



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS
JAGUARI



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO PROEJA

Campus Jaguari

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO PROEJA

Campus Jaguari

Criado e autorizado Projeto Pedagógico do Curso pela Resolução CONSUP nº 077, de 11 de Setembro de 2013.

Autoriza o funcionamento e aprova o Projeto Pedagógico de Curso pela Resolução CONSUP nº 133, de 28 de novembro de 2014.

Retificado pela Resolução CONSUP nº 042/2015, de 12 de maio de 2015.



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



Dilma Rousseff
Presidente da República

Renato Janine Ribeiro
Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

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



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



Tanira Marinho Fabres
Diretora Geral do Câmpus

Neiva Lilian Ferreira Ortiz
Diretora de Ensino Câmpus

Maria Rute Depoi da Silva
Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

Lucas Martins Flores
Coordenador de Eixo Tecnológico

Juan Marcel Frighetto
Coordenador de PROEJA

Equipe de elaboração
Comissão de elaboração e colegiado do curso

Colaboração Técnica
Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus Jaguari
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisor Textual
Lucas Martins Flores

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso.....	15
2.3. Objetivos do curso	16
2.3.1. Objetivo Geral	16
2.3.2. Objetivos Específicos.....	16
2.4. Requisitos e formas de acesso	17
3. Políticas institucionais no âmbito do curso.....	17
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão.....	17
3.2. Políticas de Apoio ao Estudante	17
3.2.1. Assistência Estudantil.....	17
3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes.....	18
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento.....	18
3.2.2.3. 3.2.2.3 Atendimento Psicopedagógico.....	19
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica	19
3.2.3. Educação Inclusiva.....	19
3.2.3.1. NAPNE	20
3.2.3.2. NEABI	20
3.2.4. Acompanhamento de Egressos	21
4. Organização didático pedagógica.....	21
4.1. Perfil do Egresso	21
4.2. Organização curricular	22
4.2.1. A Pedagogia da Alternância no Curso Técnico em Agroindústria PROEJA.....	22
4.2.2. Flexibilização Curricular	25
4.2.3. Núcleo de Ações Internacionais – NAI	25

4.3. Representação gráfica do perfil de formação	26
4.4. Matriz Curricular	27
4.5. Prática Profissional	28
4.5.1. Prática Profissional Integrada	28
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não Obrigatório.....	29
4.6. Avaliação	29
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	29
4.6.2. Autoavaliação Institucional	30
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	30
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	30
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	30
4.10. Ementário.....	31
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	31
4.10.2. Componentes Curriculares Optativos	48
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	48
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	48
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico	49
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	50
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	50
5.3. Políticas de Capacitação para os Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	50
6. Instalações físicas.....	50
6.1. Biblioteca	50
6.2. Áreas de ensino específicas.....	51
6.3. Área de esporte e convivência	51
6.4. Área de atendimento ao estudante.....	51
7. Referências	52
8. Anexos	53

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do Curso: Resolução CONSUP nº077, de 12 de setembro de 2013

Quantidade de Vagas:35 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: alternância

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 2400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 03 anos

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Câmpus Jaguari, Br 287, Km 360, Estrada do Chapadão-CEP 977760-000 -Interior-Jaguari/RS- Telefone 55 3255 0200

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

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

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

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação dos Câmpus Panambi, Câmpus Santa Rosa e Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus e, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por nove câmpus e um câmpus avançado, com a oferta de cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em

outras 38 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

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

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

As instalações físicas onde hoje se localiza o Câmpus Jaguari começaram em 1954, quando o Ministério da Agricultura constituiu as instalações do Posto Agropecuário do Chapadão, no 1º Distrito de Jaguari. Posteriormente, funcionaram o Núcleo de Treinamento Agrícola e a Escola Municipal Agrícola. Após sucessivas investidas dos poderes executivos em consolidar um ambiente de ensino técnico e tecnológico de qualidade para a comunidade do Vale do Jaguari, foi inaugurado no dia 5 de dezembro de 2012 o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha Câmpus Jaguari, que marcou um período de expansão do Instituto Federal Farroupilha no interior do estado do Rio Grande do Sul.

O início das atividades pedagógicas do Câmpus aconteceu em 2013, com a migração das turmas de Técnico em Agricultura, Técnico em Informática Concomitantes e Técnico em Vendas PROEJA que começaram as suas atividades no ano de 2010, no Câmpus Avançado do Chapadão, pertencente ao Câmpus São Vicente do Sul. Ainda em 2013, o Câmpus Jaguari ofertou os Cursos Técnicos em Administração e Técnico em Agroindústria Concomitantes através do programa PRONATEC. Além de uma série de cursos de FORMAÇÃO INICIAL E CONTINU-

ADA via PRONATEC e Programa Mulheres Mil.

O Câmpus está localizado na localidade do Chapadão, interior do município de Jaguari e tem por objetivo atender a comunidade do Vale do Jaguari, através de cursos técnicos de nível médio e cursos de graduação, promovendo a profissionalização para o mundo de trabalho, sendo o foco a formação do trabalhador do campo, da agricultura familiar e do profissional da educação. O Câmpus Jaguari do Instituto Federal Farroupilha possui uma área de 102 hectares que está à disposição de toda a comunidade, seja para ingressar nos cursos oferecidos, seja também para eventos e parcerias entre comunidade e Instituto. Atualmente, a equipe que integra o quadro de profissionais, está assim composta: quatorze professores efetivos, nove temporários, quatorze técnicos administrativos e 28 servidores terceirizados. Atende no ano de 2014, em torno de 620 matrículas, nas diversas modalidades de ensino ofertadas na Instituição.

No ano de 2014, oferta o Curso Técnico em Agroindústria Integrado e PROEJA, além do Curso Superior de Licenciatura em Educação do Campo, com duas habilitações: Ciências Agrárias e Ciências da Natureza.

O Câmpus Jaguari também possui o Núcleo de Estudo em Agroecologia e Produção Orgânica Farroupilha - NEAF cuja proposta é inserir a ciência agroecológica no ensino profissional e tecnológico agrícola, a partir da constituição de espaços adequados de ensino e aprendizagem e, principalmente, na transformação da realidade local por meio de ações de formação e capacitação técnica em produção orgânica.

2.2. Justificativa de oferta do curso

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996. Esta oferta também ocorre em consonância com as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio*, propostas pela Resolução CNE/CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012 e, em âmbito institucional, com as *Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha*, definidas pela Resolução CONSUP Nº 102, de 02 DE DEZEMBRO DE 2013 e demais legislações nacionais vigentes.

A presente proposta nasce da necessidade de cumprir com o que determina a Lei 11.892/2008, que prevê o mínimo de 50% das vagas ofertadas nos Institutos Federais em Cursos Técnicos, prioritariamente na forma integrada, garantindo a oferta de

escolarização às comunidades locais e regionais, com a possibilidade de verticalização na construção de itinerários formativos.

O Câmpus Jaguari, inserido em uma região, cuja economia é, essencialmente, dependente do setor primário, tem como algumas das atividades produtivas os vinhedos, a cana-de-açúcar, produção de grãos e bovinos de leite e corte. Associa-se a isso, o fato de que o município de Jaguari, principalmente a localidade -Chapadão-, contar com uma população descendente, em sua maioria de italianos. Essa realidade colabora para que a agroindústria seja uma opção de renda, delineada pela produção de vinhos, cachaça, álcool e ainda produtos coloniais, como doces, queijos e embutidos.

Nesse sentido, o Curso Técnico em Agroindústria Integrado representa a constituição de uma proposta para contribuir com a qualificação para o desenvolvimento do trabalho no campo, com base nos princípios da sustentabilidade com foco agroecológico, cujo processo educacional/profissionalizante deverá estar direcionado para a busca e implantação de novas opções de culturas e outras fontes alternativas de renda.

Dados da Secretaria Municipal de Agricultura do município de Jaguari revelam que existe mais de 100 alambiques de cachaça em funcionamento, atividade essa que está ligada a cadeia da cana-de-açúcar. Também nesta cadeia produtiva é possível encontrar muitas agroindústrias de rapaduras, aproximadamente, mais de dez unidades. Em relação à cadeia produtiva da vitivinicultura, há uma cooperativa com mais de 45 associados, com três cantinas de produção de vinhos legalizadas no município de Jaguari. Porém, é de conhecimento que, na cidade e região, há vários estabelecimentos que operam na ilegalidade, muitas vezes, por falta de conhecimento e de profissionais habilitados na área. Neste sentido, o Curso Técnico em Agroindústria Integrado vem a contribuir para o conhecimento acerca da legislação vigente aplicada ao setor agroindustrial e formar profissionais aptos a atuar sob a responsabilidade técnica nesses estabelecimentos ou em seu próprio empreendimento.

Nesse contexto de abrangência do Câmpus Jaguari surge o Curso Técnico em Agroindústria Integrado- PROEJA, com o intuito de fortalecer essas representações empreendedoras do seu território do Vale do Jaguari, agregando valor ao cidadão e sua produção n(d)esse território. Um curso pensando -do campo à mesa-, isto é, um percurso formativo que integre não só os conhecimentos básicos do Ensino Médio, mas também os saberes necessários para a formação de Técnicos em Agroindústria que compreendam a cadeia produtiva dos alimentos desde sua produção, transformação e comercialização conforme explícito na matriz curricular do curso.

O curso Técnico em Agroindústria Integrado-

-PROEJA será ofertado na Pedagogia da Alternância em consonância com a legislação vigente, como a LDB em seu Artigo 23.:

A educação básica poderá organizar-se em séries anuais, períodos semestrais, ciclos, alternância regular de períodos de estudos, grupos não seriados, com base na idade, na competência e em outros critérios, ou por forma diversa de organização, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim o recomendar.

A opção pela Pedagogia da Alternância se justifica tendo em vista a liberdade de organizar a Educação Básica nessa modalidade, de acordo com a LDB 9394/96. Igualmente é fundamental explicar que o compromisso do IF Farroupilha - Câmpus Jaguari em oferecer a formação para todas as comunidades do Vale do Jaguari implica em respeitar a procedência múltipla dos alunos, e, nessa lógica, oferecer condições de acesso e permanência.

Esse pressuposto está presente na LDB 9395/96, artigo 23, parágrafo segundo, quando afirma que é importante adequar-se às peculiaridades locais. O cumprimento legal das horas letivas, nessa modalidade, estarão garantidas de acordo com o calendário escolar, que prevê quantitativo de 50% horas para o tempo escola e 50% para o tempo comunidade, tendo em vista também as especificidades dos sujeitos, seus saberes e experiências característicos deste público. Como traz o Documento Base do PROEJA:

A perspectiva precisa ser, portanto, de formação na vida e para a vida e não apenas de qualificação do mercado ou para ele.

Por esse entendimento, não se pode subsumir a cidadania à inclusão no -mercado de trabalho-, mas assumir a formação do cidadão que produz, pelo trabalho, a si e o mundo. Esse largo mundo do trabalho não apenas das modernas tecnologias, mas de toda a construção histórica que homens e mulheres realizaram, das mais simples, cotidianas, inseridas e oriundas no/do espaço local até as mais complexas, expressas pela revolução da ciência e da tecnologia (BRASIL, 2007, pg. 13)

A Pedagogia da Alternância oportuniza uma formação calcada na experiência, no trabalho, no mundo da produção, na imersão dos estudantes na comunidade, compreendida como um espaço educativo, que otimiza a aprendizagem.

A Organização Curricular do curso, estruturada em três núcleos (comum, politécnico e específico), e a metodologia da Pedagogia da Alternância, desenvolvida em dois tempos (tempo escola e tempo comunidade), permite uma ampla articulação que proporciona maior dinamismo e um trabalho pedagógico interdisciplinar. A distribuição de carga horária no conjunto das disciplinas e nos anos, permite ao jovem

e adulto compreender fenômenos mais simples da vida ao seu redor para aos poucos construir conceitos mais complexos, obedecendo sobretudo uma lógica da capacidade de desenvolvimento e compreensão de acordo com as etapas do processo de formação e também do perfil que se quer ao final da formação.

Essa organização adotará o regime anual, com alternância regular de períodos de estudos totalizando 200 dias letivos anuais. A carga horária total do Curso compõe as disciplinas exigidas pelos núcleos, organizada em três anos.

Esta metodologia consiste em adotar princípios formativos que contemplem a valorização daquilo que já se sabe para construir o saber sistematizado, ou seja, valoriza as aprendizagens construídas ao longo do itinerário formativo, bem como trabalha muito próximo à família e comunidade destes estudantes para a constituição de seus saberes futuros. Além de oportunizar que o estudante seja um ator sócio-profissional que constrói sua formação ao longo do ir e vir dos seus tempos, a saber: tempo escola e tempo comunidade.

Desta forma, o Instituto Federal Farroupilha Câmpus Jaguari propõe a realização do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, pois acredita que se trata de uma proposta que visa a atender a necessidade de escolarização e formação profissional dos jovens residentes na região do Vale do Jaguari, em consonância com a realidade econômica e social da região.

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar profissionais capacitados a desenvolver atividades de agregação de valor a cadeia produtiva de alimentos, articulando os conhecimentos da ciência, da técnica e da tecnologia aos processos de transformação e conservação de alimentos, capaz de aprimorar e criar novas tecnologias de produtos e processos agroindustriais.

2.3.2. Objetivos Específicos

- Operacionalizar o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças.
- Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial.
- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial.
- Acompanhar o programa de manutenção de equipamentos na agroindústria.
- Implementar e gerenciar sistemas de controle de qualidade.

- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

2.4. Requisitos e formas de acesso

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

São formas de ingresso:

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

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

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

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

órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas as seguintes ações: Apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo a participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes neste programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

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

O Instituto possui o programa institucional de incentivo à extensão (PIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do Instituto, além disso, é dado incentivo a participação de eventos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados a área de atuação dos mesmos.

3.2. Políticas de Apoio ao Estudante

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

3.2.1. Assistência Estudantil

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

que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos estudantes, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio à Permanência; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio às atividades extra-curriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, em alguns câmpus, moradia estudantil.

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

Para o desenvolvimento destas ações, cada Câmpus 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, sucesso e participação dos estudantes no espaço escolar.

A CAE do Câmpus Jaguari é composta por uma equipe de 08 servidores, como coordenador de assistência estudantil, médico, enfermeiro, assistente social, nutricionista, odontólogo e assistente de alunos. E oferece em sua infraestrutura: refeitório, moradia estudantil, sala de convivência, espaço para as organizações estudantis.

3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, atividades

de nivelamento, apoio psicopedagógico e programas de mobilidade acadêmica.

3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção de Ensino do Câmpus, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do Câmpus, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

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

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

Além 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.

3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

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

- a) recuperação paralela desenvolvida com o obje-

tivo 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 superiores;

c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

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

No IF Farroupilha Câmpus Jaguari são desenvolvidas atividades de diagnóstico e revisão, com o objetivo de atender a recuperação de saberes e conhecimentos, no período inicial do ano letivo ou quando se fizer necessário. Todos os docentes disponibilizam no mínimo duas horas-aula semanais para atendimento aos estudantes. Este acerto é feito direto entre docente e estudante, contando com o apoio e ciência da coordenação de eixo/curso e setor pedagógico.

3.2.2.3. 3.2.2.3 Atendimento Psicopedagógico

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

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

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

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

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

necessidades destes sujeitos.

Acredita-se que é fundamental destacar as ações conjuntas que serão desenvolvidas no câmpus, com o objetivo de qualificar o atendimento psicopedagógico, aos jovens e adultos, garantindo o acesso e permanência dos mesmos no curso:

- Debate permanente da comunidade institucional a respeito da implantação e consolidação de políticas inclusivas, minimizando os desafios enfrentados no cotidiano da instituição.
- Participação da equipe pedagógica no processo de acompanhamento dos professores quanto à organização do planejamento e das avaliações para os estudantes, com a finalidade de definir adequações necessárias com suas especificidades.
- Tutorar as condições de acesso, permanência e conclusão de curso dos estudantes da Instituição.

3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

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

As normas para mobilidade acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

3.2.3. Educação Inclusiva

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

O Instituto Federal Farroupilha priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e oportunidades educacionais:

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

II - gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo,

à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

III - diversidade étnica: dar ênfase nas ações afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

IV - oferta educacional voltada às necessidades das comunidades do campo: medidas de adequação da escola à vida no campo, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e produtiva, de modo a conciliar tais atividades com a formação acadêmica;

V - situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I - à preparação para o acesso;

II - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

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

Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

Entre as ações pontuais, o Câmpus Jaguari desenvolve:

- Oferta de cursos de formação continuada à comunidade acadêmica abordando temas relacionados à inclusão.

- Atendimento e acompanhamento das pessoas com necessidades especiais do Câmpus com vistas a maximizar suas potencialidades.

- Articulação dos diversos setores da instituição, buscando estimular a inclusão das pessoas com necessidades especiais.

- Definir prioridades de ações, como a aquisição de equipamentos, softwares e materiais didático-pedagógico a serem utilizados nas práticas educativas inclusivas.

- Progressivamente instalar atividades de pesquisa, ensino e extensão com foco na educação inclusiva.

3.2.3.1. NAPNE

O Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE) tem por finalidade promover a cultura da educação para a convivência, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a

quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Para tanto, o Câmpus Jaguari tem em seu quadro um docente Educador Especial e um Intérprete de Libras e contará, brevemente, com uma sala multifuncional que tem por finalidade disponibilizar equipamentos de informática, mobiliários, materiais pedagógicos e de acessibilidade, com vistas a apoiar a ampliação da oferta do atendimento educacional especializado - AEE.

Dentre as ações do NAPNE em todos os Câmpus, destacam-se: a formação continuada de servidores em educação que, no ano de 2014, irá trabalhar com o Projeto -Acessibilidade na Educação Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha: Caminhos para a Inclusão-, com o apoio do Programa Incluir SEESP/ SESU/MEC-2010. Isso contempla o Plano de acessibilidade arquitetônica para todos os prédios novos e reformas dos antigos; acessibilidade pedagógica, em que estamos trabalhando com as adequações e adaptações curriculares, e, o regulamento da terminalidade específica para estudantes com deficiência; salas multifuncionais do NAPNE que auxiliam na elaboração de materiais pedagógicos; e espaço de estudos aos estudantes com necessidades especiais e a todos que quiserem usufruir da mesma.

Levando em consideração as ações previstas no Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre acessibilidade, no Art. 6º O atendimento prioritário compreende tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas, sendo assim o NAPNE do Câmpus Jaguari, prima pelo tratamento diferenciado a todos os seus estudantes com necessidades especiais, desde o seu diagnóstico e encaminhamento aos profissionais responsáveis, até os atendimentos pedagógicos, adaptações curriculares necessárias, avaliações diferenciadas e uso de tecnologias assistivas com vistas ao acesso e permanência destes estudantes.

3.2.3.2. NEABI

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas foi implantado em cada Câmpus com o objetivo de cumprir as Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

O Câmpus Jaguari está voltado para as ações afirmativas e em especial para a área do ensino sobre África, Cultura Negra e História do Negro no Brasil, pautado nas Leis acima citadas, que normatizam a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas.

Como proposta para a efetivação da política de ações afirmativas, pretende-se sensibilizar e capacitar servidores em educação, para a valorização de nossa sociedade brasileira pluriétnica e multicultural. Isso

através de palestras, oficinas e discussões reflexivas que sensibilizem e orientem a construção dos currículos dos cursos e de materiais pedagógicos em todos os níveis de ensino do Instituto Federal Farroupilha.

O Instituto Federal Farroupilha propõe-se a inserir a temática da Afrodescendência brasileira a fim de construir uma referência potencializadora do respeito à pluriétnica e multiculturalidade nas localidades de sua atuação sensibilizando e capacitando toda a comunidade escolar interna para direcionar as ações inclusivas, originando uma rede de ações valorativas da multiculturalidade existente na atual sociedade.

3.2.4. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

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

4. Organização didático pedagógica

4.1. Perfil do Egresso

O profissional Técnico em Agroindústria, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para operacionalizar o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças. Auxilia e atua na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Atua em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos

processos de produção agroindustrial. Acompanha o programa de manutenção de equipamentos na agroindústria. Implementa e gerencia sistemas de controle de qualidade. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Compreender processos agroindustriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.

- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;

- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;

- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;

- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;

- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;

- Prestar assistência técnica em agroindústrias e cooperativas;

- Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios;

- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para os produtos agroindustriais;

- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;

- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

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

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;

- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;

- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;

- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;

- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;

- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

4.2. Organização curricular

A concepção do currículo do curso tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

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

O Núcleo Básico é 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.

No curso integrado é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. 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 politécnica, 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 Agroindústria Integrado é de 2400 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 1080 horas relógio para o Núcleo básico, 480 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 840 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do câmpus, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IF Farroupilha irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada Câmpus. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

4.2.1. A Pedagogia da Alternância no Curso Técnico em Agroindústria PROEJA

O curso Técnico em Agroindústria Integrado na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, assume a pedagogia da alternância como forma de metodologia pedagógica e concepção de ensino e aprendizagem, visando atender o público a que se destina, jovens e adultos.

Nessa direção, é fundamental refletir que:

[...] a formação teórica geral na escola que, além das disciplinas básicas, engloba uma preparação para a vida associativa e comunitária. A ênfase na formação integral do jovem, na participação das famílias na condução do projeto educativo e na gestão da escola, assim como a perspectiva de desenvolvimento local são os outros princípios que, articulados à alternância, sustentam o projeto pedagógico [...] (QUEIROZ & SILVA, 2008, p. 3).

Assim, a proposta curricular é organizada a partir de um tempo-escola e um tempo-comunidade, com a garantia de que 50% das horas de cada disciplina sejam realizadas no tempo-escola e 50% de horas sejam cumpridas no tempo comunidade. Entende-se -que a escola e a comunidade são tempo/espacos para construção e avaliação de saberes-. (MOLINA; SÁ, 2011, p. 221). Ou seja, a proposta do curso objetiva articular teoria e prática, proporcionando aos estudantes compreender os problemas e tensionamentos de sua realidade e construir conhecimentos para que seja possível intervir neste campo em que atuarão.

A carga horária total do Curso Técnico em Agroindústria PROEJA, proposto pela Pedagogia da Alternância, é de 2400 horas relógio, composta pelas cargas: do tempo escola de 1200 horas relógio em tempo comunidade e 1200 horas relógio em tempo comunidade.

Nos estudos de Gimonet (2007), a Pedagogia da Alternância ingressa num espaço e tempo em que se diversificam as instituições, bem como os atores implicados. Nessa compreensão, o estudante é um ator num determinado contexto de vida e num território. Os professores assumem o papel de formadores, e enquanto monitores buscam conhecer a situação familiar e/ou profissional dos estudantes, para perceber seu quadro de vida e de trabalho, bem como suas aptidões, criando um clima de segurança, que permita ao alternante assumir de forma autônoma seu processo de aprendizagem. Desse modo, garantir êxito para o processo de pedagogia da alternância, pressupõe estabelecer uma qualidade relacional que precisa haver entre todos os envolvidos em função das necessidades percebidas (questionamento, orientação, sugestões, enfrentamentos).

Nessa direção, o papel do professor é selecionar referenciais teóricos que atendam aos grandes eixos de seu campo de conhecimento; construir instrumentos que irão subsidiar o processo de ensino e aprendizagem; orientar o plano de estudo ou guia de tempo comunidade que será entregue aos alternantes antes de sua saída da instituição, garantindo que as atividades no tempo comunidade, sejam produtivas. Para tanto, a incumbência central do professor é zelar pela aprendizagem do estudante no tempo escola e no tempo comunidade.

Cabe salientar, que cada estudante terá um professor (monitor) que fará o acompanhamento mais próximo a este, sejam nas visitas às famílias em suas realidades (estão previstas duas visitas por ano), ao orientar e auxiliar a construção dos tempos comunidades, como também na elaboração do portfólio. O professor/monitor também tem incumbências específicas, como incentivar o estudante a fazer a leitura da realidade, a partir de análises e reflexões de experiências vivenciadas no cotidiano, do diálogo e trabalho junto à família, articulando com as políticas públicas e bases teóricas estudadas no tempo escola.

Deverá manter contato constante com o estudante, sua família e comunidade, zelando pela realização das atividades e pela permanência dele no curso. Deverá estar em constante diálogo com a coordenação, encaminhando as dificuldades dos estudantes aos setores responsáveis. É um profissional que interage com o estudante e os demais professores, indicando caminhos, dinamizando as atividades e atribuindo sentido e significado ao processo formativo. Nesse processo, o professor será acompanhado e orientado pela Coordenação do Curso, Coordenação de Ensino, pois se acredita que nos momentos de tempos comunidades, articulam-se ações de ensino, pesquisa e extensão.

O estudante é um jovem, adulto, protagonista e responsável pelo seu aprendizado e seu desenvolvimento, portanto, precisa ser participante nas diferentes atividades propostas, assumindo com responsabilidade sua formação. Evidencia-se que a responsabilidade da formação precisa ser compartilhada entre os professores e estudantes em formação. Para tanto, os envolvidos necessitam ter oportunidade de intervir no curso, com ideias e sugestões, para que as ações planejadas promovam aprendizagens que façam sentido para professores e estudantes.

A Pedagogia da Alternância aponta para uma relação trabalho-educação, tendo por base a cooperação e a autogestão. Nesse sentido, o curso assume a formação integral e vê o estudante trabalhador como possuidor de saberes e com a possibilidade de construir conhecimentos tanto no espaço escola, quanto no espaço comunidade. Por isso, cada ano do curso se dividirá em tempo de escola e tempo comunidade, ambos com uma interligação e com uma relação com a pesquisa e a extensão.

TEMPO ESCOLA: Nesse espaço, o estudante participará de atividades formais de ensino no Câmpus Jaguari e/ ou em outros espaços escolares. As atividades envolvem aulas, aulas integradas, seminários, práticas pedagógicas integradas, sistematização dos portfólios, planejamentos de estudos e avaliações. É um momento de problematização, de busca de respostas teóricas e práticas para o setor agroindustrial e definição das atividades para o tempo comunidade.

No curso, o tempo escola será realizado por períodos alternados durante a semana (segunda-feira, terça-feira e quarta-feira) garantindo os 50% da carga horária, no tempo escola, de acordo com a matriz curricular.

TEMPO COMUNIDADE: Compreende o tempo que os estudantes desenvolverão seus planos de estudo na família, comunidade (localidade, bairro) onde vivem, ou instituições conveniadas (escolas, cooperativas, EMATER's, etc.), este tempo acontecerá nas quintas e sextas-feiras (consideradas como letivas). As ações compreenderão atividades práticas de pesquisa, estudos, desenvolvimento de projetos de prática pedagógica integrada. Esse tempo terá

como subsídio, o guia do tempo comunidade, com atividades construídas de forma coletiva pelo grupo de professores, ou específicas de cada disciplina, este trabalho tem como principal objetivo que os estudantes façam a leitura de sua realidade, formulem questões e articulem estas com as bases teóricas vistas no tempo escola.

Outro importante material didático que irá pautar o trabalho do estudante nesse tempo são os livros que terá acesso na biblioteca do Instituto Federal e que poderá levar para o tempo comunidade como apoio no processo de aprendizagem. Em cada tempo comunidade, seja esse integrado ou individual, o professor dará subsídios para essa articulação entre os espaços/tempos educativos.

No tempo comunidade, o alternante será acompanhado pela família que juntamente com os professores, assumem um papel importante na formação integral dos estudantes, auxiliando de forma permanente nas tarefas a serem desenvolvidas. Na verdade, estudos indicam que o indivíduo estrutura-se pelas contínuas aprendizagens que vai construindo ao longo da vida, sendo que inicialmente elas se dão no universo familiar. Desse modo, a família é convidada a cooperar, ajudar e dinamizar esse processo de formação integral dos estudantes, proporcionando orientação e direcionando-os para a compreensão do mundo. Nesse sentido, é oportuno referir:

A criança, o adolescente ou o adulto, dentro de uma estrutura de formação não está só. Vive num contexto familiar, social, ambiental, cultural, profissional (...). Todos os elementos deste contexto são espaços essenciais para a construção de sua identidade, de suas aprendizagens, de seu desenvolvimento. (GIMONET, 2007, p.105).

Acredita-se que quando os laços entre família, comunidade e escola estão fortalecidos, os estudantes sentem-se mais encorajados e animados, revelando-se em uma experiência positiva em prol da educação.

O percentual da carga horária total a ser garantido no tempo comunidade é de 50% da carga-horária total do curso.

As atividades e os instrumentos da alternância são base de sustentação dessa proposta pedagógica, pois sem eles corre-se o risco de ficar na intenção ou se traduzir numa fórmula vazia. A implementação dos instrumentos pedagógicos (abaixo), são elementos técnicos fundamentais que irão subsidiar o saber-fazer pedagógico, para que nesse processo educativo e formativo relevantes aprendizagens sejam construídas.

Serão instrumentos e estratégias pedagógicas de orientação e acompanhamento do tempo escola e tempo comunidade:

1. Plano de Formação: ocorrerá necessariamente no início do ano em que a Coordenação de

Eixo Tecnológico juntamente com os professores definem a organização do tempo escola e tempo comunidade, integrando as atividades de abertura do período letivo. Esse plano apresenta as temáticas principais que serão desenvolvidas na PPI (Prática Pedagógica Integrada) do semestre e/ou ano (conforme o grupo acordar), com ênfase no percurso da cadeia de produção dos alimentos.

2. Plano de Ensino: será construído pelo professor responsável pela disciplina no ano e deverá conter: objetivos, metodologia, tempo escola, tempo comunidade, atividades integradoras, bibliografia básica e complementar, avaliação, entre outros.

3. Relato da vivência (Colocação em comum): relato oral das pesquisas e vivências do tempo comunidade, que deverá ser apresentado resumidamente pelo estudante, à turma e aos professores, quando do retorno do tempo comunidade. Servirá como ponto de partida para os estudos do tempo escola. O relato da vivência acontecerá nos dias de aulas do tempo escola, sendo realizado pelo professor que encaminhou responsável pelo tempo comunidade naquela semana.

4. Portfólio do estudante (Plano de estudo): é o registro físico de todas as etapas realizadas durante o ano. Registra e reflete, de forma sistemática, as aprendizagens, concepções, motivações, opiniões, propósitos, dificuldades, as vivências realizadas no tempo escola e tempo comunidade. O portfólio será orientado pelo professor-monitor, mas é responsabilidade do estudante elaborar e entregar, sempre que solicitado. Esse instrumento deverá apresentar:

- Aprendizagens construídas em cada um dos anos do curso;
- Sistematização das ações realizadas no tempo escola;
- Sistematização das ações realizadas no tempo comunidade;
- Reflexão crítica do processo de desenvolvimento das atividades e suas limitações;
- Análise crítica: autoavaliação da participação no processo.

5. Guia do tempo comunidade: contém o trabalho organizado pelo(s) professor(es), com assuntos abordados no tempo escola, os temas que necessitam ser estudados e atividades a serem realizadas no tempo comunidade. Como o próprio nome diz, este instrumento será o guia do estudante no desenvolvimento do tempo comunidade. Pode ser realizado por disciplina, intitulado individual, ou de forma integrada (com duas ou mais disciplinas). Os aspectos mais significativos destes estudos e atividades devem ser anexados ao Portfólio do estudante.

6. Relatório de Alternância/Monitoria: Instrumento utilizado pelo professor monitor para registrar todas as atividades e orientações realizadas no acompanhamento do alternante e deverá ser realizado após o retorno do trabalho realizado no tempo

comunidade. O relatório de Alternância/Monitoria, conforme o número de tempos comunidades e visitas de monitorias, previsto no calendário.

7. Visitas de Estudos: serão planejadas de acordo com os objetivos propostos, relevância para a formação dos estudantes do PROEJA e sugestões advindas de professores e estudantes.

8. Visitas do professor a Realidade do Estudante: acontecerão, no mínimo duas vezes no ano, uma no primeiro semestre e outra no segundo.

9. Seminário Integrador: é o espaço de sistematização do desenvolvimento do projeto da PPI. Este espaço deverá ser proporcionado ao final de cada ano. O seminário integrador deve constituir-se num espaço interdisciplinar de formação e análise crítica das atividades e vivências desenvolvidas no curso. Poderão ser convidados palestrantes externos para contribuir nesse momento.

É importante referendar, que essa proposta de instrumentos pedagógicos está presente no parecer do Conselho Nacional de Educação, da Câmara de Educação Básica Nº 1/2006, construídos a partir das experiências dos Centros Familiares de formação por alternância - Escolas Famílias Agrícolas (EFA), Casas Familiares Rurais (CFR) e Escolas Comunitárias Rurais (ECOR) - que já adotam esses instrumentos.

4.2.2. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Agroindústria PROEJA realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de a aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação.

Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme capítulo V da Avaliação da educação profissional técnica de nível médio, Título V das Ações Inclusivas, das Diretrizes Institucionais.

4.2.3. Núcleo de Ações Internacionais - NAI

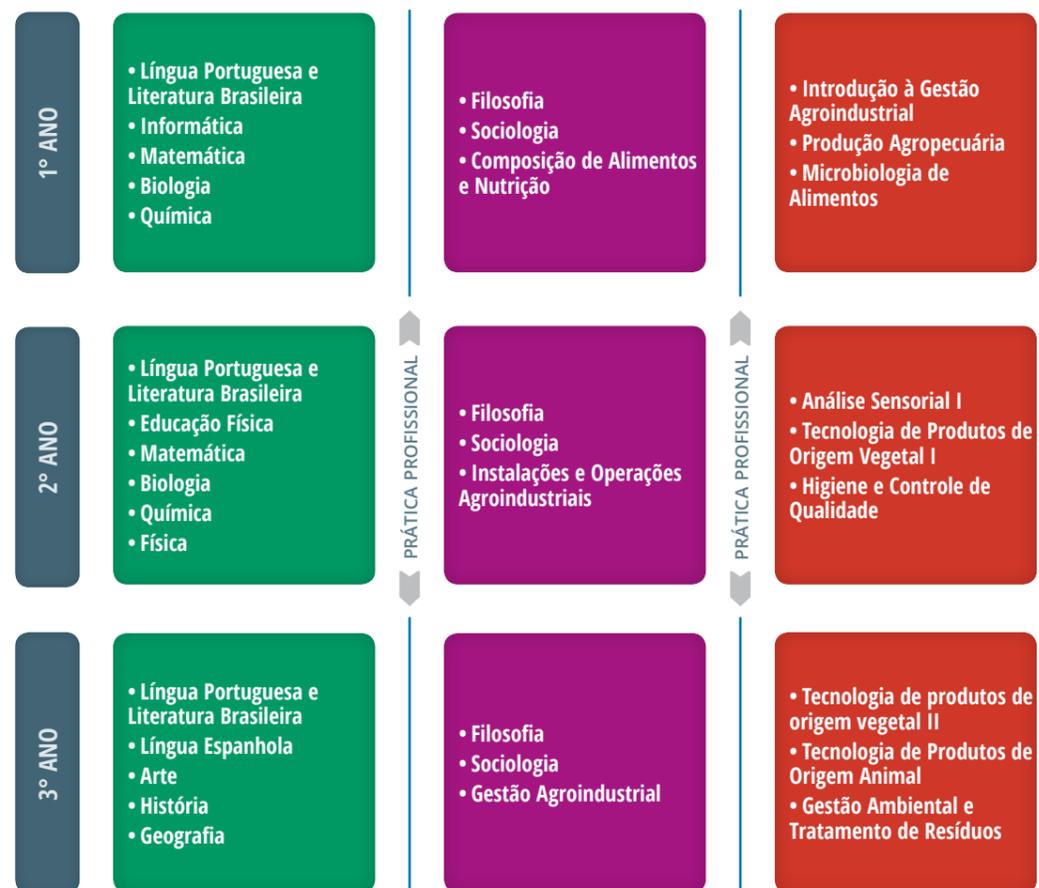
A criação do **Núcleo de Ações Internacionais (NAI)** é motivada pela demanda de internacionalização do IF Farroupilha por meio de programas de Intercâmbio como o Ciência sem Fronteiras, Estágios no Exterior, Visitas Técnicas Internacionais e demais oportunidades promovidas pela instituição (regidas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

Para tanto, a matrícula na Língua Estrangeira Moderna (LEM) para o curso Técnico em Agroindústria na forma integrada se dá em duas formas, uma em caráter obrigatório e outra de forma optativa.

A oferta obrigatória da LEM, de matrícula obrigatória ao estudante, será definida de acordo com perfil profissional do egresso para o eixo tecnológico em questão, sendo inserida na matriz curricular de cada curso.

A oferta da LEM, em caráter obrigatório pela instituição e de matrícula facultativa para o estudante, será oferecida por meio de cursos de idiomas estruturados, preferencialmente, pelo NAI de cada Câmpus, no qual o estudante receberá certificação referente à carga horária cursada.

4.3. Representação gráfica do perfil de formação



LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos quinzenais	CH (h/a)*		
			T.E.	T.C.	C.H.
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	40	56	96
	Informática	2	40	56	96
	Matemática	2	40	56	96
	Biologia	2	40	56	96
	Química	2	40	56	96
	Filosofia	2	40	8	48
	Sociologia	2	40	8	48
	Introdução à Gestão Agroindustrial	2	40	8	48
	Composição de Alimentos e Nutrição	3	60	36	96
	Produção Agropecuária	3	60	84	144
	Microbiologia de Alimentos	2	40	56	96
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano			480	480	960
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	40	56	96
	Educação Física	2	40	8	48
	Matemática	2	40	56	96
	Biologia	2	40	8	48
	Física	2	40	56	96
	Química	2	40	56	96
	Filosofia	1	20	28	48
	Sociologia	1	20	28	48
	Análise Sensorial	2	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	3	60	84	144
	Instalações e Operações Agroindustriais	3	60	36	96
Higiene e Controle de Qualidade	2	40	56	96	
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano			480	480	960
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	40	8	48
	Língua Espanhola	2	40	8	48
	Arte	2	40	8	48
	História	2	40	56	96
	Geografia	2	40	56	96
	Filosofia	1	20	28	48
	Sociologia	1	20	28	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	3	60	84	144
	Gestão Agroindustrial	3	60	36	96
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	4	80	112	192
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	1	40	56	96
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano			480	480	960
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			2.880		
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			2.400		
Carga Horária total do curso (hora relógio)			2.400		

*hora aula: 50 mim

LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Agroindústria PROEJA, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, atividades específicas do Tempo Comunidade, em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, entre outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

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

4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

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

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

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

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

A prática profissional integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, quatro disciplinas contemplando necessariamente disciplinas da área básica e da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

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 letivo que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. 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 de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvidas diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

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

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

A PPI no curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, que será desenvolvido na Pedagogia da Alternância terá a carga horária total de 288 horas aula, acontecerá, preferencialmente, no tempo comunidade, onde os estudantes poderão desenvolver e construir seu conhecimento através do contato direto com o mundo do trabalho, sem deixar de lado sua formação cidadã. A distribuição da carga horária para Prática Profissional Integrada ficará assim posta, conforme decisão do colegiado de eixo tecnológico: 96 horas aulas no primeiro ano, 96 horas aulas no segundo ano e 96 horas aulas no terceiro ano.

Os resultados esperados da realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de

produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso bem como a realização de no mínimo um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

No caso dessa metodologia pedagógica da Pedagogia da Alternância, as Práticas Profissionais Integradas estarão contempladas no Plano de Formação que será organizado em cada início de semestre e/ou ano.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não Obrigatório

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

4.6. Avaliação

4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

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

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

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação da aprendizagem deverão ser informados ao estudante pelo menos duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar con-

dições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados, no mínimo, três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

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

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

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

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

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

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.
- Nas disciplinas anuais o cálculo da nota final do período deverá ser ponderada, tendo a nota do primeiro semestre peso 4 (quatro) e do segundo semestre peso 6 (seis);
- Para o estudante ser considerado aprovado, deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.
- No caso do estudante não atingir, ao final da ota ponderada, o valor 7,0, e sua nota for superior a 1,7, terá direito a exame, sendo assim definido:
 - A média final da etapa terá peso 6,0 (seis);
 - O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).

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

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

4.6.2. Autoavaliação Institucional

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

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

4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

No Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA não haverá a possibilidade de aproveitamento de estudos, salvo se for de outro curso de educação profissional conforme Parecer CNE/CEB 39/2004 ou casos de mobilidade acadêmica, conforme regulamento institucional específico.

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

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

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove

domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

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

4.9. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Leitura compreensiva. Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos. Noções gramaticais: elementos de coerência e coesão textual. Ortografia e acentuação. Variação linguística. Linguagem oral e escrita em contextos formais de uso. Gêneros textuais e análise linguística. A linguagem e suas manifestações na arte, teatro, cinema e música. Literatura brasileira em seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos. Leitura de textos e/ou obras literárias dos principais autores da literatura brasileira.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura compreensiva. Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos. Noções gramaticais: elementos de coerência e coesão textual.			
Área de Integração			
<i>Informática</i> (Processamento de informações. Armazenamento de dados. Operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas. Criação e configuração básica de apresentações). <i>Educação Física</i> (Definição dos temas da cultura corporal do movimento - CCM). <i>Arte</i> (Leitura e apreciação de imagem). <i>História</i> (As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem)).			
Bibliografia Básica			
CEREJA, William Roberto, MAGALHAES, Thereza Cochar. Português : linguagens. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Atual, 2010. ABAUURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela. Gramática - texto : análise e construção de sentido. São Paulo: Moderna, 2009. NICOLA, Jose de. TERRA, Ernani. Gramática, Literatura e Produção de textos . Editora Scipione, 2002.			
Bibliografia Complementar			
SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto : leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. ABAUURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela. Literatura Brasileira - tempos, Leitores e Leituras. São Paulo: Moderna, 2005. BISOL, Leda. Introdução a estudos de Fonologia do Português Brasileiro . 5ª Ed. EdPUCRS. 2010.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
O objeto da Sociologia, sua gênese e suas transformações. Consolidação do capitalismo e o surgimento da sociologia. A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização. Sociologia clássica: principais autores (Comte, Weber, Durkheim e Marx). Conceitos sociológicos fundamentais: relações de poder, de classe, ideologia, cultura, instituições sociais. Sociologia e direitos humanos. Sociologia do trabalho. O processo de envelhecimento humano, respeito e valorização do idoso.			
Ênfase Tecnológica			
O objeto da Sociologia, sua gênese e suas transformações. A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização. Sociologia clássica: principais autores (Comte, Weber, Durkheim e Marx).			
Área de Integração			
Filosofia - Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico. Introdução à Gestão Agroindustrial - Conceito e análise das cadeias agroindustriais. Composição de Alimentos e Nutrição - Segurança alimentar e nutricional. Produção Agropecuária - Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção.			
Bibliografia Básica			
GIDDENS, Anthony. Sociologia . Tradução de Ronaldo Cataldo Costa. 6ª. ed. (rev. e atualiz. por Philip W. Sutton). Porto Alegre: Ed. Penso, 2012. CUIN, Charles-Henry e GRESLE, François. História da sociologia . São Paulo, Ensaio, 1994. QUINTANEIRO, Tânia. Um Toque de Clássicos (Durkheim, Marx e Weber). Editora Ufmg. Belo Horizonte, 1999.			
Bibliografia Complementar			
CASTRO, A. M. e DIAS, E. Introdução ao pensamento sociológico - Sociologia (Durkheim, Weber, Marx e Parsons). Rio de Janeiro: Eldorado, 1983. DIMENSTEIN, Gilberto; GIANZANTI, Alvaro Cesar; RODRIGUES, Marta M. Assumpção. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão . São Paulo: FTD, 2008. DURKHEIM, Emile. As regras do método sociológico . São Paulo: Nacional, 1984.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à filosofia: atitude filosófica, origem e definição da filosofia. Períodos, campos de estudo, aspectos e principais correntes da filosofia. A atividade racional, a ignorância e a verdade. Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico. Introdução à lógica. Bases da lógica formal. Funções da lógica. Educação em direitos humanos.			
Ênfase Tecnológica			
Introdução à filosofia: atitude filosófica, origem e definição da filosofia. Períodos, campos de estudo, aspectos e correntes da filosofia. Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico.			
Área de Integração			
Sociologia: Sociologia e direitos humanos.			
Bibliografia Básica			
ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia . 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000. ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. EJA Moderna: filosofia: ensino médio - 1. Ed.- São Paulo: Moderna, 2013. CHAUÍ, Marilena. Iniciação à filosofia: ensino médio . Vol. Único, São Paulo, Ática, 2010.			
Bibliografia Complementar			
GAARDER, Jostein. O Mundo de Sofia . São Paulo: Companhia das Letras, 1995. CIRNE-LIMA, C. R. V. Dialética para Principiantes . Porto Alegre: Edipucrs, 1996. ALVES, Rubem. Filosofia da Ciência . São Paulo: Brasiliense, 1998 (Loyola: 2000).			

Componente Curricular: Matemática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Operações: Casas decimais. Radiciação. Potenciação. Frações. Critérios de divisibilidade em situação problema. Razões. Proporções. Regra de três. Porcentagem. Sistema de medidas. Noções de geometria plana. Noções de trigonometria. Áreas e volumes. Noções de matemática financeira.			
Ênfase Tecnológica			
Regra de três. Porcentagem. Noções de geometria plana.			
Área de Integração			
<i>Produção Agropecuária</i> (Sistema de Produção e características das matérias-primas de origem vegetal. Sistema de produção e característica das matérias-primas de origem animal). <i>Informática</i> (Introdução à planilha eletrônica). <i>Composição de Alimentos e Nutrição</i> (Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético).			
Bibliografia Básica			
DANTE, Luiz Roberto; Matemática: contexto e aplicações ; vol. 1, 5 ed., São Paulo: Saraiva, 2011. DANTE, Luiz Roberto. Tudo é Matemática . São Paulo: Ática, 2010. (6º ao 9º ano). GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto. Matemática Completa . Volume único, São Paulo: FTD, 2002.			
Bibliografia Complementar			
IEZZI, Gelson e outros. Matemática: ciências e aplicações . 5. ed. São Paulo: Atual, 2010. (volume 1, 2 e 3)(6º ao 9º ano). MORI, Iracema; ONAGA, Dulce Satiko. Matemática: ciências e desafios . 16. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. (6º ao 9º ano). RIBEIRO, Jackson. Matemática: ciência, linguagem e tecnologia . São Paulo: Scipione, 2010. (volume 1, 2 e 3).			

Componente Curricular: Biologia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à biologia e seus níveis de organização. Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Noções básicas de Sistemática (filogenia). Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia). Agroecologia. Melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária.			
Ênfase Tecnológica			
Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia). Melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária			
Área de Integração			
<i>Microbiologia de Alimentos</i> (Diversidade de vírus, bactérias, fungos e parasitas de importância em alimentos). <i>Composição de Alimentos e Nutrição</i> (Água. Lipídios. Proteínas. Carboidratos. Vitaminas. Minerais).			
Bibliografia Básica			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Biologia . v. 1, v. 2 e v. 3. (Biologia das células) 3ª Ed. Moderna, 2010. LOPES, S.; ROSSO, S. Biologia . v. 1, v. 2 e v. 3. 1ª ed, Ed. Saraiva, 2010 BIZZO, N.. Novas bases da biologia . . v. 1, v. 2 e v. 3. 1ª ed. Ed. Ática, 2010			
Bibliografia Complementar			
AMORIM, D.S. Princípios básicos de evolução e filogenia . 2000. BIZZO, N. Ciências: fácil ou difícil? (2ª Ed). Editora Ática, São Paulo, 2002. ROSA, Antonio Vitor. Agricultura e meio ambiente . São Paulo, Atual, 1998.			

Componente Curricular: Química			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Transformações químicas do/ no cotidiano e suas propriedades. Segurança e instrumentação em laboratório de química. Química no sistema produtivo, industrial e rural. Estrutura atômica. Classificação periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Reações químicas. Cálculos químicos. Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos. Soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, padronização. Educação ambiental: constituição das substâncias e seus efeitos no meio ambiente, nos alimentos e organismo humano.			
Ênfase Tecnológica			
Classificação periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Reações químicas. Cálculos químicos. Soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, padronização.			
Área de Integração			
Biologia (Melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária). Matemática (Operações: Casas decimais. Razões. Proporções. Regra de três. Porcentagem. Sistema de medidas). Composição de Alimentos e Nutrição (Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Alimentos funcionais. Educação alimentar).			
Bibliografia Básica			
ATKINS, Peter W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. Química na abordagem do cotidiano: química geral e inorgânica . Volume 1 e Volume 2. [Projeto Moderna Plus]. São Paulo: Moderna, 2009. SANTOS, P.L.W.; MÓL, S.G. Química cidadã: materiais, substâncias, constituintes, química ambiental e suas implicações sociais . Volumes 1 e 2: ensino médio - São Paulo: Nova Geração, 2010.			
Bibliografia Complementar			
MANAHAN, Stanley E. Química ambiental . 9.ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. REIS, M. Química: meio ambiente, cidadania e tecnologia . Volumes 1 e 2 - São Paulo: FTD, 2010. ROSA, Gilber; GAUTO, Marcelo; GONÇALVES, Fábio. Química analítica: práticas de laboratório . Porto Alegre: Bookman, 2013.			

Componente Curricular: Informática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução ao ambiente operacional. Processamento de informações. Armazenamento de dados. Operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas. Utilização de dispositivos de entrada e saída. Navegadores Web. Introdução a aplicativos para o processamento de documentos. Criação e configuração básica de apresentações. Introdução à planilha eletrônica. Reconhecimento e utilização de recursos básicos em ambientes virtuais de aprendizagem (AVA).			
Ênfase Tecnológica			
Introdução a aplicativos para o processamento de documentos. Introdução à planilha eletrônica.			
Área de Integração			
<i>Língua Portuguesa</i> (Ortografia e acentuação). <i>Matemática</i> (Casas decimais. Radiação. Potenciação. Frações).			
Bibliografia Básica			
CAPRON, H.L. et all. Introdução a Informática . 8ª Edição. Editora Pearson. 2008. RALVES, W.P. Informática Fundamental - Introdução ao Processamento de Dados . Editora Érica, 2010. COX, J.; PREPPERNAU, J. Microsoft Office Word 2007 – Passo a passo. Porto Alegre, Bookman, 2007.			
Bibliografia Complementar			
COX, J.; PREPPERNAU, J. Microsoft Office Excel 2007 – Passo a passo. Porto Alegre, Bookman, 2007. GOOKIN, D. PCs para Leigos . Editora Alta Books, 2008. WALLACE, L.; Office 2007 para Leigos , editora Alta Books, 1ª edição, 2006.			

Componente Curricular: Introdução à Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
O papel do técnico em agroindústria. Fundamentos e classificação das agroindústrias. Conceito e análise das cadeias agroindustriais. Políticas públicas para a agroindústria. O processo empreendedor. Características do comportamento empreendedor. Conceitos de marketing. Composto de marketing. Estratégias de vendas. Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial.			
Ênfase Tecnológica			
Políticas Públicas para agroindústria. Habilidades necessárias para gestão de uma unidade de produção agroindustrial.			
Área de Integração			
<i>Produção Agropecuária</i> (Introdução às boas práticas agropecuárias: histórico, conceitos e normas). <i>Sociologia</i> (Sociologia do trabalho).			
Bibliografia Básica			
MIOR, L. C. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural . Chapecó: Argos, 2005. GOVERNO FEDERAL. O Perfil da agroindústria rural no Brasil: Uma análise com base nos dados do censo agropecuário 2006 . Brasília: IPEA, 2013. CONSEA - Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional . Olinda, PE: CONSEA, 2004.			
Bibliografia Complementar			
ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F. Economia e gestão de negócios agroalimentares . São Paulo: Pioneira, 2000. POLLAN, Michael. Em defesa da comida: um manifesto . Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. POULAIN, Jean Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social . Florianópolis: UFSC, 2004.			

Componente Curricular: Composição de Alimentos e Nutrição			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Carcinógenos em alimentos. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Desnutrição. Educação alimentar. Segurança alimentar e nutricional. Determinação de umidade e sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas e fibras. Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético. Determinação de acidez e pH.			
Ênfase Tecnológica			
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR).			
Área de Integração			
<i>Biologia</i> (Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária). <i>Química</i> (Introdução à química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Isomeria espacial. Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial. Constituição das diferentes funções orgânicas). <i>Matemática</i> (Operações: Casas decimais. Frações. Critérios de divisibilidade. Razões. Proporções. Regra de três. Porcentagem. Sistema de medidas. Áreas e volumes). <i>Física</i> (O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente, do impacto das tecnologias associadas às ciências naturais nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social).			
Bibliografia Básica			
CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2.ed. Campinas: Editora Unicamp, 2003. MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos . Rio de Janeiro: Rubio, 2010. LINDEN, Sônia. Educação Alimentar e Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino . 2.ed. São Paulo: Varela, 2011. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2.ed. São Paulo: Edgar Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2007.			

Componente Curricular: Produção Agropecuária			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção. Introdução às boas práticas agropecuárias: histórico, conceitos e normas. Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal. Boas práticas na pré-colheita e pós-colheita de matérias-primas de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. Boas práticas na produção animal.			
Ênfase Tecnológica			
Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem vegetal. Sistemas de Produção e características das matérias-primas de origem animal.			
Área de Integração			
<i>Matemática</i> (Áreas e volumes). <i>Introdução à gestão agroindustrial</i> (O papel do técnico em agroindústria). <i>Composição de alimentos e nutrição</i> (Classificação dos alimentos. Segurança alimentar e nutricional). <i>Microbiologia de Alimentos</i> (Padrões microbiológicos para alimentos).			
Bibliografia Básica			
LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. KOBBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: Composição e Controle de Qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. NETO, Fénelon do Nascimento. Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar . Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, S. M. R. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva . São Paulo: Varela, 2002. MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea . São Paulo: UNESP/NEAD, 2010. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 4.ed. Barueri, SP: Manole, 2011.			

Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos: patogenicidade dos micro-organismos, epidemiologia e manifestações clínicas das doenças transmitidas por alimentos. Micotoxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Padrões microbiológicos para alimentos. Introdução aos métodos de análise microbiológica de alimentos. Biossegurança e instrumentação. Lavagem e esterilização de utensílios. Preparo de meios de cultura e soluções. Preparo de amostra, diluições. Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos. Procedimentos de microscopia óptica. Coloração de Gram.			
Ênfase Tecnológica			
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micotoxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos.			
Área de Integração			
<i>Biologia:</i> Estrutura e função nas células vivas (Citologia). <i>Química</i> (Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial. Constituição das diferentes funções orgânicas). <i>Matemática</i> (Operações: Casas decimais. Potenciação. Frações. Critérios de divisibilidade. Razões. Proporções. Regra de três. Porcentagem). <i>Física</i> (O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente, do impacto das tecnologias associadas às ciências naturais nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social). <i>Composição de Alimentos e Nutrição</i> (Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Vitaminas. Enzimas. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Determinação de acidez e pH).			
Bibliografia Básica			
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6.ed. São Paulo: Varela, 2006. FRANCO, Bernardete B. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2001. SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4.ed. São Paulo: Varela, 2010.			
Bibliografia Complementar			
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos . Porto Alegre: Sulina, 2012.			

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Modos de organização textual. Narração. Descrição. Dissertação com ênfase no dissertativo-expositivo. Leitura e compreensão textual. Organização do parágrafo. Sintaxe. Morfossintaxe. Tendências e características básicas da formação da literatura brasileira. Implicações para a formação da cultura.			
Ênfase Tecnológica			
Modos de organização textual. Leitura e compreensão textual.			
Área de Integração			
Arte (História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo). Leitura e apreciação de imagem).			
Bibliografia Básica			
MARTINO, Agnaldo. Português esquematizado . 2ª Ed. Editora Saraiva: 2013. NICOLA, Jose de. TERRA, Ernani. Gramática, Literatura e Produção de textos . Editora Scipione, 2002. ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela. Produção de texto - Interlocução e Gêneros. São Paulo: Moderna, 2007;			
Bibliografia Complementar			
ROSA, Maria Carlota. Introdução a Morfologia . Editora: Contexto. 2000. CEREJA, William Roberto, MAGALHAES, Thereza Cochar. Português: linguagens . Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Atual: 2010. NICOLA, Jose de. TERRA, Ernani. Gramática, Literatura e Produção de textos . Editora Scipione, 2002.			

Componente Curricular: Biologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Aspectos da natureza da ciência. Aspectos históricos e modernos da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia). Aspectos históricos e modernos das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista. Conceitos fundamentais de Ecologia.			
Ênfase Tecnológica			
Aspectos históricos e modernos da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia).			
Área de Integração			
<i>Gestão ambiental e tratamento de resíduos</i> (Política Nacional de Resíduos Sólidos. Legislação ambiental. Sistema de Gestão ISO 14.000. Educação ambiental e sustentabilidade).			
Bibliografia Básica			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Biologia . v. 1, v. 2 e v. 3. (Biologia das células) 3ª Ed. Moderna, 2010. LOPES, S.; ROSSO, S. Biologia . v. 1, v. 2 e v. 3. 1ª ed, Ed. Saraiva, 2010. BIZZO, N.. Novas bases da biologia . . v. 1, v. 2 e v. 3. 1ª ed. Ed. Ática, 2010			
Bibliografia Complementar			
AMORIM, D.S. Princípios básicos de evolução e filogenia . 2000. BIZZO, N. Ciências: fácil ou difícil? (2ª Ed). Editora Ática, São Paulo, 2002. SCARLATO, Francisco C.; PONTIN, Joel A. cons. RODRIGUES, Sérgio de A. Do nicho ao lixo: ambiente, sociedade e educação . São Paulo: Atual, 1992. - Série meio ambiente.			

Componente Curricular: Química			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Introdução à química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Estrutura e propriedade dos compostos orgânicos. Isomeria plana. Isomeria espacial. Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial. Bioprocessos aplicados à produção biocombustíveis. Poluentes orgânicos de importância agroindustrial. Educação ambiental: constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente. Constituição das diferentes funções orgânicas, sua toxicologia e associação às suas interações com o meio ambiente e o organismo humano.			
Ênfase Tecnológica			
Introdução à química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Estrutura e propriedade dos compostos orgânicos. Isomeria plana. Isomeria espacial.			
Área de Integração			
Biologia (Conceitos fundamentais de Ecologia) Gestão Ambiental e Tratamentos de Resíduos (Educação ambiental e sustentabilidade. Relações homem <i>versus</i> natureza. O que é EA. Objetivos da EA. Consumo e resíduos sólidos). Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I (Processos de fermentação e destilação de bebidas). Instalações e Operações Agroindustriais (Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações químicas. Processos fermentativos e enzimáticos).			
Bibliografia Básica			
ATKINS, Peter W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. Química na abordagem do cotidiano: química orgânica . Volume 3. [Projeto Moderna Plus]. São Paulo: Moderna, 2009. SANTOS, P.L.W.; MÓL, S.G. Química cidadã: materiais, substâncias, constituintes, química ambiental e suas implicações sociais . Volume 3: ensino médio - São Paulo: Nova Geração, 2010.			
Bibliografia Complementar			
GAUTO, Marcelo; ROSA, Gilber. Química industrial . Porto Alegre: Bookman, 2013. MANAHAN, Stanley E. Química ambiental . 9.ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. REIS, M. Química: meio ambiente, cidadania e tecnologia . Volume 3 - São Paulo: FTD, 2010.			

Componente Curricular: Física			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Grandezas Físicas. Sistema Internacional de Unidades. Conceitos de Cinemática. Densidade. Calor. Temperatura. Ondas. Eletricidade. O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente, do impacto das tecnologias associadas às ciências naturais nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.			
Ênfase Tecnológica			
O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente, do impacto das tecnologias associadas às ciências naturais nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.			
Área de Integração			
<i>Instalações e Operações Agroindustriais</i> (Noções de arquitetura, construção e manutenção civil, hidráulica e elétrica de instalações agroindustriais).			
Bibliografia Básica			
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física . Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Scipione, 2000. GREF, G. R. E. F. Leituras de Física : Física Térmica. Disponível em: http://www.if.usp.br/gref/pagina01.html . Acesso em maio de 2014. GREF, G. R. E. F. Leituras de Física : Eletromagnetismo. Disponível em: http://www.if.usp.br/gref/pagina01.html . Acesso em maio de 2014.			
Bibliografia Complementar			
RAMALHO, J. Os Fundamentos da Física -vol1. Mecânica .8ª Ed. Moderna, 2010. RAMALHO, J. Os Fundamentos da Física -vol2. Termologia, óptica geométrica e ondas. 8ª Ed. Moderna, 2010. RAMALHO, J. Os Fundamentos da Física -vol3. Eletricidade. 8ª Ed. Moderna, 2010.			

Componente Curricular: Matemática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Operações envolvendo conjuntos numéricos. Funções de 1º grau, 2º grau, exponencial, logarítmica e trigonométrica. Matrizes. Determinantes. Sistemas Lineares. Noções de Análise combinatória e probabilidade. Noções de estatística. Educação para o trânsito: a Matemática e o trânsito.			
Ênfase Tecnológica			
Operações envolvendo conjuntos Numéricos. Funções de 1º Grau, 2º grau, exponencial, logarítmica e trigonométrica. Noções de estatística.			
Área de Integração			
<i>Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I</i> (Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool). <i>Instalações e Operações Agroindustriais</i> (Introdução à segurança no trabalho).			
Bibliografia Básica			
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto. Matemática Completa . Volume único, São Paulo: FTD, 2002. IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar , vol. 1. São Paulo: Atual Editora, 2006. LIMA, Elon Lajes. A Matemática do Ensino Médio , vol. 1 Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2003.			
Bibliografia Complementar			
IEZZI, G. et al. Fundamentos da Matemática Elementar . Trigonometria, volume 3, Atual Editora, 2004. MORI, Iracema; ONAGA, Dulce Satiko. Matemática: ciências e desafios . 16. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. (6º ao 9º ano). RIBEIRO, Jackson. Matemática: ciência, linguagem e tecnologia . São Paulo: Scipione, 2010. (volume 1, 2 e 3).			

Componente Curricular: Educação Física			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Definição dos temas da cultura corporal do movimento - CCM. Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico). Passagem do jogo ao esporte. Práticas corporais sistematizadas - esportes com e sem interação. Diagnóstico - esportes de invasão. Diagnóstico - esportes de rede. Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional. Atividade física, saúde e lazer. Práticas corporais junto à natureza. Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade e práticas corporais e saúde).			
Ênfase Tecnológica			
Práticas corporais sistematizadas - esportes com e sem interação. Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional. Atividade física, saúde e lazer.			
Área de Integração			
<i>Composição de Alimentos e Nutrição</i> : Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra Alimentar. Classificação dos alimentos. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Alimentos funcionais. <i>Higiene e Controle de Qualidade</i> : Higiene pessoal. <i>História</i> : Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a Latina. <i>Filosofia</i> : Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico. O belo e a questão do gosto. A existência ética. <i>Sociologia</i> : O processo de envelhecimento humano, respeito e valorização do idoso. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. Cultura, poder e consumo. Estratificação e desigualdade social. Economia e relações de trabalho.			
Bibliografia Básica			
DANTAS, E. H; OLIVEIRA, R. J. Exercício, maturidade e qualidade de vida . Rio de Janeiro: Shape, 2003. FREIRE, P; Pedagogia da autonomia : saberes necessários à prática educativa /Paulo Freire. - São Paulo: Paz e Terra, 1996. KUNZ, E. Educação Física : ensino e mudanças. Ijuí: Unijui, 1991.			
Bibliografia Complementar			
COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação Física . São Paulo: Cortez, 1992. RICHTER, A.C. Dos lugares do esporte nas aulas de Educação Física : Algumas possibilidades de intervenção pedagógica. Revista Brasileira de Ciências do Esporte , Campinas, v.1, n.1, 2009. SCHILDER, P. A imagem do corpo : as energias construtivas da psique. Trad. Rosanne Wertman. São Paulo: Martins Fontes, 1999.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
História e elementos da lógica. As falácias. Os tipos de argumentação. Argumentação silogística. A preocupação com o conhecimento, percepção, memória e imaginação. Linguagem e pensamento. A consciência e suas possibilidades. Noções básicas de metafísica e ontologia. Cultura, religião e artes. Estética: a vivência através da arte. Arte e realidade. Imitação e representação. O belo e a questão do gosto. Arte como forma de pensamento. O significado na arte. Arte e técnica. A arte como fenômeno social. Função social da arte e do artista. Arte e educação. Arte e cultura de massa.			
Ênfase Tecnológica			
História e elementos da lógica. A preocupação com o conhecimento, percepção, memória e imaginação. Noções básicas da metafísica e ontologia. Função social da arte e do artista.			
Área de Integração			
<i>Sociologia</i> (Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. Cultura e cidadania. Direitos humanos).			
Bibliografia Básica			
ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia . 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000. ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. Filosofando : Introdução à Filosofia. 4. ed.-São Paulo: Moderna, 2009. CHAUÍ, Marilena. Iniciação à filosofia : ensino médio. Vol. Único, São Paulo, Ática, 2010.			
Bibliografia Complementar			
MARCONDES, Danilo. Filosofia, linguagem e comunicação . São Paulo: Cortez, 1992. SAVATER, Fernando. Ética para um Jovem . 3. Ed. Lisboa: Presença, 1995. ALVES, Rubem. O que é religião . São Paulo: Brasiliense, 1989.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. Poder, política e sociedade. Cultura e Cidadania. Identidades culturais, étnicas e raciais. Direitos Humanos e Antropologia. Cultura, poder e consumo. Indústria cultural e cultura de massas. Teorias da Globalização. Identidades na era da Globalização. Direitos Humanos. Educação para o trânsito. Problemas urbanos e o direito à cidade.			
Ênfase Tecnológica			
Cultura e cidadania. Direitos Humanos. Identidades culturais, étnicas e raciais.			
Área de Integração			
<p>Filosofia - Noções básicas de metafísica e ontologia. Cultura, religião e artes.</p> <p>Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Tendências e características básicas da formação da literatura brasileira. Implicações para a formação da cultura. Biologia - Aspectos históricos e modernos das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista. Educação Física - Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde). Análise Sensorial - Métodos subjetivos e afetivos.</p>			
Bibliografia Básica			
CARVALHO, José Murilo de. Cidadania no Brasil: o longo caminho . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. GIDDENS, Anthony. Sociologia . Tradução de Ronaldo Cataldo Costa. 6ª. ed. (rev. e atualiz. por Philip W. Sutton). Porto Alegre: Ed. Penso, 2012. HALL, Stuart. A identidade cultural na Pós-Modernidade . Rio de Janeiro, DP&A Editora, 1997.			
Bibliografia Complementar			
LIMA, Roberto Kant de; NOVAES, Regina Reyes (Organ.). Antropologia e direitos humanos - Prêmio ABA/FORD. Niterói: EdUFF, 2001. IANNI, Octávio. Sociedade global . Rio de Janeiro: Cia das Letras, 1998. LARAIA, Roque De Barros. Cultura, Um Conceito Antropológico . Editora Jorge Zahar/RJ, 1997.			

Componente Curricular: Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Alcance e aplicação da análise sensorial. Morfologia e fisiologia dos receptores sensoriais. Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Correlação entre medidas sensoriais e medidas instrumentais.			
Ênfase Tecnológica			
Alcance e aplicação da análise sensorial. Métodos discriminativos. Métodos subjetivos e afetivos.			
Área de Integração			
<p><i>Matemática</i> (Operações: Casas decimais. Radiação. Potenciação. Frações. Critérios de divisibilidade). <i>Informática</i> (Processamento de informações. Armazenamento de dados. Introdução a aplicativos para o processamento de documentos. Introdução à planilha eletrônica). <i>Língua Portuguesa e Literatura Brasileira</i> (Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos).</p>			
Bibliografia Básica			
ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. Avanços em análise sensorial . São Paulo: Varela, 1999. DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 3.ed. Curitiba: Champagnat, 2011. MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 3.ed. Viçosa: UFV, 2013.			
Bibliografia Complementar			
ARAUJO, Wilma Maria Coelho; MONTEBELLO, Nancy Di Pilla; BOTELHO, Raquel B. A.; BORGIO, Luiz Antonio. Alquimia dos alimentos . São Paulo: SENAC, 2008. ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves; WOSIACKI, Gilvan (Orgs.). Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação . Ponta Grossa: UEPG, 2010. NETO, Benício Barros; SCARMINIO, Ieda S.; BRUNS, Roy E. Como fazer experimentos: aplicações na ciência e na indústria . Porto Alegre: Bookman, 2010.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Escurecimento enzimático. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de derivados do tomate. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool.			
Área de Integração			
<p><i>Matemática</i> (Funções de 1º grau, 2º grau, exponencial, logarítmica e trigonométrica). <i>Química</i> (Bioprocessos aplicados à produção biocombustíveis). <i>Instalações e operações agroindustriais</i> (Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação). Processos fermentativos e enzimáticos).</p>			
Bibliografia Básica			
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo, Blucher, 2010. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo, Blucher, 2010.			
Bibliografia Complementar			
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio . Lavras: UFLA, 2005. MORETTI, Celso Luiz. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças . Brasília: Embrapa, 2007. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção . São Paulo, Blucher, 2010.			

Componente Curricular: Instalações e Operações Agroindustriais			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Planejamento e execução de projetos agroindustriais. Noções de arquitetura, construção e manutenção civil, hidráulica e elétrica de instalações agroindustriais. Noções de desenho e manutenção de equipamentos. Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações químicas. Processos fermentativos e enzimáticos. Embalagens para alimentos. Influência da embalagem na decisão de compra. Embalagens como ferramentas de marketing. Introdução à segurança no trabalho. Fatores causais de acidentes de trabalho. Prevenção de acidentes de trabalho. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA). Mapas de riscos. Equipamentos de proteção individual e coletiva. Doenças ocupacionais ligadas às atividades agroindustriais. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Prevenção e combate a incêndio. Normas regulamentadoras direcionadas para agroindústrias.			
Ênfase Tecnológica			
Noções de arquitetura, construção e manutenção civil, hidráulica e elétrica de instalações agroindustriais. Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações. Prevenção de acidentes de trabalho.			
Área de Integração			
<p><i>Matemática</i> (Noções de estatística). <i>Tecnologia de produtos de origem vegetal I</i> (Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool). <i>Higiene e controle de qualidade</i> (Boas práticas de fabricação e de manipulação de alimentos).</p>			
Bibliografia Básica			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal . Viçosa: UFV, 2003. SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal . Viçosa: UFV, 2003.			
Bibliografia Complementar			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia dos alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. BARBOSA FILHO, A. N. Segurança no trabalho e gestão ambiental . 4.ed. São Paulo: Atlas, 2011. MATTOS, U. A. O.; MÁSCULO, F. S. (Orgs.). Higiene e segurança do trabalho . Rio de Janeiro: Elsevier/ABEPRO, 2011.			

Componente Curricular: Higiene e Controle de qualidade			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Condições para qualidade da água. Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de higienização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Controle de infestações. Higiene pessoal. Órgãos regulamentadores e fiscalizadores. Padrões de Identidade e Qualidade. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Implementação e manutenção de Sistemas de Gestão de Qualidade. Documentos do Sistema de Gestão de Qualidade. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Normatização ISO.			
Ênfase Tecnológica			
Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Órgãos regulamentadores e fiscalizadores. Implementação e manutenção de Sistemas de Gestão de Qualidade.			
Área de Integração			
<i>Biologia</i> (Introdução à biologia e seus níveis de organização. Noções básicas de Sistemática (filogenia). Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia)). <i>Química</i> (Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Estrutura e propriedade dos compostos orgânicos. Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial. Bioprocessos aplicados à produção de biocombustíveis. Poluentes orgânicos de importância agroindustrial. Educação ambiental: constituição e atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente. <i>Física</i> (Calor. Temperatura. Eletricidade). <i>Matemática</i> (Operações: Casas decimais. Frações. Critérios de divisibilidade. Razões. Proporções. Regra de três. Porcentagem. Sistema de medidas. Áreas e volumes).			
Bibliografia Básica			
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6.ed. São Paulo: Varela, 2006. FRANCO, Bernardete B. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2001. SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4.ed. São Paulo: Varela, 2010.			
Bibliografia Complementar			
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos . Porto Alegre: Sulina, 2012.			

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa. Vozes do texto (discurso citado e discurso relatado). Uso social da língua para a exposição oral e escrita. Pontuação (período composto por coordenação e subordinação), Concordância Verbal. Leitura e produção textual. Documentos oficiais e produção acadêmica. Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense.			
Ênfase Tecnológica			
Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa. Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense.			
Área de Integração			
<i>Língua Espanhola</i> (Comunicação escrita e oral. Noções da estrutura gramatical - Morfologia. Sistema fonético e gráfico. Leitura e compreensão de textos escritos). <i>Sociologia</i> (Conceito de cultura. Cultura e Cidadania). <i>Arte</i> (A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem).			
Bibliografia Básica			
NICOLA, Jose de. TERRA, Ernani. Gramática, Literatura e Produção de textos . Editora Scipione, 2002. MARTINO, Agnaldo. Português esquematizado . 2ª Ed. Editora Saraiva: 2013. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português Instrumental - De acordo com as Normas da ABNT. São Paulo: Atlas, 2010.			
Bibliografia Complementar			
SAUTCHUCK, Inez. Prática da Morfossintaxe . Como e por que aprender análise (morfo)sintática. 2ª Ed. Editora Manole. 2010. ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela. Produção de texto - Interlocução e Gêneros. São Paulo: Moderna, 2007. ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela. Gramática - texto : análise e construção de sentido. São Paulo: Moderna, 2009.			

Componente Curricular: Língua Espanhola			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Comunicação escrita e oral. Origem e formação do idioma Espanhol e/ou castelhano. Noções da estrutura gramatical - Morfologia. Sistema fonético e gráfico. (Abecedário, Artículos, Pronombres, Puntuación, Saludos, Días, meses y expresiones temporales, Numerales, Horas, Sustantivos, Adjetivos, Pronombres, Preposiciones, Contracciones, Conjunciones). Sintaxe e ortografia; (Emprego de E/Y, muy/mucho, Algunos heterogênicos y heterosemânticos y acentuación). Conversación/diálogo y producción textual. Saudações formais e informais. Noções de usos e valores dos modos e tempos verbais: Verbos regulares e irregulares. Compreensão auditiva. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção oral e escrita básica. Cultura geral dos países hispânicos.			
Ênfase Tecnológica			
Comunicação escrita e oral. Leitura e compreensão de textos escritos.			
Área de Integração			
<i>Língua Portuguesa e Literatura Brasileira</i> (Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa. Vozes do texto (discurso citado e discurso relatado). Uso social da língua para a exposição oral e escrita. Leitura e produção textual). <i>Filosofia</i> (Educação em direitos humanos).			
Bibliografia Básica			
ALADREN, Maria Del Carmen. Español actual : textos, gramática, ejercicios. Editora Sagra Luzzatto, 2010. GONZALEZ HERMOSO, A. Español lengua extranjera : curso práctico. Edelsa, 1995. MARTIN, Ivan Rodrigues. Espanhol Série Brasil : Ensino Médio, São Paulo: Ática, 2004, vol. Único.			
Bibliografia Complementar			
BARALO, Marta. La adquisición del español como lengua extranjera . Madrid: Arco/Libros, 2004.. FANJUN, Adrián. Gramática y práctica de Español para brasileños : conrespuestas. São Paulo: Moderna, 2005. MATTEBON, Francisco. Gramática comunicativa de español . Madrid: Edelsa, 1998.			

Componente Curricular: História			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a Latina. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Análise da colonização no Brasil e o estabelecimento da sociedade colonial. As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem). A introdução da mão de obra escrava e as relações econômicas entre Portugal e a América Portuguesa. A influência da Revolução Francesa no processo de independência e formação do Brasil Imperial. O I Reinado e a elite nacional. As regências e a administração de D. Pedro II. Os movimentos sociais e a luta abolicionista, com a introdução da república oligárquica do século XX. O Brasil republicano: república oligárquica, Período Vargas, Populismo, Ditadura e Abertura Política. A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo.			
Ênfase Tecnológica			
Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a Latina. As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem). O I Reinado e a elite nacional. A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo.			
Área de Integração			
<i>Sociologia</i> (Cidadania e formas de participação democrática) <i>Filosofia</i> (Cidadania formal e/ou participativa) <i>Geografia</i> (O processo de Industrialização no Brasil) Língua Portuguesa e Literatura (Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense) <i>Arte</i> (Cultura Indígena)			
Bibliografia Básica			
HOLANDA, Sérgio Buarque & FAUSTO, Boris. Coleção História Geral da Civilização Brasileira . Editora Bertrand Brasil, 11 volumes, 2008. FAUSTO, Boris. História do Brasil . EDUSP 14ª Ed. 2012. VAINFAS, Ronaldo; FERREIRA, Jorge & FARIA, Sheila de Castro. História - Vol. Único . Editora Saraiva. 2010			
Bibliografia Complementar			
DELGADO, Lucilla & FERREIRA, Jorge. Brasil Republicano Vol. 1 – O tempo do liberalismo excludente . Civilização Brasileira. 2003. ALVES, Maria Helena Moreira. Estado e Oposição no Brasil . EDUSC, 2005. FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala . Global Editora. 2006.			

Componente Curricular: Geografia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Noções de cartografia. Estrutura geológica da terra. A dinâmica da atmosfera, litosfera e hidrosfera. Biomas do Brasil. O processo de Industrialização no Brasil. Recursos energéticos. A Produção de Energia no Brasil. A agricultura e a Questão Agrária no Brasil. A Produção Agropecuária Brasileira. A Agroindústria no Brasil. Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros). O processo de globalização. Regiões do Brasil. Geografia do Rio Grande do Sul: formação territorial, características físicas e humanas. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Pressão demográfica sobre o meio ambiente. Princípio da Conservação e Defesa Civil.			
Ênfase Tecnológica			
Noções de cartografia. Estrutura geológica da terra. A dinâmica da atmosfera, litosfera e hidrosfera. A Produção de Energia no Brasil. A agricultura e a Questão Agrária no Brasil. O processo de globalização. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais.			
Área de Integração			
Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Aproveitamento de subprodutos agroindustriais e mitigação do Impacto Ambiental. Legislação Ambiental. Biologia - Conceitos Fundamentais de Ecologia. Aspectos históricos e modernos das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista. História - As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem). O Brasil republicano: república oligárquica, Período Vargas, Populismo, Ditadura e Abertura Política. Sociologia - Identidades culturais, étnicas e raciais. Problemas urbanos e o direito à cidade. Estratificação e desigualdade social. Direitos humanos e meio ambiente. Espaço, território e sociedade. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável.			
Bibliografia Básica			
MARTINI, A.; DEL GAUDIO, S. R. Geografia : 3º ano/Ensino Médio. São Paulo: IBEP, 2010. MOREIRA, J. C.; SENE, E. Geografia : ensino médio, vol. único. São Paulo: Scipione, 2011. SILVA, C. R. Geodiversidade do Brasil : conhecer o passado, para entender o presente e prever o futuro. Rio de Janeiro: CPRM, 2008.			
Bibliografia Complementar			
CASTELLS, M. A Sociedade em Rede /volume 1. São Paulo: Paz e Terra, 2006. CASTRO, J. Geografia da Fome . Editora Civilização Brasileira. 5ª edição, 2005. SCHNEIDER, P. R. História e Geografia do Rio Grande do Sul/Ensino médio . Porto Alegre: Editora FTD, 2010.			

Componente Curricular: Arte			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo). Cultura Indígena. A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem. Análise das técnicas e materiais das diferentes manifestações artísticas. Reconhecimento de elementos que compreendem a linguagem musical. Contextualização de períodos da História da Música. Leitura rítmica.			
Ênfase Tecnológica			
História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo). A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem, análise das técnicas e materiais das diferentes manifestações artísticas. Contextualização de períodos da História da Música.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa: A linguagem e suas manifestações na arte, teatro, cinema e música. Literatura brasileira em seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos. Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense. História: Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a Latina. Análise da colonização no Brasil e o estabelecimento da sociedade colonial. As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização, a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem). A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo. Filosofia: Cultura, religião e artes. Estética: a vivência através da arte. Arte e realidade. Imitação e representação. O belo e a questão do gosto. A arte como forma de pensamento. O significado na arte. Arte e técnica. A arte como fenômeno social. Função social da arte e do artista. Arte e educação. Arte e cultura de massa. Sociologia: Movimentos sociais. Espaço, território e sociedade. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável. Biologia: Aspectos históricos e modernos das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista. Conceitos fundamentais de Ecologia. Geografia: O processo de Industrialização no Brasil. Uso sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros). Regiões do Brasil. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais. Educação ambiental e sustentabilidade.			
Bibliografia Básica			
BEYER, Esther e KEBACH, Patrícia. Pedagogia da música: experiências de apreciação musical . Porto Alegre: Mediação, 2009. GOMBRICH, Ernst H.A. História da arte São Paulo: LTC. Editora, 2000. HERNÁNDEZ, Fernando. Catadores da Cultura Visual . Porto Alegre: Mediação, 2007.			
Bibliografia Complementar			
PROENÇA, Graça. História da arte . São Paulo: Ática, 2007. COSTA, Cristina. Questões de arte. O belo, a percepção estética e o fazer artístico . São Paulo: Moderna, 2004. COELHO, Teixeira. Dicionário crítico de política cultural: cultura e imaginário . São Paulo: Iluminuras, 1997.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
A existência ética. A filosofia moral: concepções filosóficas sobre o bem e o mal, verdade e determinismo. A liberdade. A atitude científica. As ciências na história. Origem da política, significados. Relações entre comunidade e poder. Liberdade e igualdade. Esfera pública e privada. Cidadania formal e/ou participativa. A democracia.			
Ênfase Tecnológica			
A existência da ética. A filosofia moral: concepções filosóficas sobre o bem e o mal, verdade e determinismo. A liberdade. Cidadania formal e/ou participativa. A democracia.			
Área de Integração			
Sociologia (Movimentos sociais. Cidadania e formas de participação democrática). História (O Brasil republicano: república oligárquica, Período Vargas, Populismo, Ditadura e Abertura Política. A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo. A introdução da mão de obra escrava e as relações econômicas entre Portugal e a América Portuguesa).			
Bibliografia Básica			
MARCONDES, Danilo. Filosofia, linguagem e comunicação . São Paulo: Cortez, 1992. FEITOSA, Charles. Explicando a Filosofia com Arte . Rio de Janeiro: Ediouro Multimídia; 2009. CABRERA, Julio. O Cinema Pensa . Rio de Janeiro: Rocco, 2006.			
Bibliografia Complementar			
FEARN, Nocholas. Aprendendo a Filosofar em 25 lições : do poço de Tales à desconstrução de Derrida. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed.; 2004. SAVATER, Fernando. As perguntas da Vida . Trad. Mônica Stahel. São Paulo: Martins Editora, 2005. MARCUSE, H. Aideologia da sociedade industrial . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1967.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Estratificação e desigualdade social. Poder, política e estado. Economia e relações de trabalho. Movimentos sociais. Cidadania e formas de participação democrática. Direitos humanos e meio ambiente. Espaço, território e sociedade. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável.			
Ênfase Tecnológica			
Estratificação e desigualdade social. Economia e relações de trabalho. Movimentos sociais. Direitos humanos e meio ambiente.			
Área de Integração			
Filosofia - Origem da política, significados. Relações entre comunidade e poder. Liberdade e igualdade. Esfera pública e privada. Cidadania formal e/ou participativa. História - Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente Latina. Geografia - Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Arte - Cultura Indígena. A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem. Análise das técnicas e materiais das diferentes manifestações artísticas. Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos - Educação ambiental e sustentabilidade. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa. Vozes do texto (discurso citado e discurso relatado).			
Bibliografia Básica			
OLIVEIRA, L. F. de; COSTA, R. C. R. da. Sociologia para jovens do século XXI . Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2007. GIDDENS, Anthony. Sociologia . Tradução de Ronaldo Cataldo Costa. 6ª. ed. (rev. e atualiz. por Philip W. Sutton). Porto Alegre: Ed. Penso, 2012. GIDDENS, A. Capitalismo e moderna teoria social . 5 ed. Lisboa: Presença, 2000.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, L. C. Ideias para uma sociologia da questão ambiental no Brasil . São Paulo: Ed. Annablume, 2006. QUINTANEIRO, Tânia. Um Toque de Clássicos (Durkheim, Marx E Weber) . Editora Ufmg. Belo Horizonte, 1999. MARX, Karl. O Capital, Livro I , volume I. São Paulo: Nova Cultural, 1988.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Introdução à Tecnologia de Grãos. Diversidade de óleos vegetais. Processos de extração e refino de óleos vegetais. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras. Produção de derivados do cacau. Diversidade de cereais. Produção de farinhas de cereais. Matérias-primas e ingredientes para panificação e confeitaria. Equipamentos e utensílios de panificação e confeitaria. Princípios básicos de panificação e confeitaria. Diversidade de massas, pães e biscoitos. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Diversidade de óleos vegetais. Processos de extração e refino de óleos vegetais. Matérias-primas e ingredientes para panificação e confeitaria. Princípios básicos de panificação e confeitaria. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos.			
Área de Integração			
Introdução à Gestão Agroindustrial (Conceitos de Marketing. Composto de Marketing). <i>Gestão Ambiental e Tratamentos de Resíduos</i> (Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais).			
Bibliografia Básica			
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006. SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional . 2.ed. São Paulo, SENAC: 2010. SEBESS, Mariana G. Técnicas de confeitaria profissional . 3.ed. São Paulo, SENAC: 2010.			
Bibliografia Complementar			
ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de alimentos: teoria e prática . 5.ed. Viçosa: Editora UFV, 2011. CAUVAIN, S. P. & YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação . Barueri, SP: Manole, 2009. GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais . 5.ed. Barueri, SP: Manole, 2011.			

Componente Curricular: Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Definição de produção e logística e suas aplicabilidades. Organização da produção de bens e serviços. Gestão de estoque e suas implicações. Conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria. Noções de Direito Trabalhista.			
Ênfase Tecnológica			
Definição de produção e logística e suas aplicabilidades. Conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações.			
Área de Integração			
<i>Geografia</i> (A Agroindústria no Brasil). <i>Filosofia</i> (Esfera pública e privada). <i>Sociologia</i> (Economia e relações de trabalho).			
Bibliografia Básica			
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010. EMBRAPA; SEBRAE. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial . (Coleção). Brasília, DF: EMBRAPA, 2004. BATALHA, Mário Otávio. Gestão agroindustrial . v.1,2. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2007.			
Bibliografia Complementar			
SLACK, N. et al. Administração na produção . 3º Ed. São Paulo: Atlas, 2009. BRIGHAM, E. F.; GAPENSKI, L. C.; EHRARDT, M. C. Administração financeira: teoria e prática . São Paulo: Atlas, 2001. KOTLER, P.; KELLER, K. Administração de marketing: a bíblia do marketing . São Paulo: Prentice Hall, 2007.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal			
Carga Horária (h/a):	192	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Tecnologia de carnes: fisiologia <i>post-mortem</i> do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Pescados: características fundamentais, conservação e produção de produtos derivados da pesca. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. Tecnologia de Produtos Apícolas: características fundamentais, conservação e beneficiamento de mel, própolis, pólen e geleia real. Tecnologia de Ovos e Derivados: características fundamentais, conservação e processamento de ovos pasteurizados, congelados e desidratados. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologia de carnes: fisiologia <i>post-mortem</i> do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. Tecnologia de Produtos Apícolas: características fundamentais, conservação e beneficiamento de mel, própolis, pólen e geleia real.			
Área de Integração			
<i>Sociologia</i> (Educação ambiental e desenvolvimento sustentável). <i>Geografia</i> (A produção agropecuária brasileira). <i>Higiene e Controle de Qualidade</i> (Boas práticas de fabricação e de manipulação de alimentos).			
Bibliografia Básica			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma M. C. Carnes & cia . 2.ed. São Paulo: SENAC, 2006. MONTEIRO, Adenilson Abranches; PIRES, Ana Clarissa dos Santos; ARAÚJO, Emiliane Andrade. Tecnologia de produção de derivados do leite . Viçosa: UFV, 2011.			
Bibliografia Complementar			
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006. LAWRIE, R. A. Ciência da carne . Porto Alegre: Artmed, 2004. SALINAS, R. Alimentos e nutrição . 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.			

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamentos de Resíduos			
Carga Horária (h/a):	96	A	3º ano
Ementa			
Origem e características dos resíduos agroindustriais. Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Níveis e sistemas de tratamento de efluentes líquidos. Tratamento biológico de efluentes agroindustriais. Aproveitamento de subprodutos agroindustriais e mitigação do impacto ambiental. Legislação ambiental. Sistema de Gestão ISO 14.000. Educação ambiental e sustentabilidade. Relações homem <i>versus</i> natureza. O que é EA. Objetivos da EA. Consumo e resíduos sólidos.			
Ênfase Tecnológica			
Gerenciamento de resíduos agroindustriais. Educação ambiental e sustentabilidade.			
Área de Integração			
<i>Composição dos Alimentos e Nutrição</i> (Água. Carboidratos. Proteínas). <i>Microbiologia de Alimentos</i> (Diversidade de vírus, bactérias, fungos e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos). <i>Produção Agropecuária</i> (Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal). <i>Biologia</i> (Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária). <i>Química</i> (Introdução à química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas. Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial). <i>Instalações e Operações Agroindustriais</i> (Processos fermentativos e enzimáticos). <i>Gestão Agroindustrial</i> (Legislação para a agroindústria). <i>Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I</i> (Legislação aplicada). <i>Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II</i> (Legislação aplicada). <i>Tecnologia de produtos de Origem Animal</i> (Legislação aplicada).			
Bibliografia Básica			
BERTOLINO, Marco Túlio. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia . Porto Alegre: Artmed, 2012. GEBLER, Luciano; PALHARES, Julio Cesar Pascale. Gestão ambiental na agropecuária . Brasília: Embrapa, 2007. HAMMES, Valéria Sucena (Org.) Educação ambiental para o desenvolvimento sustentável . v.1,2,3,4,5,6,7. Brasília: Embrapa, 2011.			
Bibliografia Complementar			
MENDONÇA, Regina Célia Santos; BIANCHINI, Maria das Graças de Assis; CARELI, Roberta Torres. Higienização em agroindústrias de alimentos . Brasília: LK Editora, 2006. PHILIPPI JR, Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Educação ambiental e sustentabilidade . 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. SANTANNA JR., Geraldo Lippel. Tratamento biológico de efluentes: fundamentos e aplicações . Rio de Janeiro: Interciência, 2010.			

4.10.2. Componentes Curriculares Optativos

Para os cursos na forma integrada no qual o Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA se enquadra, as disciplinas na forma optativa se referem a uma Língua Estrangeira Modernas (LEM) e Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS. Essas disciplinas são de oferta obrigatória pela instituição e de matrícula optativa aos estudantes.

A oferta da LEM, ofertada preferencialmente pelo Núcleo de Ações Internacionais - NAI está melhor detalhada no item 4.2.3. desse projeto.

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

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

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

5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estará disposto às atribuições do coordenador de Eixo Tecnológico, do colegiado de eixo tecnológico e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição			
Nº	Formação	Nome	Titulação
1	Zootecnia	Aline Tatiane Nunes	Graduação: Zootecnia Mestrado: Zootecnia Doutorado: Zootecnia (em andamento)
2	Biologia	Bruna Vielmo Camargo Pinto	Graduação: Ciências Biológicas Especialização: Conservação da Biodiversidade Mestrado: Biodiversidade Animal
3	Estudos Sociais	Dirce Maria Goulart	Graduação: Estudos Sociais Especialização: Educação
4	Sociologia	Rojane Brum Nunes	Graduação: Sociologia Mestrado: Antropologia Social
5	Arte	Nelci Andreatta Kunzler	Graduação: Educação Artística Mestrado: Educação nas Ciências

Descrição			
Nº	Formação	Nome	Titulação
6	Letras/Espanhol	Josete Bitencourt Cardoso	Graduação: Lic. Letras Português Espanhol Especialização: Gestão Ambiental Mestrado: Práticas Socioculturais e Desenvolvimento Social (em andamento)
7	Alimentos	Juan Marcel Frighetto	Graduação: Tecnologia em Alimentos Mestrado: Ciência e Tecnologia dos Alimentos
8	Educação Física	Leonardo Germano Krüger	Graduação: Educação Física Esp. Pesquisa e Ensino do Movimento Humano Mestrado: Educação
9	Física	Lilian PiechaMoor	Graduação: Física Mestrado: Física e Astronomia Doutorado: Física e Astronomia (em andamento)
10	Letras/ Português- Inglês	Lucas Martins Flores	Graduação: Lic. Letras (Português, Inglês e Respetivas Literaturas) Especialização: Leitura, Escrita, Análise e Prod. Textual Mestrado: Linguística Aplicada (em andamento)
11	História	Lucas Maximiliano Monteiro	Graduação: Lic. História Mestrado: História
12	Biologia	Luciane Carvalho Oleques	Graduação: Ciências Biológicas Mestrado: Educação em Ciências: química da vida e saúde Doutorado: Educação em Ciências (em andamento)
13	Alimentos	Marcos Batista da Rosa	Graduação: Tecnólogo em Agroindústria
14	Matemática	Mauricio Osmall Jung	Graduação: Matemática Mestrado: Matemática
15	Agronomia	Maurício Guerra Bandinelli	Graduação: Agronomia Mestrado: Agronomia Doutorado: Agronomia
16	Química	Juliana Limana Malavolta	Graduação: Química Mestrado: Química
17	Filosofia	Ricardo Rodrigues	Graduação: Lic. em Filosofia Mestrado: Filosofia
18	Agronomia	Narielen Moreira de Moraes	Graduação: Agronomia Mestrado: Agronomia (em andamento)
19	Geografia	Ricardo NogueiraZanatta	Graduação: Lic. em Geografia Mestrado: Geografia
20	Biologia	Tanira Marinho Fabres	Graduação: Biologia Mestrado: Agronomia
21	Informática	Thiago SantiBressan	Graduação: Informática Mestrado: Geomática Doutorado: Sensoriamento Remoto (em andamento)

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

O Coordenador do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia do qual o Curso Técnico em Agroindústria Integrado faz parte, têm por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

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

Além das atribuições descritas anteriormente, segue regulamento próprio aprovado pelas instancias superiores do IF Farroupilha que deverão nortear o trabalho dessas coordenações.

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Colegiado de Eixo Tecnológico é um órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico de Curso de cada curso técnico que compõe um dos Eixos Tecnológicos ofertados em cada Câmpus do IF Farroupilha e tem por finalidade, a implantação, avaliação, atualização e consolidação do mesmo.

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

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

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Jaguari conta com um cargo Técnico Administrativo em Educação composto por assistente em administração, administrador, técnico em agropecuária, pedagogo, técnico em assuntos educacionais, médico, assistente de aluno, assistente social, nutricionista, enfermeiro, agrônomo, contador, técnico em laboratório de alimentos, bibliotecário, auxiliar administrativo, auxiliar de biblioteca e técnico em tecnologia da informação.

5.3. Políticas de Capacitação para os Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

O Programa de Desenvolvimento dos Servidores Docentes e Técnico-Administrativos do IF Farroupilha deverá: efetivar linhas de ação que estimulem a qualificação e a capacitação dos servidores para o exercício do papel de agentes na formulação e execução dos objetivos e metas do IF Farroupilha.

Entre as linhas de ação deste programa estruturam-se de modo permanente:

- a) Formação Continuada de Docentes em Serviço;
- b) Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação;
- c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico;
- d) Capacitação Gerencial.

6. Instalações físicas

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

6.1. Biblioteca

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Jaguari opera com o sistema especializado 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.

O acervo está catalogado no sistema *Pergamum*, o qual permite que os usuários façam pesquisas no catálogo on-line, reservas e renovações. Possui 10 computadores para acesso dos usuários, computadores para o atendimento e processamento técnico, mesas de estudos em grupo, ilhas de estudo individual, estantes, armário guarda-volumes e carro para guarda de materiais. A biblioteca é equipada com sistema de segurança antifurto e ar condicionado.

O setor dispõe de orientação e capacitação para a normalização de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da ABNT; auxilia em pesquisas científicas e capacita para pesquisa no sistema especializado da biblioteca.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral	Qtde.
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador, projetor multimídia e lousa digital	7
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, lousa digital, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Refeitório amplo com ar condicionado, 10 mesas com cadeiras giratórias e 08 assentos, onde é servido café da manhã, almoço, lanche e jantar aos estudantes e servidores	1
Sanitários (entre masculinos e femininos)	14
Sanitários para cadeirantes	2

Laboratórios	Qtde.
Laboratório de Informática: sala com 48 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador, projetor multimídia e lousa digital.	1
Laboratório de Informática: sala com 24 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador, projetor multimídia e lousa digital.	1
Laboratório de Processamento de Alimentos (Agroindústria) Laboratório provido de duas bancadas em inox e de equipamentos e utensílios essenciais às atividades de produção alimentícia, podendo-se citar: estufa de secagem de frutas e hortaliças, câmara de crescimento de pães, forno combinado para produção de pães e produtos de confeitaria, forno micro-ondas, forno elétrico, fogão industrial, defumador, refrigerador duplex, sistema de equipamentos para produção de melado e açúcar, batedeiras industriais, liquidificadores industriais, multiprocessadores de alimentos	1
Laboratório de Processos Fermentativos e Destilação (Cantina, Destilaria e Biocombustível) Laboratório equipado para a produção em escala piloto de bebidas alcoólicas, especialmente vinhos e destilados, de bebidas não alcoólicas, podendo-se citar os sucos de frutas e de biocombustíveis	1
Laboratório de Ciências da Natureza: (Física, Química e Biologia) Laboratório em implementação provido de equipamentos e utensílios essenciais para a execução de análises físico-químicas e microbiológicas em alimentos, contando com microscópios, lupas, estufa de secagem e esterilização, estufa de incubação, agitadores magnéticos com aquecimento, banho-maria, espectrofotômetro, balança analítica, pHmetro de bancada, pHmetro portátil, refratômetro tipo ABBE, refratômetro portátil, micropipetas, sistemas automatizados de análise de vinhos Gilbertini® e instrumentação específica.	1

6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Quadra esportiva	1
Sala de convivência (com TV, sofás, jogos, mesas, cadeiras, pia, geladeira e microondas)	1
Ginásio de esportes (em processo aprovação de projeto)	1

6.4. Área de atendimento ao estudante

	Qtde.
Sala de coordenações de cursos	1
Setor de saúde	1
Sala de atendimento do CAE (em processo de adequação de espaço)	1
Setor de Registros Acadêmicos	1
Moradia estudantil com capacidade para 60 estudantes	1

7. Referências

BRASIL. **Resolução Nº 1, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Conselho Pleno. Conselho Nacional de Educação. Ministério da Educação, Brasília, 2012.

BRASIL. **Resolução nº 2, de 30 de janeiro 2012.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Ministério da Educação. Brasília, 2012

BRASIL. Decreto Nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH-3 e dá outras providências. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Presidência da República. Brasília, 2009.

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

_____. **Lei nº 11.892, 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação
BRASIL. **PROEJA: A Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos.** Educação Profissional Técnica de Nível Médio / Ensino Médio. Documento Base. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Ministério da Educação. Brasília, 2007.

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

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

FARROUPILHA, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Resolução nº 102, de 02 de dezembro de 2013: Define as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências.

GIMONET, Jean-Claude. **Praticar e compreender a Pedagogia da Alternância dos CEFFAs.** Trad. Thierry de Burghgrave. Petrópolis, RJ; Vozes, Paris; AIMFR - Associação Internacional dos Movimentos Familiares de Formação Rural, 2007.

NIEDERLE, P. A. et al. **Os mercados e canais de comercialização para os produtos da agroindústria rural no Brasil:** um comparativo macrorregional. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 49., 2011, Belo Horizonte. Anais... Brasília: SOBER, 2011.

QUEIROZ, João Batista Pereira de; SILVA, Lourdes Helena da. **Formação em alternância e desenvolvimento rural no Brasil:** as contribuições das escolas famílias agrícolas. Actas do III Congresso de Estudos Rurais (III CER), Faro, Universidade do Algarve, 1-3 Nov. 2007 - SPER / UAlg, 2008.

8. Anexos



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



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR Nº 077/2013

Aprovar a Criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerencia em Saúde - Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet - Câmpus Santo Ângelo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

O Reitor Substituto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, no uso de suas atribuições legais, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 09/2013 da 5ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 12 de setembro de 2013, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerencia em Saúde - Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet - Câmpus Santo Ângelo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

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

Santa Maria/RS, 12 de setembro de 2013.

Alberto Pahim Galli
REITOR SUBSTITUTO
PORT. Nº 1847/2012



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

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

Rodrigo Elesbão de Almeida

Jaubert de Castro Menchik

Antônio Cândido Silva da Silva

Mairi Jahn Karnikowski

Liana dos Santos Gomes

Tainan Massotti de Lima

Jovani Patias

Débora Leticia de Andrade

Marcelo Eder Lamb

Ana Rita Kraemer da Fontoura



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 433/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Autoriza o funcionamento do curso e aprova o Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus Jaguari, 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 - AUTORIZAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o funcionamento do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, criado pela Resolução CONSUP nº 77, de 11 de setembro de 2013, do Câmpus Jaguari, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus Jaguari, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual apresenta as seguintes características:

Denominação do Curso: Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do Curso: Resolução CONSUP nº 077, de 11 de setembro de 2013.

Quantidade de Vagas: 50 (25 por turma)

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: alternância

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 2400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 03 anos

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Câmpus Jaguari, Br 287, Km 360, Estrada do Chapadão- CEP 977760-000 – Interior-Jaguari/RS- Telefone 55 3255 0200



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Agroindústria Integrado Pedagogia da Alternância					
Sem.	Disciplinas	Períodos quinzenais	CH (h/a)*		
			T.E.	T.C.	C.H.
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	40	56	96
	Infomática	2	40	56	96
	Matemática	2	40	56	96
	Biologia	2	40	56	96
	Química	2	40	56	96
	Filosofia	2	40	8	48
	Sociologia	2	40	8	48
	Introdução à Gestão Agroindustrial	2	40	8	48
	Composição de Alimentos e Nutrição	3	60	36	96
	Produção Agropecuária	3	60	84	144
	Microbiologia de Alimentos	2	40	56	96
	Subtotal da carga horária de disciplinas no ano	24	480	480	960
	2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	40	56
Educação Física		2	40	8	48
Matemática		2	40	56	96
Biologia		2	40	8	48
Física		2	40	56	96
Química		2	40	56	96
Filosofia		1	20	28	48
Sociologia		1	20	28	48
Análise Sensorial		2	40	8	48
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I		3	60	84	144
Instalações e Operações Agroindustriais		3	60	36	96
Higiene e Controle de Qualidade		2	40	56	96
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		24	480	480	960
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	40	8	48
	Língua Espanhola	2	40	8	48
	Arte	2	40	8	48
	História	2	40	56	96
	Geografia	2	40	56	96
	Filosofia	1	20	28	48
	Sociologia	1	20	28	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	3	60	84	144
	Gestão Agroindustrial	3	60	36	96
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	4	80	112	192
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	4	40	56	96



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

Subtotal da carga horária de disciplinas no ano	24	480	480	960
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)				2.880
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)				2.400
Carga Horária total do curso (hora relógio)				2.400
Núcleo Básico				
Núcleo Politécnico				
Núcleo Tecnológico				

*hora aula: 50 minutos

Art. 3º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus Jaguari, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta Resolução será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid

Delcimar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Jaubert de Castro Menchik

Joselito Trevisan

Jovani Patias

Liana dos Santos Gomes

Liege Camargo da Costa

Luciani Misero



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

Mairi Jahn Karnikowski

Marcelo Éder Lamb

Rodrigo de Siqueira Martins

Tainan Massotti de Lima

Rodrigo Elesbão de Almeida



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 042/2015, DE 12 DE MAIO DE 2015.

Aprova a retificação das Resoluções: Res. nº 130/2014, Res. nº 133/2014, Res. nº 18/2015, Res. nº 101/2014 e Res. nº 167/2014 do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha que alteram o detalhamento dos Projetos Pedagógicos dos referidos Cursos e dá outras providências.

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 003/2015, da 2ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 12 de maio de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos que seguem a retificação das Resoluções abaixo citadas:

- I. **RESOLUÇÃO Nº 130/2014; Res. nº 133/2014 e RESOLUÇÃO Nº 18/2015: RETIFICA-SE** o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado Integral e Integrado PROEJA, câmpus Jaguari no que se refere ao **detalhamento do Curso**,

Onde se lê: quantidade de vagas: 50 vagas (25 por turma)

Leia-se: quantidade de vagas: 35 vagas

- II. **RESOLUÇÃO Nº 101/2014: RETIFICA-SE** o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Informática, na forma subsequente, câmpus São Vicente do Sul, no que se refere ao **detalhamento do Curso**,

Onde se lê: Turno de oferta: uma turma matutina e uma turma vespertina

Leia-se: Turno de oferta: Noturno

- III. **RESOLUÇÃO Nº 167/2014: RETIFICA-SE** o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Câmpus São Vicente do Sul; no que se refere ao **detalhamento do Curso**,

Onde se lê: Turno de oferta: Matutino

Leia-se: Turno de oferta: Vespertino

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação com vigência para as turmas ofertadas a partir de 2016/1.



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

Santa Maria, 12 de maio de 2015.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ademir José da Costa

Adilson dos Santos Morais

Alexander da Silva Machado

Alice de Souza Ribeiro

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Andréia Lopes Dalenogare Bueno

Arícia Costa de Oliveira

César Eduardo Stevens Kroetz

Cláudia Delevati Bastos

Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

Dieison Prestes da Silveira

Emanuela Pessota Hanauer

Esequiel Aguiar Neto

Gustavo P. de Moraes
Gustavo Pedroso de Moraes

Hayatt Mansour
Hayatt Husam Mansour

Jacimar Facco

Jatniel Mateus Bispo Zottis

Jeferson Daltoé

Jonathan Sales da Silva

Juliana Mezomo Cantarelli

Lara Taciana Biguelini Wagner

Laura Zucchi Guasso

Laurício Biguelini da Silveira

Liege Camargo da Costa

Lucas Renato Tescke

Luciani Missio

Lucilene Ferrari dos Santos



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

Luiz Fernando Rosa da Costa

Marcelo Eder Lamb

Maria Cristina dos Santos Prevedello

Maurício Ramos Lutz

Maurício Brasil Gomes

Mauro Tschiedel

Narielen M. Moraes
Narielen Moreira de Moraes

Rafael Baldiati Parizi

Richelli Dalane Pinheiro

Rodolfo Perciunula Matte

Rosane Arend

Taline Bairos de Carvalhos

Tanira Marinho Fabres

Wilson Linck

Vanderlei Carpes Martins

Verlaine Denize Brasil Gerlach

Wilson José Turchetti



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
CAMPUS JAGUARI
BR 287, Km 360, Estrada do Chapadão s/n, Jaguari, RS
(55) 3255-0200 www.ja.iffarroupilha.edu.br

GUIA DO TEMPO COMUNIDADE

CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

IDENTIFICAÇÃO	
Nº. T.C. ¹ : <input type="checkbox"/> Específico <input type="checkbox"/> Integrado	Ano/Semestre: 2014/1
Data/Período do T.C. ¹ :	Carga Horária do T.C. ¹ (h/a):
Componente(s) Curricular(es):	
Professor(es):	

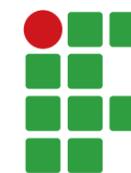
¹Tempo Comunidade.

ATIVIDADE(S) PROPOSTA(S)
Data de Proposta da Atividade pelo Professor:
Data e Horário de Entrega e/ou Apresentação da Atividade pelo Aluno:
Atividade(s) Proposta(s):
Descrição:

ATIVIDADE(S) DESENVOLVIDA(S): RESULTADOS E APRENDIZAGENS
Aluno(s):
Descrição*:

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE PROPOSTA	
Professor Responsável:	
Parecer*:	
Nota (Peso 10,0):	Rubrica do Professor Responsável:

* Em caso de espaço insuficiente para descrição, utilizar anexo ou verso da folha.



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
**TÉCNICO EM
AGROINDÚSTRIA**
INTEGRADO PROEJA

Campus Jaguari