



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

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

**TÉCNICO EM
ALIMENTOS
SUBSEQUENTE**

Campus São Vicente do Sul

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

ALIMENTOS

SUBSEQUENTE

Atos autorizativos

- Resolução do Conselho Diretor nº 008, de 28 de junho de 2007, aprova a criação do Curso e o funcionamento.
- Ajuste Curricular do PPC, aprovado pela Resolução CONSUP nº102, de 28 de novembro de 2014.
- Ajuste Curricular do 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 Institu-
cional

Vanderlei José Pettenon

Pró-Reitor de Administração

Deivid Dutra

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

Barbara Cecconi Deon

Cláudia Alves dos Santos

Marcelo Marcos Müller

Marcio de Oliveira Hornes

Neiva Lilian Ferreira Ortiz

Tatiana Rosa da Silva

Vanusa Granella

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Subsequente do

Campus

Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora textual

Janete Teresinha Arnt

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO	7
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL	8
2.1.	Histórico da Instituição	8
2.2.	Justificativa de oferta do curso	11
2.3.	Objetivos do Curso	12
2.3.1.	Objetivo Geral	12
2.3.2.	Objetivos Específicos.....	13
2.4.	Requisitos e formas de acesso	13
3.	POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	13
3.1.	Projetos e Programas do Ensino	14
3.2.	Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação.....	14
3.3.	Projetos e Programas de Extensão	15
3.4.	Políticas de Atendimento ao discente	16
3.4.1.	Assistência Estudantil.....	17
3.4.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante.....	17
3.4.3.	Atividades de nivelamento.....	18
3.4.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	19
3.4.5.	Educação Inclusiva	19
3.4.5.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)	21
3.4.5.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	22
3.4.5.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	23
3.5.	Programa Permanência e êxito (PPE)	23
3.6.	Acompanhamento de Egressos.....	24
3.7.	Mobilidade Acadêmica.....	24
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	25
4.1.	Perfil do Egresso.....	25
4.2.	Organização curricular	25
4.2.1.	Núcleos de formação	26
4.2.2.	Conteúdos especiais obrigatórios	27
4.2.3.	Flexibilização Curricular	28

4.3.	Representação gráfica do Perfil de formação.....	29
4.4.	Matriz Curricular	30
4.5.	Prática Profissional.....	31
4.5.1.	Prática Profissional Integrada	32
4.6.	Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.....	33
4.6.1.	Componente Curricular de Orientação de Estágio	33
4.7.	Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório	34
4.8.	Avaliação	34
4.8.1.	Avaliação da Aprendizagem	34
4.8.2.	Regime Especial de Avaliação - REA.....	36
4.8.3.	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.....	38
4.12.1.	Componentes curriculares obrigatórios	38
4.12.2.	Componentes curriculares optativos	48
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	49
5.1.	Corpo Docente atuante no curso	49
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso	50
5.1.2.	Atribuições de Colegiado de Curso	50
5.1.3.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	51
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação	51
5.3.	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação	51
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	52
6.1.	Biblioteca.....	52
6.2.	Áreas de ensino específicas	53
6.3.	Laboratórios	53
6.4.	Área de esporte e convivência	53
6.5.	Área de atendimento ao discente.....	54
6.6.	Área de atendimento ao discente.....	54
7.	REFERÊNCIAS.....	56

8. ANEXOS	58
8.1. Resoluções	59

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução do Conselho Diretor nº 008, de 28 de junho de 2007.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por disciplina

Carga horária total do curso: 1.340 horas relógio

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: 120 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 6 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Rua 20 de Setembro, 2616 - São Vicente do Sul/RS.

Coordenadora 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 de-tentores 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 *Campus* São Vicente do Sul do Instituto Federal Farroupilha, localizado à Rua 20 de Setembro, s/ nº, no município de São Vicente do Sul, CEP 97420- 000, protagoniza uma longa história no contexto da educação profissional do País. Teve sua criação consolidada 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, extinguiu 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

Com a finalidade de atender às exigências da sociedade e do mundo do trabalho, que busca pro-fissionais com sólida formação tecnológica, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha *Campus* São Vicente do Sul oferece o Curso Técnico em Alimentos subsequente. A oferta desse 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, propos-tas 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 subsequente foi criado em 2007, de acordo com a Ata n.º 31 aprovada em 28/06/2007 na Resolução do Conselho Diretor N.º 008/2007 e alterado em 18/12/2008, conforme a Ata n.º 39 na Resolução do Conselho Diretor N.º 037/2008.

Pretende-se com o curso atender aos interesses da comunidade em geral, para a qualificação da força de trabalho regional, com profissionais capazes de obser-var, empreender, desenvolver e gerar tecnologias para o exercício da cidadania e para o trabalho adequado as exigências de diversificação dos profissionais.

A ciência e a tecnologia de alimentos têm como objeto de estudo as propriedades físicas, químicas e bi-ológicas dos alimentos, assim como os diferentes procedimentos de elaboração, distribuição e armazenamento. Avalia as modificações durante os processos tecnológicos e sua influência sobre a estabilidade, custo e qualidade nutricional dos mesmos. O curso Técnico em Alimentos subsequente aborda diversas áreas do setor como carnes, laticínios, paníficos, fru-tas e hortaliças, bebidas, óleos e outros, permitindo a aquisição de conhecimento e o acesso ao mundo do trabalho.

Com o desenvolvimento acelerado do país, o cres-cimento constante nos últimos anos e a necessidade da atuação de profissionais de nível técnico capacitados para atender as demandas qualificadas de traba-lho, no estado e na região, aumenta a necessidade da expansão do número de vagas em cursos técnicos.

A industrialização de alimentos é reconhecida-mente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira, possibilitando não somente a perspectiva do aproveitamento da matéria-prima como a industri-alização de alimentos. O setor agroindustrial, responsável por uma parcela significativa das exportações do país, lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investi-mentos em tecnologia de alimentos são alta-mente expressivos. A industrialização de alimentos como fator de promoção da agricultura e agropecuária,

é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a fixação do homem no campo e agrega valor ao produto agrícola.

O aumento do número de indústrias apresenta uma relação direta com a instalação de cozinhas industriais como uma forma de garantir alimentação de qualidade aos seus funcionários. Como consequência, abre-se um mercado de trabalho para os profissionais da área de alimentos. Além disso, pode-se ressaltar o número crescente de agroindústrias familiares no estado do Rio Grande do Sul, as quais podem comercializar diretamente os seus produtos, distribuir pela região ou atender às empresas e redes hoteleiras e hospitalares.

Complementando-se o exposto, justifica-se a implantação do Curso Técnico em Alimentos subsequente, com a disponibilidade de infraestrutura física e humana para o desenvolvimento da organização curricular, oportunidades de colocação dos egressos do Curso no mundo do trabalho e a necessidade crescente de profissionais qualificados nas respectivas áreas.

O Curso Técnico em Alimentos subsequente conta com uma estrutura completa para desenvolver atividades na área de ensino, pesquisa, extensão, produção e controle de qualidade de alimentos. A estrutura é composta por um prédio com uma sala de Agroindústria para aulas práticas de processamento de alimentos, um prédio referente ao setor de processamento de frutas e hortaliças, um prédio referente ao abate de bovinos, suínos, ovinos e aves, um prédio referente ao processamento de carnes e derivados assim como leites e derivados, um prédio com dois laboratórios de análises (físico-química e microbiologia de alimentos), além de duas salas de professores. Estão em fase de acabamento dois novos laboratórios para análises de alimentos, sendo que o prédio que atualmente comporta os laboratórios será destinado aos projetos de pesquisa e extensão, bem como ao laboratório de análise sensorial. Existem ainda os setores de Zootecnia e Agricultura, que dividem-se em Zootecnia I (criação de aves), Zootecnia II (criação de ovinos e suínos), Zootecnia III (criação de bovinos), Agricultura I (cultivo de vegetais), Agricultura II (cultivo de sementes e oleaginosas) e Agricultura III (cultivo de frutas), que fornecem matérias-primas e insumos para o processamento de alimentos no próprio *Campus*. Essa estrutura possibilita que os estudantes consigam visualizar e entendam toda a cadeia de produção de alimentos, desde a obtenção da matéria-prima até o processamento final.

O *Campus* São Vicente do Sul, no Eixo de Produção Alimentícia, atualmente conta com os seguintes cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente e Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA e Curso Técnico em Alimentos Integrado

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar profissionais técnicos de nível médio em Alimentos, de acordo com as tendências e tecnologias da região e em consonância com as demandas dos setores produtivos, visando atender á clientela que busca a formação profissional na respectiva área.

2.3.2. Objetivos Específicos

- Proporcionar condições de profissionalização dos estudantes que já concluíram o Ensino Médio, a fim de acompanhar a evolução tecnológica da área de alimentos;
- Qualificar os profissionais que já atuam na área de alimentos, de forma direta ou indireta, incluindo os que possuem agroindústria familiar, visando a melhoria da qualidade alimentar;
- 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.
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Subsequente, será obrigatória a comprovação de conclusão do Ensino Médio mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

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

3. POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Pesquisa, Empreendedorismo, Inovação e Extensão, 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 do 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 Subsequente são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividade complementar, conforme normativa prevista neste PPC.

3.4. 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, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada *Campus* para este fim.

Para o desenvolvimento destas ações, cada *Campus* do Instituto Federal Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, 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 revisar os conhecimentos essenciais para 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 tendendo a garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes. Os PPCs dos cursos preveem 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 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 de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão a demandas por meio do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

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 de 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. Com formação de servidores e discentes sobre temáticas de gênero e diversidade sexual; realização de estudos formativos por integrantes, membros colaboradores e discentes; realização de projeto de ensino “Café Cor” em parceria com NUGEDIS.

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 instituí 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*.
- Estudo de textos, livros, vídeos relacionados a temáticas indígenas e afro-brasileira.
- Organização de exposições(duas no total) e uma peça teatral.
- Formações com profissionais especializados nas temáticas do Neabi. Convite para grupos de slam e capoeira de outras instituições.

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 No *Campus* São Vicente do Sul, o núcleo desenvolve atividades de formação de servidores e discente com palestrantes sobre as temáticas de gênero e diversidade sexual. Ainda realizam grupos de estudos e o projeto de ensino “Café Cor” .

3.5. Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito (PPE) 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 IFFar. 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 estudantes; programas de acolhimento e acompanhamento aos estudantes; 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 PPE, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

3.6. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

3.7. Mobilidade Acadêmica

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

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

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

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 a diversidade e superando as adversidades;
- Reconhecer a importância do conhecimento científico, em suas diversas áreas, para a construção de soluções inovadoras visando a melhoria das condições de vida;
- Identificar o trabalho como atividade humana voltada a atender as necessidades subjetivas e objetivas da vida;
- 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 Educação Profissional Técnica de nível médio é desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio, sendo a subsequente, desenvolvida em cursos destinados exclusivamente a quem já tenha concluído o Ensino Médio. Os cursos subsequentes estão organizados com períodos semestrais e matrículas por disciplina.

A concepção do currículo do Curso Técnico em Alimentos Subsequente 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 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 Subsequente 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 possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a 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 Subsequente é de 1340 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 80 horas aula para o Núcleo básico, 200 horas aula para o Núcleo Politécnico e de 920 horas aula para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 120 horas relógio para a realização de estágio curricular supervisionado obrigatório e 20 horas relógio para a realização da orientação de estágio.

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. Observadas as Diretrizes dos Cursos Técnicos do IFFar os conhecimentos ficam organizados na seguinte forma:

I - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena – exemplo: está presente como conteúdo na disciplina de Português Instrumental. 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 - Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

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

IV – Educação Alimentar e Nutricional – exemplo: está presente como conteúdo nas disciplinas de Química e Bioquímica de Alimentos.

V – Educação para o trânsito – Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

VI – Educação em Direitos Humanos – exemplo: está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética e Relações Humanas no Trabalho. 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.

VII – 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 Subsequente 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, com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do *Campus*, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.2.3. Flexibilização Curricular

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

O curso Técnico em Alimentos Subsequente 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 Subsequente (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

1º Semestre		2º Semestre		3º Semestre		4º Semestre
Informática		Segurança no trabalho		Desenvolvimento de novos produtos		Orientação de estágio
Matemática aplicada		Gestão ambiental e tratamento de resíduos		Tecnologia de cereais, massas e paníficos		
Português instrumental		Química e bioquímica de alimentos		Análise sensorial		
Química geral e analítica	PRÁTICA PROFISSIONAL	Tecnologia de glicídios e lipídios	PRÁTICA PROFISSIONAL	Tecnologia de leite e derivados II	PRÁTICA PROFISSIONAL	
Ética e relações humanas no trabalho		Tecnologia de bebidas		Tecnologia de carnes e derivados II		
Administração, empreendedorismo e marketing		Tecnologia de leite e derivados I		Tecnologia de frutas e hortaliças II		
Higienização na indústria de alimentos		Tecnologia de carnes e derivados I				
Microbiologia e conservação de alimentos		Tecnologia de frutas e hortaliças I				
		Controle de qualidade				

4.4. Matriz Curricular

Semestre	Disciplinas	Períodos semanais	CH *
1º Semestre	Informática	2	40
	Matemática aplicada	2	40
	Português instrumental	2	40
	Química geral e analítica	4	80
	Ética e relações humanas no trabalho	2	40
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	40
	Higienização na indústria de alimentos	2	40
	Microbiologia e conservação de alimentos	4	80
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		20	400
2º Semestre	Segurança no trabalho	2	40
	Gestão ambiental e tratamento de resíduos	2	40
	Química e bioquímica de alimentos	4	80
	Tecnologia de glicídios e lipídios	2	40
	Tecnologia de bebidas	2	40
	Tecnologia de leite e derivados I	2	40
	Tecnologia de carnes e derivados I	2	40
	Tecnologia de frutas e hortaliças I	2	40
	Controle de qualidade	2	40
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		20	400
3º Semestre	Desenvolvimento de novos produtos	2	40
	Tecnologia de cereais, massas e panifícios	4	80
	Análise sensorial	2	40
	Tecnologia de leite e derivados II	4	80
	Tecnologia de carnes e derivados II	4	80
	Tecnologia de frutas e hortaliças II	4	80
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		20	400
4º Semestre	Orientação de estágio		20
Carga Horária total de disciplinas			1.220
Estágio curricular obrigatório			120
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1.340

* Hora aula: 60 minutos

Legenda

Núcleo de Formação	CH	Porcentagem
Núcleo Básico	100h	8%
Núcleo Tecnológico	920h	76%
Núcleo Politécnico	200h	16%

No IFFar, a hora aula nos Cursos Técnicos Subsequentes deve ser mensurada em 60 minutos, sendo que cada hora aula deve ser composta de 50 minutos de aula e 10 minutos de trabalho discente efetivo, orientado e supervisionado pelo professor.

As atividades não presenciais deverão ser previstas nos cursos técnicos subsequentes sendo até 20% da carga horária total do curso, seguindo a lógica de hora aula composta de 50 minutos de aula presencial e 10 minutos de trabalho discente efetivo - não presencial.

São consideradas atividades de trabalho discente efetivo válidas para o IFFar:

I – Estudos dirigidos, individuais ou em grupo;

II – Leitura e produção de textos científicos e trabalhos acadêmicos;

III – Produção de materiais/experimentos;

IV – Intervenção prática na realidade;

V – Visitas de estudo a instituições na área do curso;

VI – Consultas a bibliotecas e centros de documentação;

VII – Visitas a instituições educacionais e culturais;

VIII – Outras atividades, desde que relacionados à natureza do conhecimento do componente curricular ao qual se vincula.

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Subsequente, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho como estágio curricular supervisionado obrigatório, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como os laboratórios, as oficinas, 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 Subsequente 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 Instituto Federal Farroupilha, 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, nos cursos técnicos Subsequentes visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica. A PPI no Curso Técnico em Alimentos Subsequente tem por objetivo aprofundar o atendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento dos semestres do curso oportunizando o espaço de discussão e entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da PPI no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão 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.

Cada curso preverá, na organização curricular, no mínimo 5% da carga horária das disciplinas destinada à realização de PPI, distribuída entre todas as etapas de realização do curso. Não havendo previsão de TCC e/ou Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, as PPIs previstas no PPC deverão contemplar 10% da carga horária das disciplinas do curso.

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente contemplará a carga horária de 60 horas aula (5 % 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 conforme decisão do colegiado do curso e estará disposto no projeto.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos

planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início do ano letivo, em que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo da carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as PPI, em andamento, no período, é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das Práticas Profissionais possam interagir planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento das mesmas. Estas PPIs serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento Subsequente entre os componentes do currículo, pelos docentes e equipe pedagógica. Além disso, estas práticas devem 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 entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, feira, evento, dentre outros.

4.6. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

A carga horária destinada a Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, quando previsto, em quaisquer das formas de oferta de curso técnico de nível médio, deverá ser adicionada à carga horária mínima estabelecida para a respectiva habilitação profissional. Na organização curricular dos cursos técnicos do IFFar, poderá ser acrescida à carga horária mínima, no máximo, 200 horas relógio, destinadas ao Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e/ou para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, como um dos instrumentos de prática profissional no curso Técnico em Alimentos Subsequente, tem a duração de 120 horas relógio e deverá ser realizado somente a partir da conclusão das disciplinas dos três primeiros semestres. O estágio deverá ser realizado em empresas que possuam alguma relação com o curso, com profissional disponível para supervisionar e orientar o estudante durante as atividades realizadas no estágio, cabendo ao colegiado de curso decidir os casos especiais.

4.6.1. Componente Curricular de Orientação de Estágio

Antes de o estudante sair para a prática de estágio, ele deverá cumprir as horas destinadas a Orientação de Estágio. Este componente visa à preparação do estudante e, também, orienta-o para a elaboração do relatório final ou artigo, conforme organização do curso. A Orientação de Estágio objetiva, ainda, orientar os estudantes antes de iniciar o estágio, sobre aspectos relacionados à ética, pontualidade, assiduidade, questionamentos, atividades que devem ou não ser realizadas, relatório, documentação etc.

O componente curricular de Orientação de Estágio conta com a carga horária de 20 horas relógio a ser desenvolvida no 4º semestre, o estudante poderá iniciar o estágio curricular somente após ter cursado o componente curricular. A Orientação de Estágio será desenvolvida por meio de oficinas, minicursos, palestras, seminários, workshops, encontros, entre outros. Serão desenvolvidas as seguintes temáticas: ética e postura profissional, legislação vigente sobre estágio supervisionado e documentação institucional, necessária à realização do estágio, desenvolvidas por profissionais como psicólogo/a institucional, chefias de gestão de pessoas, de empresas locais conveniadas, coordenação do curso, coordenação de extensão, entre outros.

4.7. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

Para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática profissional, além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, quando no curso não estiver previsto o estágio obrigatório há a possibilidade de realizar estágio curricular supervisionado não obrigatório com carga horária não especificada, mediante convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias para a complementaridade do processo formativo.

4.8. 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 Integrado visa à progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais.

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem, deverá ser: ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos. Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de

capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

O professor esclarecerá aos estudantes, por meio da ciência do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação de aprendizagem deverão ser informados ao estudante, pelo menos, duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam verificar e criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. No mínimo uma vez por semestre, os pais ou responsáveis legais deverão ser informados sobre o rendimento escolar do estudante.

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

Cada professor(a) 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.

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

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas;
- Nas disciplinas anuais o cálculo da nota final do período deverá ser ponderada, tendo a nota do primeiro semestre peso 4 (quatro) e do segundo semestre peso 6 (seis);
- Para o estudante ser considerado 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 (a) que obtiver nota, conforme orientado acima e frequência mínima de 75% em cada ano.

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

4.8.2. Regime Especial de Avaliação - REA

O REA consiste em matrícula especial a partir do desenvolvimento de um plano de avaliações teóricas e/ou práticas, tendo como base o plano de ensino da disciplina. O estudante poderá solicitar REA em apenas uma disciplina por semestre, exceto se for formando que terá a possibilidade de realizar duas disciplinas em REA.

Terá direito a solicitar o REA o estudante que, cumulativamente:

I – cursou a disciplina com 75% de frequência;

II – reprovou por nota;

III – realizou o exame final.

Não é possível a realização de REA nos componentes curriculares de estágio curricular supervisionado obrigatório e trabalho de conclusão de curso, quando previstos no curso.

Nos cursos em processo de extinção poderá ser autorizado pelo Colegiado do Curso a realização de maior de número de disciplinas em REA por semestre. Em caso de reprovação na disciplina realizada no Regime Especial de Avaliação, o estudante deve cursá-la novamente em turma regular. Demais regulamentações a respeito do REA estão apresentadas na Diretriz 028/2019.

4.8.3. 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 Subsequente 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. Nos cursos Subsequentes e Concomitantes, o aproveitamento de estudos anteriores compreende a possibilidade de aproveitamento de componentes curriculares cursados em outro(s) curso(s) do mesmo nível de ensino ou do nível superior para o nível técnico e deverá ser solicitado pelo estudante. A solicitação de aproveitamento de estudos anteriores não deve ultrapassar 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso do Instituto Federal Farroupilha ao qual o estudante está vinculado.

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

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

4.12. Ementário

4.12.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º SEMESTRE	
Componente Curricular: Química Geral e Analítica	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.	
Ênfase Tecnológica	
Funções inorgânicas; Funções orgânicas; Técnicas analíticas; Preparo de soluções.	
Área de Integração	
Química e Bioquímica de Alimentos (Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes). Segurança no Trabalho (Riscos ambientais).	
Bibliografia Básica	
BACCAN, N., BARONE, J. S., GODINHO, O. E. S. Química Analítica Quantitativa Elementar. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. Carvalho G. C.; Souza C. L. Química de olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2003. HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. Rio de Janeiro: LTC, 2005.	
Bibliografia Complementar	
FELTRE, R. Fundamentos de Química. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2001. Russel, J. B. Química Geral. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1994. SOLOMONS, T. W. G. Química Orgânica. 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.	

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de	

meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos.
Ênfase Tecnológica
Padrões e análises microbiológicas conforme legislação vigente; Microrganismos benéficos, deteriorantes e patogênicos; Análises microbiológicas
Área de Integração
Química Geral e Analítica (Funções inorgânicas; Funções orgânicas; pH). Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização). Química e Bioquímica de Alimentos (Fermentações). Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos (Tratamento primário, secundário e terciário). Tecnologia de Leite e Derivados I (Produção e obtenção higiênica do leite). Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (Armazenamento).
Bibliografia Básica
FRANCO, BERNADETTE D. G. DE M.; LANDGRAF, MARIZA. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 1995.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2006. RIBEIRO, M.C.; STELATO, M. M. Microbiologia prática – Aplicações de aprendizagem de microbiologia básica . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2011. SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia dos alimentos . São Paulo: Varela, 2000.

Componente Curricular: Higienização na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. 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	
Utilização de detergentes e sanitizantes; Métodos e etapas que compõem o processo de higienização.	
Área de Integração	
Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente). Controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas)	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, NÉLIO JOSÉ de. Higiene na Indústria de Alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos . São Paulo: Varela, 2008. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1994. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 2001.	
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. HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos . São Paulo: Varela, 1999.	

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de Textos; Editor de Apresentações; Planilhas eletrônicas; Navegação e pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.	
Ênfase Tecnológica	
Editor de Textos. Planilhas eletrônicas. Pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.	
Área de Integração	
Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).	

Bibliografia Básica	
ALCALDE, E.; GARCIA, M.; PENULAS, S. Informática básica . São Paulo: Makron Books, 2004.	
ANDRE L. N.G. Manzano, C. E. M. T., Estudo Dirigido De Word 2003 . São Paulo: Érica, 2004.	
VELLOSO, F. Informática: Conceitos Básicos . 7ª ed. Rio de Janeiro: <i>Campus</i> , 2004.	
Bibliografia Complementar	
FRYE, C. Microsoft Office Excel 2003 - Passo a Passo . Porto Alegre: Bookman, 2006.	
HONEYCUTT, J. Introdução ao Microsoft Windows 2000 Professional . Rio de Janeiro: <i>Campus</i> , 2000.	
VELLOSO, F.C. Informática: Conceitos básicos . Rio de Janeiro: <i>Campus</i> , 1997.	

Componente Curricular: Matemática Aplicada	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Frações, porcentagem, razão e proporção, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Regra de três simples e composta. Medidas de comprimento, de superfície, de volume, de massa e de capacidade. Noções de funções exponencial e logarítmica. Análise e construções de gráficos. Estatística Descritiva.	
Ênfase Tecnológica	
Porcentagem, razão e proporção; Regra de três simples e composta.	
Área de Integração	
Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições)	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (reparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente).	
Bibliografia Básica	
DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações . São Paulo: Ática. Volume 1 ao 3. 2006.	
IEZZI, <i>et al.</i> Fundamentos de matemática elementar . São Paulo: Atual. Volume 1 ao 11. 2004.	
PAIVA, M. Matemática . São Paulo: Moderna. Volume 1 ao 3. 2004.	
Bibliografia Complementar	
IEZZI, G. Matemática : volume único. São Paulo: Atual, 1997.	
BIANCHINI, E. & PACCOLA, H. Matemática . São Paulo: Moderna. Volume 1 ao 3. 2004.	
SANTOS, C. A. M.; GENTIL, N.; GRECO, S. E. Matemática para o ensino médio . 1ª ed. São Paulo: Parma, 2006.	

Componente Curricular: Português Instrumental	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Partes que constituem o projeto e o relatório. Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.	
Ênfase Tecnológica	
Redação; Expressão escrita.	
Área de Integração	
Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).	
Bibliografia Básica	
GABOARDI, E.A.; FÁVERO, A.A. Apresentação de trabalhos científicos: normas e orientações práticas . 4. ed. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2008.	
KASPARY, A. J. Redação Oficial: normas e modelos . 17ª ed. Porto Alegre: Edita, 2004.	
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 15ª ed. Porto Alegre: Sagra, 1993.	
Bibliografia Complementar	
FERREIRA, R. M. Correspondência Comercial e Oficial . São Paulo: Ática, 1998.	
KOCH, O. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender: os sentidos do texto . 3ª ed. São Paulo: Contexto, 2003.	
KOCH, I. V. A Coesão Textual . São Paulo: Contexto, 1999.	

Componente Curricular: Ética e Relações Humanas no Trabalho	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa; Fenômenos grupais; Comunicação interpessoal; Motivação e trabalho; Direitos Humanos: Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais; História da	

Cultura Afro-Brasileira e Indígena.
Ênfase Tecnológica
Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho.
Área de Integração
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança).
Bibliografia Básica
GALLO, S. Ética e cidadania . 6ª ed. São Paulo: Papirus, 2000.
SÁ, A. L. Ética profissional . São Paulo: Atlas, 2009.
VASQUEZ, A.S. Ética . Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2008.
Bibliografia Complementar
ALVES, J.F. Ética, cidadania e trabalho: reflexões e atividades para uma prática efetiva . São Paulo: Copidart Editora, 2002.
GHEDIN, E. Ensino de filosofia no ensino médio . 2ª ed. São Paulo: Cortez, 2009.
VALLS, A.L.M. O que é ética . São Paulo: Brasiliense, 2006.

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho. Gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. A importância do marketing na gestão das organizações.	
Ênfase Tecnológica	
Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho.	
Área de Integração	
Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A globalização e as mudanças comportamentais).	
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.	

2º SEMESTRE	
Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Reações de escurecimento em alimentos. Enzimas e processos fermentativos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.	
Ênfase Tecnológica	
Química Geral e Analítica (Preparo de soluções; cálculos estequiométricos; volumetria; Técnicas analíticas). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo; Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos). Tecnologia de Leite e Derivados I (Bioquímica do Leite; composição físico-química). Tecnologia de Carnes e Derivados I (Composição química e estrutura da carne; Bioquímica da carne). Tecnologia de Frutas e Hortaliças I (metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças). Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (Composição e características de cereais).	
Área de Integração	
Tecnologia de Carnes e Derivados - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos.	
Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analí-	

cos. Tecnologia de Leites e Derivados - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Bebidas - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Glicídios e Lipídios - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos.
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 á Química de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Varela, 1992. BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.
Bibliografia Complementar
BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo: Varela, 1995. CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri. Manole: 2015. ORDONEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Controle de Qualidade	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000).	
Ênfase Tecnológica	
BPF, PPHO, APPCC, POP.	
Área de Integração	
Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização; Qualidade da água). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos).	
Bibliografia Básica	
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 . 6ª 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.	

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Tecnologia de 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 e alcoólicas.	
Área de Integração	
. Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos deteriorantes). .Química e Bioquímica de alimentos.	
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 Blucher, 2005. GEORGE, H. Elaboración artesanal de licores . Zaragoza: Acribia, 2002.	
Bibliografia Complementar	

Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de frutas. Editora Embrapa, 1ª ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003, 123 p.
Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Processamento de uva – Vinho tinto. Editora Embrapa, 1ª ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004, 170 p.
 MAIA, A. B. R. A.; CAMPELO, E. A. P. **Tecnologia da cachaça de alambique.** Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2005.

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Produção e obtenção higiênica do leite; Processos de fabricação de leite fluído; Legislação vigente.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos deteriorantes). . Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. São Paulo: Nobel, 1983. 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	
BRITO, J. R. F. D.; CASTANHO J. A Qualidade do Leite. São Paulo: EMBRAPA - Gado de Leite, 1998. LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. ORDÓÑEZ, J. A.; et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.	

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações <i>post mortem</i> . Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária.	
Ênfase Tecnológica	
Transformações <i>post mortem</i> ; Manejo pré-abate e operações de abate; Desossa e tipos de cortes.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos deteriorantes). Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
BRESSAN, M. C. Tecnologia de carnes e derivados. Lavras: UFLA-FAEPE, 2000. 225 p. CASTILLO, C. J. C. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. 238 p. LAWRIE, R. A. Ciência de La carne. Zaragoza: Acríbia, 1998.	
Bibliografia Complementar	
LUCHIARI FILHO, A. Pecuária da carne bovina. São Paulo: 2000. MUCCILO, P. Carnes: conservas e semiconservas: tecnologia e inspeção sanitária. São Paulo: Ícone, 1985. VARNAM, A. H. Carne y productos cárneos. Zaragoza. Acríbia, 1998.	

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.	
Ênfase Tecnológica	
Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos deteriorantes).	

Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).
Bibliografia Básica
CHITARRA, M.I.F.; CHITARA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio . Lavras: UFLA, 2005. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006. MACHADO, C.M.M. Processamento de hortaliças em pequena escala . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2008.
Bibliografia Complementar
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. Resfriamento de frutas e hortaliças . Brasília: Embrapa, 2002. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas . Porto Alegre: Artmed, 2006. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais – Produtos de origem vegetal . v. 2. Viçosa: Ed. UFV, 2005.

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de gestão ambiental, ISO14000. Sistema de gestão integrada. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde), Análise de Ciclo de Vida (ACV). Tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. 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. Educação Ambiental.	
Ênfase Tecnológica	
Normas de sistemas de gestão ambiental; Diretrizes para sistemas de produção mais limpa. Origem e características de resíduos agroindustriais; Tratamento primário, secundário e terciário; Análise de resíduos e controle de operações de tratamento.	
Área de Integração	
Química Geral e Analítica (Técnicas analíticas).	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, S. G.; PETERSEN, P.; CORDEIRO, A. Crise socioambiental e conversão ecológica da agricultura brasileira: subsídios à formação de diretrizes ambientais para o desenvolvimento agrícola . Rio de Janeiro: AS-PTA, 2001. 122p. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente . CONAMA. Resolução nº 357, de 17 de março de 2005. Brasília, 2005. 23p. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente . Código florestal brasileiro Lei nº 4771, de 15 de setembro de 1965. Brasília, 1965. 9p.	
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, 125f. 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, p.33-38, 2002.	

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Análises de óleos e gorduras. Modificação de óleos vegetais. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Tecnologia de produção de balas e chocolates. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas; Análises de óleos e gorduras.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produ-	

to).
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. MORRETO, 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: Acribia, 1995.

Componente Curricular: Segurança no Trabalho	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.	
Ênfase Tecnológica	
Acidentes do trabalho; Riscos ambientais; Proteção individual e coletiva.	
Área de Integração	
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Normas para implantação de indústrias de alimentos).	
Bibliografia Básica	
MARTINS, L.A.C.; LIMA, J.M.S. Segurança no trabalho rural . Viçosa: 1999. MEIRELLES, C.E. Manual de prevenção de acidentes na pecuária . São Paulo: Fundacentro, 1984. Segurança e Medicina do Trabalho . 43 ed. São Paulo: Atlas, 1999. (Compêndio).	
Bibliografia Complementar	
BELLUSCI, S.M. Doenças profissionais ou do trabalho . São Paulo: SENAC, 1996. COUTO, A. H. Ergonomia Aplicada ao Trabalho . Belo Horizonte: Ergo Editora. Volumes 1 e 2, 1995. MEZOMO, J. C. Segurança e higiene do trabalho . São Paulo: Centro São Camilo de Desenvolvimento em Administração da Saúde, 1999.	

3º SEMESTRE	
Componente Curricular: Análise Sensorial	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Introdução à análise sensorial. Aplicação na indústria de alimentos. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.	
Ênfase Tecnológica	
Fatores que afetam o julgamento sensorial; Principais testes sensoriais.	
Área de Integração	
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto). Controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).	
Bibliografia Básica	
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 (Biologia 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: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).	
Bibliografia Básica	
CANELLA-RAWLS, S. Pão: Arte e Ciência . São Paulo: Editora Senac, 2005. MASSINA, C. Massas básicas . Rio de Janeiro: Globo, 2004. MORETTO, E. Análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.	
Bibliografia Complementar	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio de Legislação de Alimentos . São Paulo: ABIA, 1996. 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.	

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de produção de creme de leite, manteiga, leites concentrados e desidratados, leites fermentados e bebidas lácteas, queijos e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).	
Bibliografia Básica	
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite: Leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações: produção, industrialização, análise . São Paulo: Nobel, 1983. ORDÓÑEZ, 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.	
Bibliografia Complementar	
MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. Manual de indústria dos alimentos . São Paulo: Varela, 1995. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de derivados do Leite . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. SILVA, F. T. Queijo minas frescal . Brasília. Embrapa Informação Tecnológica, 2005.	

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, cura-	

dos, fermentados, cozidos, defumados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.
Ênfase Tecnológica
Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados.
Área de Integração
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).
Bibliografia Básica
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
SEBRAE. Carne e cortes . São Paulo: Ed. SEBRAE. TERRA, N. Carnes e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988. WIRTH, F. Tecnologia de los embutidos escaldados . Zaragoza: Acribia, 1992.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	
Carga Horária: 80h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geléias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).	
Bibliografia Básica	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. MACHADO, C.M.M. Processamento de hortaliças em pequena escala . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2008. 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	
EMBRAPA. Frutas em calda, geléias e doces. Brasília: Embrapa, 2003. 125 p. SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de empreendimentos agroindustriais – Produtos de origem vegetal . v. 2. Viçosa: Ed. UFV, 2005. SOLER, M. P. Frutas: compotas, doce em massa, geléias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa. Campinas . ITAL, 1995.	

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Rotulagem de alimentos. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.	
Ênfase Tecnológica	
Etapas do desenvolvimento do produto; Ensaio industriais; Produção e lançamento.	
Área de Integração	
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos).	

Bibliografia Básica
BAXTER, M. Projeto de produtos: guia prático para o desenvolvimento de novos produtos . 2ª ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2008.
NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos . São Paulo: Atlas, 2003.
OETTERER, Marília. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, J. E. Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008.
LAJOLO, Franco Maria. Fibra dietética eniberoamérica: tecnología y salud: Obtención, caracterización, efecto fisiológico y aplicación en alimentos . São Paulo, SP: Varela, 2001.
ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ T. R. Agronegócios: Gestão e Inovação . São Paulo. Saraiva, 2006.

4º SEMESTRE	
Componente Curricular: Orientação de Estágio	
Carga Horária: 20 h/a	Período Letivo: 4º ano semestre
Ementa	
Ética e postura profissional no trabalho. Síntese e aplicação do conhecimento construído ao longo do curso. Orientações e normas para elaboração do relatório final.	
Ênfase Tecnológica	
Orientações e Normas para elaboração do relatório final.	
Área de Integração	
Português Instrumental (Partes que constituem o projeto e o relatório). Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho).	
Bibliografia Básica	
GABOARDI, E.A.; FÁVERO, A.A. Apresentação de trabalhos científicos: normas e orientações práticas . 4ª ed. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2008.	
KASPARY, A. J. Redação Oficial: normas e modelos . 17ª ed. Porto Alegre: Edita, 2004.	
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 15ª ed. Porto Alegre: Sagra, 1993.	
Bibliografia Complementar	
FERREIRA, R. M. Correspondência Comercial e Oficial . São Paulo: Ática, 1998.	
KOCH, O. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender: os sentidos do texto . 3ª ed. São Paulo: Contexto, 2003.	
KOCH, I. V. A Coesão Textual . São Paulo: Contexto, 1999.	

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, referem-se 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 projetos de ensino ou extensão, clube de línguas, 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 horas
Ementa Breve histórico da educação de surdos. Conceitos básicos de LIBRAS. Introdução aos aspectos linguísticos da LIBRAS. Vocabulário básico de LIBRAS.
Bibliografia Básica ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P.M. Atividades Ilustradas em Sinais das Libras . Editora Revinter, 2004. GESSER, AL. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e a realidade surda . São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L.; QUADROS, R, M, B. Língua de Sinais Brasileira, Estudos Linguísticos . Florianópolis, SC: Artmed, 2004.
Bibliografia Complementar BOTELHO, P. Segredos e Silêncio na Educação dos Surdos . Belo Horizonte: Autêntica, 1998. p. 7 a 12. CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado 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

Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Ana Paula de Souza Rezer	Farmácia - Tecnologia de Alimentos; com Formação Pedagógica	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
2	Barbara Cecconi Deon	Nutrição com Formação Pedagógica	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
3	Camilla da Silva Poleto	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Matemática
4	Éric Tadiello Beltrão	Ciência da Computação - com Formação Pedagógica	Mestrado em Geomática - Tecnologia da Geoinformação
5	Fabício Fernando Halberstadt	Licenciatura em Matemática	Mestrado Educação Matemática e Ensino
6	Fernanda Mendes Furlan	Administração com Formação Pedagógica	Mestrado em Educação
7	Janete Teresinha Arnt	Licenciatura Plena em Letras - Habilitação em Inglês e Literaturas da Língua Inglesa	Doutorado em Letras
8	Marcelo Marcos Müller	Agronomia com Formação Pedagógica	Doutorado em Tecnologia de Sementes
9	Marcio Oliveira Hornes	Engenharia de Alimentos com Formação Pedagógica	Doutorado em Engenharia e Ciência dos Alimentos
10	Rosimeire Simões de Lima	Licenciatura Plena em Letras	Mestrado em Ciências
11	Vanessa Almeida da Silva	Bacharel em Administração	Doutorado em Administração -

			Gestão Organizacional
12	Vanusa Granella	Farmácia; Tecnologia de Alimentos; Formação Pedagógica	Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

O Coordenado do Curso Técnico em Alimentos Subsequente faz parte, tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, 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 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-aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

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

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

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no IFFar tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O 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 MIN-TER 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 São Vicente do Sul oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente 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 e aprendizagem, técnico-científico e cultural. Auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Ensino	
Descrição	Quantidade
Sala de aulas práticas, com capacidade para 30 estudantes	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 CIET	2
Sala de Professores	22
Sala Direção de Ensino	7
Biblioteca	1
Auditório Central com 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, ar condicionado	1
Laboratório de Microbiologia de Alimentos, ar condicionado	1
Laboratório de Informática	5

6.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Campo de futebol e quadra de vôlei	1

Ginásio de esportes com banheiros masculino e feminino com 2 sanitários e 2 chuveiros cada, 2 vestiários, sala de instrução, palco de eventos, 2 depósitos, sala de professores e área de recreação	1
Saguão com 115,00 m ² , fechado com vidraças, climatizado com ar condicionado, com mesas e bancos para convivência dos discentes.	1
Lancheria terceirizada. Também serve refeições.	1

6.5. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Ginásio de esportes	1
Campo de futebol	1
Centro de convivência	1
NTG (Núcleo de Tradições Gaúchas)	1

6.6. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Qtde
Ambulatório	1
Consultório odontológico	1
Consultório médico	1
Sala de atendimento psicopedagógico	1
Sala do CAE	1
Sala do NAPNE	1

7. REFERÊNCIAS

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

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

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

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

BRASIL. MEC. SETEC. Ensino Médio: construção política: síntese das sala temáticas / coordenação: Marise Nogueira Ramos, Rosiver Pavan; texto César Henrique Arrais. – Brasília: Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 2003.

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

_____. Lei nº 11.161, de 05 de agosto de 2005: Dispõe sobre o ensino da Língua Espanhola. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm

_____. 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

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

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

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

_____. 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

_____. 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

_____. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2012. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>

_____. Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH -3 e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm

_____. Resolução nº 2 de 30 de janeiro de 2012: Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em:
http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866

_____. Resolução nº 06, de 20 de setembro de 2012: Define as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em:
http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866

8. ANEXOS

8.1. Resoluções

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO VICENTE DO SUL - RS
- CONSELHO DIRETOR -

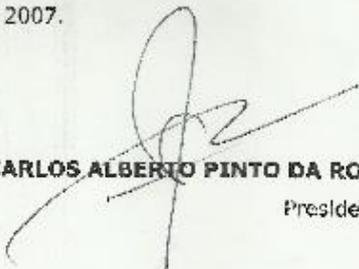
RESOLUÇÃO Nº 008/2007 - CD

O Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, em reunião ordinária realizada no dia 28 de junho de 2007, às 9:00 horas, na Sala de Direção Geral da Instituição, nos termos da Ata nº 31,

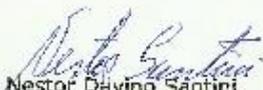
RESOLVE:

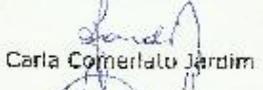
1. APROVAR o Plano de Curso da Habilitação de Técnico em Alimentos do CEFET-SVS.

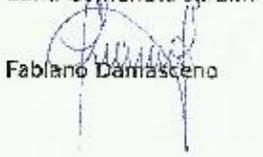
São Vicente do Sul, 28 de junho de 2007.


CARLOS ALBERTO PINTO DA ROSA
Presidente

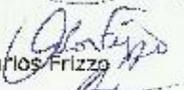
HOMOLOGAÇÃO:

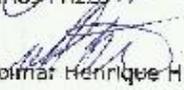

Nestor Davino Santini


Carla Comerlato Jardim


Fabiano Damasceno


Pedro Chaves da Rocha


Carlos Frizzo


Wolmar Henrique Hartmann

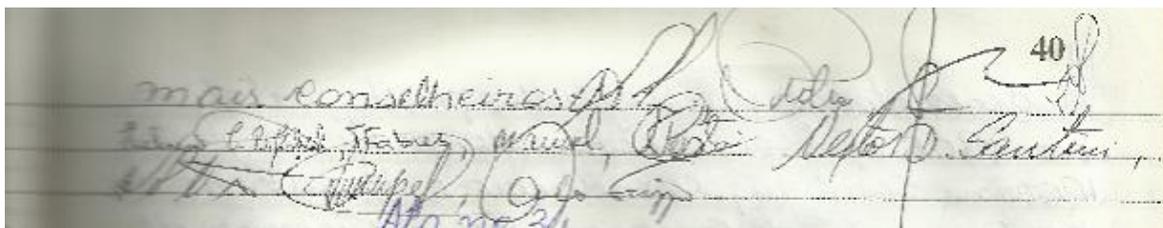
Ata nº 33^a
Aos seis dias do mês de março do ano de dois mil e oito, às nove horas, no Gabinete da Direção Geral do CEFET de São Vicente do Sul, RS, reuniu-se o Conselho Diretor da Instituição, em primeira reunião extraordinária de exercício, com a seguinte pauta: apreciação do projeto de criação do IFET Centro-Nordeste do RS; apreciação do Plano de Ensino do curso de Agropecuária - Regime Integrado; Alterações do Regulamento Técnico-Pedagógico de Ensino Médio; Apreciação do Calendário

de Reuniões Ordinárias do Conselho pa-
ra dois mil e oitenta e assuntos gerais.
Fizeram-se presentes à reunião, as se-
quintes conselheiras: Carlos Alberto Pinto
da Rosa, Presidente do Conselho; membros:
Pedro Rocha, Helenesio Cabral, Vester Santi-
ni. Devido à insuficiência de quórum, a reu-
nião foi transferida para as catorze ho-
ras. No horário determinado, teve início
a reunião, com a presença dos conselheiros:
Carlos Alberto da Rosa, Tanira Falrus, Valdir
Rumpel, Helenesio Cabral, Pedro Rocha, Car-
los Fuzze, Vester Santini e Waldemar Hart-
mann. Também presentes à reunião o Diretor
de Administração e Planejamento, Luiz
Fernando Rosa da Costa e o Diretor de Ensi-
no, Adilson José Kraussel. O Presidente do
Conselho abriu a reunião, agradecendo a
presença de todos, o que permitiu que se
colocassem as pautas mais urgentes em
apreciação. Primeiramente, passou à ex-
planação sobre o projeto de criação de
IFET (Ifetização). Após a apresentação ini-
cial do projeto, a palavra foi cedida ao
Diretor de ensino, considerando que o
mesmo retornou recentemente de Brasília,
onde participou de uma série de reuniões,
nas quais o tema Ifetização foi am-
plamente abordado. Na ocasião, colocou
que deverão ser constituídas trinta e
sete IFETs no País, com objetivos priorita-
rios voltados ao ensino técnico. Os IFETs
terão status de "Universidades", com oferta
de cursos técnicos, tecnológicos e de licen-

39

natura. A sede da reitoria será em Santa Maria e seus campus contarão com um quadro de Recursos Humanos composto, em média, por cento e vinte e cinco servidores cada. A Conselheira Tamara fez uso da palavra, colocando aos presentes que a Escola Agrícola Federal de Alegrete não tem, no presente momento, interesse em participar do processo de IFETIZAÇÃO, já que os interesses da comunidade estão voltados para um processo de CEFETIZAÇÃO, o qual já está em trâmite. No entanto, aquela IFE apoiará o CEFET-SUS na sua luta pela criação do IFET Centro Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, assim como o CEFET também apoiará a luta pela CEFETIZAÇÃO da EAF de Alegrete. Sob apreciação, o projeto do IFET foi elogiado, considerado consistente e aprovado por unanimidade entre os presentes. A seguir, passou-se à segunda pauta, relativa ao plano de Ensino do curso Técnico em Agropecuária em Regime Integrado. O Diretor de Ensino apresentou aos conselheiros as razões pelas quais esta nova habilitação técnica foi implantada, ou melhor, foi retomada após uma revisão de sua estrutura curricular. A mesma foi readequada pela equipe técnico-pedagógica do CEFET, de forma a atender e preencher as lacunas existentes nesta habilitação. Assim, a formação dos novos técnicos se tornará mais eclética e condizente com as necessidades do mercado de trabalho. A Conselheira Tamara deu, a título de sugestão, a

inclusão da disciplina de Segurança no Trabalho. Após os esclarecimentos das dúvidas suscitadas pelos presentes, o Plano foi colocado em apreciação e aprovado, seguindo-se a abordagem da terceira pauta: alterações do regulamento técnico-pedagógico do ensino médio, que foram explanadas pelo Conselheiro Nestor Gardini, e qual exerce a função de Diretor do Departamento de Ensino Médio e Técnico da Instituição, toda alteração proposta foi devidamente justificada aos presentes. O Conselheiro Pedro sugeriu uma correção relativa ao percentual de frequência, a qual foi aceita. As dúvidas suscitadas foram esclarecidas, permitindo que a pauta fosse colocada em apreciação. Aprovada a proposta, passou-se à pauta relativa ao calendário de Reuniões Ordinárias do Conselho, exercício dois mil e oito. Foram aprovadas as seguintes datas: 27 de março, 05 de junho, 18 de setembro e 04 de dezembro, sempre às quintas-feiras, às 13h e 30 minutos. Dessa forma, na ordem das pautas, foram emitidas as resoluções nos 001/2008, 002/2008, 003/2008 e 004/2008, devidamente firmadas pelos Conselheiros presentes. Em assuntos gerais, o Diretor geral fez um breve relato sobre a atual situação de implantação das UEDs: Júlio de Castilhos, Santa Rosa e Panambi. Nada mais havendo a constar, eu, Nádia Maria Coralesti Pedin, Secretária do Conselho, lavrei esta ata, a qual vai assinada por mim, pelo Presidente do Conselho e de





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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 102/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus 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, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Curso Criado e Autorizado o Projeto Pedagógico do Curso pela Ata Nº 31, Resolução do Conselho Diretor Nº 008, de 28 de junho de 2007.

Quantidade de Vagas: 60 (30 por turma)

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1337 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 120 horas relógio

Carga horária de orientação de estágio curricular supervisionado obrigatório: 17 horas relógio

Tempo de duração do curso: 2 anos

Tempo máximo para Integração Curricular: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Câmpus São Vicente do Sul – Rua 20 de Setembro, s/n, 97420-000, Centro.



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular			
Curso Técnico em Alimentos Subsequente			
Sem.	Disciplinas	Periodos semanais	CH (h/a)*
1º Semestre	Informática	2	40
	Química Geral e Analítica	4	80
	Português Instrumental	2	40
	Matemática Aplicada	2	40
	Química de Alimentos	4	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
2º Semestre	Ética e Relações Humanas no Trabalho	2	40
	Bioquímica de Alimentos	1	20
	Controle de Qualidade	3	60
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	2	40
	Análise Sensorial	2	40
	Tecnologia de Bebidas	3	60
	Tecnologia de Leites e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	3	60
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panificios	4	80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60
	Tecnologia de Leites e Derivados II	3	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
4º Semestre	Nutrição	2	40
	Segurança no Trabalho	2	40
	Embalagens para Alimentos	2	40
	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60
	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	60
	Orientação de Estágio	1	20
Sub total de disciplinas no semestre		13	260
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1460
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1217
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (hora relógio)			120
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1337

*Hora aula: 50 minutos

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.



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

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Tainan Massotti de Lima

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Joselito Trevisan

Bruno Godoi Zucuni

Jovani Patias

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Liana dos Santos Gomes

Darci Roberto Schneid

Liege Carnargo da Costa

Delcimar Borim

Mairi Jahn Karnikowski

Gabriel Adolfo Garcia

Marcelo Eder Lamb

Jaubert de Castro Menchik

Rodrigo Elesbão de Almeida

Rodrigo de Siqueira Martins



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