



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSOS TÉCNICOS
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Campus Santo Augusto

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

AGROINDÚSTRIA

INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Atos Autorizativos

- Resolução do Conselho Diretor nº 025/2008 autoriza a criação do curso Técnico em Agroindústria.
- Resolução *Ad Referendum* nº 16/2011 aprova adequações no projeto do curso.
- Resolução CONSUP nº 46/2013 convalida o curso.
- Resolução nº 021, de 28 de maio de 2014, aprova a criação do Curso Técnico em Agroindústria Proeja.
- Resolução CONSUP nº 131/ 2014 autoriza o funcionamento e aprova o Projeto Pedagógico do curso.
- Ajustes curriculares aprovados pelas Resoluções CONSUP nº 136/2014 e nº 34/ 2020.

Campus Santo Augusto – RS
2020



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Carla Comerlato Jardim

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Édison Gonzague Brito da Silva

Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi

Pró-Reitor de Extensão

Arthur Pereira Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e
Inovação

Nídia Heringer

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institu-
cional

Vanderlei José Pettenon

Pró-Reitor de Administração

Verlaine Denize Brasil Gerlach

Diretor Geral do *Campus*

Márcia Brisch Schneider

Diretora de Ensino *Campus*

Beatris Gatterman

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Janice Pinheiro Boeira

Coordenadora de Curso

Equipe de elaboração

Beatris Gatterman

Edevandro Sabino

Janice Pinheiro Boeira

Melissa dos Santos Oliveira

Saulo Stevan Pasa

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisor textual

Maica Frielink Immich

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	7
2.1.	Histórico da Instituição	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso	10
2.3.	Objetivos do Curso	11
2.3.1.	Objetivo Geral.....	11
2.3.2.	Objetivos Específicos	11
2.4.	Requisitos e formas de acesso	12
3.	POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	12
3.1.	Projetos e Programas do Ensino	12
3.2.	Projetos e Programas da Pesquisa	13
3.3.	Projetos e Programas de Extensão	14
3.4.	Projetos e programas de Empreendedorismo e Inovação.....	15
3.5.	Políticas de Atendimento ao discente.....	15
3.5.1.	Assistência Estudantil	16
3.5.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante.....	16
3.5.3.	Atividades de nivelamento	17
3.5.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	18
3.5.5.	Educação Inclusiva	19
3.5.5.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)	20
3.5.5.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	21
3.5.5.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	22
3.6.	Programa Permanência e êxito (PPE).....	23
3.7.	Mobilidade Acadêmica.....	23
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	24
4.1.	Perfil do Egresso.....	24
4.2.	Organização curricular	24
4.2.1.	Flexibilização Curricular	27
4.3.	Representação gráfica do Perfil de formação.....	29
4.4.	Matriz Curricular	30
4.5.	Prática Profissional.....	32
4.5.1.	Prática Profissional Integrada	32

4.6.	Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório	32
4.7.	Avaliação	32
4.7.1.	Avaliação da Aprendizagem.....	33
4.7.2.	Autoavaliação Institucional.....	34
4.8.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	35
4.9.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	35
4.10.	Expedição de Diploma e Certificados.....	35
4.11.	Ementário.....	37
4.11.1.	Componentes curriculares obrigatórios	37
4.11.2.	Componentes curriculares optativos.....	50
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO.....	51
5.1.	Corpo Docente necessário para o funcionamento do curso.....	51
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso	53
5.1.2.	Atribuições de Colegiado de Curso	54
5.1.3.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI).....	54
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso....	55
5.3.	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação	55
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS	56
6.1.	Biblioteca.....	56
6.2.	Áreas de ensino específicas	57
6.3.	Laboratórios	57
6.4.	Área de esporte e convivência	59
6.5.	Área de atendimento ao discente.....	59
7.	REFERÊNCIAS	60
8.	ANEXOS.....	61
8.1.	Resoluções	61

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado EJA/EPT (Proeja)

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução nº 021, de 28 de maio de 2014. Autorizado o funcionamento e aprovado o Projeto político-pedagógico do Curso pela Resolução CONSUP nº131, de 28 de novembro de 2014.

Quantidade de Vagas: 35 vagas

Turno de oferta: Vespertino e Noturno, sendo quatro tardes e uma noite por semana.

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 2400 horas

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: IFFar *Campus* Santo Augusto, Rua Fábio João Andolhe, 1100, Bairro Floresta, CEP 98590-000.

Coordenadora do Curso: Janice Pinheiro Boeira

Contato da Coordenação do curso: proeja.sa@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

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

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

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

A Educação a Distância (EaD) é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da LDB e regulamentada pelo Decreto nº 9.057/2017. A EaD caracteriza-se como a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias digitais de informação e comunicação (TDICs), com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

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

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

Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), programa governamental financiado pela CAPES, possui como objetivo ofertar cursos de graduação e pós-graduação lato-sensu em todo o país através da EaD, no Rio Grande do Sul a UAB possui mais de 60 polos ativos, vinculados à prefeituras municipais ou instituições públicas que ofertam ensino superior. O IFFar ingressou na UAB em 2018, através do Edital CAPES nº

05/2018 que possibilitou a criação do Curso de Licenciatura em Matemática em 2019, ofertado em sete polos. Neste processo os municípios de Santiago, Candelária e São Gabriel implantaram Polos UAB junto aos Centros de Referência do IFFar e o Campus Avançado de Uruguaiana passou a ser Polo Associado UAB.

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

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

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

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

O *Campus Santo Augusto*, inaugurado dia 18 de dezembro de 2007, iniciou suas atividades letivas com as primeiras turmas no dia 25 de fevereiro de 2008, ofertando 07 turmas com 40 alunos em 06 diferentes cursos, quais sejam: Técnico em Operações Administrativas - Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Operações Comerciais - Integrado ao Ensino Médio - na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Técnico em Agropecuária - Subsequente ao Ensino Médio, com habilitações em Agricultura, Zootecnia e Agroindústria, e Técnico em Serviços Públicos - Subsequente ao Ensino Médio.

Logo no início das atividades do 1º semestre de 2008, a equipe de servidores da então Unidade de Ensino Descentralizada - UNED, em contato com a comunidade regional, percebeu a forte demanda por cursos superiores, já que não há quase opção de ensino superior gratuito na Região Ceileiro (Nordeste do RS). Por

isso, foi proposta a elaboração de dois projetos de cursos: Licenciatura em Computação e Tecnologia em Agronegócio.

No dia 24 de novembro de 2008, a Fundação Vale do Rio Turvo para o Desenvolvimento Sustentável assinou a Escritura de doação da área da então Unidade de Ensino Descentralizada do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves em Santo Augusto para a União. Como o convênio firmado entre o então CEFET-BG e a Fundaturvo-RS era um termo de cessão de uso do imóvel, havia o impedimento de encaminhar qualquer projeto de construção, pois o Ministério da Educação não autoriza construções em terreno que não seja patrimônio da União. Com isso, foi solicitada aos representantes da Fundaturvo a doação do terreno e das benfeitorias já existentes, o que foi prontamente aceito tendo em vista que toda a comunidade regional seria beneficiada com o aumento da oferta de educação profissional, gratuita e de qualidade.

A Unidade de Ensino Descentralizada de Santo Augusto passou, a partir da assinatura da regulamentação da Criação dos Institutos, a ser um *Campus* do Instituto Federal Farroupilha com reitoria em Santa Maria, não mais pertencendo ao CEFET de Bento Gonçalves, o qual se tornou a reitoria do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. Ingressaram no 1º semestre de 2009 os alunos aprovados no processo seletivo para os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio pela parte da manhã em Administração e Alimentos, pela parte da tarde em Agropecuária e Informática, e à noite os alunos na modalidade PROEJA com habilitação em Comércio. Também ingressaram os alunos aprovados nos cursos superiores de Licenciatura em Computação pela manhã e Tecnologia em Alimentos à noite.

Atualmente no *Campus* Santo Augusto são oferecidos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio nas áreas de Administração, Agropecuária, Alimentos e Informática no período diurno, Cursos Superiores de Tecnologia em Gestão do Agronegócio e Alimentos, Licenciatura em Computação e Ciências Biológicas, Bacharelados em Administração e Agronomia e Técnico em Agroindústria na modalidade EJA/EPT (Proeja), todos no período noturno, além de curso na modalidade EAD.

Com base nas ações mencionadas anteriormente, pode-se dizer que toda a equipe de servidores do *Campus* Santo Augusto está bastante empenhada em atender os anseios e as necessidades da comunidade regional. O *Campus* Santo Augusto atualmente conta com 1.137 alunos entre cursos de nível médio, superior e pós-graduação, nas modalidades, presencial, EAD e EJA/EPT (Proeja), um quadro de servidores formado por 64 professores (destes 02 cedidos para a Reitoria) e 50 técnicos administrativos em Educação.

Além dos servidores altamente qualificados, o IFFar *Campus* Santo Augusto dispõe ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos de última geração para desenvolver com qualidade as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O projeto arquitetônico atende a oferta de diversas práticas voltadas para a Educação Profissional e Tecnológica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior.

Nesse contexto, a finalidade principal da Instituição é ser referência em educação profissional, científica e tecnológica como instituição promotora do desenvolvimento regional sustentável, sempre cumprindo sua

missão por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

2.2. Justificativa de oferta do curso

Considera-se o que aponta a LDB 9394/1996 em seus artigos:

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

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

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

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

Os Cursos Técnicos EJA/EPT (Proeja), ao vincular o mundo do trabalho à Educação Básica, fundamentam-se nos princípios da formação integrada omnilateral, na qual trabalho, ciência, técnica, tecnologia e cultura contribuem para a educação dos sujeitos da EJA considerando-os em todas as dimensões de realização da vida. Nessa perspectiva, possibilita-se a efetivação de uma formação de qualidade para o exercício da profissão, pautada na autonomia, na emancipação e na atuação sociopolítica na sociedade enquanto sujeitos de direito. Ao congrega formação humana, formação no ensino básico e formação profissional compreende-se a EJA/EPT(Proeja) como modalidade educativa, assumindo a responsabilidade de efetivar o direito à educação.

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

A oferta da EJA/EPT no *Campus Santo Augusto* teve início em 2008, com o curso Técnico em Operações Comerciais. O curso foi aprovado em 19 de fevereiro de 2008 pelo Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, ao qual o *campus* pertencia como Unidade de Ensino Descentralizada. Na oportunidade justificou-se a criação do curso por se considerar que havia no município de Santo Augusto uma demanda de Jovens e Adultos que cursaram o Ensino Fundamental, estando aptos a dar continuidade aos estudos de nível médio em um curso técnico, que contribuísse com a formação profissional dos estudantes. Nos anos seguintes o curso teve continuidade no Eixo de Gestão e Negócios, apenas com pequenas alterações de nomenclatura, sendo denominado Técnico em Comércio e Serviços e, a partir de 2011, Técnico em Comércio. O ingresso de turmas nesse curso ocorreu até 2012, tendo sido as turmas finalizadas em 2013.

No ano de 2013 ocorreu um movimento para mudança do eixo de oferta no intuito de fortalecer a modalidade que sofria com dificuldades de ingresso, evasões e retenções. O movimento foi formalizado através da criação de uma comissão encarregada de estudar uma proposta que permitisse melhor integração entre os eixos tecnológicos do *campus*. Nesse momento surge como alternativa possível, compatível com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, a oferta do Técnico em Agroindústria. A comissão trabalhou em um projeto que trazia uma boa contribuição dos quatro eixos: Informação e Comunicação; Recursos Naturais; Gestão e Negócios e Produção Alimentícia, que seria o eixo principal. No entanto, o período de reorganização interna do *campus* coincidiu com um momento de reestruturação institucional, no qual consolidavam-se os projetos de curso consubstanciados a partir da matriz curricular de referência, com vistas a melhoria de indicadores e padronização de ações institucionais. Sendo assim, o projeto do curso Técnico em Agroindústria passou por ajustes com os demais *campi* que faziam a mesma oferta, sendo consolidado institucionalmente e ofertado no *Campus Santo Augusto* a partir do ano de 2014.

O projeto aqui apresentado constitui uma reformulação do projeto de 2014, considerando que a região de abrangência tem aptidão produtiva, tanto agrícola quanto leiteira, e a produção agroindustrial pode compor uma fonte alternativa ou fonte principal de renda para a população. Outro aspecto relevante é que a dinâmica do curso traz para o estudante a valorização da produção do próprio alimento, mesmo que para subsistência ou para aproveitamento e conservação de vegetais, carnes e leite, assim como importantes conceitos de higiene, qualidade e gestão ambiental que perpassam por diversas atividades humanas, sejam elas domésticas, comerciais ou industriais.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

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

2.3.2. Objetivos Específicos

- Compreender processos agroindustriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
- Manusear com técnica e precisão instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;

- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica a agroindústrias e cooperativas;
- Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para os produtos agroindustriais;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

2.4. Requisitos e formas de acesso

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

São formas de ingresso:

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

3. POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Pesquisa e Extensão, Empreendedorismo e Inovação desenvolvidas no âmbito do Curso estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, convergindo e contemplam as necessidades do curso e estando de acordo com as concepções e diretrizes dos Institutos Federais (BRASIL, 2010). Ao se falar sobre indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, cabe ressaltar que cada uma dessas atividades, mesmo que possa ser realizada em tempos e espaços distintos, têm um eixo fundamental: constituir a função social da instituição de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1. Projetos e Programas do Ensino

O Ensino proporcionado pelo IFFar é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como

processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

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

- Os Projetos de Ensino constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos que visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes como público-alvo.
- Programas de Monitoria - a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de Ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFar. O Programa de Monitoria tem como objetivos auxiliar na execução de programas e atividades voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

3.2. Projetos e Programas da Pesquisa

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

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.
- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa, se dá de diferentes formas:

a) recursos institucionais para custeio das atividades de pesquisa, bem como manutenção e ampliação da infraestrutura de pesquisa;

b) bolsas institucionais de iniciação científica ou tecnológica para estudantes de ensino técnico e superior (graduação e pós-graduação);

c) bolsas de iniciação científica ou tecnológica para estudantes, financiadas por instituições ou agências de fomento à pesquisa (ex.: FAPERGS, CNPq, CAPES, etc.);

d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

3.3. Projetos e Programas de Extensão

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

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

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

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

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

3.4. Projetos e programas de Empreendedorismo e Inovação

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

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

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

Os estudantes do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa, extensão e empreendedorismo e inovação tecnológica, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividade complementar, conforme normativa prevista neste PPC.

3.5. Políticas de Atendimento ao discente

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

3.5.1. Assistência Estudantil

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

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

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

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência e eventual) e, em alguns *campi*, moradia estudantil.

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

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

A CAE do *Campus* Santo Augusto é composta por uma equipe multiprofissional, como psicóloga, assistente social, nutricionista, pedagoga, médico, odontóloga, auxiliar em administração (1) e assistentes de alunos (3). A Coordenação de Assistência Estudantil oferta atendimento ao discente em período integral e tem como infraestrutura: refeitório, sala de atendimento psicossocial e sala de procedimentos da saúde.

3.5.2. Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante

O apoio didático-pedagógico é outro eixo basilar de ações destinadas à Assistência Estudantil. Isso porque a instituição compreende que o processo de ensino e aprendizagem e o desenvolvimento do discente ao longo desse processo são elementos fundamentais para a permanência do estudante na Instituição de Ensino. O apoio didático-pedagógico busca identificar, fundamentar e analisar as dificuldades ao longo do

processo de ensino e aprendizagem com o objetivo de construir ações para superá-las e, conseqüentemente, para melhorar o desempenho acadêmico dos estudantes.

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

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

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

- Oficinas temáticas, palestras e workshops relacionados ao processo de ensino-aprendizagem e/ou a temas a ele conexos;
- Monitoria;
- Trabalho em grupos;
- Novas construções de aprendizagem;
- Grupos de estudo;
- Outras ações de apoio didático-pedagógico

3.5.3. Atividades de nivelamento

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

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

a) atividades de recuperação paralela serão praticadas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;

b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos Concomitantes;

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

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

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

3.5.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

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

A partir do organograma institucional, esses profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP) e desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

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

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

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

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

Os estudantes com necessidade específicas de aprendizagem tem atendimento educacional especializado realizado por educadora especial, bem como acompanhamento pelo Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilida-

des/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades desses sujeitos.

A Política de Assistência Estudantil do IFFar *Campus Santo Augusto* é realizada através dos seguintes programas/ações: auxílio financeiro aos estudantes em vulnerabilidade social, atenção à saúde e apoio didático-pedagógico.

Dentre as ações que são desenvolvidas pelo CAE podemos citar, além das ações pontuais de orientação individual e coletiva aos estudantes e pais, ações de sensibilização para o cuidado com o patrimônio da instituição, ações de incentivo à cultura, expressão e arte, através de projetos, além de atividades ligadas à saúde, como ações de orientação e prevenção relacionadas à sexualidade, saúde, hábitos alimentares e valorização da vida.

3.5.5. Educação Inclusiva

Entende-se como *inclusão escolar* a garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino e do acompanhamento e atendimento do egresso no mundo do trabalho, respeitando-se as pessoas com deficiência, as diferenças individuais, étnicas, de gênero, culturais, socioeconômicas, entre outras.

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

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas:

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

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

III – relações étnico-raciais (NEABIs).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Appreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais; ao atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *Campus*; à revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e

externo; à promoção de eventos que envolvam a sensibilização e capacitação de servidores em educação para as práticas inclusivas em âmbito institucional;

- Articular os diversos setores da instituição nas diversas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas;
- Prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - PNEs.

No IFFar *Campus* Santo Augusto, o NAPNE é constituído por servidores docentes e técnicos administrativos designados por portaria expedida pela Direção Geral do Campus e desenvolve ações como:

- Discussões e orientações acerca da flexibilização curricular;
- Orientação de profissionais de apoio educacional em sala de aula e de saúde;
- Melhorias na acessibilidade e inclusão escolar;
- Acompanhamento pedagógico com tradução e interpretação em LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais).

Tendo em vista o acesso significativo de estudantes público-alvo da Educação Especial nos diferentes níveis e modalidades de Educação no IF Farroupilha e considerando o Decreto nº 7.611/2011 e a Lei nº 12.764/12, essa instituição implementou o Atendimento Educacional Especializado (AEE). O Regulamento do AEE no IF Farroupilha (CONSUP Nº 0052/2019, de 24 de outubro de 2019, que revogou a Res. nº 15/2015/CONSUP) define como alunado desse atendimento os estudantes com deficiência, com transtorno do espectro do autismo, que apresentam altas habilidades/superdotação e transtornos globais de desenvolvimento, seguindo as indicações da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL, 2008). Trata-se de um serviço oferecido no turno inverso ao de oferta regular, no qual um profissional com formação específica na área desenvolve atividades de complementação e suplementação dos conteúdos desenvolvidos na sala de aula comum. Esse atendimento é realizado em uma Sala de Recursos Multifuncionais e prevê, além do uso de recursos diferenciados, orientações aos professores.

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

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

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

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cine-debates, oficinas, rodas de conversa, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e servidores em Educação, para o co-

nhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura Afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país;

- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino, dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo *Campus*;
- Promover a realização de atividades de extensão, promovendo a inserção do NEABI e o IFFar na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero e Núcleo de Educação Ambiental, fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do *Campus* nos aspectos étnico-raciais;
- Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/03 que instituíram as Diretrizes Curriculares, que estão pautadas em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externas ao Instituto: universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, e forma contínua;
- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas e à educação pluriétnica no *Campus*;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os estudantes do *Campus*.

3.5.5.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos, espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a

heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

Com intuito de proporcionar mudanças de paradigmas sobre a diferença, mais especificamente sobre gênero e heteronormatividade, o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), considerando os documentos institucionais, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa, viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação.

3.6. Programa Permanência e êxito (PPE)

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

Visando a implementação do Programa, o IFFar institui em seus *campi* ações como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos estudantes; programas de acolhimento e acompanhamento aos estudantes; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos *campi*; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras.

Através de projetos como o PPE, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

3.7. Mobilidade Acadêmica

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

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

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

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

4.2. Organização curricular

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

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

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

intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos;

- O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso, em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-se, basicamente, a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam os domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, os fundamentos instrumentais de cada habilitação e os fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.
- O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como às formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço em que se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

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

A distribuição de cargas horárias do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) nos diferentes núcleos de formação é apresentada na Matriz Curricular, item 4.4 deste PPC.

O Projeto Integrador é desenvolvido por todas as disciplinas de forma integrada. A carga horária não presencial (de 160h/a) está dividida entre todos os componentes curriculares e prevê material de apoio didático, a ser descrito e registrado no Plano de Ensino.

O Curso apresenta o total de 2.880 horas aulas (50 min.) em que 83% de carga horária presencial (800 h/a) caracteriza-se como Tempo Escola (atividades e conhecimentos trabalhados no âmbito institucional), e, 17% de carga horária não presencial (160h/a) definido como Tempo Social (atividades e saberes vivenciados no âmbito da vida social, profissional e cultural).

O Projeto Integrador (PI) é desenvolvido de forma presencial e ocorre na organização semanal, conforme matriz curricular, ocupando 10% da carga horária das disciplinas. O PI presencial não acontece em todas as semanas do ano, ocorre na carga horária correspondente à 80h. O PI apresenta a seguinte organização: a temática, os objetivos, a metodologia (atividades e cronograma/calendário), os conteúdos/conhecimentos e a avaliação. Todos os professores são responsáveis pelo PI. Não há ementa de PI, nessa organização curricular os conhecimentos e atividades estão contemplados nas ementas das disciplinas, descritos no próprio projeto e registrados nos diários de classe de cada disciplina.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do Campus e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

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

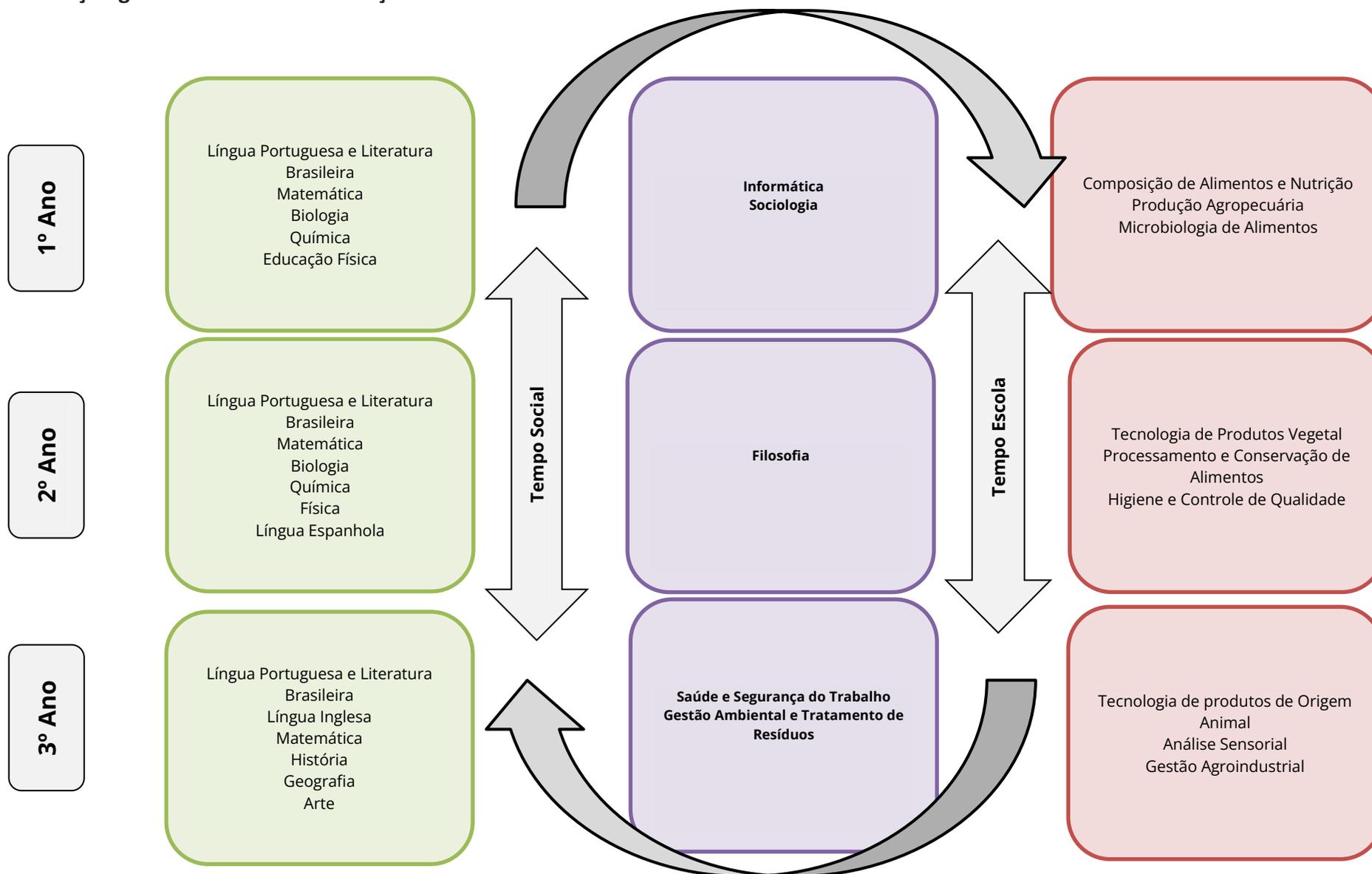
4.2.1. Flexibilização Curricular

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

O curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes, público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será pre-

visto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI). A adaptação e a flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH pre-sencial	CH não presencial	PI	CH (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	PI	96
	Matemática	2	80	16	PI	96
	Biologia	2	80	16	PI	96
	Química	2	80	16	PI	96
	Educação Física	2	80	16	PI	96
	Informática	2	80	16	PI	96
	Sociologia	2	80	16	PI	96
	Composição de Alimentos e Nutrição	2	80	16	PI	96
	Produção Agropecuária	2	80	16	PI	96
	Microbiologia de Alimentos	2	80	16	PI	96
Sub total da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160		960
2º Ano	Língua portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	PI	96
	Matemática	2	80	16	PI	96
	Biologia	2	80	16	PI	96
	Química	2	80	16	PI	96
	Física	2	80	16	PI	96
	Língua Espanhola	1	40	16	PI	56
	Filosofia	2	80	20	PI	100
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	3	120	12	PI	132
	Processamento e Conservação de Alimentos	2	80	16	PI	96
	Higiene e Controle de Qualidade	2	80	16	PI	96

Sub total da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160		960
3º Ano	Língua portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	14	PI	94
	Língua Inglesa	1	40	14	PI	54
	Matemática	2	80	14	PI	94
	História	2	80	14	PI	94
	Geografia	2	80	14	PI	94
	Arte	1	40	14	PI	54
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	1	40	30	PI	70
	Saúde e Segurança no Trabalho	1	40	30	PI	70
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	4	160	-	PI	160
	Análise Sensorial	2	80	-	PI	80
Gestão Agroindustrial	2	80	16	PI	96	
Sub total da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160		960
Carga Horária total de disciplinas(hora aula)			2880			
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			2400			
Carga Horária total não presencial (hora relógio)			400			
Carga Horária total do curso (hora relógio)			2400			

- **Hora aula: 50 minutos**

Núcleo Básico	1500 h/a
Núcleo Tecnológico	948 h/a
Núcleo Politécnico	432 h/a

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) as práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento Integrado entre os componentes do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão e empreendedorismo e inovação desenvolvidas nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

4.6. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

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

4.7. Avaliação

4.7.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição entre ensino e aprendizagem, deverá ser: ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos. Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

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

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

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

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

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

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

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

O cálculo da média da etapa deverá seguir a seguinte fórmula:

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

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

Portanto, quanto preciso tirar no exame?

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

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

Legenda:

NFPE = Nota Final Pós Exame

NFSA = Nota Final do Semestre ou Anual

NE = Nota Exame

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

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

4.7.2. Autoavaliação Institucional

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

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

4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

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

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

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

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

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

4.10. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

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

4.11. Ementário

4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º ANO	
Componente Curricular: Língua portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Leitura e interpretação de textos de circulação geral voltados à agroindústria. Linguagem, comunicação e interação. Estudo dos aspectos linguísticos da língua portuguesa: usos da língua: norma culta e variação linguística. Ortografia e acentuação. Tópicos emergentes de gramática de acordo com as necessidades detectadas na turma. Produção textual: Narração e descrição, notícia e reportagem. Gêneros literários. Introdução da literatura seus conceitos e finalidades. Quinhentismo - A literatura informativa e jesuítica. Barroco. Arcadismo	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e interpretação de textos de circulação geral voltados à agroindústria.	
Área de Integração	
Sociologia: A questão ambiental e indígena no Brasil.	
Bibliografia Básica	
CEREJA, William Roberto. Português: linguagens . São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004. CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens . 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005. FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.	
Bibliografia Complementar	
ANDRADE, Maria Margarida de. Comunicação em língua portuguesa . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação . 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. NASCIMENTO, Rubi Rachel; GERIN, Júlia; LOPES, Annelys R. O; BINI, Rosseana Mezzadri Dusi; SALES, Claudiane Camargo Tormes; TEUBER, Mauren. EJA- Linguagens e suas tecnologias . Curitiba: Editora LT, 2019.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Grandezas e proporcionalidade. Porcentagem. Juros simples e composto. Sistema de medidas. Áreas (quadriláteros, triângulo, círculo) e Volumes (paralelepípedo e cilindro).	
Ênfase Tecnológica	
Porcentagem. Áreas (quadriláteros, triângulo, círculo) e Volumes (paralelepípedo e cilindro).	
Área de Integração	
Informática: Introdução a planilha eletrônica. Produção Agropecuária: Comércio dos produtos de origem vegetal e animal.	
Bibliografia Básica	
CRESPO, Antônio Arnot. Matemática Comercial e Financeira Fácil . 13. ed. São Paulo: Saraiva, 1999. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações . 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. IEZZI, G. Matemática: volume único . São Paulo: Atual, 2007.	
Bibliografia Complementar	
LAURICELLA, Christiane Mazur. A Matemática do ENEM . 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. MUCELIN, Carlos Alberto; QUADROS, Luciana Espíndula de; LAGOS, Marcia Beraldo. Eja ensino médio: Matemática e suas tecnologias - Matemática . Curitiba: Livro Técnico, 2019. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia . São Paulo: Érica, 2009.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Introdução à Biologia e seus níveis de organização; Estrutura e função nas células vivas (Citologia); aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia), agroecologia, melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária.	
Ênfase Tecnológica	
Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados).	

dos) de interesse agropecuário.
Área de Integração
Produção agropecuária: características das matérias primas de origem vegetal e animal. Microbiologia de alimentos: diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos.
Bibliografia Básica
LOPES, S.; ROSSO, S. Bio . Volumes 1, 2 e 3. 1 ed, São Paulo: Saraiva, 2010.
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia Hoje . Volumes 1, 2 e 3, 1 ed, São Paulo: Ed. Ática, 2011.
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. Biologia . Volumes 1, 2 e 3. 2 ed, São Paulo: Moderna, 2010. 1.512p.
Bibliografia Complementar
FAVARETTO, J. A.; MERCADANTE, C. Biologia . Volume único, 1 ed, São Paulo: Moderna, 2005. 432p.
LAURENCE, J. Biologia . Volume único, 1 ed, São Paulo: Editora Nova Geração, 2005. 808p.
WALEWSKI, Alecksey.; FERNANDES, Vilmar.; MORAES, Adriano Rodrigues de. et al. Eja ensino médio: Ciências da natureza e suas tecnologias (Biologia – Física – Química) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.

Componente Curricular: Química	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Segurança e instrumentação em laboratório de Química; Estrutura Atômica; Classificação Periódica dos elementos; Ligações Químicas; Reações Químicas; Noções de Estequiometria; Funções Inorgânicas; Determinação e escala de pH; Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos; Estudo de Soluções.	
Ênfase Tecnológica	
Ligações químicas. Reações químicas. Funções inorgânicas.	
Área de Integração	
Biologia: citologia.	
Bibliografia Básica	
FELTRE, Ricardo. Fundamentos da química: química, tecnologia, sociedade . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. ISBN 8516048128.	
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química essencial . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p.	
PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. Química: na abordagem do cotidiano . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 678 p	
Bibliografia Complementar	
CRUZ, Roque; EMILIO (Professor). Experimentos de química: em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano . 2. ed. São Paulo: Livraria da Física, 2009. 112 p.	
LEMBO, Antônio; GROTO, Robson. Química: orgânica . São Paulo: Atual, 2010. 304 p	
WALEWSKI, Alecksey.; FERNANDES, Vilmar.; MORAES, Adriano Rodrigues de. et al. Eja ensino médio: Ciências da natureza e suas tecnologias (Biologia – Física – Química) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Definição dos temas da cultura corporal do movimento - CCM; Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Passagem do jogo ao esporte; Práticas corporais sistematizadas – esportes com e sem interação; Diagnóstico – esportes de invasão; Diagnóstico – esportes de rede; Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional; Atividade física, saúde e lazer; Práticas corporais junto à natureza; Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde).	
Ênfase Tecnológica	
Aptidão física relacionada à saúde. Atividade física, saúde e lazer.	
Área de Integração	
Sociologia: Sociologia e Direitos Humanos. A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização.	
Bibliografia Básica	
GONZÁLEZ, Fernando J.; FENSTERSEIFER, Paulo Evaldo. Dicionário crítico de educação física . Ijuí: Ed. Unijuí, 2005.	
KUNZ, Elenor. Transformação didático-pedagógica do esporte . 4. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2001.	
MATTOS, Mauro Gomes de; NEIRA, Marcos Garcia. Educação física na adolescência: construindo o conhecimento na escola . 5. ed. São Paulo: Phorte, 2008.	
Bibliografia Complementar	
BORGES, Célio José; BERNALDINO, Elizângela de Souza; MELO, Iranira Geminiano et al. Eja ensino médio: linguagens e suas tecnologias - educação física - livro do professor . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	
BRACHT, Valter et al. Pesquisa em ação: educação física na escola . Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 2003.	
HILDEBRANDT-STRAMANN, Reiner. Textos pedagógicos sobre o ensino da educação física . 2. ed. Ijuí: Ed.	

UNIJUÍ, 2003. 167 (Coleção Educação Física).

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Introdução ao ambiente operacional: processamento de informações, armazenamento de dados, operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas, utilização de dispositivos de entrada e saída; Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Criação e configuração básica de apresentações. Introdução à planilha eletrônica; Tecnologias para Web.	
Ênfase Tecnológica	
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; Criação e configuração básica de apresentações.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Linguagem, comunicação e interação. Ortografia e acentuação.	
Bibliografia Básica	
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, André Luiz N. G.; TAKA, Carlos Eduardo M. Estudo dirigido de microsoft windows 7 ultimate . São Paulo: Érica, 2010. SIMÃO, Daniel Hayashida. Libreoffice Calc 4.2: dominando as planilhas . Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014. 206 p. (Coleção premium). VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.	
Bibliografia Complementar	
BARRIVIERA, Rodolfo; OLIVEIRA, Eder Diego de. Introdução à informática . Curitiba: Livro Técnico, 2010. CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática . 8. ed. São Paulo: Pearson, 2004. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N.G. Estudo dirigido de informática básica . 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007.	

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
O objeto da sociologia, sua gênese e suas transformações. Consolidação do capitalismo e o surgimento da sociologia. A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização. Sociologia Clássica: Émile Durkheim, Max Weber e Karl Marx. Sociologia e direitos humanos. Sociologia do Trabalho. Sociologia do desenvolvimento. A questão ambiental e indígena no Brasil. Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.	
Ênfase Tecnológica	
A relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização. Sociologia do Trabalho.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Linguagem, comunicação e interação.	
Bibliografia Básica	
JOHNSON, Allan G. Dicionário de Sociologia . Rio de Janeiro. Editor Jorge Zahar. 1997. LAKATOS, Eva Maria. Sociologia da administração . São Paulo: Atlas. 1997. TOMAZI, Nelson Dacio. Introdução à Sociologia . São Paulo. Editora Atual. 8ª reimpressão. 2000.	
Bibliografia Complementar	
BERNARDES, Cyro; MARCONDES, Reynaldo. Sociologia aplicada à administração . 5. ed., São Paulo: Saraiva, 1999. CARVALHO, Lejeune Mato Grosso de. (Org.) Sociologia e Ensino em Debate . Ijuí: Unijui, 2004. OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução à Sociologia . São Paulo. Editora Ática. 20ª ed. 2001.	

Componente Curricular: Composição de Alimentos e Nutrição	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Carcinógenos em alimentos. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Alimentos funcionais. Educação alimentar. Segurança alimentar e nutricional. Determinação de umidade e	

sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas e fibras. Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético. Determinação de acidez e pH.
Ênfase Tecnológica
Composição dos alimentos: água, lipídios, proteínas, carboidratos, fibra alimentar, vitaminas, minerais.
Área de Integração
Biologia: Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Microbiologia de alimentos: Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos.
Bibliografia Básica
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química essencial . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2. ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007. x, 184 p. ISBN 9788521203667. BESSLER, Karl E.; NEDER, Amarilis de V. Finageiv. Química em tubos de ensaio: uma abordagem para principiantes . 2. ed. São Paulo: E. Blücher, 2011. 195 p.
Bibliografia Complementar
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1 (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 9788536304366. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard; BENABOU, Joseph Elias. A composição dos alimentos: a química envolvida na alimentação . São Paulo: Saraiva, 2010. 80p. FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo . São Paulo: Atheneu, 2006. 138 p. ISBN 8573797703.

Componente Curricular: Produção Agropecuária	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção. Introdução às Boas práticas agropecuárias: histórico, conceitos e normas. Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal. Boas práticas na pré-colheita e pós-colheita de matérias-primas de origem vegetal. Comércio dos produtos de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. Comércio dos produtos de origem animal.	
Ênfase Tecnológica	
Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal. Comércio dos produtos de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. Comércio dos produtos de origem animal.	
Área de Integração	
Composição de Alimentos e Nutrição: Educação alimentar. Segurança alimentar e nutricional. Microbiologia de Alimentos: Noções básicas de boas práticas de fabricação.	
Bibliografia Básica	
AMARAL, Atanásio Alves do; CAMARGO FILHO, Claudio Barberini. Controle e normas sanitárias . Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p. NASCIMENTO NETO, Fénelon do (Org.). Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243p. SILVA, Joel Cordeiro da; LUDWIG, Marcos Paulo; VIELMO, Alexandro Luiz. Boas práticas agropecuárias . São Vicente do Sul: IFFarroupilha, 2010. 118 p	
Bibliografia Complementar	
BROOM, Donald M.; FRASER, A. F. Comportamento e bem-estar de animais domésticos . 4. ed. Barueri: Manole, 2010. viii, 438 p. SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. Manual de BPF, pop e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 189 p. AQUINO, Adriana Maria de; ASSIS, Renato Linhares de (Ed.). Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável . Brasília: Embrapa Informações Tecnológicas, 2005. 517 p.	

Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos: patogenidade dos micro-organismos, epidemiologia e manifestações clínicas das doenças transmitidas por alimentos. Micro-	

toxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Padrões microbiológicos para alimentos. Fontes de contaminação microbiológica em alimentos e contaminação cruzada. Noções básicas de boas práticas de fabricação Introdução aos métodos de análise microbiológica de alimentos: lavagem e esterilização de utensílios, preparo de meios de cultura e soluções, preparo de amostra, diluições. “Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos”.
Ênfase Tecnológica
Fontes de contaminação microbiológica em alimentos e contaminação cruzada.
Área de Integração
Biologia: Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Composição de Alimentos e Nutrição: Segurança alimentar e nutricional.
Bibliografia Básica
JAY, JAMES M. Microbiologia de alimentos . 6ª edição, Editora Artmed, 2005. FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 4ª edição revisada e atualizada. Barueri: Manole, 1034p, 2011.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. SILVA, Neusely da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 3. ed. São Paulo: Varela, 2007. 536 p. ISBN 9788577590032. ORDÓÑEZ PEDEDA, Juan A. (colaboradores). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.

2º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltados para a agroindústria. Revisão das classes de palavras. Sintaxe do período simples: termos essenciais. Produção de textos: Crônica, carta aberta, artigo de opinião. Estudo da Literatura Brasileira: Romantismo, Realismo, Naturalismo, Parnasianismo e simbolismo. Ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying).	
Ênfase Tecnológica	
Produção de textos: crônica, carta aberta, artigo de opinião.	
Área de Integração	
Filosofia: Ética: o problema do agir humano, liberdade e determinismo. Língua Espanhola: Produção textual de gêneros cotidianos escritos e orais.	
Bibliografia Básica	
CEREJA, William Roberto. Português: linguagens . São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004. CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens . 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005. FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.	
Bibliografia Complementar	
ANDRADE, Maria Margarida de. Comunicação em língua portuguesa . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação . 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. NASCIMENTO, Rubi Rachel; GERIN, Júlia; LOPES, Annelys R. et al. Eja ensino médio: Linguagens e suas tecnologias (Língua Portuguesa e Literatura – Língua Inglesa – Arte) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Conjuntos, operações com conjuntos, conjuntos numéricos. Funções do 1º e 2º grau. Potenciação, radiciação. Função exponencial e logarítmica. Noções de estatística. Educação para o trânsito: à Matemática e o trânsito.	
Ênfase Tecnológica	

Funções do 1º e 2º grau. Função exponencial e logarítmica. Noções de estatística.
Área de Integração
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) Física: conceitos fundamentais da cinemática.
Bibliografia Básica
CRESPO, Antônio Arnot. Matemática Comercial e Financeira Fácil . 13. ed. São Paulo: Saraiva, 1999. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações . 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. IEZZI, G. Matemática: volume único . São Paulo: Atual, 2007.
Bibliografia Complementar
LAURICELLA, Christiane Mazur. A Matemática do ENEM . 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia . São Paulo: Érica, 2009. MUCELIN, Carlos Alberto; QUADROS, Luciana Espíndula de; LAGOS, Marcia Beraldo. Eja ensino médio: Matemática e suas tecnologias - Matemática . Curitiba: Livro Técnico, 2019.

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Aspectos da natureza da ciência; aspectos gerais da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia); aspectos gerais das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista; conceitos fundamentais de Ecologia.	
Ênfase Tecnológica	
Aspectos da natureza da ciência; aspectos gerais da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia).	
Área de Integração	
Higiene e conservação de alimentos: qualidade da água. Filosofia: Ética - o problema do agir humano, liberdade e determinismo.	
Bibliografia Básica	
LOPES, S.; ROSSO, S. Bio . Volumes 1, 2 e 3. 1 ed, São Paulo: Saraiva, 2010. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia Hoje . Volumes 1, 2 e 3, 1 ed, São Paulo: Ed. Ática, 2011. AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. Biologia . Volumes 1, 2 e 3. 2 ed, São Paulo: Moderna, 2010. 1.512p.	
Bibliografia Complementar	
FAVARETTO, J. A.; MERCADANTE, C. Biologia . Volume único, 1 ed, São Paulo: Moderna, 2005. 432p. LAURENCE, J. Biologia . Volume único, 1 ed, São Paulo: Editora Nova Geração, 2005. 808p. WALEWSKI, Alecksey.; FERNANDES, Vilmar.; MORAES, Adriano Rodrigues de. et al. Eja ensino médio: Ciências da natureza e suas tecnologias (Biologia – Física – Química) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Introdução à química orgânica; cadeias carbônicas e hidrocarbonetos; reconhecimento e identificação de funções orgânicas e suas nomenclaturas; noções de isomeria plana e espacial; a Química Orgânica contextualizada no ambiente agroindustrial; estrutura e propriedades de substâncias de natureza orgânica; substâncias orgânicas e sua influência no meio ambiente.	
Ênfase Tecnológica	
Reconhecimento e identificação de funções orgânicas e suas nomenclaturas; a Química Orgânica contextualizada no ambiente agroindustrial.	
Área de Integração	
Biologia: aspectos da natureza da ciência.	
Bibliografia Básica	
FELTRE, Ricardo. Fundamentos da química: química, tecnologia, sociedade . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química essencial . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p. PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. Química: na abordagem do cotidiano . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 678 p	
Bibliografia Complementar	
LEMBO, Antônio; GROTO, Robson. Química: orgânica . São Paulo: Atual, 2010. 304 p SARDELLA, Antônio. Química . 3. ed. São Paulo: Ática, 2000. 406 p. WALEWSKI, Alecksey.; FERNANDES, Vilmar.; MORAES, Adriano Rodrigues de. et al. Eja ensino médio: Ciências da natureza e suas tecnologias (Biologia – Física – Química) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

cias da natureza e suas tecnologias (Biologia – Física – Química). Curitiba: Livro Técnico, 2019.

Componente Curricular: Física	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Unidades de medida. Conceitos fundamentais da Cinemática: referencial, movimento e repouso, trajetória, velocidade média e aceleração. Leis de Newton. Densidade e Pressão. Calor e Temperatura. Processos de Transferência de Calor. Estados físicos da matéria, mudanças de fase e influência da pressão na mudança de estado. Ondulatória. Elementos de onda. Diferença entre onda mecânica e onda eletromagnética. Apresentação do espectro eletromagnético. Fenômenos ondulatórios: reflexão, refração e difração. Eletrostática: processos de eletrização. Condutores e Isolantes. Corrente Elétrica. Resistência. Magnetismo. Campo Magnético. Ímãs. Energia e suas transformações: energia mecânica, energia térmica, energia elétrica. Potência.	
Ênfase Tecnológica	
Unidades de medida. Processos de Transferência de Calor. Estados físicos da matéria, mudanças de fase e influência da pressão na mudança de estado. Energia e suas transformações: energia mecânica, energia térmica, energia elétrica.	
Área de Integração	
Biologia: Aspectos da natureza da ciência.	
Bibliografia Básica	
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. Fundamentos de física 9. ed. V. 1, 2 e 4. São Paulo: LTC, 2012	
MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. Física – volume 1. 6ª Ed. São Paulo. Scipione, 2006.	
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os Fundamentos da Física. São Paulo: Moderna, 2003.	
Bibliografia Complementar	
CAMPAGNER, Carlos. A Física no cotidiano. Vol. Único. 1ª ed. Porto Alegre: Escala Educacional, 2011.	
GASPAR, Alberto. Física - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2001.	
WALEWSKI, Alecksey.; FERNANDES, Vilmar.; MORAES, Adriano Rodrigues de. et al. Eja ensino médio: Ciências da natureza e suas tecnologias (Biologia – Física – Química). Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

Componente Curricular: Língua Espanhola	
Carga Horária Total: 56 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Origem e formação do idioma. Noções da estrutura gramatical – morfologia e sintaxe. Sistema fonético e gráfico. Noções de usos e valores dos modos e tempos verbais: verbos regulares e irregulares. Compreensão auditiva. Interação oral. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção textual de gêneros cotidianos escritos e orais. Estudo de aspectos culturais dos países hispanos.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e compreensão de textos escritos.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltados para a agroindústria.	
Bibliografia Básica	
FANJÚL, Adrián (org.). Gramática y práctica de español para brasileños. São Paulo: Moderna, 2005.	
MICHAELIS. Dicionário escolar espanhol: espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008. BARROS, Cristiano Silva de; COSTA, Elzimar, Goettenauer de Martins (Coord.). Espanhol: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Básica, 2010. Coleção Explorando o Ensino; v. 16.	
MILANI, Maria Esther. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2011.	
Bibliografia Complementar	
BARROS, Cristiano Silva de; COSTA, Elzimar, Goettenauer de Martins (Coord.). Espanhol: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Básica, 2010. Coleção Explorando o Ensino; v. 16.	
DIAZ, Miguel y García-Talavera. Dicionário Santillana para estudantes: espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2008.	
GÁLVEZ, José A. (coord.). Dicionário Larousse espanhol-português, português-espanhol: essencial. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária Total: 100 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 20 h/a

Ementa
Introdução ao pensamento filosófico: origem e definição da filosofia. Principais campos da investigação filosófica. Períodos e correntes do pensamento filosófico ocidental. Noções básicas de metafísica e ontologia. Gnosologia: investigações acerca do conhecimento. Ética: o problema do agir humano, liberdade e determinismo. Concepção de cultura e sua relevância na formação dos valores humanos. O pensamento político na história da filosofia. Concepções estéticas a partir do pensamento ocidental. Introdução à lógica. Educação e direitos humanos.
Ênfase Tecnológica
Introdução ao pensamento filosófico: origem e definição da filosofia. Ética: o problema do agir humano, liberdade e determinismo.
Área de Integração
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltados para a agroindústria.
Bibliografia Básica
ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de filosofia . São Paulo: Martins Fontes, 2007. ARANHA, Maria Lúcia A. de; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando: introdução à Filosofia . 4 ed. São Paulo: Ática, 2009. CHAUÍ, Marilena. Filosofia . São Paulo: Ática, 2009.
Bibliografia Complementar
MARCONDES, Danilo. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . 6 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009. BORNHEIM, Gerd. Introdução ao filosofar . 3 ed. São Paulo: Globo, 2009. MARACH, Caroline Baron; SANTOS, Dorival dos; ALVES, Ricardo Luiz Pedrosa et al. Eja ensino médio: Ciências humanas e sociais aplicadas (História – Geografia – Filosofia – Sociologia) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	
Carga Horária Total: 132 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 120 h/a	Carga Horária Não Presencial: 12 h/a
Ementa	
Produção de conservas e molhos vegetais. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Produção de bebidas não-alcoólicas, alcoólicas fermentadas e destiladas. Introdução à Tecnologia de Grãos. Diversidade de óleos vegetais. Processos de extração e refino de óleos vegetais. Diversidade de cereais e tubérculos. Produção de derivados de cereais e tubérculos. Matérias-primas e ingredientes para panificação. Equipamentos e utensílios de panificação. Princípios básicos de panificação. Diversidade de massas, pães e biscoitos. Legislação aplicada.	
Ênfase Tecnológica	
Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Diversidade de massas, pães e biscoitos. Legislação aplicada.	
Área de Integração	
Processamento e conservação de alimentos: 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. Higiene e Controle de qualidade: Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos.	
Bibliografia Básica	
CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio . Lavras, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 1990. 293 p. OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Ed. Manole, 2006. 612p. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação . 2ª Edição. Ed. Manole. 2007.	
Bibliografia Complementar	
AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biocologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos . São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4 VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1. VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas não alcoólicas . São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v.2.	

Componente Curricular: Processamento e Conservação de Alimentos	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa	
Noções de planejamento e execução de projetos agroindustriais. Noções de construção, layout, área limpa e e área suja, e de instalações agroindustriais. Operações de pré-processamento de alimentos: recepção, limpe-	

za, seleção, classificação e descascamento. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, mistura, moldagem, extrusão, forneamento e fritura. Operações de separação: sedimentação, centrifugação, filtração, peneiramento e prensagem. Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Embalagens para alimentos.
Ênfase Tecnológica Noções de construção, layout, área limpa e e área suja, e de instalações agroindustriais. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, mistura, moldagem, extrusão, forneamento e fritura. 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.
Área de Integração Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Produção de conservas e molhos vegetais. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Processamento mínimo de frutas e hortaliças.
Bibliografia Básica FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1 (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 9788536304366. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. XXXV, 1034 p. ISBN 9788520431337.
Bibliografia Complementar COSTA, Ennio Cruz da. Secagem industrial . São Paulo: Blücher, c2007. 178 p. ISBN 9788521204176. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p. ISBN 9788573079913. BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 8585519126.

Componente Curricular: Higiene e Controle de Qualidade	
Carga Horária Total: 96 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: 16 h/a
Ementa Qualidade da água. Métodos de higienização. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Programas de qualidade. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.	
Ênfase Tecnológica Programas de qualidade. Boas práticas de fabricação e de manipulação de alimentos	
Área de Integração Processamento e conservação de alimentos: Operações de pré-processamento de alimentos: recepção, limpeza, seleção, classificação e descascamento. Química: a Química Orgânica contextualizada no ambiente agroindustrial.	
Bibliografia Básica ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de.; PENTEADO, M. de. V. Vigilância Sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 4 ed. revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2011. ANDRADE, N. J. Higienização na indústria de alimentos . Viçosa: CPT, 2008	
Bibliografia Complementar CAMPOS, V. F. TQC Controle da Qualidade Total: no estilo japonês . 8.ed. Minas Gerais: INDG, 2004. SILVA J, E. A. da. Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação . 6 ed. São Paulo: Varela, 2007. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C.. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1998.	

3º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 94 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80	Carga Horária Não Presencial: 14
Ementa	

Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltado para a agroindústria. Elos coesivos e conjunções. Noções de Pontuação. Noções de regência e concordância verbal. Uso da crase. Produção de textos: textos publicitário, texto dissertativo-argumentativo. Estudo da literatura brasileira: Pré-modernismo, vanguardas europeias, Modernismo no Brasil
Ênfase Tecnológica
Produção de textos: textos publicitários, textos dissertativo-argumentativos.
Área de Integração
Língua inglesa: Relacionar o texto com suas estruturas linguísticas, suas funções e seu uso social.
Bibliografia Básica
CEREJA, William Roberto. Português: linguagens . São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004. CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens . 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005. FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.
Bibliografia Complementar
ANDRADE, Maria Margarida de. Comunicação em língua portuguesa . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação . 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. NASCIMENTO, Rubi Rachel; GERIN, Júlia; LOPES, Annelys R. et al. Eja ensino médio: Linguagens e suas tecnologias (Língua Portuguesa e Literatura – Língua Inglesa – Arte) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.

Componente Curricular: Língua Inglesa	
Carga Horária: 54 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 40	Carga Horária Não Presencial: 14
Ementa	
Leitura verbal e não verbal de textos em língua inglesa de diversos gêneros do cotidiano. Relacionar o texto com suas estruturas linguísticas, suas funções e seu uso social. Abordagem semântico-pragmática direcionada à aquisição de vocabulário referente à área técnica de agroindústria.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura verbal e não verbal de textos em língua inglesa de diversos gêneros do cotidiano.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltado para a agroindústria.	
Bibliografia Básica	
FERRO, Jeferson. Around the world: introdução à leitura em língua inglesa . Curitiba: Editora IBPEX, 2006. MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: estratégias de leitura . São Paulo: Textonovo. 2004 SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . São Paulo: Disal, 2005	
Bibliografia Complementar	
DICIONÁRIO Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português - inglês: inglês - português . São Paulo: Oxford, 1999. TORRES, N. Gramática prática da língua: o inglês descomplicado . 10 ed. São Paulo: Saraiva, 2007. NASCIMENTO, Rubi Rachel; GERIN, Júlia; LOPES, Annelys R. et al. Eja ensino médio: Linguagens e suas tecnologias (Língua Portuguesa e Literatura – Língua Inglesa – Arte) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 94 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80	Carga Horária Não Presencial: 14
Ementa	
Matrizes. Determinantes. Sistemas lineares. Trigonometria no triângulo retângulo e no ciclo trigonométrico. Noções de análise combinatória e probabilidade.	
Ênfase Tecnológica	
Sistemas lineares. Noções de análise combinatória e probabilidade.	
Área de Integração	
Gestão Agroindustrial: organização da produção bens e serviços.	
Bibliografia Básica	
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações . 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. IEZZI, G. Matemática: volume único . São Paulo: Atual, 2007. LAURICELLA, Christiane Mazur. A Matemática do ENEM . 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.	

Bibliografia Complementar
CRESPO, Antônio Arnot. Matemática Comercial e Financeira Fácil . 13. ed. São Paulo: Saraiva, 1999. MUCELIN, Carlos Alberto; QUADROS, Luciana Espíndula de; LAGOS, Marcia Beraldo. Eja ensino médio: Matemática e suas tecnologias - Matemática . Curitiba: Livro Técnico, 2019. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia . São Paulo: Érica, 2009.

Componente Curricular: História	
Carga Horária: 94 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80	Carga Horária Não Presencial: 14
Ementa	
O Brasil indígena (pré-colonial); o período colonial brasileiro; os indígenas e a colonização; negros e tráfico atlântico; o sentido da independência do Brasil; o Brasil Imperial; os afrobrasileiros: escravidão, abolição e pós-abolição; a Primeira República no Brasil; a formação e as lutas da classe operária; Era Vargas; a República Liberal; Ditadura Militar; a abertura política e o Brasil após a abertura política.	
Ênfase Tecnológica	
A Primeira República no Brasil; a formação e as lutas da classe operária; Era Vargas; a República Liberal; Ditadura Militar; a abertura política e o Brasil após a abertura política.	
Área de Integração	
Geografia: O processo de Industrialização no Brasil.	
Bibliografia Básica	
BLUCHE, Frédéric; RIALS, Stéphane; TULARD, Jean. Revolução francesa . Porto Alegre: L&PM Pocket, 2009. 143. FAUSTO, Boris; FAUSTO, Sérgio (Colab.). História do Brasil . 14. ed. atual. e ampl. São Paulo: EDUSP, 2012. 680 p. (Didática ; 1). ISBN 9788531413520. MARVIN, Perry. Civilização Ocidental: Uma História Concisa . 3 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002.	
Bibliografia Complementar	
GALEANO, Eduardo. As veias abertas da América latina . Porto Alegre: L&PM Pocket, 2011. 397 (Coleção L&PM POCKET; 900) PRADO JUNIOR, Caio. História Econômica do Brasil . São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996. MARACH, Caroline Baron; SANTOS, Dorival dos; ALVES, Ricardo Luiz Pedrosa et al. Eja ensino médio: Ciências humanas e sociais aplicadas (História – Geografia – Filosofia – Sociologia) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

Componente Curricular: Geografia	
Carga Horária: 94 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80	Carga Horária Não Presencial: 14
Ementa	
Noções de cartografia; Estrutura geológica da terra; A dinâmica da atmosfera, Litosfera e Hidrosfera; Biomas do Brasil; O processo de Industrialização no Brasil. Recursos energéticos. A Produção de Energia no Brasil; A agricultura e a Questão Agrária no Brasil; A Produção Agropecuária Brasileira; A Agroindústria no Brasil. Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros); O processo de globalização; Regiões do Brasil. Geografia do Rio Grande do Sul: formação territorial, características físicas e humanas. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Pressão demográfica sobre o meio ambiente.	
Ênfase Tecnológica	
A Agroindústria no Brasil. Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros); Regiões do Brasil. Geografia do Rio Grande do Sul: formação territorial, características físicas e humanas. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais.	
Área de Integração	
Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Educação Ambiental. História: os indígenas e a colonização	
Bibliografia Básica	
AB'SABER, Aziz Nacib. Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas . 7. ed. São Paulo: Ateliê, 2012. 158 p. (Textos básicos ; 1). ISBN 9788574805962. IANNI, Octávio. Era do globalismo . 11 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. KAGEYAMA, Angela A. Desenvolvimento rural: conceitos e aplicação ao caso brasileiro . Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008. 233 p. (Série estudos rurais).	
Bibliografia Complementar	
BROWN, James H.; LOMOLINO, Mark V. Biogeografia . 2. ed. Ribeirão Preto: FUNPEC, [2006]. xii, 691 p. ISBN 9788577470044.	

MARACH, Caroline Baron; SANTOS, Dorival dos; ALVES, Ricardo Luiz Pedrosa et al. **Eja ensino médio: Ciências humanas e sociais aplicadas (História – Geografia – Filosofia – Sociologia)**. Curitiba: Livro Técnico, 2019.
SANTOS, Boaventura de Sousa (Org.). **A globalização e as ciências sociais**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2014. 572 p.

Componente Curricular: Arte	
Carga Horária: 54 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 40	Carga Horária Não Presencial: 14
Ementa	
História da arte ocidental - da pré-história à arte contemporânea. Contextualização da arte brasileira e sul-riograndense. Elementos da Arte Indígena. Elementos da Arte Africana. A linguagem da fotografia e do cinema. Patrimônio histórico material e imaterial local. Fundamentos da Linguagem Visual. Teoria e prática da Leitura de imagem.	
Ênfase Tecnológica	
Contextualização da arte brasileira e sul-rio-grandense. A linguagem da fotografia e do cinema. Fundamentos da Linguagem Visual.	
Área de Integração	
. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Produção de textos - textos publicitários, textos dissertativo-argumentativos.	
Bibliografia Básica	
GOMBRICH, E. H. A História da Arte . 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. RUSH, Michael. Novas mídias na arte contemporânea . 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013. 225 p. (Mundo da arte). SCHAFER, R. Murray. O ouvido pensante . 2. ed. São Paulo: Ed. UNESP, [2010]. 390 p.	
Bibliografia Complementar	
ARGAN, Giulio Carlo. Arte moderna: do iluminismo aos movimentos contemporâneos . 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. xxiv, 709 p. WISNIK, José Miguel. O som e o sentido: uma outra história das músicas . 2. ed. Companhia das Letras, 1999. 283 p. NASCIMENTO, Rubi Rachel; GERIN, Júlia; LOPES, Annelys R. et al. Eja ensino médio: Linguagens e suas tecnologias (Língua Portuguesa e Literatura – Língua Inglesa – Arte) . Curitiba: Livro Técnico, 2019.	

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	
Carga Horária: 70 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 40	Carga Horária Não Presencial: 30
Ementa	
Educação Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Origem e características de resíduos agroindustriais. Aproveitamento de resíduos agroindustriais.	
Área de Integração	
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Legislações aplicadas. Geografia: Urbanização e sociedade - problemas ambientais urbanos e rurais.	
Bibliografia Básica	
VON SPERLING, M. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos . V. 1. 3ª Ed. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 452p, 2005. DIAS, R. Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade . Porto Alegre: Atlas, 2011. PHILLIPI, A. J.; ROMERO, M. A.; BRUNA, G. C. Curso de Gestão Ambiental . São Paulo: Manole, 2003.	
Bibliografia Complementar	
DIAS, G. F. Educação ambiental: princípios e práticas . 9.ed. São Paulo: Gaia, 2004. 551 p. BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. Segurança do Trabalho e Gestão ambiental . 4ª edição, São Paulo: Atlas, 378p, 2011. LANDGRAF, M. D.; MESSIAS, R. A.; REZENDE, M. O. A importância ambiental da vermicompostagem: vantagens e aplicações . São Carlos-SP: Rima, 2005.	

Componente Curricular: Saúde e Segurança do Trabalho

Carga Horária: 70 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 40	Carga Horária Não Presencial: 30
Ementa	
A saúde e a segurança no contexto da Qualidade Total. Causas e custos de acidentes. Normas Regulamentadoras de aplicação para unidades agroindustriais. Riscos ocupacionais. Planejamento da higiene ocupacional e da segurança do trabalhador na unidade agroindustrial. Dispositivos de proteção. Proteção contra incêndio e gerenciamento do pânico. Primeiros socorros. Gestão integrada de Qualidade, Saúde, Meio Ambiente e Segurança.	
Ênfase Tecnológica	
Gestão integrada de Qualidade, Saúde, Meio Ambiente e Segurança.	
Área de Integração	
Gestão Ambiental e Tratamento de resíduos: Educação Ambiental. Língua portuguesa e Literatura Brasileira: Compreensão, análise e interpretação de textos de diferentes gêneros (informativos, opinativos, literários, técnicos etc.) de circulação geral e voltados para a agroindústria.	
Bibliografia Básica	
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho na agropecuária e na agroindústria . Rio de Janeiro: Atlas, 2017 ISBN 9788597008623. BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro. Segurança do trabalho . Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p. (Segurança). ISBN 9788563687210. GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho . 5. ed. São Paulo: LTr, 2011. 1205.	
Bibliografia Complementar	
ALMEIDA, Maria de Fátima da Costa (Org.). Boas práticas de laboratório . 2.ed. rev. e ampl. São Caetano do Sul: Difusão, c2013. 283 p. ISBN 9788578081393. ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Sistema de gestão de segurança e saúde ocupacional OHSAS 18.001 ISM Code Comentados . Rio de Janeiro: GVC, 2006. 812 ISBN 8599331043. BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. xviii, 314 p. ISBN 9788522458547.	

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal	
Carga Horária: 160 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 160 h	Carga Horária Não Presencial: --
Ementa	
Tecnologia de carnes: fisiologia post-mortem do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Pescados: características fundamentais, conservação e produção de produtos derivados. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leite fluido, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. Tecnologia de Produtos Apícolas: características fundamentais, conservação e beneficiamento de mel, própolis, pólen e geleia real. Tecnologia de Ovos e Derivados: características fundamentais, conservação e processamento de ovos pasteurizados, congelados e desidratados. Legislações aplicadas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de carnes: fisiologia post-mortem do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leite fluido, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos.	
Área de Integração	
Análise sensorial: Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Gestão Ambiental e tratamento de resíduos: Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde).	
Bibliografia Básica	
KOBELITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6ª ed. Artmed, 2004. ORDÓÑEZ & COLS. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2	
Bibliografia Complementar	
TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite . Santa Maria, Editora UFSM, 2008. FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo . Publicações Globo, 1991. FERREIRA, C. L. L. F. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda . Viçosa: CPT, 2008.	

Componente Curricular: Análise Sensorial	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h	Carga Horária Não Presencial: --
Ementa	
Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Preparo de amostras. Métodos para Avaliação Sensorial: Métodos Discriminativos e Métodos Afetivos.	
Ênfase Tecnológica	
Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Métodos para Avaliação Sensorial: Métodos Discriminativos e Métodos Afetivos.	
Área de Integração	
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Tecnologia de Carnes. Tecnologia de Leite e Derivados. Gestão Agroindustrial: Organização da produção de bens e serviços.	
Bibliografia Básica	
DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 239p, 2007.	
GULARTE, M.A. Manual de Análise Sensorial de Alimentos . Pelotas: UFPel, 2002.	
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores . 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 332 p. ISBN 9788572694711.	
Bibliografia Complementar	
FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais . São Paulo, Editora Varela, 246p, 2003.	
VENTURINI Filho, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Editora Blucher, 2010.v. 1.	
QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos . Rio Grande: FURG, 268p. 2006	

Componente Curricular: Gestão Agroindustrial	
Carga Horária: 96 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h	Carga Horária Não Presencial: 16 h
Ementa	
Organização da produção de bens e serviços. Gestão de estoque e suas implicações. Conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria. Noções de Direito Trabalhista.	
Ênfase Tecnológica	
Organização da produção de bens e serviços; conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial.	
Área de Integração	
Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Legislações aplicadas. Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Educação Ambiental.	
Bibliografia Básica	
BETIOLLI, Antonio Bento. Introdução ao Direito: lições de propedêutica jurídica . 4. ed. São Paulo: Letras & Letras.	
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas . São Paulo: Atlas, 2004.	
MARION, José Carlos. Contabilidade Básica . 9 ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
Bibliografia Complementar	
BASSO, Irani Paulo. Contabilidade Geral Básica . 4 ed. Ijuí: Editora UNIJUÍ, 2011.	
CHIAVENATO, Idalberto. Administração de Recursos Humanos . São Paulo: Atlas, 2007.	
REQUIÃO. Rubens. Curso de direito comercial . 27. ed. São Paulo: Saraiva, 2007	

4.11.2. Componentes curriculares optativos

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

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

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de duas turmas. Nos itens abaixo, também estarão dispostas as atribuições do coordenador de curso, colegiado de curso e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo Docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Aelson Aloir Santana Brum	Química Industrial	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ESALQ/USP Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos /UFRGS
2	Ana Letícia de Oliveira	Bacharelado em Geografia Licenciatura Plena em Geografia	Mestre em Geografia/UFSM Doutora em Geografia/UNESP
3	Alan Vicente Oliveira	Licenciatura em Matemática	Mestre em Modelagem Matemática/ UNIJUÍ
4	Camila Copetti	Licenciatura em Ciências Plena – Habilitação Ciências no Ensino Fundamental, Biologia no Ensino Médio. Bacharelado em Direito.	Especialista em Gestão Ambiental/UNIJUÍ Mestre em Desenvolvimento Doutora em Ensino de Ciências e Matemática/UFN
5	Carlos César Wyrepkowski	Licenciatura em Química	Mestre em Física e Meio Ambiente/UFMT Doutor em Química/UNESP
6	Cíntia Guarienti	Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/FURG Doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/UFSM
7	Clarínês Hames	Licenciatura em Ciências Plena – Habilitação Ciências no Ensino fundamental, Biologia no Ensino Médio	Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
8	Clarissa Ricalde Gervasio	Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestre em Ciências e Tecnologia de Sementes /UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia de Sementes/UFPEL
9	Dirceu Adolfo Dirk	Licenciatura em História	Especialista em História/UNIJUÍ Mestre em Educação/UFSM

10	Edevandro Sabino da Silva	Licenciatura em Letras – habilitação Português, Espanhol e Literatura.	Especialista em Letras/URI-FW Mestre em Letras/URI-FW
11	Eleonir Diniz	Licenciatura em Ciências Biológicas	Especialista em Educação Ambiental/ UNINTER Mestre em Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento Agricultura/UFRRJ
12	Fabricio Döring Martins	Licenciatura Plena em Educação Física Bacharelado em Educação Física	Especialista em Educação Física/UNIJUÍ Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
13	Flávia Oliveira Junqueira	Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestre em Ciências Biológicas/UFJF Doutora em Ciências Biológicas (Zoologia)/UFRJ
14	Felipe Prestes Kolosque	Engenharia de Produção	Especialista em Docência do Ensino Superior/UCAM
15	Giovana Aparecida Käfer	Licenciatura em Ciências Naturais e Matemática – Habilitação em Química	Especialização em Psicopedagogia Mestre no Ensino de Ciências Exatas/UNIVATES. Doutorado em Educação nas Ciências
17	Isabel Graciele Padoin	Bacharelado em Ciências Sociais Licenciatura em Ciências Sociais Bacharelado em Serviço Social	Especialização em Criança e Adolescente em Situação de Risco/UFN Mestre em Ciências Sociais/UFMS
18	Janice Pinheiro Boeira	Licenciatura Plena em Matemática	Especialista em Matemática/URCAMP Mestre em Modelagem Matemática/UNIJUÍ
19	Juliani Natalia dos Santos	Licenciatura Plena em Educação Especial	Especialista em Educação Especial – Déficit Cognitivo – Surdez/UFMS Especialista em Docência em Libras/UNÍTESE Mestre em Educação Profissional e Tecnológica/UFMS
20	Leidi Daiana Preichardt	Química Industrial de Alimentos	Especialista em Formação Pedagógica para Docentes da E P T e T/SEG Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL
21	Luciano de Almeida	Educação Física	Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ Doutor em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
22	Maica Frielink Immich	Licenciatura em Letras – Português e Espanhol	Especialista em Metodologia do Ensino de Língua Portuguesa e Estrangeira/ UNINTER Mestre em Linguística e Letras/PUCRS
23	Márcia Fink	Informática	Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
24	Maurício Cristiano Azevedo	Licenciatura em Filosofia	Mestre em Educação/UFMS Doutor em Educação/UFMS
17	Marieli da Silva Marques	Licenciatura em Química Bacharelado em Química Industrial	Especialista em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na modalidade de EJA/ UFRGS Mestre em Química/UFMS Doutora em Química/UFMS

18	Mauriceia Greici De Oliveira	Bacharelado em Química de Alimentos	Especialista em Didática e Metodologia do Ensino Superior - Anhanguaera Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL
19	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/FURG Doutora em Ciência e Engenharia de Alimentos/FURG
20	Michel Silva dos Santos	Licenciatura Plena em Física	Mestre em Física/UFPEL Doutor em Física/UFRGS
21	Raphael D'Acampora	Licenciatura em Matemática	Especialista em Metodologia e Prática Interdisciplinar do Ensino/FUCAP Mestre em Matemática/UFSM
22	Ricardo Correa	Bacharelado e Licenciatura em Sociologia	Mestre em Educação nas Ciências com ênfase em Sociologia/UNIJUÍ
23	Sandra Cristina Porsche	Licenciatura Plena em Letras	Especialista em Letras/UFRGS Especialista em Aprendizagem de Inglês Como Língua Estrangeira/UCS Mestre em Linguística e Letras/PUCRS Doutora em Linguística, Letras e Artes/UNISINOS
24	Sandro Amorim de Souza	Licenciatura em Matemática	Especialista em Metodologia e Prática Interdisciplinar do Ensino/FUCAP Mestre em Matemática/UFSM Doutor em Ensino de Ciências e Matemática/UFN
25	Soní Pacheco de Moura	Licenciatura Plena em Letras	Mestre em Letras/UFSM
26	Samuel Robaert	Licenciatura Plena em Ciências, com habilitação em Química.	Especialista em Gestão Educacional/UFSM Mestre em Educação/UFSM
27	Tarcísio Samborski	Agronomia	Especialista em Ciências Ambientais/URI Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ Doutor em Extensão Rural/UFSM
28	Téoura Benetti	Licenciatura Plena em Desenho e Plástica Bacharelado em Desenho e Plástica	Mestre em Educação/UFSM
29	Tiago Silva de Ávila	Licenciatura em Física	Mestre em Física/ITA Doutor em Física/UFRGS
30	Tiago Stefanelo e Silva	Licenciatura Plena em Matemática	Especialista em Matemática e Física/CELER/FACISA Mestre em Matemática/UFSM

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

A função de Coordenador do Curso Técnico em Agroindústria Integrado EJA/EPT (Proeja) tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profis-

sional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

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

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

5.1.2. Atribuições de Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

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

5.1.3. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

O NPI é um órgão estratégico de planejamento e assessoramento didático e pedagógico, vinculado à DE do *campus*, além disso, é uma instância de natureza consultiva e propositiva, cuja função é auxiliar a gestão

do ensino a planejar, implementar, desenvolver, avaliar e revisar a proposta pedagógica da Instituição, bem como implementar políticas de ensino que viabilizem a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis e modalidades da educação profissional de cada unidade de ensino do IFFar.

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

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

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

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

Os Técnicos Administrativos em Educação no IFFar tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O IFFar *Campus* Santo Augusto conta com: Biblioteca: 1 Bibliotecária, 1 Auxiliar de Biblioteca, 2 Assistentes em Administração. CAE: 1 Médico, 1 Odontóloga, 1 Nutricionista, 1 Assistente Social, 1 Psicóloga, 2 Assistentes de Alunos, 1 Auxiliar em Administração. CRA: 1 Auxiliar em Administração, 2 Assistentes em Administração. SAP: 1 Técnico em Assuntos Educacionais, 1 Assistente de Alunos, 1 Pedagoga. Laboratórios: 2 Técnicas de Laboratório de Química, 1 Técnica de Laboratório de Biologia, 1 Técnica de Laboratório de Alimentos e 1 Engenheiro Químico. LEPEP: 1 Médico Veterinário, 1 Engenheiro Agrônomo, 4 Técnicos em Agropecuária, 2 Assistentes em Administração.

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

A qualificação dos segmentos funcionais é princípio basilar de toda a instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está compromissado com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do

qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira. O IFFar, com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, estabelecerá no âmbito institucional, o Programa de Qualificação dos Servidores, que contemplará as seguintes ações:

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

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

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

6.1. Biblioteca

O IFFar *Campus Santo Augusto*, opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, Pergamum, possibilitando fácil acesso ao 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. Os alunos têm acesso ao Portal de Periódicos Capes e ICAP, onde podem encontrar os mais conceituados periódicos científicos de todas as áreas do conhecimento, permitindo constante atualização dos temas trabalhados no curso.

A equipe de servidores da biblioteca do *Campus Santo Augusto* oportuniza aos estudantes, ao longo do semestre letivo, a participação em oficinas de capacitação, visando à inserção dos discentes na pesquisa científica e aprofundamento bibliográfico, por meio da apropriação das Normas Brasileiras (NBR) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e estratégias de busca em bases de periódicos. São oferecidas oficinas para normalização de trabalhos acadêmicos, artigos, projetos de pesquisa entre outros, utilizando

como base a ABNT, e treinamentos no Portal de periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e Indexação Compartilhada de Artigos de Periódicos (ICAP).

Além das oficinas, a biblioteca do *Campus Santo Augusto* também está desenvolvendo um material de orientação para elaboração de trabalhos acadêmicos de todas as naturezas, como Elaboração de Projeto de Pesquisa; Artigo Científico (já disponível); Relatórios; Trabalho Acadêmico; Resumo; TCC; entre outros.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	
Descrição	Qtde
Salas de aula com 40 carteiras, equipadas com projetor de multimídia, quadro branco e climatização controlada por controle remoto.	3
Auditório com disponibilidade de 120 lugares, projetor multimídia, computador, ar condicionado, sistema de som e microfones.	1
Biblioteca com oito cabines coletivas com mesas e cadeiras, duas salas de apoio, 11 cabines de estudo individuais com computador, 32 cabines de estudo individuais, três cabines de estudo individuais adaptadas, uma brinquedoteca, área para leitura e lazer, 80 títulos/1.458 exemplares de periódicos impressos, 12.278 exemplares de livros impressos, 421 exemplares de outros materiais (CDs e DVDs de títulos diversos), acervo em formato especial (Braille/sonoro), software e outras aplicações para leitura com baixa visão, teclado virtual, banheiros adaptados, entrada/saída com dimensionamento, equipamento eletromecânico (elevador), espaço adaptado para atendimento, mobiliário adaptado, rampa de acesso com corrimão, sinalização tátil e visual, rede sem fio.	1

6.3. Laboratórios

Laboratórios	
Descrição	Qtde
LEPEP Informática – equipado com 21 conjuntos de computadores com capacidade de atendimento de 40 alunos simultaneamente, 41 cadeiras, aparelho de ar condicionado, quadro branco, tela para projeção, Datashow, quadro verde para recados.	3
LEPEP Multifuncional (Artes, Geografia, História, Letras e Administração) – equipado com quadro branco, um projetor, uma tela branca para projeção, uma mapoteca, dez mesas redondas, 42 cadeiras estofadas, uma mesa com três gavetas, uma bancada fixa com pia, cinco armários altos com duas portas, três armários baixos com duas portas, um exaustor, dois aparelhos de ar condicionado.	1
LEPEP Física e Matemática – equipado com um quadro branco, uma bancada com pias e torneiras, quatro bancadas com tomadas para grupos de 10 alunos, 40 banquetas, seis armários para guardar equipamentos, dois aparelhos de ar condicionado, quatro kits da CIDEPE [Unidade Mestra para Física Geral] com experimentos diversos nas áreas de mecânica, termodinâmica, ondulatória, óptica, eletromagnetismo e física moderna, quatro geradores de Van der Graaf, quatro fontes de alimentação chaveadas, dez multímetros, um telescópio.	1

<p>LEPEP Química – equipado com uma bancada fixa, duas bancadas fixas (com instalação elétrica, pias e saídas de gás), três armários pequenos com três gavetas, quatro armários pequenos com duas portas, dois armários grandes com duas portas, 40 banquetas, uma centrífuga Celm – modelo LS-4 nº de série 544, um evaporador Rotatório Lucadema – modelo 001 série 1578011, dez agitadores magnético Even – modelo HJ-4 XMTD – 204, uma balança analítica Shimadzu – modelo ATY 224, duas balanças semi – analíticas Marte</p> <ul style="list-style-type: none"> - modelo AD1000, um banho maria Centauro – CBA 05, uma centrífuga Excelsa II Fanem - modelo 206 BL, uma cuba de ultrassom Cristófoli 2,5 L – modelo 10/2014, um espectrofotômetro Even – Modelo IL – 0082, uma estufa de secagem e evaporação Lucadema 81 Litros – modelo LUCA-80/81 potência 1200 watts – tensão 220v, um pHmetro Instrutherm – modelo PH – 2000 nº de série 25943/1611, um pHmetro Lucadema – modelo LUCA – 210 nº de série 24976/1511, um refrigerador combinado Frost free Continental 445 L – modelo RFCT501, duas bombas de vácuo Solab – SL60 série 17-039, duas capelas de Exaustão Lucadema, uma câmara escura Lucadema – LUCA 204, um Banho maria Fisatom – modelo 550 série 1574386. 	1
LEPEP Fitossanidade (Entomologia, Fitopatologia e Plantas Invasoras) - em construção, finalização da obra em 23/12/2016. Mobiliários e equipamentos para 2017	1
LEPEP Infraestrutura (Construções Rurais, Irrigação e Drenagem, Topografia) - em construção, finalização da obra em 23/12/2016. Mobiliários e equipamentos para 2017. Equipamentos já existentes: quatro estações totais, quatro teodolitos e um nível, balizas, tripés, réguas, quatro GPS de navegação	1
LEPEP Mecanização Agrícola – equipado com dois tratores, uma carreta agrícola, uma grade hidráulica, um distribuidor de adubos e sementes, uma semeadora em linha, um pulverizador hidráulico, um distribuidor de esterco líquido	1
LEPEP Física do Solo – equipado com um ar condicionado, um microcomputador, uma impressora jato de tinta, um triturador de solos, três dispersores de solo, um agitador magnético, um agitador de peneiras, duas mesas de tensão, uma estufa para secagem, três conjuntos para determinação de areia, duas balanças de precisão, um destilador de água, um penetrometro.	1
LEPEP Análise de Águas – a ser montado no local do atual laboratório de forrageiras, que será transferido para o LEPEP Botânica e Fitotecnia. Equipamentos já adquiridos esperando montagem.	1
LEPEP Agricultura/Culturas Anuais - Prédio com salas para os TAE's ligados a área agrícola com vestiários e duas salas de apoio.	1
LEPEP Agricultura/Olericultura – Prédio com salas para os TAE's ligados e, sala de apoio de aula com capacidade para 40 pessoas, vestiário, duas estufas para produção e área externa de canteiros	1
LEPEP Agricultura/Fruticultura – Prédio de apoio para guarda de produtos químicos e equipamentos, área externa de pomar	1
LEPEP Zootecnia/Avicultura – duas edificações equipadas para a criação de aves de postura, aves de corte industrial e aves de corte caipira, em escala de produção demonstrativa	1
LEPEP Zootecnia/Ovinocultura – uma edificação equipada para a criação de ovinos e área externa para pastagem, em escala de produção demonstrativa	1
LEPEP Zootecnia/Suinocultura – uma edificação equipada para a criação de suínos, em escala de produção demonstrativa	1
LEPEP Zootecnia/Bovinocultura de Leite – uma edificação equipada para a criação de bovinos de leite e área externa de pastagem, em escala de produção demonstrativa	1

6.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Qtde
Ginásio de esportes com quadra poliesportiva, palco, sala de musculação, sala de dança/lutas, sala de professores, copa/cozinha, sanitários e vestiários femininos e masculinos, sanitários PNE.	1
Sala de convivência contendo de sofás, mesas de jogos e demais cadeiras.	1
Refeitório amplo com ar condicionado, 20 mesas com cadeiras giratórias e 14 assentos cada, 04 mesas para cadeirantes onde é servido os almoços e lanches aos alunos.	1

6.5. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Qtde
Sala/Setor da Assistência Estudantil que dá suporte e atendimento aos alunos, com ar condicionado, mesas, cadeiras, computadores, ventilador de teto, sofás, frigobar, e demais equipamentos exclusivos as necessidades dos alunos.	1
Centro de Saúde equipado com:	
- Sala de acolhimento contendo 1 longarina de 4 lugares	1
- Sala de medicação contendo muletas canadenses, cadeira de rodas, maca hospitalar, armário para medicações, suporte para soro, coletes cervicais, talas rígidas, adipômetro, esfigmomanômetro, aparelho de hemoglutoteste, aparelho de saturação e batimentos cardíacos, balança.	1
- Consultório médico com mesa, cadeira, maca hospitalar, estetoscópio;	1
- Sala de Atendimento Odontológico com armários, cadeiras e cadeira odontológica;	1
- Sala de atendimento Psicológico com mesa, cadeira, armário.	1

7. REFERÊNCIAS

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

_____. **Lei nº 11.161, de 05 de agosto de 2005:** Dispõe sobre o ensino da Língua Espanhola. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm.

_____. **Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003.** Dispõe sobre o estatuto do idoso e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm.

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

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

_____. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da “História e Cultura Afro-Brasileira”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm.

_____. **Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008.** Dispõe sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2008/lei/l11769.htm.

_____. **Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008.** Inclui a Sociologia e a Filosofia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm.

_____. **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos –PNDH -3 e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm.

_____. **Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação.** Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), 3ª edição. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=77451-cnct-3a-edicao-pdf-1&category_slug=novembro-2017-pdf&Itemid=30192

_____. **Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação.** Resolução CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012 - Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=9864-rceb002-12&category_slug=janeiro-2012-pdf&Itemid=30192

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

_____. **Resolução CONSUP nº 28, de 07 de agosto de 2019** - Diretrizes administrativas e curriculares da organização didático-pedagógica para da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha (Alterada pela Resolução CONSUP nº 40/2019, de 05 de setembro de 2019). Disponível em: <https://sig.iffarroupilha.edu.br/sigrh/downloadArquivo?idArquivo=255734&key=4f0ccff4695f8698d5acd27bbfff1990>

_____. **Resolução CONSUP nº 40, de 05 de setembro de 2019.** Aprova a alteração da Resolução do CONSUP nº 028/2019, que revoga a Resolução CONSUP nº 102/2013 e define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização didático-pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: https://sig.iffarroupilha.edu.br/sigrh/public/colegiados/filtro_busca.jsf.

8. ANEXOS

8.1. Resoluções



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

RESOLUÇÃO DO CONSELHO DIRETOR Nº 025/2008

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

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

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

Alegrete, 20 de maio de 2008.

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



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



RESOLUÇÃO – AD REFERENDUM N° 16/2011

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

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

RESOLVE:

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

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

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

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

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



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



RESOLUÇÃO N° 046/2013

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - Fincas Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (51) 3226 1603
E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



RESOLUÇÃO N° 021/2014

Aprovar a Criação do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Campus Santo Augusto, do Instituto Federal Farroupilha.

A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, no uso de suas atribuições legais, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata n° 03/2014 da 2ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de maio de 2014, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto, RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR a Criação do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha.

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

Santa Maria, 28 de maio de 2014.


Carla Concerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

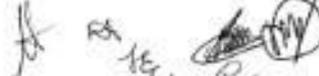
Alexander da Silva Machado

Ana Rita Kraemer da Fontoura


Antônio Cândido Silva da Silva

Carlos Alberto Pinto da Rosa







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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 136 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

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

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

RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Curso Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

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

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 2.400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: Três anos

Periodicidade de oferta: Anual

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



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

Matriz Curricular

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

*hora aula: 50 minutos



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

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

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlatto Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Mairi Jahn Karnikowski

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Rodrigo de Siqueira Martins

Delcímar Borim

Bruno Godoi Zucuni

Jaubert de Castro Menchik

Darci Roberto Schneid

Jovani Patias

Gabriel Adolfo Garcia

Liege Camargo da Costa

Joselito Trevisan

Liana dos Santos Gomes

Marcelo Eder Lamb



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

Luciani Missio

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

Rodrigo Elesbão de Almeida

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

Tainan Massotti de Lima



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 034/2020, DE 19 DE JUNHO DE 2020

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio EJA/EPT (Proeja), *Campus Santo Augusto*, 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 Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23241.000466/2020-20, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 008/2020/CEE, e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 005/2020, da 5ª Reunião Extraordinária do Conselho Superior, realizada em 19 de junho de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR, nos termos e na forma constantes do anexo, o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio EJA/EPT (Proeja), *Campus Santo Augusto*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio EJA/EPT (Proeja), *Campus Santo Augusto*, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 19 de junho de 2020.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE