



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

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

TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO

Campus São Vicente do Sul

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
ALIMENTOS
INTEGRADO

Atos autorizativos

- Resolução CONSUP nº 12/2018 de 27 de março de 2018.
- Resolução CONSUP nº 38/2018 de 25 de junho de 2018 aprova a criação do Curso e o funcionamento.
- Projeto Pedagógico do Curso aprovado pela Resolução CONSUP nº 51/2018 de 25 de junho de 2018.
- Ajuste curricular e PPC aprovado pela Resolução CONSUP nº 98 de 11 de dezembro de 2019.

Campus São Vicente do Sul – 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

Deivid Dutra de Oliveira

Diretor Geral do *Campus*

João Flávio Cogo Carvalho

Diretor de Ensino *Campus*

Eliana Zen

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Vanusa Granella

Coordenadora de Curso

Equipe de elaboração

Ana Paula de Souza Rezer

Cláudia Alves dos Santos

Barbara Cecconi Deon

Marcelo Marcos Müller

Marcio de Oliveira Hornes

Vanusa Granella

Neiva Lílian Ferreira Ortiz

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO.....	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	7
2.1.	Histórico da Instituição.....	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso.....	10
2.3.	Objetivos do Curso.....	11
2.3.1.	Objetivo Geral.....	11
2.3.2.	Objetivos Específicos.....	12
2.4.	Requisitos e formas de acesso.....	12
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	12
3.1.	Projetos e Programas de Ensino.....	13
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.....	16
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.....	26
4.2.3.	Flexibilização Curricular.....	27

4.3.	Representação gráfica do Perfil de formação	29
4.4.	Matriz Curricular.....	30
4.5.	Prática Profissional	32
4.5.1.	Prática Profissional Integrada	32
4.6.	Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório.....	33
4.7.	Atividades Complementares do Curso	33
4.8.	Avaliação.....	35
4.8.1.	Avaliação da Aprendizagem	35
4.8.2.	Autoavaliação Institucional.....	36
4.9.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	37
4.10.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	37
4.11.	Expedição de Diploma e Certificados	37
4.12.	Ementário	39
4.12.1.	Componentes curriculares obrigatórios	39
4.12.2.	Componentes curriculares optativos	55
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	56
5.1.	Corpo Docente atuante no curso	56
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso	56
5.1.2.	Atribuições de Colegiado de Curso	57
5.1.3.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	57
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	58
5.3.	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação.....	58
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	59
6.1.	Biblioteca	59
6.2.	Áreas de ensino específicas.....	60
6.3.	Laboratórios.....	60
6.4.	Área de esporte e convivência	60
6.5.	Área de atendimento ao discente	61
7.	REFERÊNCIAS.....	62
8.	ANEXOS	63
8.1.	Resoluções	64

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Integrado

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP nº 012/2018.

Quantidade de Vagas: 35 vagas

Turno de oferta: Integral (manhã e tarde)

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 3.250 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso: 50 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: *Campus* São Vicente do Sul, Rua vinte de Setembro, 2616.

Coordenador (a) do Curso: Vanusa Granella

Contato da Coordenação do curso: vanusa.granella@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 na 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.

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 Educação a Distância no IFFar é ofertada desde 2008, que 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 Educação a Distância (EaD). Com a adesão dos demais campi do IFFar ao Programa, o IF Farroupilha 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.

EaD Institucionalizada, 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* onde 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 este propósito, visando constituir-se em referência na oferta de educação profissional e tecnológica, comprometida com as realidades locais.

O Instituto Federal Farroupilha *Campus* São Vicente do Sul está localizado na Rua 20 de Setembro, nº 2616, no município de São Vicente do Sul, CEP 97420- 000, protagoniza uma longa história no contexto da educação profissional do País. Teve sua criação con-solidada em 1954, através de acordo firmado entre o Governo da União e o então município de General Vargas, sob a denominação de Escola de Iniciação Agrícola, com amparo nos dispositivos do Decreto--Lei 9.613, de 20 de agosto de 1946 e do Decreto Federal nº 22.470, de 20 e janeiro de 1947, os quais instalaram o Ensino Agrícola no Brasil.

A escola foi, em 1968, transferida para a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), sob a denominação de Colégio Agrícola General Vargas. No ano seguinte, pelo Decreto nº 64.827, de 16 de julho de 1969, houve uma reformulação do Decreto nº 62.178, estabelecendo que a orientação didático--pedagógica seria totalmente exercida pela UFSM.

Essa situação de vínculo e dependência perdurou até 1985, através do Decreto nº 91.005/85, passou a pertencer a COAGRI – Coordenação Nacional de Ensino Agrícola, com a denominação de Escola Agrotécnica Federal de São Vicente do Sul.

No ano de 1986, o Decreto nº 93.313/86, extinuiu a COAGRI, sendo criada, em substituição, a Secretaria de Ensino de 2º Grau - SESG, órgão diretamente ligado ao Ministério da Educação, e as escolas Agrotécnicas federais ficaram a ela subordinadas. Em 1990, houve nova reorganização no funcionamento dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios quando, pelo Decreto nº 99.180/90, foi criada, em substituição a SESG, a SEMTEC – Secretaria de Educação Média e Tecnológica.

A Lei 8.731, de 16 de novembro de 1993, transformou as Escolas Agrotécnicas Federais em Autarquias Federais, dando-lhes autonomia administrativa, patrimonial, financeira e disciplinar. Em 15 de abril de 1998, o Decreto nº 2.548, de 15 de abril de 1998, aprovou o novo Regimento Geral das Escolas Agrotécnicas Federais, determinando que cada uma elaborasse sua própria regulamentação. O Regulamento Interno da Instituição foi elaborado e submetido à aprovação dos órgãos superiores, tendo sido aprovada no dia 1º/09/98, através da Portaria/ MEC 966.

Em 13 de novembro de 2002, através de Decreto Presidencial, a Escola Agrotécnica Federal foi credenciada como Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul – CEFET-SVS. O seu credenciamento foi o primeiro grande resultado em termos de autonomia administrativa e pedagógica. A inserção da instituição nessa nova realidade permitiu a ampliação da oferta de cursos, vagas e também dos créditos orçamentários, denotando, em pouco tempo, um significativo crescimento.

Em 2006, o Decreto nº 5.773, de 09/05/2006, revogou o Decreto nº 3.860, de nove de julho de 2001 e o Decreto nº 5.225, de 1º/10/2004 e elevou, definitivamente, os CEFETs à condição de Instituições de Ensino Superior.

Em 14 de abril de 2007, através do Decreto nº 6.095, foram estabelecidas, pelo Governo Federal, as diretrizes para o processo de integração de instituições federais de educação tecnológica, para fins de constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia - IFET, no âmbito da Rede Federal de Educação Tecnológica. Com base nas prerrogativas do Decreto citado, em 12 de dezembro de 2007, foi lançada a Chamada Pública nº 002/2007, do Ministério da Educação, para fins de elaboração de propostas para constituição dos Institutos, cuja seleção contemplou o, então, CEFET São Vicente do Sul.

Em 29 de dezembro de 2008, a Lei nº 11.892, publicada no Diário Oficial da União, instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando efetivamente os Institutos Federais, instituições multicampi, especializadas na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, que possuem natureza jurídica de autarquia, detentoras de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, foi criado mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e da Escola Agrotécnica Federal de Ale-

grete, com suas respectivas unidades, com fundamento na Lei nº 11.892/2008 e Portaria MEC nº 4/2009, no qual se insere o agora *Campus* São Vicente do Sul.

2.2. Justificativa de oferta do curso

O Instituto Federal Farroupilha – *Campus* São Vicente do Sul encontra-se situado em uma microrregião denominado Vale do Jaguari, formado por um conjunto de nove municípios, Capão do Cipó, Unistalda, Santiago, Mata, Nova Esperança do Sul, Cacequi, São Francisco de Assis, Jaguari e São Vicente do Sul. Também tem relação direta com outros municípios que mesmo não estando no Vale do Jaguari, tem uma série de similaridades (Jari, São Pedro do Sul, Toropi, Dilermando de Aguiar, São Pedro do Sul e Rosário do Sul).

De acordo com o Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul, COREDE (2016), em 2012, o COREDE Vale do Jaguari apresentou um Produto Interno Bruto (PIB) de aproximadamente R\$ 1,7 bilhão, o que representou 0,6% do total do Estado. O setor de maior participação no PIB do COREDE é o de Serviços, com 64%; seguido pela agropecuária, com 25,3%; e a indústria, com 10,7%. Em relação à média estadual, o COREDE possui uma participação consideravelmente superior da agropecuária e inferior da indústria, o que reflete o perfil econômico da Região voltado ao setor primário.

Apesar de a Agricultura Empresarial ser mais forte na maioria dos municípios, com a presença de grandes propriedades, existe uma série de outros tipos de unidades de produção, configurando, ainda, de forma absoluta, o predomínio de um maior número de unidades familiares em todos os municípios. Entre as atividades produtivas existentes, encontram-se a produção de frutas, de espécies olerícolas, cana-de-açúcar, viticultura, batata-doce, amendoim, mandioca, dentre uma série de outros tipos, como as pequenas criações de animais (bovino de leite, suínos, aves, ovinos, abelhas, peixes, dentre outros). Na Agricultura Familiar, o gestor busca adequar seus recursos e atividades para manter a capacidade de reprodução da unidade de produção. Nessa ótica, a produção para autoconsumo e a diversificação de atividades possuem papel fundamental, enquanto o excedente é comercializado.

A agroindústria rural de pequeno porte é apontada como uma das alternativas para a reversão das consequências sociais desfavoráveis no meio rural. Tendo no espaço rural não mais apenas atividades exclusivamente agrícolas, mas a pluriatividade, a pequena agroindústria, de característica familiar, pode impulsionar a geração, direta e indireta, de novos postos de trabalho e de renda aos agricultores familiares, promovendo a sua (re)inclusão social e econômica.

Outro ponto importante que justifica investir no desenvolvimento regional por meio do incentivo da agro industrialização e processamento de alimentos, principalmente para a agricultura familiar é a criação da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

O PNAE induz e potencializa a afirmação da identidade, a redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo, a (re)organização de comunidades com o fortalecimento do tecido social, a dinamização das economias locais, a ampliação da oferta de alimentos de qualidade e a valorização da produção familiar.

Porém, muitas vezes essa demanda não é atingida, justamente por não haverem agroindústrias familiares suficientes. A inclusão de cursos de produção alimentícia na região visa a qualificação de membros das famílias rurais para atender a demanda gerada pelo PNAE, além de contribuir para manter a família rural no campo.

A Tecnologia de Alimentos abrange o setor destinado a converter qualquer matéria-prima alimentar, simples ou complexa, em produtos alimentícios, que possam manter a maior parte possível das características organolépticas e nutricionais do produto original (GAVA, 2008). É um grande desafio para os profissionais que atuam nessa área, desenvolver produtos que atendam essas características. Além disso, em uma sociedade que já tem uma expressiva produção de alimentos na cadeia primária, ao mesmo tempo que toneladas são desperdiçadas todos os dias por fatores diversos, sendo alguns de ordem tecnológica, há uma demanda de profissionais habilitados a desenvolver tecnologias para redução do desperdício de alimentos.

Assim, a proposta do Curso Técnico em Alimentos Integrado tem o papel de abrir uma nova frente de profissionalização, para contribuir na elevação, a longo prazo, das taxas de industrialização e/ou atividades agroindustriais local e regional.

A oferta do curso, bem como da Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha, se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional no 9.394/1996. Esta oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNE/CEB no 06 de 20 de setembro de 2012 e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e demais legislações nacionais vigentes.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado, assim como os demais cursos de formação profissional da Instituição, busca privilegiar, dentre seus princípios norteadores, a valorização da relação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais, a articulação entre formação básica e técnica; o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; a flexibilidade e interdisciplinaridade curricular.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar profissionais técnicos de nível médio habilitados para atuar junto as empresas transformadoras de matéria-prima alimentícia, com conhecimentos básicos do processo de industrialização de produtos de

origem animal e vegetal, com espírito crítico e capaz de trabalhar em equipe e buscando sempre o desenvolvimento tecnológico dos processos e a aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade.

2.3.2. Objetivos Específicos

- Formar técnicos na área de alimentos para atender as necessidades das empresas do setor;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo a implantação e de melhorias da qualidade nas agroindústrias, assim como no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Desenvolver pesquisas para novos produtos e processos na área de alimentos;
- Incentivar o empreendedorismo na formação do técnico em alimentos;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Formar cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;
- Colaborar na melhoria de renda da agricultura familiar, pela agregação de valor nas matérias-primas agrícolas;
- Atuar no tratamento de resíduos, higiene, gestão agroindustrial e análises químicas laboratoriais e sensoriais relacionados ao processamento de matérias-primas de origem vegetal e animal.

2.4. Requisitos e formas de acesso

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

São formas de ingresso:

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

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

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 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 rural, 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 Técnico em Alimentos Integrado 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 o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), 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 com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência 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, bem como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada *Campus* para este fim.

Para o desenvolvimento destas 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 do *Campus* São Vicente do Sul conta com uma equipe multiprofissional, composta por médico, enfermeiro, auxiliar de enfermagem, psicólogo, odontólogo, assistente de alunos e nutricionista. Oferece em sua infraestrutura: refeitório, lavanderia, moradia estudantil, sala de convivência e centro de saúde.

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 desse processo 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 do processo de ensino e aprendizagem com o objetivo de construir ações para superá-las, e conseqüentemente, 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 garantir condições para a permanência e o êxito acadêmico; de respeitar às especificidades do desenvolvimento da aprendizagem de cada estudante, ou seja, 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 para os estudantes de menor rendimento;
- Realizar acompanhamento e orientação dos estudantes no que tange aos processos de ensino e aprendizagem.

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 ao processo de ensino-aprendizagem e/ou a temas a ele conexos;
- Monitoria;
- Trabalho em grupos;
- Novas construções de aprendizagem;
- 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 oportuni-

dades 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 São Vicente do Sul* 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 estes 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 tem como foco o atendimento ao discente.

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

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

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

O *Campus* também estimula os servidores a realizarem projetos com foco na permanência e no êxito. Ações dessa natureza tem conseguido desempenhar atividades em diferentes áreas: saúde, esporte, orientação educacional e são um importante instrumento para os estudantes dos diferentes cursos.

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* 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* São Vicente do Sul o NAPNE atua de forma integrada com a equipe da Assistência Estudantil, Setor de Assessoria Pedagógica, docentes, família e estudante, além de promover ações de sensibilização para a comunidade escolar, sempre observando os aspectos legais da inclusão e garantindo a permanência e êxito dos estudantes.

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, em especial com os estudantes do *Campus*.

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* São Vicente do Sul são desenvolvidas atividades de formação de servidores e discentes com palestrantes sobre as temáticas de gênero e diversidade sexual.

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). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos seus estudantes, são pensadas e elaboradas conjuntamente buscando uma contínua redução nos índices de evasão escolar e desenvolvidas a partir das responsabilidades de cada setor/eixo/curso.

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

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. O Técnico em Alimentos é o profissional que auxilia nas atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos. Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas. Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de controle de qualidade. Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros;

Nos Cursos técnicos, além da formação profissional, 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 Alimentos Integrado tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

O currículo do Curso Técnico em Alimentos Integrado está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela 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 integrado é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que tem por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos;

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

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que pos-

suem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnia, 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 politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Integrado é de 3250 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 1634 horas relógio para o Núcleo básico, 533 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 1033 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 50 horas relógio para a realização de atividades complementares do curso.

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. Observar 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 História, Sociologia. 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 – Princípios da Proteção e Defesa civil - está presente como conteúdo nas disciplinas de Biologia, Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos e Controle de Qualidade e Higienização na Indústria de Alimentos.

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

IV – Educação Alimentar e Nutricional – está presente como conteúdo nas disciplinas de Química e Química dos Alimentos. Esta temática também é trabalhada como conteúdo no currículo, no Curso Técnico Alimentos Integrado.

V – Processo de Envelhecimento, respeito e valorização do idoso – está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia. Essa temática também é trabalhada em Projetos de extensão e na Coordenação de Ações inclusivas.

VI – Educação para o trânsito – está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia. Essa temática também é trabalhada de forma transversal e em atividades do *Campus*.

VII – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Filosofia e Sociologia. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional. Essas temáticas também se farão presentes nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

VIII - ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying).

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso de Técnico em Alimentos Integrado 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 essas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

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.

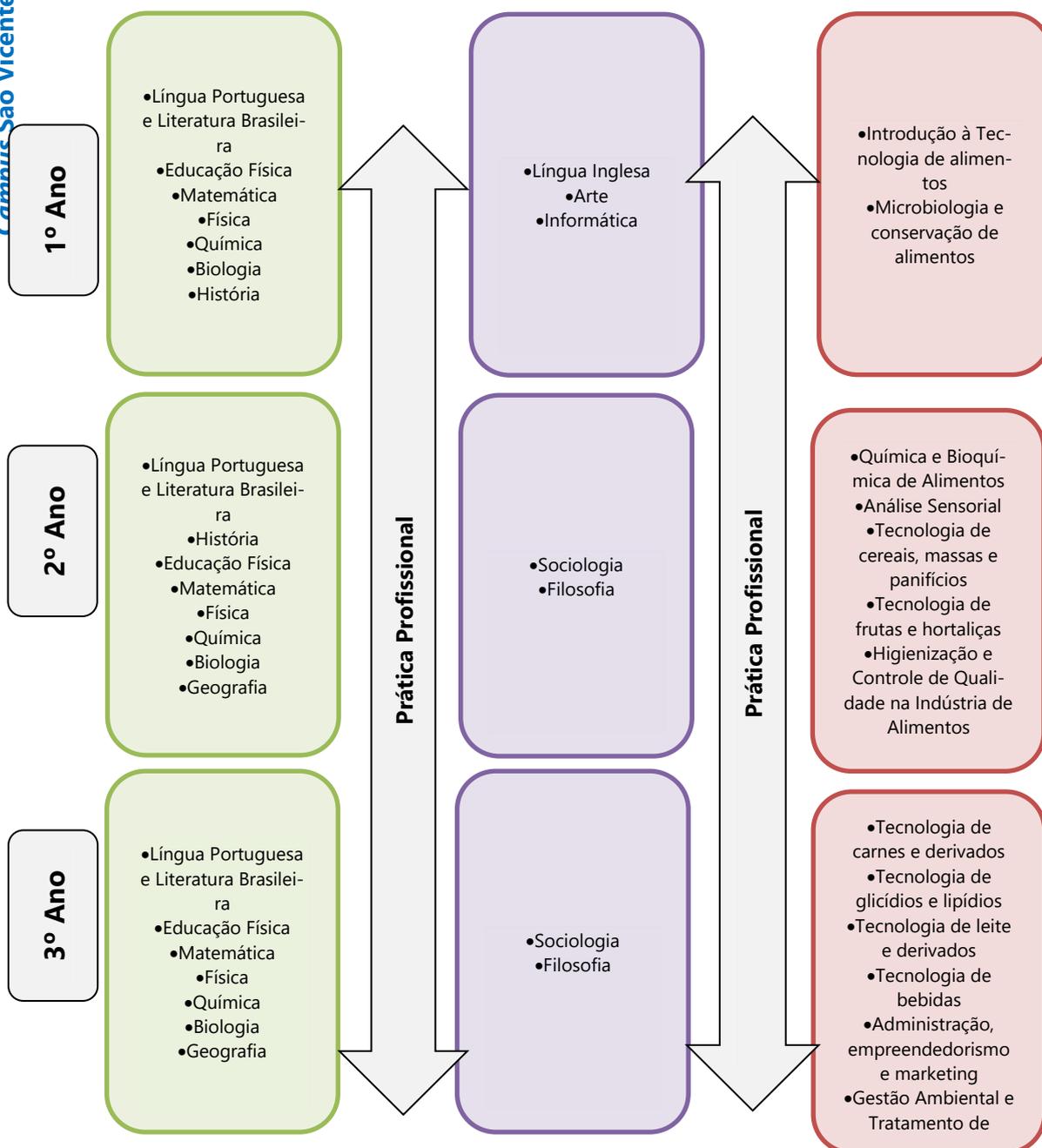
4.2.3. Flexibilização Curricular

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 Alimentos Integrado 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 (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Inglesa	2	80
	Arte	2	80
	Educação Física	2	80
	Matemática	3	120
	Física	3	120
	Química	3	120
	Biologia	3	120
	História	2	80
	Introdução à Tecnologia de alimentos	4	160
	Microbiologia e conservação de alimentos	3	120
	Informática	2	80
	Subtotal de disciplinas no ano		32
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	História	1	40
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	3	120
	Biologia	2	80
	Geografia	1	40
	Sociologia	2	80
	Filosofia	1	40
	Química e Bioquímica de Alimentos	4	160
	Análise Sensorial	2	80
	Tecnologia de cereais, massas e panifícios	2	80

	Tecnologia de frutas e hortaliças	3	120
	Higienização e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	80
	Subtotal da carga horária de disciplinas no ano	32	1280
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	2	80
	Biologia	2	80
	Geografia	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	2	80
	Tecnologia de carnes e derivados	3	120
	Tecnologia de glicídios e lipídios	2	80
	Tecnologia de leite e derivados	3	120
	Tecnologia de bebidas	2	80
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	80
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	80
		Subtotal da carga horária de disciplinas no ano	32
	Carga Horária total de disciplinas (hora aula)		3840
	Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)		3200
	Atividades Complementares do Curso (hora relógio)		50
	Carga Horária total do curso (hora relógio)		3.250

***Hora aula: 50 minutos**

Legenda:

Núcleo de Formação	CH	Porcentagem
--------------------	----	-------------

Núcleo Básico	2000h	52%
Núcleo Tecnológico	1360h	35%
Núcleo Politécnico	480h	13%

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Integrado, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como os laboratórios, as oficinas, empresas pedagógicas, ateliês, PPIs, a investigação sobre atividades profissionais, os projetos de pesquisa e/ou intervenção, as visitas técnicas, simulações, observações e outras.

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

4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

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

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

A PPI deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, quatro disciplinas contemplando necessariamente disciplinas da área básica e da área técnica (independente do núcleo) definidas em projeto próprio, a partir de reunião do Colegiado do Curso.

O Curso Técnico em Alimentos contemplará a carga horária de 384 horas aula (10% do total de horas) para o desenvolvimento de Práticas Profissionais Integradas (PPI), observando o disposto nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar. A distribuição da carga horária da PPI ocorrerá da seguinte forma, conforme decisão do colegiado do curso: com 128 h aula a ser desenvolvido em cada curso.

As atividades correspondentes às PPIs ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos professores titulares das disciplinas específicas, tendo um dos professores como coordenador do projeto. O desenvolvimento da prática deverá estar descrita no Projeto de PPI desenvolvido preferencialmente antes do início do ano letivo, em que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até 20 dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano. O projeto de PPI será assinado, apresentado aos estudantes e arquivado juntamente com o Plano de Ensino de cada disciplina envolvida.

O projeto de PPI deverá indicar as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina, que faz parte do cômputo da carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI, deverá conter os objetivos da prática, a metodologia, a avaliação integrada e os conhecimentos a serem desenvolvidos por cada disciplina.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os professores envolvidos na PPIs possam interagir planejar e avaliar em conjunto com todos os professores do curso a realização e o desenvolvimento das mesmas, a adoção desta ação possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os componentes do currículo, além de contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

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

A realização da PPI prevê o desenvolvimento de produção de um produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso. Ao final, deve ser previsto, no mínimo, um momento de socialização por meio de seminário, oficina, feira, evento, dentre outros.

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.

4.7. Atividades Complementares do Curso

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho.

Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, mostras, exposições, palestras, visitas técnicas, realização de estágios curricular supervisionado não obrigatório e outras atividades que articulem o currículo a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Estas atividades serão obrigatórias e deverão contabilizar 80 horas relógio para obter o certificado de conclusão do curso. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e frequência mínima, e descrição das atividades desenvolvidas. Todos os eventos devem ser realizados em data posterior ao ingresso do estudante no curso.

Para o curso Técnico em Alimentos Integrado serão consideradas para fins de cômputo de carga horária as seguintes atividades:

Participação como bolsista ou colaborador em projetos de ensino, pesquisa e extensão, e em programas de iniciação científica.	Documento emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	50 horas
Participação como ouvinte em palestra, seminário, simpósio, congresso, conferência, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação.	Documento de participação emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	50 horas
Participação como colaborador na organização de palestras, painéis, seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação.	Documento de participação emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	20 horas
Participação em serviço voluntário relacionado com áreas do curso.	Atestado de participação assinado pelo responsável.	20 horas
Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório.	Atestado da empresa onde realizou o estágio e do professor responsável pelo acompanhamento.	40 horas
Publicação, apresentação e premiação de trabalhos.	Exemplar da publicação / premiação.	5 horas por resumo ou apresentação, 10 horas por artigo completo, e 10 horas por premiação, com máximo de 20 horas.
Participação em visitas técnicas e viagens de estudo.	Atestado de participação assinado pelo professor responsável.	30 horas
Curso de formação na área específica.	Documento emitido pelo órgão responsável.	20 horas
Participação como ouvinte em seminário de apresentação de Trabalho de Conclusão de Curso ou de Apresentação de Estágio.	Documento comprobatório da Coordenação de Eixo / Curso.	1 hora por apresentação, com máximo de 10 horas.
Curso de línguas.	Documento emitido pelo órgão responsável.	30 horas
Atividade de monitoria nas áreas do curso.	Atestado de participação, com avaliação do aluno, assinado pelo professor responsável.	30 horas
*Demais atividades serão avaliadas pelo Coordenador do Curso.		

4.8. Avaliação

4.8.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do Curso Técnico em Alimentos, visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre eventuais provas finais.

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

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

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

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

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

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

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação parcial do semestre. Após avaliação conjunta do rendimento escolar do estudante, o Conselho de Classe Final decidirá quanto à sua retenção ou progressão, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. Serão previstas, durante o curso, avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares para fim de articulação do currículo.

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

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.

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, quanto preciso tirar no exame?

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

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

Legenda:

NFPE = Nota Final Pós Exame

NFSA = Nota Final do Semestre ou Anual

NE = Nota Exame

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

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

4.8.2. 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 Alimentos Integrado serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.9. 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 Alimentos Integrado 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.

4.10. 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 para os estudantes do curso Integrado, a não ser que a certificação de conhecimento demonstre domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo a ser avaliado.

4.11. 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 do Curso Técnico em Alimentos Integrado aos estudantes que concluíram com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

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

devem especificar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

4.12. Ementário

4.12.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: conto, notícia, entrevista, reportagem;. Linguagem, comunicação e interação. Usos da língua: norma culta e variação linguística; Intertextualidade. Semântica. Ortografia e acentuação. Estrutura e formação de palavras. Gêneros literários. Introdução da literatura seus conceitos e finalidades. Quinhentismo - A literatura informativa e jesuítica. Barroco. Arcadismo.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e produção textual.	
Área de Integração	
Arte – Cenário histórico musical nacional e internacional; História – Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
Bibliografia Básica	
ABAURRE, M. L. M, ABAURRE, M. B.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido . SP: Moderna, 2008 KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos . 10ª ed. SP: Contexto, 2012. KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender . 3ª ed. SP: Contexto, 2013.	
Bibliografia Complementar	
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira . 45ª ed. SP: Cultrix, 2006. MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 27ª ed. SP: Atlas, 2008. VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando . SP: Scipione, 2006.	

Componente Curricular: Língua Inglesa	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Introdução à produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando também as demandas da formação profissional, reflexão acerca da influência da língua alvo na construção identitária do aluno e de sua comunidade.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura, produção textual e tradução.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: linguagem, comunicação e interação. Arte - Cenário histórico musical nacional e internacional. Tecnologia de Alimentos: artigos, reportagens e textos.	
Bibliografia Básica	
CHAIRO, T. de. Inglês para restaurantes: para os profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes . São Paulo: Editora Disal, 2011. 1ª edição SOUZA, A. G. F.; ABSY, C. A.; COSTA, G. C. da. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . São Paulo: Editora Disal, 2005. 2ª edição WALTER, C.; SWAN, M. How english works: a grammar practice book Oxford : Oxford University Press, 2004. 14ª edição.	
Bibliografia Complementar	
OxfordStudent's Dicionary Of English - 3Rd Edition, 2013. Dicionário Oxford Escolar - Para Estudantes Brasileiros de Inglês - Com CD-ROM - Nova Ortografia, 2013. RICHMOND. UPGRADE: Inglês 1º volume. AGA, Gisele (org.). São Paulo: Richmond, 2010.	

Componente Curricular: Arte	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Leitura de imagem, da obra de arte e aproximações da Cultura Visual. Texto visual, identificação e análise de mecanismos persuasivos não-verbais e midiáticos. A arte como criação e manifestação sócio-cultural. Técnicas de expressão e representação. Elementos da visualidade e suas relações e aplicações compositivas. Teoria da cor. Prática artística. Linguagens artísticas tradicionais e contemporâneas. A função social e comunicativa da arte. Contextualização dos principais períodos históricos da arte. Arte Indígena. Arte Africana. A linguagem cinematográfica. Processo de criação	

em cinema. Apreciação musical. Som. Parâmetros do som. Contextualizações e análise dos diferentes tipos de música, gêneros e estilos. Cenário histórico musical nacional e internacional. Imagem, cinema e música na contemporaneidade.
Ênfase Tecnológica
Leitura de imagem da obra de arte e aproximações da Cultura Visual.
Área de Integração
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Gêneros literários Ed. Física – Práticas corporais expressivas (dança).
Bibliografia Básica
FARTHING, S. Tudo sobre Arte : os movimentos e as obras mais importantes de todos os tempos. Rio de Janeiro, Sextante, 2011. OLIVEIRA, J.; GARCEZ, L. Explicando a Arte . Rio de Janeiro, Ediouro, 2003. PROENÇA, G. Descobrimo a História da Arte . 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda., 2008.
Bibliografia Complementar
RUSH, M. Novas mídias na arte contemporânea . São Paulo: Martins Fontes, 2006. SCHAFER, M. O ouvido pensante . São Paulo, Unesp, 1991. MARTINS, M. C. F. D. (et al) Didática do ensino de arte: a língua do mundo: poetizar, fruir e conhecer a arte . São Paulo: FTD, 1998.

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Estudo das manifestações da cultura corporal de movimento e suas relações com tipos diferentes de conhecimentos que englobam as práticas corporais sistematizadas vinculadas ao campo do lazer, os cuidados com o corpo e a promoção da saúde, além das representações sociais que atravessam esse universo.	
Ênfase Tecnológica	
Práticas corporais sistematizadas.	
Área de Integração	
Física – grandezas físicas; Arte – Técnicas de expressão e representação.	
Bibliografia Básica	
DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. Educação Física na escola : implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. GONZÁLEZ, F. J. Sistema de classificação dos esportes . In: REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006. TANI, G.; BENTO, J. O.; PETERSEN, R. D. S. (Org.). Pedagogia do Desporto . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	
Bibliografia Complementar	
DARIDO, S. C. Educação Física na escola: questões e reflexões . Rio de Janeiro: Guanabara - Koogan, 2003. 110 p. MOLINA NETO, V. (Org.) O ofício de ensinar e pesquisar na Educação Física escolar . 1.ª ed. Porto Alegre: Sulina Meridional, 2010. V.1. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do Ensino de Educação Física . São Paulo: Cortez, 1992.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Funções (Definição, domínio, imagem). Estudo das funções Linear, Quadrática, Modular, Exponencial e Logarítmica com seus respectivos modelos matemáticos, gráficos, equações e inequações.	
Ênfase Tecnológica	
Funções (Definição, domínio, imagem).	
Área de Integração	
Informática – planilhas eletrônicas	
Bibliografia Básica	
BARROSSO, J. M. Conexões com a matemática . Obra Coletiva. Editora Moderna. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2010. SOUZA, J. R. de. Novo olhar matemática Volume 1; 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2010. IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R. Matemática : Volume Único – 4ª ed. São Paulo: Atual, 2007.	
Bibliografia Complementar	
BARROSSO, J. M. Construção e significado. Obra Coletiva . Editora Moderna. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2005. PAIVA, M. Matemática: Volume Único , 2ª Ed. São Paulo: Moderna, 2003.	

YOUSSEF, A. N. **Matemática: Volume Único para o Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2004 – (Coleção de Olho no mundo do trabalho).

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Grandezas em físicas (unidades e transformações), cinemática (introdução à cinemática, MRU e MRUV), dinâmica (leis de Newton) e princípios de conservação.	
Ênfase Tecnológica	
Grandezas em físicas, cinemática, dinâmica e princípios de conservação.	
Área de Integração	
Matemática: Potência de Dez, Notação Científica, Teorema de Pitágoras, Resolução de Equações e Funções de 1º e 2º graus.	
Bibliografia Básica	
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física – volume 1. 6ª Ed. São Paulo. Ed. Scipione, 2006.	
GASPAR, A. Física - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2001.	
ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. Curso de física , v. 3, 4ª ed. São Paulo: Scipione, 1997.	
Bibliografia Complementar	
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os fundamentos da física . São Paulo: Moderna, 2003.	
SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física . V. único, 2ª ed. São Paulo: Atual, 2005.	
BONJORNO, J. R. et al. Física: história & cotidiano . V. único. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2005.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas. Modelo corpuscular da matéria. Modelo atômico de Dalton, Thomson, Rutherford e Rutherford-Bohr. Átomos e sua estrutura. Elementos químicos e Tabela Periódica. Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades. Geometria e polaridade das moléculas: H ₂ , O ₂ , N ₂ , Cl ₂ , NH ₃ , H ₂ O, HCl, CH ₄ . Funções Inorgânicas: Ácidos, Bases, Sais: definição, classificação, propriedades, formulação e nomenclatura. Reações de neutralização parcial e total. Conceito de compostos orgânicos – O átomo de carbono, ligações e propriedades, classificação de cadeias, características gerais dos compostos orgânicos. Principais funções orgânicas.	
Ênfase Tecnológica	
Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas; Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades.	
Área de Integração	
Química geral e analítica – Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos.	
Bibliografia Básica	
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química . 7.ª ed. vol. Único. São Paulo: Saraiva, 2006.	
FELTRE, R. Fundamentos da Química . 4.ª ed. vol. Único. São Paulo: Moderna, 2005.	
Peruzzo, T. M. Química na Abordagem do Cotidiano - Vol. Único - 4ª ed. Moderna.	
Bibliografia Complementar	
SARDELLA, A. Química - Série Novo Ensino Médio - Vol. único. Ática, 2005.	
MOL, G. S. Química e sociedade - Volume único - Ensino Médio – Integrado, 2008, Nova Geração.	
CISCATO, C. MATTOSO, A.; PEREIRA, L. F. Planeta Química - Volume único - Ensino Médio – Integrado, ATICA, 2008.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular que envolve: estrutura e composição química das membranas, permeabilidade e transportes, organização citoplasmática (organelas e demais estruturas), digestão intracelular, respiração celular e produção de energia, núcleo e divisão celular. Microrganismos: bactérias, fungos, protozoários e vírus.	
Ênfase Tecnológica	
Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular; Microrganismos: bactérias, fungos.	
Área de Integração	
Introdução à Tecnologia de alimentos – Alterações em alimentos.	
Bibliografia Básica	
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2004.	

LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.
Bibliografia Complementar
CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. A. Célula . 2ª ed. Barueri: Manole, 2007.
ODUM, E.P.; BARRETT, G.W. Fundamentos de Ecologia . 5ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
TOWNSEND, C.R.; BEGON, M.; HARPER, J.L. Fundamentos em ecologia . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Componente Curricular: História	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
A Pré-História e as características das civilizações da Antiguidade Oriental e Clássica; A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos); O Iluminismo e as Revoluções Burguesas (a Revolução Industrial, a Revolução Americana e a Revolução Francesa). A Independência do Brasil e a formação do Estado Nacional Brasileiro; O Imperialismo do séc. XIX; A Proclamação da República no Brasil; O Brasil no século XX; A globalização e a economia mundial; Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
Ênfase Tecnológica	
A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos).	
Área de Integração	
Arte - A arte como criação e manifestação sócio-cultural; Filosofia – A filosofia e sua história.	
Bibliografia Básica	
BRAIC, P. R.; MOTA, M. B. História das cavernas terceiro milênio . São Paulo: Moderna, 2012.	
VAINFAS, R. et al. História: Das sociedades sem Estado às monarquias absolutistas . São Paulo: Saraiva, 2010.	
VICENTINO, C.; DORIGO, G. História geral e do Brasil . São Paulo: Scipione, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ANDERSON, P. Passagens da antiguidade ao feudalismo . São Paulo: Brasiliense, 2000.	
EL FASI, M. África do século VII ao XI. Brasília: UNESCO , 2010. Vol. III.	
RINKE, S. História da América Latina: das culturas pré-colombianas até o presente . Porto Alegre: PUCRS, 2012.	

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos	
Carga Horária: 160 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação. Princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Embalagens para alimentos e rotulagem. Introdução ao controle de qualidade. Reconhecimentos e utilização de utensílios, vidrarias e equipamentos em laboratório. Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.	
Ênfase Tecnológica	
Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos.	
Área de Integração	
Biologia – Bactérias, fungos. História – A globalização e a economia mundial.	
Bibliografia Básica	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2006.	
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas . Porto Alegre: Artmed, 2006.	
GAVA, A. T.; da SILVA, C. A.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos -princípios e aplicações . São Paulo. 2002.	
Bibliografia Complementar	
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos . 2.ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	
ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos - componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre. ARTMED, Vol. 1, 2005.	
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos . 6.ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	

Componente Curricular: Microbiologia e conservação de alimentos	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano

Ementa
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.
Ênfase Tecnológica
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos.
Área de Integração
Língua inglesa – Leitura e compreensão de textos escritos; Química e bioquímica de alimentos – Fermentações.
Bibliografia Básica
FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p. GERMANO, Pedro Manuel Leal. MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares . São Paulo: Livraria Varela, 2006. 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. ORDÓÑEZ P., J. A. (et. al). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos . 2ª ed. Artmed. 2006.

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas; navegação e pesquisa na internet; tópicos específicos para o curso.	
Ênfase Tecnológica	
Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual.	
Bibliografia Básica	
ALCALDE, E.; GARCIA, M.; PENULAS, S. Informática básica . São Paulo: Makron Books, 2004. BRAGA, W. Informática Elementar – Windows XP, Excel 2003, Word 2003 . Rio de Janeiro: Alta Books, 2004. RATHBONE, A. Windows Vista Para Leigos . Rio de Janeiro: Alta Books, 2008.	
Bibliografia Complementar	
COX, J.; PREPPERNAU, J. Microsoft Office Word 2007 - Passo a Passo . São Paulo: Artmed, 2007. FRYE, C. Microsoft Office Excel 2007 - Passo a Passo . São Paulo: Bookman, 2007. SILVA, M. G. Informática - Terminologia - Microsoft Windows 7 - Internet - Segurança - Microsoft Office Word 2010 . São Paulo: Erica, 2010.	

2º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Morfossintaxe. Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: crônica, carta aberta, artigo de opinião, publicidade, editorial e noções de relatório de estágio; Fatores de textualização; Elementos de coesão e coerência textual; A literatura brasileira dos períodos: Romantismo; Realismo/Naturalismo; Parnasianismo e Simbolismo.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e produção textual.	
Área de Integração	
Filosofia – Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental.	
Bibliografia Básica	
ABAURRE, M. L. M, ABAURRE, M. B.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido . SP: Moderna, 2008 KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos . 10ª ed. SP: Contexto, 2012. KOCH, I.V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender . 3ª ed. SP: Contexto, 2013.	

Bibliografia Complementar
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira . 45ª ed. SP: Cultrix, 2006.
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português instrumental . 27ª ed. SP: Atlas, 2008.
VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando . SP: Scipione, 2006

Componente Curricular: História	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
O Brasil no século XX: A República Velha, a Era Vargas, a República Liberal Populista, o Regime Militar e a Nova República; Os grandes conflitos mundiais: Primeira e Segunda Guerra Mundial, Guerra Fria, Conflitos atuais; A globalização e a economia mundial, Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
Ênfase Tecnológica	
A Revolução Industrial; Os Reflexos do Iluminismo. A República Velha no Brasil.	
Área de Integração	
Sociologia: Contextualização e informação do desenvolvimento rural brasileiro. Filosofia: Ética profissional. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Romantismo, Realismo/Naturalismo, Parnasianismo e Simbolismo).	
Bibliografia Básica	
BRAIC, P. R.; MOTA, M. B. História das cavernas terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2012.	
VAINFAS, R. et al. História: Das sociedades sem Estado às monarquias absolutistas . São Paulo: Saraiva, 2010.	
VICENTINO, C.; DORIGO, G. História geral e do Brasil . São Paulo: Scipione, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ANDERSON, P. Passagens da antiguidade ao feudalismo . São Paulo: Brasiliense, 2000.	
EL FASI, M. África do século VII ao XI . Brasília: UNESCO, 2010. Vol. III.	
RINKE, S. História da América Latina: das culturas pré-colombianas até o presente . Porto Alegre: PUCRS, 2012.	

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Estudo das manifestações da cultura corporal de movimento e suas relações com tipos diferentes de conhecimentos que englobam as práticas corporais sistematizadas vinculadas ao campo do lazer, os cuidados com o corpo e a promoção da saúde, além das representações sociais que atravessam esse universo.	
Ênfase Tecnológica	
Práticas corporais sistematizadas.	
Área de Integração	
Biologia – anatomia e fisiologia humana.	
Bibliografia Básica	
DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. Educação física na escola: implicações para a prática pedagógica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.	
GONZÁLEZ, F. J. Sistema de classificação dos esportes . In: REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.	
NAHAS, M. V. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo . 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.	
Bibliografia Complementar	
DARIDO, S. C. Educação Física na escola: questões e reflexões . Rio de Janeiro: Guanabara - Koogan, 2003. 110p	
COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do Ensino de Educação Física . São Paulo: Cortez, 1992. MELO, V. A. (Org.). História do esporte no Brasil: do Império aos dias atuais . 1ª ed. São Paulo: Unesp, 2009. v. 1. 566p.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Sequências Numéricas (PA e PG), Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade), operações e transformações de ângulos. Cálculo de áreas (Triângulos, quadriláteros e círculo). Cálculo de volumes (Prismas, cilindro, cone, esfera e pirâmides).	
Ênfase Tecnológica	
Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade).	
Área de Integração	
Química – Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.	
Bibliografia Básica	

BARROSSO, J. M. Matemática . V. 2; 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2010. SOUZA, J. R. de. Novo olhar de matemática . V. 2; 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2010. IEZZI, G.; Dolce, O.; Degenszajn, D.; PÉRIGO, R. Matemática : V. único – 4ª ed. São Paulo: Atual, 2007.
Bibliografia Complementar
BARROSSO, J. M. Matemática . V. 2; 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2010. SOUZA, J. R. de. Novo olhar de matemática . V. 2; 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2010. IEZZI, G.; Dolce, O.; Degenszajn, D.; PÉRIGO, R. Matemática : V. único – 4ª ed. São Paulo: Atual, 2007.

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Hidrostatica (densidade e princípio de Arquimedes), termometria (temperatura, escalas termométricas e dilatação), calorimetria (formas de ocorrência do processo calor, calor sensível e calor latente), termodinâmica (leis da termodinâmica) e oscilações (principais conceitos).	
Ênfase Tecnológica	
Hidrostatica, termometria, calorimetria, termodinâmica e oscilações.	
Área de Integração	
Química: Estados da Matéria, Diagrama de Fases e Temperatura Crítica para vapor e gás.	
Bibliografia Básica	
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física – volume 2. 6ª Ed. São Paulo: Ed. Scipione, 2006. GASPAR, A. Física - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo: Ed. Ática, 2001. ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. Curso de Física . v. 2, 4ª ed. São Paulo: Scipione, 1997.	
Bibliografia Complementar	
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os Fundamentos da Física . São Paulo: Moderna, 2003. SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física . v. único, 2ª ed. São Paulo: Atual, 2005. BONJORNO, J. R. et al. Física: história & cotidiano . v. único. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2005.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar. Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação. Equilíbrio químico caracterização do sistema em equilíbrio. Constante de equilíbrio. Produto iônico da água, equilíbrio ácido-base e pH. Fatores que alteram o sistema em equilíbrio.	
Ênfase Tecnológica	
Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.	
Área de Integração	
Química e bioquímica de alimentos – Principais grupos de componentes dos alimentos; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.	
Bibliografia Básica	
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química . 7.ª ed. vol. único, São Paulo, Saraiva, 2006. FELTRE, R. Fundamentos da química . 4.ª ed. vol. Único, São Paulo, Moderna, 2005. PERUZZO, T. M. Química na abordagem do cotidiano - Vol. Único - 4ª Ed. 2012, Moderna.	
Bibliografia Complementar	
SARDELLA, A. Química - Série Novo Ensino Médio - Vol. Único, 2005, Ática. MOL, G. S. Química e sociedade - Volume único - Ensino Médio – Integrado, 2008, Nova Geração. CISCATO, C. A. M.; PEREIRA, L. F. Planeta química - Volume único - Ensino Médio – Integrado, Ática, 2008.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Noções de histologia animal; anatomia e fisiologia humana - sistemas digestório, circulatório, respiratório, urinário, linfático, nervoso, muscular e reprodutor. Reprodução humana, métodos contraceptivos e doenças sexualmente transmissíveis. Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.	
Ênfase Tecnológica	
Fisiologia humana; Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.	
Área de Integração	
Tecnologia de frutas e hortaliças – Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças.	
Bibliografia Básica	

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2004.
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
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.
POUGH, F.H.; JANIS, C.M.; HEISER, J.B. A vida dos vertebrados . 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
RAVEN, P.H.; EVERT, R.F.; EICHHORN, S. Biologia Vegetal . 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Componente Curricular: Geografia	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Ciência geográfica: conceitos fundamentais. Orientação e localização no espaço geográfico; estudo de cartografia; a dinâmica interna e externa da Terra e sua importância na determinação das formas de relevo; os climas e biomas terrestres; os domínios morfoclimáticos brasileiros	
Ênfase Tecnológica	
Processo de ocupação do meio físico e espaço geográfico. Representação e leitura cartográficas. Dinâmica e funcionamento da natureza física terrestre. Mudanças provocadas pela ação antrópica.	
Área de Integração	
Biologia – Conceitos gerais de ecologia; Sociologia – Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo.	
Bibliografia Básica	
COELHO, Marcos de Amorim; TERRA, Lygia. Geografia geral: o espaço natural e socioeconômico . 5ª ed. São Paulo: moderna, 2005.	
IANNI, Octavio. A era do globalismo . 11.ª ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011. 252 p.	
TERRA, L.; ARAÚJO, R.; GUIMARÃES, R. B. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil . São Paulo: Moderna, 2010.	
Bibliografia Complementar	
LUCCI, E. A. Geografia: Homem & Espaço . São Paulo: Saraiva, 1999.	
BOLIGIAN, L.; BOLIGIAN, A. T. A. Geografia: espaço e vivência . 2ª ed. São Paulo: Atual, 2007.	
LUCCI, E. E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. Geografia geral e do Brasil- ensino médio . São Paulo: Saraiva, 2010.	

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Sociologia Clássica (Marx, Weber e Durkheim), relações de trabalho, desigualdades sociais.	
Ênfase Tecnológica	
Democracia nas sociedades contemporâneas.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.	
Bibliografia Básica	
BOBBIO, Norbert. Estado Governo Sociedade: para uma teoria geral da política . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.	
CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede . v.1, 17ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2016.	
DE CICCIO, Cláudio; GONZAGA, Alvaro de Azevedo. Teoria geral do Estado e ciência política . 3ª ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2012.	
Bibliografia Complementar	
DELSON, Ferreira. Manual de sociologia: dos clássicos à sociedade da informação . 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.	
DIAS, Reinaldo. Introdução à sociologia . 2ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.	
MEIRELLES, Mauro (et al.). Estratificação e mobilidade social . Porto Alegre: Cirkula, 2015.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Filosofia Prática: Ética e política. Contextualização do conceito de ética. Modelos de reflexão ética. Virtude, Felicidade, Dever, Ação comunicativa e Cuidado. Contextualização do conceito de política. O bem comum. O nascimento do estado moderno. Teorias contratualistas. Revolução industrial e escola de Frankfurt. Política de Pós-guerra.	
Ênfase Tecnológica	
A ética como reflexão sobre os valores morais; Virtude e felicidade; Dever e liberdade.	
Área de Integração	

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.
Bibliografia Básica
ARANHA, M. L. A. de; MARTINS, M. H. P. Filosofando : introdução à filosofia. 4ª ed. São Paulo: Ática, 2009. CHAUÍ, M. Convite à filosofia . São Paulo. Ed. Ática, 2009. COTRIM, G. Fundamentos da filosofia : história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006.
Bibliografia Complementar
ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005. CHAUÍ, M. Iniciação à filosofia . São Paulo: Ática, 2011. MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . 13ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

Componente Curricular: Química e Bioquímica de alimentos	
Carga Horária: 160 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Conhecer e utilizar adequadamente técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos. Descrever e compreender os métodos analíticos. Introdução à Bioquímica de Alimentos. Atividade de água. Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático. Oxidação lipídica. Transformações bioquímicas post mortem. Transformações bioquímicas pós-colheita em frutos e hortaliças. Transformações bioquímicas no leite. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos. Análise de pH em alimentos. Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.	
Ênfase Tecnológica	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos; Emprego de enzimas na indústria de alimentos; Fundamentos básicos sobre nutrição humana.	
Área de Integração	
Química – Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação. Tecnologias.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, M. M. A. Química de Alimentos – Teoria e Prática . 4ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Varela, 1992. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Varela, 2001.	
Bibliografia Complementar	
CHEFTEL, J.; CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 2000. CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri. Manole: 2015. BOBBIO, F. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 2003.	

Componente Curricular: Análise sensorial	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos, fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais. Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.	
Ênfase Tecnológica	
Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.	
Área de Integração	
Tecnologia de frutas e hortaliças – Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Tecnologia de cereais, massas e panificação – Tecnologia de fabricação de panificados, massas e biscoitos. Tecnologia de bebidas – Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).	
Bibliografia Básica	
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri. Manole: 2015 CRESPO, A. A. Estatística fácil . 19ª ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009.	

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial . Curitiba: Champagnat, 1996.
Bibliografia Complementar
ALMEIDA, T. C. A. (et. al). Avanços em Análise Sensorial . São Paulo: Varela, 1999.
FISHER, C.; SCOOT, T. R. Flavores de los alimentos (Biología e Química) . Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. Espanha, 2000.
QUEIROZ, M. I.; TERPTOW, R. de O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos . Rio Grande: FURG, 2006.

Componente Curricular: Tecnologias de cereais, massas e panifícios	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à tecnologia de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.	
Área de Integração	
Tecnologia de bebidas – Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Análise sensorial – Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos.	
Bibliografia Básica	
CANELLA-RAWLS, S. Pão: Arte e Ciência . São Paulo: Editora Senac, 2005.	
BENASSI, V. Y.; WATANABE, E. Fundamentos da Tecnologia de Panificação . Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997.	
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2001.	
Bibliografia Complementar	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio de Legislação de Alimentos . São Paulo: ABIA, 1996.	
MASSINA, C. Massas básicas . Rio de Janeiro: Globo, 2004.	
MORETTO, E. Análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.	

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.	
Área de Integração	
Tecnologia de bebidas – Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja).	
Bibliografia Básica	
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio . Lavras: UFLA, 2005.SILVA, C.A.B.;	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.	
OETTERER, M.;REGITANO-D'ARCE, M. A. B; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. Resfriamento de frutas e hortaliças . Brasília: Embrapa, 2002.	
SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais – Produtos de origem vegetal . v. 2. Viçosa: Ed. UFV, 2005.	
MACHADO, C.M.M. Processamento de hortaliças em pequena escala . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2008.	

Componente Curricular: Higienização e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano

Ementa
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000). Introdução à higienização. Higiene do manipulador de alimentos. Métodos e etapas que compõem o processo. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.
Ênfase Tecnológica
Ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas; segurança e saúde no trabalho; introdução à higienização.
Área de Integração
Tecnologia de leite e derivados – Características de qualidade do leite para produção de derivados; Tecnologia de carnes e derivados – Legislação vigente e inspeção sanitária.
Bibliografia Básica
ANDRADE, N. J. de; PINTO, C. L. de O. Higienização na indústria de alimentos . Viçosa: CPT, 2008. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1998. SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação . 6.ª ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e segurança sanitária de alimentos . 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008. CAMPOS, V. F. TQC - Controle da Qualidade Total (no estilo japonês) . 8ª ed. Belo Horizonte: Desenvolvimento Gerencial, 2004.

3º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Leitura e produção textual. Estratégias de compreensão leitora. Crônica, carta do leitor, carta argumentativa. Texto dissertativo-argumentativo. Problemas na textualização. Aspectos gramaticais: Concordância nominal e verbal; Orações subordinadas adjetivas, substantivas e adverbiais no texto. Pontuação; Regência verbal e nominal; Crase. O texto literário como fruição e manifestação histórica, social, cultural de um povo. Pré-Modernismo. Modernismo. Literatura contemporânea.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e produção textual	
Área de Integração	
Biologia – Desequilíbrios ecológicos; Sociologia – Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares.	
Bibliografia Básica	
ABAURRE, M. L. M, ABAURRE, M. B. & PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido . SP: Moderna, 2008 KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos . 10ª ed. SP: Contexto, 2012. KOCH, I.V. & ELIAS, V. M. Ler e compreender . 3ª ed. SP: Contexto, 2013.	
Bibliografia Complementar	
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira . 45ª ed. SP: Cultrix, 2006. MARTINS, D. S. & ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 27ª ed. SP: Atlas, 2008. VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando . SP: Scipione, 2006.	

Componente Curricular: Educação física	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Estudo das manifestações da cultura corporal de movimento e suas relações com tipos diferentes de conhecimentos que englobam as práticas corporais sistematizadas vinculadas ao campo do lazer, os cuidados com o corpo e a promoção da saúde, além das representações sociais que atravessam esse universo.	
Ênfase Tecnológica	
Atividade física, saúde e lazer.	
Área de Integração	
Sociologia – A dinâmica social rápida e a cultura dos <i>fast-food</i> .	
Bibliografia Básica	

GONZÁLEZ, F. J. Sistema de classificação dos esportes . In: REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.
NAHAS, M. V. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo . 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.
TANI, G.; BENTO, J.O.; PETERSEN, R. D. de S. (Org.). Pedagogia do Desporto . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
Bibliografia Complementar
DARIDO, S. C. (Org.). Educação física e temas transversais na escola . Campinas: Papyrus, v.1., 2012.
MELO, V. A.; HOLLANDA, B. B. O esporte na imprensa e a imprensa esportiva no Brasil . 1ª ed. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2012. v. 1.
GONZÁLEZ, F. J.; FENSTERSEIFER, P.E. Dicionário crítico de educação física . Ijuí: Ed. Unijuí, 2005.

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Matrizes, determinantes e sistemas lineares. Análise combinatória. Probabilidade.	
Ênfase Tecnológica	
Matrizes; Probabilidade.	
Área de Integração	
Tecnologia de carnes e derivados – Métodos analíticos para a determinação da qualidade; Planejamento e desenvolvimento de projetos – Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto.	
Bibliografia Básica	
BARROSSO, J. M. Conexões com a matemática . V.3, 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2010.	
SOUZA, J. R. de. Novo olhar matemática . Volume 3; 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2010.	
IEZZI, G.; Dolce, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R. Matemática: Volume Único – 4ª ed. São Paulo: Atual, 2007.	
Bibliografia Complementar	
MELLO, J. L. P.; BARROSSO, J. M. Matemática. Volume Único: Construção e significado 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2005.	
PAIVA, M. Matemática. Volume Único , 2ª Ed. São Paulo – Moderna, 2003.	
YOUSSEF, A. N. Matemática: Volume Único para o Ensino Médio ; São Paulo: Scipione, 2004 – (Coleção de Olho no mundo do trabalho).	

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Eletrostática (processos de eletrização, lei de Coulomb, campo elétrico, energia potencial elétrica e potencial elétrico), Eletrodinâmica (corrente elétrica e circuitos elétricos) e Magnetismo.	
Ênfase Tecnológica	
Eletrostática, Eletrodinâmica e Magnetismo.	
Área de Integração	
Química – Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão.	
Bibliografia Básica	
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física – volume 3. 6ª Ed. São Paulo: Ed. Scipione, 2006.	
GASPAR, A. Física - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo: Ed. Ática, 2001.	
ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. Curso de física. v. 3, 4ª ed. São Paulo: Scipione, 1997.	
Bibliografia Complementar	
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os Fundamentos da física . São Paulo: Moderna, 2003.	
SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física. v. único , 2ª ed. São Paulo: Atual, 2005.	
BONJORNO, J. R. et al. Física: história & cotidiano . v. único. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2005.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Introdução a Química Orgânica; Compostos Orgânicos; Propriedades Físicas dos Compostos Orgânicos; Hidrocarbonetos; Funções Orgânicas Oxigenadas; Funções Orgânicas Nitrogenadas; Funções Orgânicas Halogenadas; Isomeria; Reações Orgânicas; Polímeros.	
Ênfase Tecnológica	
Cinética química; Reação de oxidação.	
Área de Integração	

Biologia – reciclagem da matéria; Física – Magnetismo.
Bibliografia Básica
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química, 7.ª ed. vol. único, São Paulo, Saraiva, 2006. FELTRE, R. Fundamentos da química. 4.ª ed. vol. Único, São Paulo, Moderna, 2005. PERUZZO, T. M. Química na abordagem do cotidiano - Vol. Único - 4ª Ed., Moderna, 2012.
Bibliografia Complementar
SARDELLA, A. Química - Série Novo Ensino Médio - Vol. único Ática, 2005. MOL, G. S. Química e sociedade - Volume único - Ensino Médio – Integrado, Nova Geração, 2008. CISCATO, C. A. M.; PEREIRA, L. F. Planeta Química - Volume único - Ensino Médio – Integrado, Ática, 2008.

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Conceitos gerais de ecologia; reciclagem da matéria; relações ecológicas; fatores bióticos e abióticos; ecossistemas e biomas, desequilíbrios ecológicos, conceitos gerais de genética, leis de Mendel, heranças, interações gênicas e cruzamentos, grupos sanguíneos e sistema Rh.	
Ênfase Tecnológica	
Conceitos gerais de ecologia; conceitos gerais de genética.	
Área de Integração	
Química - Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis.	
Bibliografia Básica	
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2004. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008. SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.	
Bibliografia Complementar	
GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à genética . 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. RAMALHO, M. L.; SANTOS, J. B.; PINTO, C. B. Genética na agropecuária . 7ª ed. São Paulo: Globo, 2000. STEARNS, S.C.; HOEKSTRA, R.F. Evolução - uma introdução . São Paulo: Atheneu, 2003.	

Componente Curricular: Geografia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Análise da dinâmica populacional e o enfrentamento de problemas de ordem econômico social. A diversidade cultural do Brasil e a contribuição da cultura africana e indígena. Estrutura fundiária e a modernização da agricultura no Brasil. Urbanização e redes urbanas. Os processos de industrialização. A industrialização brasileira e as diferentes fases da economia. As formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais. Globalização, Tecnologia e economia: fluxos de mercadorias e comércio global.	
Ênfase Tecnológica	
A evolução demográfica no mundo e no Brasil; o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo; a economia mundial após a Segunda Guerra Mundial; os processos de industrialização; a industrialização brasileira e as diferentes fases da economia; as formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais.	
Área de Integração	
Biologia – Conceitos gerais de ecologia; Sociologia – Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo.	
Bibliografia Básica	
COELHO, Marcos de Amorim; TERRA, Lygia. Geografia geral : o espaço natural e socioeconômico. 5ª ed. São Paulo: moderna, 2005. IANNI, Octavio. A era do globalismo . 11.ª ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011. 252 p. TERRA, L.; ARAÚJO, R.; GUIMARÃES, R. B. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil . São Paulo: Moderna, 2010.	
Bibliografia Complementar	
LUCCI, E. A. Geografia: Homem & Espaço . São Paulo: Saraiva, 1999. BOLIGIAN, L.; BOLIGIAN, A. T. A. Geografia: espaço e vivência . 2ª ed. São Paulo: Atual, 2007. LUCCI, E. E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. Geografia geral e do Brasil- ensino médio . São Paulo: Saraiva, 2010.	

Componente Curricular: Sociologia

Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Alimentação, cultura e identidade. Globalização e as questões agroalimentares. Alimentação e saúde pública Sociedade do consumo, cidadania e movimentos sociais. Segurança Alimentar e Nutricional.	
Ênfase Tecnológica	
Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares; Interação entre as pessoas e o trabalho.	
Área de Integração	
Geografia - o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo.	
Bibliografia Básica	
CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede. v.1, 17ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2016. MUNANGA, Kabengele. Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, culturas e civilizações. São Paulo: Global, 2009. SANTOS, Boaventura de Sousa. Pela mão de Alice: o social e o político na pós-modernidade. 13ª ed. São Paulo: Cortez, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ANTUNES, Ricardo. Adeus ao trabalho? : ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. 16ª ed. São Paulo: Cortez, 2015. BRYM, Robert J. (et al.). Sociologia : sua bússola para um novo mundo. São Paulo: Cengage Learning, 2006. MEIRELLES, Mauro; MOCELIN, Daniel Gustavo; RAIZER, Leandro. (Orgs.). Atores sociais, diversidade e identidade . Porto Alegre: Cirkula, 2015.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Filosofia Teórica. Filosofia da Ciência e tecnologia. Contextualização do conceito de filosofia da ciência. Idealismo platônico. Racionalismo. Empirismo. Criticismo. Positivismo. Dialética.	
Ênfase Tecnológica	
Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Introdução à segurança e saúde no trabalho.	
Bibliografia Básica	
ARANHA, M. L. A. de; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. 4ª ed. São Paulo: Ática, 2009. CHAUÍ, M. Convite à filosofia. São Paulo. Ed. Ática, 2009. COTRIM, G. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006.	
Bibliografia Complementar	
ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H.P. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005. CHAUÍ, M. Iniciação à filosofia . São Paulo: Ática, 2011. MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia : dos pré-socráticos a Wittgenstein. 13ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.	

Componente Curricular: Tecnologia de carnes e derivados	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Manejo pré-abate e operações de abate. Transformações <i>post mortem</i> . Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária. Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Processamento de produtos cárneos e pescados.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
Bibliografia Básica	
GOMIDE, L. A. M. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças . Viçosa: UFV, 2006. TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes . São Leopoldo: Editora Unisinos. 1998. TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M.; TERRA, N. N. Defeitos nos produtos cárneos - origens e soluções . São Paulo: Varela, 2004.	
Bibliografia Complementar	

COTTA, T. Frangos de corte: criação, abate e comercialização. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2012
TERRA, N. Carnes e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988.
VARNAM, A. H. Carne y Productos Cárnicos. Zaragoza: Acríbia, 1998.

Componente Curricular: Tecnologia de glicídios e lipídios	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Tecnologia de produção de balas e chocolates. Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Análises de óleos e gorduras. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução a Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
Bibliografia Básica	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos . 2ª ed. São Paulo, Varela, 2002.	
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas . Porto Alegre: artmed, 2006.	
MORETO, E.; FETT, R. Óleos e gorduras vegetais: processamento e análises . 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.	
Bibliografia Complementar	
LAWSON, H. Aceites y grasas alimentarios: tecnología, utilización y nutrición . Zaragoza: Acríbia, 1999.	
ORDOÑEZ, J. A. Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.	
WONG, D. W. S. Química de los alimentos: mecanismos y teoría . Zaragoza: Acríbia, 1995.	

Componente Curricular: Tecnologia de leites e derivados	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente. Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Características de qualidade do leite para produção de derivados.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
Bibliografia Básica	
MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite - Série Didática . Viçosa: UFV, 2011.	
OLIVEIRA, M. N. Tecnologia De Produtos Lácteos Funcionais . São Paulo, editora Atheneu, 2009.	
TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do leite . Santa Maria: Editora UFSM, 2003.	
Bibliografia Complementar	
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite: Leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações: produção, industrialização, análise . São Paulo: Nobel, 1983.	
ORDOÑEZ, J. A.; <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. v. 2.	
TRONCO, V. M. Aproveitamento do Leite – Elaboração de seus derivados na propriedade rural . Guaíba: Agropecuária, 1996.	

Componente Curricular: Tecnologia de bebidas	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	

Ênfase Tecnológica
Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).
Área de Integração
Tecnologia de frutas e hortaliças – Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças; Tecnologia de cereais, massas e panificação – Composição e características de cereais.
Bibliografia Básica
AQUARONE, E. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação . São Paulo: Edgard Blücher, 1983. FILHO, W. G. V. Tecnologia de Bebidas, Matéria-prima, Processamento, BPF, APPCC, Legislação e Mercado . São Paulo: Edgard Blücher, 2005. EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de frutas . Editora Embrapa, 1ª ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
Bibliografia Complementar
GEORGE, H. Elaboración artesanal de licores . Zaragoza: Acribia, 2002. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Processamento de uva – Vinho tinto . Editora Embrapa, 1ª ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004. MAIA, A. B. R. A.; CAMPELO, E. A. P. Tecnologia da cachaça de alambique . Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2005.

Componente Curricular: Administração, empreendedorismo e marketing	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho, gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Compreensão da importância do <i>marketing</i> na gestão das organizações. Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Administração: conceitos e processos; perfil empreendedor; importância do <i>marketing</i> na gestão.	
Área de Integração	
Planejamento e desenvolvimento de projetos – compreensão da técnica de elaboração de projetos agroindustriais das organizações. Estudos de mercado.	
Bibliografia Básica	
DRUCKER, P. F. Introdução à Administração . São Paulo: Thomson Thomson Learning, 2006. LISA, V.I.; PAULO, E. V.; MACHADO, J. L. R. (COORD.). Noções Básicas de Economia, Administração e Contabilidade . Campinas: Livros Irradiante, 1983. NEVES, S. DAS; VICECONTE, P. E. V. Contabilidade Básica . São Paulo: Frase, 2006.	
Bibliografia Complementar	
CHIAVENATO, I. Administração: Teoria, Processo e Prática . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. KOONTZ, H.; O' DONELL, C. Fundamentos da Administração . São Paulo: Pioneira, 1981. MARTINS, E. Contabilidade de Custos . São Paulo: Atlas, 2008.	

Componente Curricular: Gestão ambiental e tratamento de resíduos	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Educação Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais.	
Ênfase Tecnológica	
Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos líquidos.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, S. G.; PETERSEN, P.; CORDEIRO, AM. Crise socioambiental e conversão ecológica da agricultura brasileira: subsídios à formação de diretrizes ambientais para o desenvolvimento agrícola . Rio de Janeiro: AS-PTA, 2001.	

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente . CONAMA. Resolução n. 357, de 17 de março de 2005. Brasília, 2005.
BRASIL. Ministério do Meio Ambiente . Código Floresta Brasileiro. Lei n. 4771, de 15 de setembro de 1965. Brasília, 1965.
Bibliografia Complementar
GLISSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável . Porto Alegre: UFRGS, 2000.
GONÇALVES, C. S. Qualidade de águas superficiais na microbacia hidrográfica do Arroio Lino Nova Boêmia - Agudo - RS . 2003, 125 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2003.
MERTEN, G. H. MINELLA, J. P. Qualidade da água em bacias hidrográficas rurais: um desafio atual para a sobrevivência futura. Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável , v. 3, 2002.

4.12.2. 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 e a Língua Espanhola.

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* São Vicente do Sul, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. Já a oferta da Língua Espanhola será por meio de oficinas e/ ou projetos de ensino. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

No caso do estudante optar por fazer alguma disciplina optativa, deverá ser 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.
GESSE, 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 Trilíngüe 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. 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	Andriza Pujol de Avila	Licenciatura em Letras	Doutorado em Letras
02	Letícia Mossate Jobim	Licenciatura e Bacharelado em Desenho e Plástica	Mestrado em Educação
03	Renato Xavier Coutinho	Licenciatura em educação Física	Doutorado em educação em Ciências
04	Fabício Fernando Halberstadt	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Educação Matemática
05	Cibeli Marzari Bertagnolli	Licenciatura em Física	Mestrado em física da Matéria Condensada
06	Andreia Maria Piovesan Rocha	Graduação Química Industrial e licenciatura em Química	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
07	Ana Luiza Gomes Paz	Licenciatura em Ciências Biológicas	Doutorado em Biodiversidade Animal
08	Cynthia Gindri Haigert	Licenciatura em História	Mestrado em integração Latino Americana
09	Rafaela Vendrusculo	Cientista Social	Doutorado em desenvolvimento Rural
10	Liliana Souza de Oliveira	Licenciatura em Filosofia	Doutorado em Educação
11	Vanusa Granella	Farmácia e Bioquímica	Doutorado em Ciências e Tecnologia de Alimentos
12	Marcio Oliveira Horne	Engenharia de Alimentos	Doutorado em Engenharia Ciência de Alimentos
13	Ana Paula de Souza Rezer	Farmácia e Bioquímica	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
14	Barbara Cecconi Deon	Nutrição	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
15	Marcelo Marcos Müller	Engenheiro Agrônomo	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Sementes
16	Cláudia Alves dos Santos	Licenciatura e Bacharelado em Geografia	Mestrado em Geografia
17	Luis Aquiles Martins Medeiros	Engenheiro Agrônomo	Doutorado em Agronomia
18	Carla Callegaro Corrêa Kader	Licenciatura em letras	Doutorado em Letras
19	Fernanda Mendes Furlan	Bacharel em Administração	Mestrado em Educação
20	Alecson Milton Almeida	Informática	Doutorado em Ciências da Educação
21	Vanderlei Beltrão de Vargas	Licenciatura em História	Doutorado em desenvolvimento Regional
22	Estela Mari Piveta Pozzobon	Licenciatura em Matemática	Mestrado em estatística e modelagem
23	Tatiana Molina de Castro	Desenho e plástica	Especialização em Educação Inclusiva

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 eticidade, 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 têm 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 IFFar *Campus* São Vicente do Sul conta com: 23 Assistentes em Administração, 01 Jornalista, 01 Nutricionista, 07 Técnicos em Agropecuária, 04 Técnicos em Laboratório, 01 Médico Veterinário, 02 Técnicos em Assuntos Educacionais, 01 Engenheiro Agrônomo, 01 Enfermeiro, 01 Médico, 05 Assistentes de Alunos, 05 Pedagogas, 01 Psicóloga, 01 Bibliotecária, 01 Zootecnista, 01 Assistente Social, 01 Odontólogo, 01 Técnico em Alimentos e Laticínios e 02 Auxiliares de Biblioteca.

5.3. Política de capacitação para Docentes 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 São Vicente do Sul* oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Integrado 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

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

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

A Biblioteca do Instituto Federal Farroupilha - *Campus São Vicente do Sul* tem por objetivo apoiar as atividades de ensino-aprendizagem, técnico-científico e cultural. Auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica.

A Biblioteca opera com o sistema Pergamum, que é um software especializado em gestão de bibliotecas, facilitando assim a gestão de informação, ajudando a rotina diária dos usuários da biblioteca. Há a possibilidade da renovação remota e da realização de buscas de materiais através de catálogo online disponível na página do *Campus*.

Presta o serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados. Além do mais, oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento na página do *Campus*.

Atualmente, conta com um acervo bibliográfico de aproximadamente 10 mil títulos e 17 mil exemplares. Possui 12 computadores com internet para acesso dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, salas de estudo em grupo e espaço para leitura.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	
Descrição	Quantidade
Sala de aulas práticas, com capacidade para 30 estudantes, equipadas para processamento de alimentos	2
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	36
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Sala do NAPNE e NEABI	2
Auditório do CIET	2
Sala de Professores	22
Sala Direção de Ensino	7
Biblioteca	1
Auditório Central disponibilidade de 462 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones	1

6.3. Laboratórios

Laboratórios	
Descrição	Quantidade
Laboratório de Bromatologia de Alimentos	1
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	1
Laboratório de Informática	5
Laboratório de Biologia , Química , Física , Matemática	7
Laboratório de Sementes, Biotecnologia, Análise de Solos	4
Laboratório de Ensino, pesquisa, Extensão e Produção	7

6.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Ginásio de Esportes	1
Campo de futebol	1
Centro de Convivência	1

Núcleo de Tradições Gaúchas (NTG)	1
-----------------------------------	---

6.5. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Ambulatório	1
Consultório Odontológico	1
Consultório Médico	1
Sala do Setor de Assessoria Pedagógica	1
Salas da CAE (enfermagem, assistência social, psicologia e administrativas)	5
Sala do NAPNE	1
Setor de Registros Acadêmicos	1

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. Acesso em: 30 de mar. 2018.

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

_____. 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/l10.741.htm. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. 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. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. 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. Acesso em: 29 de mar. 2018.

_____. 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://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2008/lei-11645-10-marco-2008-572787-publicacaooriginal-96087-pl.html>. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008. Dispõe sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11769.htm. Acesso em: 30 de mar. 2018.

_____. Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008. Inclui a Sociologia e a Filosofia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2016. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>. Acesso em: 2 de mar. 2018.

GAVA, A. T.; da SILVA, C. A.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos -princípios e aplicações. São Paulo, 2008.

RESOLUÇÃO Nº 102, de 02 de dezembro de 2013 - Diretrizes Institucionais da organização administrativo- -didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha.

RESOLUÇÃO Nº 028 de 07 de agosto de 2019 (Alterada pela Resolução CONSUP nº 040/2019, de 05 de setembro de 2019) - Diretrizes Administrativas e Curriculares para a organização didático-pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia Farroupilha.

8. ANEXOS

8.1. Resoluções



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 012/2018, DE 27 DE MARÇO DE 2018

Aprova a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus São Vicente do Sul*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo 23238.001248/2016-85; com a aprovação da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer n° 006/2018/CADIN; da Câmara Especializada de Ensino, com o Parecer n° 011/2018/CEE; do Conselho Superior, nos termos da Ata N° 001/2018, da 1ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 27 de março de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus São Vicente do Sul*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

Santa Maria, 27 de março de 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 038/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus* São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23238.000442.2018-13; o Regulamento do Conselho Superior; com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 029/2018/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus* São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - AUTORIZAR o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus* São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 3º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus* São Vicente do Sul, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 25 de junho de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 051/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus São Vicente do Sul*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha; o Regulamento do Conselho Superior, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 035/2018/CEE e do Conselho Superior, nos termos da Ata N° 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus São Vicente do Sul*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, nos seguintes termos:

Detalhamento do Curso
Quantidade de vagas: 35 vagas

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus São Vicente do Sul*, tendo o ajuste curricular 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, 25 de junho de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 098/2019, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019.

Aprova o ajuste curricular e atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* São Vicente do Sul.

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 n° 23238.001179/2019-52, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer n° 031/2019/CEE; Parecer n° 057/2019/PROEN e do Conselho Superior, nos termos da Ata n° 009/2019, da 5ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 11 de dezembro de 2019,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR, conforme Parecer n° 057/2019/PROEN, o ajuste curricular e atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* São Vicente do Sul, criado pela Resolução do Conselho Diretor n° 08, de 28 de julho de 2007.

Art. 2º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* São Vicente do Sul tendo seu ajuste curricular e atualização 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, 11 de dezembro de 2019.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE