo. História Geral e do Brasil . São Paulo: Scipione, 2010. | |
| Bibliografia Complementar | |
| FAUSTO, Bóris. História Concisa do Brasil . 14ª ed. São Paulo: USP, 2012. PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). História da cidadania . São Paulo: Contexto, 2008. SOUZA, Marina de Mello e. África e Brasil africano . São Paulo: Ática, 2015. | |

| | |
|--|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Geografia | |
| Carga Horária: 66 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 26 h/a |
| Ementa | |
| Noções de cartografia; Estrutura geológica da terra; A dinâmica da atmosfera, Litosfera e Hidrosfera; Biomas do Brasil; O processo de Industrialização no Brasil. Recursos energéticos. A Produção de Energia no Brasil; A agricultura e a Questão Agrária no Brasil; A Produção Agropecuária Brasileira; A Agroindústria no Brasil. Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros); O processo de globalização; Regiões do Brasil. Geografia do Rio Grande do Sul: formação territorial, características físicas e humanas. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Pressão demográfica sobre o meio ambiente. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Espaço Geográfico, questões demográficas, tecnologia. | |
| Área de Integração | |
| Sociologia: Economia e relações de trabalho. | |
| Bibliografia Básica | |
| ERRA, Lygia; ARAÚJO, Regina; GUIMARÃES, Raul Borges. Conexões: estudos de Geografia Geral e do Brasil . São Paulo: Moderna, 2010. MARINA, Lucia; RIGOLI, Tércio. Geografia Geral e do Brasil . São Paulo: Ática, 2009. VISENTINI, José William. Geografia Geral e do Brasil. O Mundo em Transição . São Paulo: Ática, 2012. | |
| Bibliografia Complementar | |
| ALMANAQUE SOCIOAMBIENTAL. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2005. ALMEIDA, Lúcia Maria Alves de. Geografia geral e do Brasil . Volume único. SP. Ática, 2005. GARCIA, Helio Carlos. Geografia: de olho no mundo do trabalho: volume único para o ensino médio . SP: scipione, 2005. | |

| | |
|--|--------------------------------------|
| Componente Curricular: Arte | |
| Carga Horária: 66 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 26 h/a |
| Ementa | |
| História da arte ocidental - da pré-história à arte contemporânea. Contextualização da arte brasileira e sul-riograndense. Elementos da Arte Indígena. Elementos da Arte Africana. A linguagem da fotografia e do cinema. Patrimônio histórico material e imaterial local. Fundamentos da Linguagem Visual. Teoria e prática da Leitura de imagem. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Cultura Visual | |

| | |
|--|--|
| Área de Integração | |
| Língua portuguesa e literatura brasileira: Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense. | |
| Bibliografia Básica | |
| FERRARI, Solange dos Santos Utuari. Encontros com arte e cultura . São Paulo: FTD, 2012. NUNES, Benedito. Introdução à filosofia da arte . 6ª ed. São Paulo: Ática, 2008. 128p. PROENÇA, Graça. Descobrimo a História da Arte . São Paulo: Ática, 2006. | |
| Bibliografia Complementar | |
| ARNOLD, Hauser. História social da arte e da literatura . São Paulo: Martins Fontes, 2000. COLI, J. O. O que é arte? São Paulo: Brasiliense, 2000. GOMBRICH, E. A História da Arte . Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1985. | |

| | |
|--|--|
| Componente Curricular: Projeto Integrador III | |
| Carga Horária: 160 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40/h | Carga Horária Não Presencial: 120 h |
| Ementa | |
| O projeto integrador abordará experiências relacionadas e contextualizadas à identidade do curso, integrando disciplinas de áreas diferentes. Promovendo a interdisciplinaridade e proporcionando a comunicação em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução de problemas e integrando conhecimentos norteados por um tema gerador, que será elaborado no início de cada ano. Perfazendo, dessa forma, com que o educando conheça na prática o que fará parte da sua formação e exercite os valores em que se fundamenta a sociedade, a cidadania, compreendendo o mundo e suas transformações históricas, geográficas, sociais, culturais, tecnológicas, políticas e econômicas. Os conteúdos abordados serão: HISTÓRIA: Desenvolvimento agrário do Brasil; desenvolvimento industrial brasileiro; formação e história do movimento operário brasileiro. ANÁLISE SENSORIAL: Características sensoriais dos alimentos e influência na decisão de compra. Novos nichos de mercados e testes afetivos. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (TPOA): Histórico e evolução da produção de derivados cárneos e lácteos, sua conservação e processamento. Tendências e inovações tecnológicas para esses produtos: saudabilidade e legislações vigentes. Gestão Agroindustrial - Definição de produção e logística e suas aplicabilidades. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Elaboração de produtos lácteos e cárneos: inovações e legislações vigentes. | |
| Área de Integração | |
| História, Análise Sensorial de Alimentos e Tecnologia de produtos de origem animal. | |
| Bibliografia Básica | |
| DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 4ª ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p. PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. Contato história . São Paulo: Quinteto Editorial, 2016. ORDÓNEZ & COLS. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal . v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. | |
| Bibliografia Complementar | |
| QUEIROZ, Maria Isabel; TREPTOW, Rosa de Oliveira. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos . Rio Grande: Ed. da FURG, 2006. 266 p. FAUSTO, Bóris. História do Brasil . 14º ed. São Paulo: USP, 2012. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite . Santa Maria, Editora UFSM, 2008. | |

| | |
|--|--|
| Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos | |
| Carga Horária: 40 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h/a | Carga Horária Não Presencial: 0 h/a |
| Ementa | |
| Educação Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Sustentabilidade | |
| Área de Integração | |
| História: Desenvolvimento agrário do Brasil | |
| Bibliografia Básica | |
| DIAS, R. Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade . Porto Alegre: Atlas. 2011. DONAIRE, Denis. Gestão Ambiental na Empresa . 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1999 VON SPERLING, M. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos . V. 1. 3ª Ed. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 452p, 2005. | |
| Bibliografia Complementar | |

MAZALLA NETO, Wilson. **Agroecologia e processamento de alimentos em assentamentos rurais**. Campinas: Átomo, 2013. 139 p.
 PHILLIPI, A. J.; ROMERO, M. A.; BRUNA, G. C. **Curso de Gestão Ambiental**. São Paulo: Manole, 2004.
 VON SPERLING, M. **Princípios básicos do tratamento de esgotos**. V. 2, 211p. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 1996

| | |
|--|---------------------------------|
| Componente Curricular: Saúde e Segurança do Trabalho | |
| Carga Horária: 40 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40h/a | Carga Horária Não Presencial: 0 |
| Ementa | |
| A saúde e a segurança no contexto da Qualidade Total. Causas e custos de acidentes. Normas Regulamentadoras de aplicação para unidades agroindustriais. Riscos ocupacionais. Planejamento da higiene ocupacional e da segurança do trabalhador na unidade agroindustrial. Dispositivos de proteção. Proteção contra incêndio e gerenciamento do pânico. Primeiros socorros. Gestão integrada de Qualidade, Saúde, Meio Ambiente e Segurança. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Saúde no trabalho e Saúde do trabalhador. | |
| Área de Integração | |
| Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos - tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental | |
| Bibliografia Básica | |
| BARBOSA FILHO, A.N. Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental São Paulo: Atlas 2001. NUNES, F. O. Segurança e saúde no trabalho: Esquematizadas . São Paulo: Método, 2012, 232p. OLIVEIRA, C.D. Passo a passo dos procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho. Micro, pequenas, médias e grandes empresas . São Paulo, LTR 2002. | |
| Bibliografia Complementar | |
| CAMPOS, A. CIPA Comissão interna de prevenção de acidentes . 21ª ed., São Paulo: SENAC, 2013, 384p. GARCIA, G. F. B. Acidentes de Trabalho Doenças ocupacionais e nexos técnico epidemiológico . 5ª ed., São Paulo: Método, 2013, 224p. TAVARES, J. C. Noções de prevenção e controle de perdas em segurança no trabalho . 8ª ed., São Paulo: SENAC, 2012, 144p. | |

| | |
|--|-----------------------------------|
| Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal | |
| Carga Horária: 120 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 120 h | Carga Horária Não Presencial: 0 h |
| Ementa | |
| Tecnologia de carnes: fisiologia post-mortem do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Pescados: características fundamentais, conservação e produção de produtos derivados. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leite fluido, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. Tecnologia de Produtos Apícolas: características fundamentais, conservação e beneficiamento de mel, própolis, pólen e geleia real. Tecnologia de Ovos e Derivados: características fundamentais, conservação e processamento de ovos pasteurizados, congelados e desidratados. Legislações aplicadas. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Tecnologia de carnes: fisiologia post-mortem do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. ; Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. | |
| Área de Integração | |
| HISTÓRIA: Desenvolvimento agrário do Brasil; desenvolvimento industrial brasileiro; formação e história do movimento operário brasileiro. ANÁLISE SENSORIAL: Características sensoriais dos alimentos e influência na decisão de compra. Novos nichos de mercados e testes afetivos. Gestão Agroindustrial - Definição de produção e logística e suas aplicabilidades | |
| Bibliografia Básica | |
| KOBELITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6ª ed. Artmed, 2004. ORDÓNEZ & COLS. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal . v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. | |
| Bibliografia Complementar | |
| FERREIRA, C. L. L. F. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda . Viçosa: CPT, 2008. FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. Publicações Globo , 1991. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite . Santa Maria, Editora UFSM, 2008. | |

| | |
|---|-----------------------------------|
| Componente Curricular: Análise Sensorial | |
| Carga Horária: 40 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 40 h | Carga Horária Não Presencial: 0 h |
| Ementa | |
| Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Preparo de amostras. Métodos para Avaliação Sensorial: Métodos Discriminativos e Métodos Afetivos. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Avaliação sensorial de alimentos. Métodos para avaliação sensorial. | |
| Área de Integração | |
| HISTÓRIA: Desenvolvimento agrário do Brasil; desenvolvimento industrial brasileiro; formação e história do movimento operário brasileiro. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (TPOA): Histórico e evolução da produção de derivados cárneos e lácteos, sua conservação e processamento. Tendências e inovações tecnológicas para esses produtos: saudabilidade e legislações vigentes. Gestão Agroindustrial - Definição de produção e logística e suas aplicabilidades | |
| Bibliografia Básica | |
| DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 4ª ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise Sensorial: estudos com consumidores . 2ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2010. QUEIROZ, Maria Isabel; TREPTOW, Rosa de Oliveira. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos . Rio Grande: Ed. da FURG, 2006. | |
| Bibliografia Complementar | |
| FRANCO, Maria Regina Bueno (Ed.). Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais . São Paulo: Varela, 2004. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção . São Paulo: Blücher, 2011. PALERMO, Jane Rizzo. Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos . Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2015. | |

| | |
|---|---------------------------------|
| Componente Curricular: Gestão Agroindustrial | |
| Carga Horária: 80 h/a | Período Letivo: 3º ano |
| Carga Horária Presencial: 80 h/a | Carga Horária Não Presencial: 0 |
| Ementa | |
| Organização da produção de bens e serviços. Gestão de estoque e suas implicações. Conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria. Noções de Direito Trabalhista. | |
| Ênfase Tecnológica | |
| Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria. | |
| Área de Integração | |
| HISTÓRIA: Desenvolvimento agrário do Brasil; desenvolvimento industrial brasileiro; formação e história do movimento operário brasileiro. ANÁLISE SENSORIAL: Características sensoriais dos alimentos e influência na decisão de compra. Novos nichos de mercados e testes afetivos. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (TPOA): Histórico e evolução da produção de derivados cárneos e lácteos, sua conservação e processamento. Tendências e inovações tecnológicas para esses produtos: saudabilidade e legislações vigentes. | |
| Bibliografia Básica | |
| ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 4ª ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2013. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas . São Paulo: Atlas, 2004. MARION, José Carlos. Contabilidade Básica . 9 ed. São Paulo: Atlas, 2008 | |
| Bibliografia Complementar | |
| BASSO, Irani Paulo. Contabilidade Geral Básica . 4ª ed. Ijuí: Editora UNIJUÍ, 2011. CHIAVENATO, Idalberto. Administração de Recursos Humanos . São Paulo: Atlas, 2007. REQUIÃO, Rubens. Curso de direito comercial . 27ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007. | |

4.11.2. Componentes curriculares optativos

Poderão ser ofertadas disciplinas optativas com o objetivo de aprofundamento e/ou atualização de conhecimentos específicos, o estudante regularmente matriculado em curso técnico no IFFar poderá cursar como optativa disciplinas que não pertençam à matriz curricular de seu curso. As disciplinas na forma optativa, de oferta obrigatória pelo IFFar e matrícula optativa aos estudantes, refere à Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.

Poderão ser ofertadas outras disciplinas optativas, desde que sejam deliberadas pelo colegiado de curso e registrada, em ata, a opção de escolha, a carga horária, a seleção de estudantes, a forma de realização, entre outras questões pertinentes à oferta. A oferta da disciplina optativa deverá ser realizada por meio de edital com, no mínimo, informações de forma de seleção, número de vagas, carga horária, turnos e dias de realização e demais informações pertinentes à oferta.

O IFFar *Campus Alegrete*, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. Já a oferta da disciplina de Língua Espanhola será obrigatória, fazendo parte da matriz curricular. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

No caso do estudante cursar alguma disciplina optativa será registrado no histórico escolar do estudante a carga horária cursada, bem como a frequência e o aproveitamento.

| |
|--|
| Componente Curricular: Iniciação a Libras |
| Carga Horária: 40 h |
| 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 das Libras . Editora Revinter, 2004. GESSER, AL. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e a realidade surda . São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L.; QUADROS, R, M, B. Língua de Sinais Brasileira, Estudos Linguísticos . Florianópolis, SC: Artmed, 2004. |
| Bibliografia Complementar BOTELHO, P. Segredos e Silêncio na Educação dos Surdos . Belo Horizonte: Autêntica, 1998. p. 7 a 12. CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingüe da Língua de Sinais Brasileira . São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. LIBRAS em contexto. Programa Nacional de Apoio à Educação de 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 duas turmas. Nos itens abaixo, também estarão dispostas as atribuições do coordenador de curso, colegiado de curso e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo Docente atuante no curso

| Descrição | | | |
|-----------|----------------------------|-------------------------------------|---|
| Nº | Nome | Formação | Titulação/IES |
| 01 | Andréia dos Santos Sachete | Licenciatura em Letras | Mestre (Letras) |
| 02 | Carina Martiny | Bacharelado em História | Doutor (História) |
| 03 | Cristiano Biscubi da Silva | Licenciatura em Ciências Biológicas | Especialista (Metodologia do Ensino de Ciências Biológicas) |
| 04 | Denise Lenise Machado | Bacharelado em Geografia | - |

| | | | |
|----|-------------------------------|---|--|
| 05 | Diogo Maus | Bacharelado em Química de Alimentos | Doutor (Tecnologia de Alimentos) |
| 06 | Jorge Kraemer Stone | Bacharelado em Ciências Contábeis | Mestre (Educação) |
| 07 | Leonardo da Silva Neto | Licenciatura em Química | Doutor (Ciências) |
| 08 | Lidiane Garcia Bressan | Licenciatura em Matemática | Especialista (Educação à Distância) |
| 09 | Luana Haselein | Tecnologia em Alimentos | Doutor (Ciência e Tecnologia de Alimentos) |
| 10 | Luciana de Oliveira Fortes | Licenciatura em Letras/Libras | Mestre (Distúrbios da Comunicação Humana) |
| 11 | Luiza Siede Kuck | Bacharelado em Química | Doutor (Ciência e Tecnologia de Alimentos) |
| 12 | Marcel Hastenpflug | Bacharelado em Zootecnia | Mestre (Agronomia) |
| 13 | Marcos Vieira da Silva | Tecnologia em Alimentos | Doutor (Ciência de Alimentos) |
| 14 | Marlo do Nascimento | Bacharelado em Filosofia | Mestre (Filosofia) |
| 15 | Mauro Pereira Mendes | Licenciatura em Educação Física | - |
| 16 | Mirian Marchezan Lopes | Licenciatura em Física | Mestre (Engenharia) |
| 17 | Narielen Moreira de Moraes | Bacharelado em Agronomia | Mestre (Agronomia) |
| 18 | Paulo Duran dos Santos Molina | Bacharelado em Medicina Veterinária | Mestre (Ciências Veterinárias) |
| 19 | Rebecca Corrêa e Silva | Licenciatura em Artes Visuais | Mestre (Gestão Cultural) |
| 20 | Róbson Ilha | Bacharelado em Engenharia Ambiental e Sanitária | Mestre (Engenharia Agrícola) |
| 21 | Tatiana Pfuller Wommer | Bacharelado em Zootecnia | Doutor (Zootecnia) |
| 22 | Vinícius Bittencourt | Bacharelado em Ciência da Computação | Mestre (Engenharia Elétrica) |
| 23 | Yara Paulina Cerpa Aranda | Licenciatura em Ciências Sociais | Mestre (Sociologia) |

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

A coordenação do curso 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 ética, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

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

Além das atribuições descritas, anteriormente, a Coordenação de Curso segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IFFar que deverão nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições de Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso é um órgão consultivo de cada curso para os assuntos de política de ensino, pesquisa e extensão, em conformidade com as diretrizes da Instituição e é órgão permanente e responsável pela execução didático-pedagógica, atuando no planejamento, acompanhamento e na avaliação das atividades do curso.

Compete ao Colegiado de Curso:

- analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;
- realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e TAE no âmbito do curso;
- acompanhar e avaliar as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários a sua constante melhoria;
- fomentar o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso de acordo com o PPC;
- analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;
- fazer cumprir a organização didático-pedagógica do curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;
- aprovar, quando previsto na organização curricular, a atualização das disciplinas eletivas do curso;
- atender as demais atribuições previstas nos Regulamentos Institucionais.

5.1.3. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

O NPI é um órgão estratégico de planejamento e assessoramento didático e pedagógico, vinculado à DE do *campus*, além disso, é uma instância de natureza consultiva e propositiva, cuja função é auxiliar a gestão do ensino a planejar, implementar, desenvolver, avaliar e revisar a proposta pedagógica da Instituição, bem como implementar políticas de ensino que viabilizem a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis e modalidades da educação profissional de cada unidade de ensino do IFFar.

O NPI tem por objetivo planejar, desenvolver e avaliar as atividades voltadas à discussão do processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

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

Além do mais, a constituição desse núcleo tem como objetivo, promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais. As demais informações sobre o NPI encontram-se nas diretrizes institucionais dos cursos técnicos do IFFar.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no IFFar 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 Curso Técnico em Agroindústria Integrado do IFFar *Campus Alegrete* conta com:

| Nº | Cargo/Servidores TAE | Quantidade |
|----|-------------------------------------|------------|
| 1 | Técnico em Agropecuária | 06 |
| 2 | Assistente em Administração | 16 |
| 3 | Jornalista | 01 |
| 4 | Pedagogo – área | 04 |
| 5 | Psicólogo | 02 |
| 6 | Pedreiro | 01 |
| 7 | Vigilante | 02 |
| 8 | Técnico em Tecnologia da Informação | 05 |
| 9 | Telefonista | 01 |
| 10 | Cozinheiro | 03 |
| 11 | Operador de Máquina de Lavanderia | 01 |
| 12 | Técnico em Assuntos Educacionais | 03 |
| 13 | Técnico em Laboratório | 04 |
| 14 | Técnico em Alimentos | 01 |
| 15 | Médico | 01 |
| 16 | Administrador | 02 |
| 17 | Auxiliar de Biblioteca | 02 |
| 18 | Técnico em Enfermagem | 01 |
| 19 | Odontologia | 02 |
| 20 | Nutricionista | 02 |
| 21 | Auxiliar de Enfermagem | 01 |
| 22 | Auxiliar em Administração | 03 |
| 23 | Jardineiro | 01 |
| 24 | Técnico em Contabilidade | 01 |
| 25 | Assistente de Aluno | 05 |
| 26 | Operador de Máquinas Agrícolas | 02 |
| 27 | Marceneiro | 01 |
| 28 | Arquivista | 01 |
| 29 | Tradutor e Interprete de Sinais | 01 |
| 30 | Contador | 02 |

| | | |
|----|---------------------|----|
| 31 | Armazenista | 01 |
| 32 | Veterinário | 01 |
| 33 | Bibliotecária | 01 |
| 34 | Engenheiro Agrônomo | 01 |
| 35 | Engenheiro área | 01 |

5.3. Política de capacitação para Docente e Técnico Administrativo em Educação

A qualificação dos segmentos funcionais é princípio basilar de toda instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está compromissado com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira. O IFFar, com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, estabelecerá no âmbito institucional, o Programa de Qualificação dos Servidores, que contemplará as seguintes ações:

- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP) – disponibiliza auxílio em três modalidades (bolsa de estudo, auxílio-mensalidade e auxílio-deslocamento);
- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional em Programas Especiais (PIIQPPE) – tem o objetivo de promover a qualificação, em nível de pós-graduação *stricto sensu*, em áreas prioritárias ao desenvolvimento da instituição, realizada em serviço, em instituições de ensino conveniadas para MINTER e DINTER.
- Afastamento Integral para pós-graduação *stricto sensu* – política de qualificação de servidores o IFFar destina 10% (dez por cento) de seu quadro de servidores, por categoria, vagas para o afastamento Integral.

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus Alegrete* oferece aos estudantes do Curso Técnico Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a contemplar a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

A Biblioteca Tasso D. Siqueira do *Campus Alegrete* tem como missão participar no processo de disseminação da informação e do conhecimento de forma articulada com todo o Instituto Federal Farroupilha em especial para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

A biblioteca atualmente possui uma área de 235,40 m², com 113,91 m² reservados ao acervo

físico, o restante está dividido entre as áreas administrativas, de atendimento, sala de estudos e sala de informática. A sala de estudos tem espaço para aproximadamente 50 usuários e a sala de informática conta com 12 computadores para uso dos alunos e usuários externos. Toda a biblioteca está coberta por acesso à rede sem fio do *campus*, com *login* efetuado por usuário e senha para alunos, servidores e visitantes.

O acervo atualmente é composto de 5483 títulos e 19065 exemplares, nos mais variados formatos: em braile, CDs e DVDs, periódicos e livros. A consulta ao acervo pode ser efetuada na biblioteca com a mediação da equipe responsável pelo atendimento ou ainda diretamente pelo catálogo online de acesso público.

O software de administração da biblioteca é o *Pergamum*, que possibilita a integração de toda a rede de bibliotecas do Instituto Federal Farroupilha, acesso dos usuários para serviços de renovação, reserva, consulta ao catálogo, sugestões de aquisição, consulta ao histórico de empréstimos, bem como os mais diversos relatórios que ficam à disposição dos bibliotecários, direção de ensino e coordenadores de curso.

A equipe da biblioteca conta com 2 bibliotecários, 2 auxiliares de biblioteca, uma funcionária terceirizada, uma auxiliar administrativa e também um estagiário, todos capacitados em diferentes níveis para atender as demandas da comunidade acadêmica e oferecer serviços relacionados ao uso das dependências da biblioteca, do catálogo online, questões administrativas da biblioteca, normalização de trabalhos acadêmicos e demandas gerais relativas ao ensino dentro da competência da biblioteca.

A regulamentação do funcionamento da biblioteca e a política de desenvolvimento do acervo estão dispostas de acordo com as resoluções 031/2014 e 032/2014 aprovadas pelo Conselho Superior do IFFar, onde estão previstas as regras de atualização do acervo, circulação de materiais, uso do espaço físico e os direitos e deveres dos usuários.

6.2. Áreas de ensino específicas

| Espaço Físico Geral - Prédio Ensino | |
|--|------------|
| Descrição | Quantidade |
| Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia. | 18 |
| Auditório com a disponibilidade de 120 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones. | 02 |
| Auditório com a disponibilidade de 80 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones. | 01 |
| Sala de servidores | 01 |
| Salas de trabalho de professores | 26 |
| Biblioteca | 01 |
| Salas de estudos | 03 |

6.3. Laboratórios

| Laboratórios | |
|---|------------|
| Descrição | Quantidade |
| Laboratório de Informática: sala com 25 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia. | 04 |
| Laboratório de Informática: sala com 30 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia. | 04 |
| Laboratório de Biologia Geral | 01 |
| Laboratório de Microbiologia | 01 |
| Laboratório de Química | 01 |
| Laboratório de Bromatologia | 01 |
| Laboratório de Análise Sensorial | 01 |
| Laboratório de Padaria e Confeitaria | 01 |
| Laboratório de Produtos de Origem Animal/Vegetal (LEPEP Agroindústria) | 01 |

6.4. Área de esporte e convivência

| Esporte e convivência | |
|---|------------|
| Descrição | Quantidade |
| Ginásio de Esporte com quadra poliesportiva, com dois vestiários (masculino e feminino), com arquibancadas. | 01 |
| Campo de Futebol com pista de atletismo | 01 |
| Quadras de futsal, basquete e vôlei (externas) | 02 |
| Área de convivência | 01 |
| Refeitório | 01 |
| Sala do Grêmio Estudantil | 01 |
| Lanchonete | 01 |

6.5. Área de atendimento ao discente

| Áreas de atendimento | |
|--|------------|
| Descrição | Quantidade |
| Sala da Coordenação do Curso | 01 |
| CAE (Coordenação de Assistência Estudantil) | 01 |
| Centro de Saúde (01 médica, 02 psicólogos, 02 odontólogas, 02 técnicas em enfermagem, 01 assistente social, 02 nutricionistas e 04 assistentes de alunos. | 01 |
| CAI (Coordenação de Ações Inclusivas) | 01 |
| SAP (Setor de Apoio Pedagógico) | 01 |

7. REFERÊNCIAS

BRASIL. **Ministério da Educação. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDB. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm

_____. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008** – Lei da rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

_____. Instituto Federal Farroupilha. **RESOLUÇÃO Nº 28 de 07 de agosto de 2019** - Diretrizes Institucionais da organização administrativo- -didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no IFFar.

_____. **Ministério da Educação.** Secretaria de Educação de Educação Profissional e Tecnológica: Educação profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio – Documento Base. Brasília: 2007.

_____. **Ministério da Educação.** Secretária da Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia: Concepções e diretrizes. Brasil, 2008.

_____. **Lei no 10.741, de 1o de outubro de 2003.** Dispõe sobre o estatuto do idoso e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10741.htm

_____. **Lei no 9.503, de 23 de setembro de 1997:** Institui o código de trânsito brasileiro. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm

_____. **Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm

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

_____. **Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2017.** Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>

_____. **Resolução nº 03/2018:** Define as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866

8. ANEXOS

8.1. Resoluções



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE ALEGRETE
CONSELHO DIRETOR DA EAFA - RS

RESOLUÇÃO DO CONSELHO DIRETOR Nº 025/2008

A Presidente do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete - RS, no uso de suas atribuições legais e considerando a decisão tomada nesta data, RESOLVE:

I – Aprovar, na íntegra, o “Plano de Curso Técnico Agrícola, habilitação Agroindústria Integrado à Educação de Jovens e Adultos de nível médio (PROEJA AGROINDÚSTRIA)”, conforme Anexo I desta Resolução.

II – Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

Alegrete, 20 de maio de 2008.

Carla Comerlatto Jardim
Presidente do Conselho Diretor/EAFA
Diretora Geral/EAFA
Portaria MEC nº 138, de 05/02/2007.



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 136 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus Alegrete, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Curso Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Autorizado pela Resolução nº 25 do Conselho Diretor de 2008, convalidado pela Resolução CONSUP n.º 046, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 2.400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: Três anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Câmpus Alegrete – RST 377, Km 27, 2º Distrito Passo Novo, CEP 97555-000.



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

Matriz Curricular

| Matriz Curricular | | | | | | |
|--|---|---|---------------|-------------------|----------------------------|-------------|
| Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA | | | | | | |
| Sem. | Disciplinas | Períodos semanais | CH presencial | CH não presencial | CH total disciplina (h/a)* | |
| 1º Ano | Língua Portuguesa e Literatura Brasileira | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Sociologia | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | Filosofia | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | Matemática | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Biologia | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Química | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Informática | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Introdução à Gestão Agroindustrial | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | Composição de Alimentos e Nutrição | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Produção Agropecuária | 3 | 120 | 24 | 144 | |
| | Microbiologia de Alimentos | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Subtotal da carga horária do ano | | 20 | 800 | 160 | 960 |
| | 2º Ano | Língua Portuguesa e Literatura Brasileira | 2 | 80 | 16 | 96 |
| Biologia | | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| Química | | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| Física | | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| Matemática | | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| Educação Física | | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| Filosofia | | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| Sociologia | | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| Análise Sensorial | | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I | | 3 | 120 | 24 | 144 | |
| Instalações e Operações Agroindustriais | | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| Higiene e Controle de Qualidade | | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| Subtotal da carga horária do ano | | | 20 | 800 | 160 | 960 |
| 3º Ano | Língua Portuguesa e Literatura | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | Língua Espanhola | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | História | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Geografia | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Arte | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | Filosofia | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | Sociologia | 1 | 40 | 8 | 48 | |
| | Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II | 3 | 120 | 24 | 144 | |
| | Gestão Agroindustrial | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Tecnologia de Produtos de Origem Animal | 4 | 160 | 32 | 192 | |
| | Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos | 2 | 80 | 16 | 96 | |
| | Subtotal da carga horária do ano | | 20 | 800 | 160 | 960 |
| | Carga Horária total (hora aula) | | | | | 2880 |
| Carga Horária total do curso (hora relógio) | | | | | 2400 | |

*hora aula: 50 minutos



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

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus Alegrete, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Mairi Jahn Karnikowski

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Rodrigo de Siqueira Martins

Delcimar Borim

Bruno Godoi Zucuni

Jaubert de Castro Menchik

Darci Roberto Schneid

Jovani Pallas

Gabriel Adolfo Garcia

Liege Camargo da Costa

Joselito Trevisan

Liana dos Santos Gomes

Marcelo Eder Lamb



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

Luciani Missio

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'R. Almeida'.

Rodrigo Elesbão de Almeida

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

Tainan Massotti de Lima



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



RESOLUÇÃO N° 046/2013

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

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

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

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

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente, autorizado pela Resolução n°004/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.



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



RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM N° 16/2011

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

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

RESOLVE:

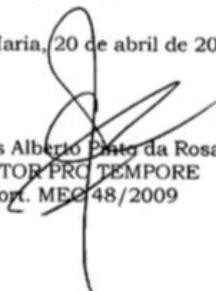
Art. 1º - AUTORIZAR a Pró-Reitoria de Ensino, por meio de sua Assessoria Pedagógica e Diretorias de Ensino dos *Campi* do Instituto Federal farroupilha, a adequar os Projetos Pedagógicos de Curso, de acordo com as Diretrizes Institucionais do IF FARROUPILHA.

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

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

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.


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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 088/2019, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019

Aprova o ajuste curricular e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus Alegrete*.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23215.001344/2019-34, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 031/2019/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 009/2019, da 5ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 11 de dezembro de 2019,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR, conforme disposto no Parecer nº 071/2019/PROEN, o ajuste curricular e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus Alegrete*, criado pela Resolução nº 025, do Conselho Diretor de 2008, convalidado pela Resolução CONSUP nº 046, de 20 de junho de 2013.

Art. 2º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus Alegrete*, tendo seu ajuste curricular e atualização aprovados 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, 11 de dezembro de 2019.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE