

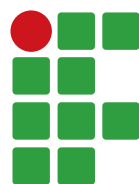


PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS
SANTO AUGUSTO

P
A
In
e
In
To
A
In
In
To
e
In
In
To
e
In
In
To
e
In
In
To
e
In
In
To



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha



INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO PROEJA

Campus Santo Augusto

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

INTEGRADO
PROEJA

Campus Santo Augusto

Curso Criado pela Resolução nº 021, de 28 de maio de 2014
Autoriza o funcionamento e aprova o Projeto político-pedagógico do Curso pela
Resolução CONSUP nº131 de 28 de novembro de 2014.



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



Dilma Rousseff
Presidente da República

Renato Janine Ribeiro
Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

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



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



Verlaine Denize Brasil Gerlach

Diretora Geral do Câmpus Santo Augusto

Clarinês Hames

Diretora de Ensino Câmpus Santo Augusto

Márcia Maria Brisch Schneider

Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus Santo Augusto

Melissa dos Santos Oliveira

Coordenadora do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Equipe de elaboração

Cleber Strevens Kroetz,
Cleitom José Richter,
Edna Nunes dos Santos,
Eleonir Diniz,
Janice Pinheiro Boeira,
Josué Neroti Rigue,
Leandro Tiago Sperotto,
Luciano de Almeida,
Melissa dos Santos Oliveira,
Osmar Lottermann,
Ricardo Corrêa,
Simone Beatriz Nunes Ceretta,
Sílvia Perobelli,
Téoura Benetti,
Vinícius Feltrin Giglio,
Márcia Maria Brisch Schneider – Pedagoga.

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica da PROEN
Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus Santo Augusto
Setor de Apoio Pedagógico do Câmpus Santo Augusto:
Liliane Krebs Bessel Müller
Leandro Ferreira Paz
Márcia M B Schneider

Revisor Textual

Marcia Juliana Dias de Aguiar

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso	15
2.3. Objetivos do curso	16
2.3.1. Objetivo Geral:	16
2.3.2. Objetivos Específicos:	16
2.4. Requisitos e formas de acesso	16
3. Políticas institucionais no âmbito do curso	17
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	17
3.2. Políticas de Apoio ao estudante	17
3.2.1. Assistência Estudantil	17
3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante	18
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento	19
3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico	19
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica	19
3.2.3. Educação Inclusiva	19
3.2.3.1. .NAPNE	20
3.2.3.2. NEABI	20
3.2.4. Acompanhamento de Egressos	21
4. Organização didático pedagógica	21
4.1. Perfil do Egresso	21
4.2. Organização curricular	22
4.2.1. Flexibilização Curricular	23
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI	23
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação	24
4.4. Matriz Curricular	25
4.5. Prática Profissional	27
4.5.1. Prática Profissional Integrada	27

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	28
4.6. Avaliação	28
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	28
4.6.2. Autoavaliação Institucional	28
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	29
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	29
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	29
4.10. Ementário.....	30
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	30
4.10.2. Componentes curriculares optativos	47
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	47
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	47
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico	49
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	49
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação	49
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	49
6. Instalações físicas.....	49
6.1. Biblioteca	50
6.2. Áreas de ensino específicas.....	50
6.3. . Área de esporte e convivência	50
6.4. Área de atendimento ao estudante	50
7. Referências	51
8. Anexos	52

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos - PROEJA

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Curso Criado pela Resolução nº 021, de 28 de maio de 2014

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: anual

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 2400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Câmpus Santo Augusto – Rua Fábio João Adolhe, 1100, Bairro Floresta, CEP 98590-000, Santo Augusto, RS.

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

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

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

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

(SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 38 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

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

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

O Câmpus Santo Augusto pertencente ao Instituto Federal Farroupilha situado na Rua Fábio João Adolhe, nº 1100, Bairro Floresta em Santo Augusto-RS, é um Centro de Formação Profissional que teve origem no Ceproval - Centro de Educação Profissional mantido pela Fundação Vale do Rio Turvo para o Desenvolvimento Sustentável - FUNDATURVO/DS, para atender a demanda de ensino profissional de Santo Augusto e toda a região noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Com a Federalização através do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves (CEFET-BG), a instituição passou a ser uma Unidade de Ensino Descentralizada do CEFET-BG, mantida com recursos do Ministério da Educação, transformando-se assim, em um estabelecimento de ensino público gratuito.

O câmpus Santo Augusto, inaugurado dia 18 de dezembro de 2007, iniciou suas atividades letivas com as primeiras turmas dia 25 de fevereiro de 2008, ofertando 07 turmas de 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 Subseqüente 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 Celeiro (Noroeste Colonial 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 tornou-se 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, e 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.

Com base nas ações mencionadas anteriormente, pode-se dizer que toda a equipe de servidores do Câmpus Santo Augusto está bastante empenhada em atender os anseios e as necessidades da comunidade regional. O Câmpus Santo Augusto atualmente conta com 1.135 alunos e um quadro de servidores formado por 51 professores (destes 05 cedidos: Reitoria/Santa Rosa/Santo Ângelo) e 41 técnicos administrativos em Educação.

2.2. Justificativa de oferta do curso

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

Este projeto visa a reformulação da oferta de curso pelo Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santo Augusto dentro do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. A oferta nessa modalidade ocorre desde 2008 através do Curso Técnico em Comércio, do Eixo tecnológico de Gestão e Negócios. A proposta atual é de atuação no eixo tecnológico de Produção Alimentícia por meio da implementação do Curso Técnico em Agroindústria Integrado.

A região definida como Noroeste Colonial do Rio Grande do Sul compreende trinta e sete municípios aqui relacionados: Ajuricaba, Alegria, Augusto Pestana, Barra do Guarita, Barra Funda, Boa Vista do Buricá, Bom Progresso, Braga, Campo Novo, Catuípe, Chiapetta, Coronel Barros, Coronel Bicaco, Crissiumal, Derrubadas, Dois Irmãos Das Missões, Esperança do Sul, Herval Seco, Humaitá, Ijuí, Independência, Inhacorá, Miraguaí, Nova Candelária, Nova Ramada, Novo Barreiro, Palmeira das Missões, Redentora, Santo Augusto, São José do Inhacorá, São Martinho, São Valério do Sul, Sede Nova, Tenente Portela, Tiradentes do Sul, Três Passos e Vista Gaúcha. A chamada Região Celeiro situa-se no Vale do Rio Turvo e é composta por municípios que integram a Região Noroeste Colonial do Rio Grande do Sul (21 municípios).

Em virtude dessa região ter se especializado na produção de grãos, nas décadas de 70 a 90, a estrutura produtiva pautou-se na exportação da matéria-prima e, conseqüentemente, houve pouca agregação de valor ao produto. Nesse contexto, um dos grandes desafios postos refere-se não apenas em assegurar a diversificação da produção, mas, principalmente, em transformar a matéria-prima gerada na região através da agroindustrialização.

O Plano Estratégico de Desenvolvimento da Região Celeiro do RS, (Barbosa *et al.*, 2010) também define como vocação regional: a produção de alimentos, existência de um território de fronteira internacional com a Argentina e divisa com o Oeste do Estado de Santa Catarina. Conta com a presença

do Salto do Yucumã e localização geográfica de duas reservas indígenas. Deseja tornar-se uma região industrialmente desenvolvida a partir da produção, transformação e processamento de alimentos e consolidar o turismo regional.

A industrialização de alimentos é reconhecida como um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira, o setor agroindustrial lidera as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investimentos em tecnologia de alimentos são altamente expressivos. A industrialização de alimentos como fator de promoção da agricultura e agropecuária é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a fixação do homem no campo, agrega valor ao produto agrícola, utiliza tecnologia e equipamentos que independem do setor externo e por essa razão o Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária a tem considerado como uma política nacional de desenvolvimento rural.

Entre os desafios da área sociocultural e de meio ambiente, segundo Barbosa *et al.* (2010) está o de reverter a situação de que “as instituições de ensino atuantes na região não auxiliam suficientemente na pesquisa e criação de novas oportunidades para a população”, bem como “a falta de cursos técnicos voltados ao aproveitamento das características da produção local. Isso traduz-se na ausência de boas oportunidades de negócios e crescimento da região”.

Para tanto, a proposta de implementação do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, visa oportunizar a formação de profissionais voltados para a agroindustrialização da produção agropecuária familiar do município de Santo Augusto e da região, com o propósito de diversificação nas propriedades rurais, agregando valor às matérias-primas produzidas e qualidade à produção e à agroindustrialização.

Independente da área onde está inserida a formação profissional que o aluno esteja cursando, deve-se estar claro para toda a comunidade, tanto interna, quanto externa ao Instituto Federal Farroupilha, quais são seus princípios norteadores que, dentre tantos, destacaram-se os seguintes:

- Valorização entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais;
- Independência e articulação com o Ensino Médio;
- Respeito aos valores estéticos, políticos e éticos;
- Desenvolvimento de competências para a laborabilidade;
- Flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização.

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral:

Proporcionar aos jovens e adultos, excluídos do

processo de escolarização em tempo regular, a realização do Ensino Médio e a formação profissional, a qual os habilite para empreender iniciativas junto aos familiares ou a empresas do setor agroindustrial, e para atuarem na condução de projetos no ramo da produção vegetal e animal, qualificando-os para a escolha de matérias-primas para o beneficiamento e agroindustrialização de produtos agropecuários.

2.3.2. Objetivos Específicos:

- Oferecer uma educação para jovens e adultos, baseada na construção coletiva do conhecimento, que possibilite desenvolver o raciocínio para a resolução de problemas e que possibilite a reflexão permanente sobre a prática de forma interdisciplinar e contextualizada.
- Oportunizar um ensino integrado, no qual vincule a formação de Ensino Médio à formação profissional, que promovam a inserção no mundo do trabalho pela aquisição de conhecimentos científicos, tecnológicos, socioculturais e de linguagens.
- Articular as experiências de vida com os saberes escolares, preparando-os para exercerem a cidadania e para a educação continuada com vistas à inclusão social.
- Contribuir para o desenvolvimento do senso crítico dos jovens e adultos, de forma que tenham condições de analisar a realidade socioeconômica na qual estão inseridos, oportunizando desenvolver a autonomia como trabalhadores qualificados para o mundo do trabalho e para o gerenciamento de novos empreendimentos;
- Instrumentar o profissional com conhecimentos técnicos, práticos e teóricos, na área da agroindústria, para que possam interagir com o sistema econômico e produtivo do mundo atual, e para que sejam comprometidos com a organização, a qualidade dos produtos e com o seu papel na cadeia produtiva, desde a obtenção da matéria prima até o destino intermediário ou final.
- Habilitar o profissional técnico em agroindústria para atuar em indústrias de alimentos, órgãos de pesquisa, associações e cooperativas, participando da elaboração e execução de projetos agroindustriais, realizando atividades do processamento de produtos agropecuários com o controle da qualidade e aplicação das normas vigentes na produção.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA será obrigatória a comprovação de conclusão do Ensino Fundamental, mediante

apresentação do histórico escolar, e atendida a idade mínima de 18 anos no ato da matrícula.

São formas de ingresso:

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

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

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

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas: apoio ao trabalho acadêmico e às práticas interdisciplinares. Essas práticas acontecerão nos seguintes momentos: projetos de ensino, integrando diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelos núcleos específicos tais como Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra, e Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE); organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino. Tais ações ocorrem ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas as seguintes ações: apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além

de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo a participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes nesse programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa desses futuros profissionais.

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

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

3.2. Políticas de Apoio ao estudante

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

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações, que tem como objetivo garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência

na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos 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 à Permanência; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

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

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

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

A CAE do Câmpus Santo Augusto é composta por uma equipe de 5 servidores, como Pedagoga, Assistente Social, Nutricionista, Assistente de Alunos e Técnico em Enfermagem, tendo previsão para o ano de 2014 de ampliação da equipe com a chegada de um psicólogo (a), e mais 2 assistentes de alunos. E oferece em sua infraestrutura: refeitório, sala de convivência, espaço para as organizações estudantis, espaço destinado a jogos, espaço destinado ao Grêmio Estudantil e ao Diretório Acadêmico.

Dentre as ações que são desenvolvidas pelo CAE podemos citar, além das ações pontuais de orientação individual e coletiva a estudantes e pais, são desenvolvidas ações de sensibilização para o cuidado com patrimônio da instituição, também é desenvolvido com os estudantes concluintes dos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio oficinas de orientação profissional, são desenvolvidas ações de incentivo a cultura, a expressão, arte, através de projetos, além de atividades ligadas a saúde como orientação postural

através da Blitz da Mochila, ações de orientação relacionadas à sexualidade e saúde e hábitos alimentares.

3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, atividades de nivelamento, apoio psicopedagógico e programas de mobilidade acadêmica.

O IF Farroupilha Câmpus Santo Augusto possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: pedagogo, assistente social, assistente de aluno e em breve profissional da área de psicologia.

3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

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

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

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

Além do mais, a constituição desse núcleo tem como objetivo, promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendi-

zagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

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

a) recuperação paralela, desenvolvidas com o objetivo de o estudante recompor aprendizados durante o período letivo;

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

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

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

No Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santo Augusto são desenvolvidas atividades de diagnóstico e revisão, com o objetivo de atender o nivelamento de saberes e conhecimentos, estabelecidos em calendário acadêmico no período inicial do ano letivo, tendo aproximadamente, a duração de 30 dias letivos.

3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O IF Farroupilha Câmpus Santo Augusto possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo e assistente social.

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

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

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

qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

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

No câmpus Santo Augusto a equipe de profissionais realiza ações pontuais de orientação individual e coletiva a estudantes e pais. Os estudantes que apresentam necessidades de aprendizagem são orientados juntamente com os docentes para o desenvolvimento de novas formas/métodos de aprendizagem.

3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

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

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

3.2.3. Educação Inclusiva

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

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

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

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

formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

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

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

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

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano

Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I – à preparação para o acesso;

II – a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o câmpus Santo Augusto conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígenas. Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

3.2.3.1. .NAPNE

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santo Augusto conta com um Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), formado por uma equipe de profissionais habilitados na área (psicólogo, pedagogo, técnico em assuntos educacionais, técnicos administrativos e professores) que buscam apoiar o desenvolvimento das atividades de ensino e desse modo garantir a formação qualificada e o desenvolvimento das potencialidades dos estudantes.

Levando em consideração as ações previstas no Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre acessibilidade e de modo particular, no Art. 6º que trata do atendimento prioritário que compreende tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas. O NAPNE do Câmpus Santo Augusto, prima pelo tratamento diferenciado a todos os seus alunos com necessidades especiais, desde o seu diagnóstico e encaminhamento aos profissionais responsáveis pelo seu CID, até os atendimentos pedagógicos e mudanças curriculares necessárias para o acesso e

permanência destes alunos no câmpus, bem como atividades adaptadas, avaliações diferenciadas e uso de tecnologias assistivas para o auxílio destes. No que diz respeito ao tratamento diferenciado, o grupo acima disposto procura tornar acessível todos os mobiliários e ambientes, com as mesas do refeitório, banheiro, elevador, entre outros, seguindo as normas técnicas da ABNT; Aos alunos com deficiência auditiva, é oferecido intérpretes, telefone de atendimento adaptado para comunicação com e por pessoas portadoras de deficiência auditiva. Pretende-se contratar um especialista no atendimento as pessoas com deficiência visual, uma vez que há na instituição dois alunos com esta deficiência.

O NAPNE conta com uma bolsista presta apoio e orientação aos alunos em relação ao ambiente escolar. Os alunos são acompanhados, através de um sistema criado pelo NAPNE do Câmpus, o sistema de apadrinhamento onde cada membro do grupo é responsável por determinado aluno, passando as informações aos demais membros do grupo os quais pensarão em atividades e estratégias de ensino divididas em dois grupos, a parte pedagógica e a parte tecnológica, e após esta, as informações são passadas ao grande grupo através de formação.

3.2.3.2. NEABI

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas do Câmpus Santo Augusto foi criado pela Portaria nº127 de Agosto de 2009, e está voltado para as ações afirmativas e em especial para a área do ensino sobre África, Cultura Negra e História do Negro no Brasil, pautado na Lei nº 10.639/2003 e das questões Indígenas, Lei nº 11.645/2008, que normatiza a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas.

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

Partindo destes pressupostos, e conscientes das dificuldades de implantação e implementação da Lei 10.639/03, pretende-se promover palestras, oficinas e discussões reflexivas que sensibilizem e orientem a construção dos currículos dos cursos e de materiais pedagógicos em todos os níveis de ensino do Instituto Federal Farroupilha.

A consciência do imbricamento de conceitos/valores reafirma a importância do desenvolvimento de trabalhos que estimulem à *práxis*, na Educação das Relações Étnico-Raciais e a priorização de formação inicial e contínua de profissionais da educação desencadeadoras de mudanças de paradigmas e do reconhecimento da diversidade e da diferença étnico-racial do povo brasileiro.

Neste contexto educacional, a Lei 10.639/03 está pautada em ações que direcionam para uma edu-

cação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

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

3.2.4. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

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

4. Organização didático pedagógica

4.1. Perfil do Egresso

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

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

Ainda recebe formação que habilita para:

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

- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em agroindústrias e cooperativas;
- Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para os produtos agroindustriais;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

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

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

4.2. Organização curricular

A concepção do currículo do curso Técnico em Agroindústria Integrado 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.

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

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso.

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

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

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando

espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA é de 2.400 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 1080 horas relógio para o Núcleo básico, 440 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 880 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

Cabe ressaltar que cada disciplina pode ofertar 20% de sua carga horária com atividades de estudo pesquisa e reflexão, diretamente do contexto de vida ou de trabalho dos educandos que serão desenvolvidas de forma não presencial por meio de portfólio, desenvolvimento de atividades individuais, projetos interdisciplinares, viagens técnicas, como também as PPIs. Esta atividade constitui um elemento indispensável de análise e de pesquisa da realidade local e comunitária. Este espaço/tempo consolida a proposta de uma educação problematizadora e comprometida com a transformação e não com a reprodução.

Esses momentos em que o estudante do PROEJA observa, reflete e busca alternativas de transformação de sua realidade devem ser devidamente planejadas pelos educadores e se constituir em atividades interdisciplinares e avaliadas individualmente e coletivamente. Os educandos poderão desenvolver essas atividades de observação/pesquisa/estudo diretamente na sua realidade local, que deverão ser registradas nos diários de classe.

Nessa proposta, a articulação entre objetivos de ensino – conteúdos – metodologia deverá ter coerência e consonância tanto com os objetivos da instituição, como também, com as finalidades do curso e com o contexto de trabalho onde os alunos atuarão. Para tanto, estratégias desafiadoras deverão contemplar descoberta e interação sujeito-sujeito e sujeito-conhecimento na busca constante pela qualidade e por novas oportunidades de desenvolvimento

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

Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IF Farrou-

ilha irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada Câmpus. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Agroindústria Integrado 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 a adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão prevista, conforme regulamentação própria.

4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

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

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

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

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

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



LEGENDA

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

4.4. Matriz Curricular

ANO	Disciplinas	Períodos sema- nais	CH presen- cial	CH não presen- cial	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

ANO	Disciplinas	Períodos sema- nais	CH presen- cial	CH não presen- cial	CH total disciplina (h/a)*
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	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

LEGENDA

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

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como estágio curricular supervisionado, participação em projetos de pesquisa, projetos de ensino e projetos de extensão, realização de experimentos e atividades de campo, realização de oficinas, visitas técnicas, projetos integradores, atividades desenvolvidas nos setores de produção, atividades de iniciação científica e tecnológica entre outras.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

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

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

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

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

A prática profissional integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, quatro disciplinas contemplando necessariamente discipli-

nas da área básica e da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

O Curso Técnico em Agroindústria Integrado na modalidade PROEJA, contemplará a carga horária de 288 horas aula (10%) de Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ficará assim definida, conforme decisão do colegiado do curso: 80 horas aula no primeiro ano, 100 horas aula no segundo ano e 108 horas aula no terceiro ano.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início letivo que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvidas diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

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

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

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

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

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório

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

4.6. Avaliação

4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, em que os seus resultados serão sistematizados, analisados e divulgados. Os estudantes serão avaliados em processo contínuo e paralelo 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 e ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar onde informará ao estudante os resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos duas vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação por semestre letivo.

O IF Farroupilha não prevê a possibilidade de progressão parcial, sendo assim, os estudantes deverão ter êxito em todos os componentes curriculares previstos na etapa da organização curricular, para dar sequência ao seu itinerário formativo e ser

matriculado na etapa seguinte ou para conclusão do curso no caso do último ano, conforme Diretrizes Institucionais dos Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

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

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

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

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

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

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

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

4.6.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades

que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional, essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 através de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

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

4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

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

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

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

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

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

4.9. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Leitura compreensiva. Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos. Noções gramaticais: elementos de coerência e coesão textual. Ortografia e acentuação. Variação linguística. linguagem oral e escrita em contextos formais de uso. Gêneros textuais e análise linguística. A linguagem e suas manifestações na arte, teatro, cinema e música. Literatura brasileira em seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos. Leitura de textos e/ou obras literárias dos principais autores da literatura brasileira.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura compreensiva. estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos.			
Área de Integração			
Informática: Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Introdução à Gestão Agroindustrial: Características do comportamento empreendedor; Sociologia: Sociologia e direitos humanos.			
Bibliografia Básica			
FERREIRA, Mauro. Aprender e praticar gramática . Ed. Renovada. São Paulo: FTD, 2011. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental : de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010. TUFANO, Douglas. Estudos de língua portuguesa: minigramática . São Paulo: Moderna, 1996.			
Bibliografia Complementar			
CEGALLA, Domingos Paschoal. Novíssima gramática da língua portuguesa . 46. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. INFANTE, Ulisses. Curso de gramática aplicada aos textos . São Paulo: Scipione, 2005. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto : leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
O objeto da Sociologia, sua gênese e suas transformações. Consolidação do capitalismo e o surgimento da sociologia. A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização. Sociologia clássica: principais autores (Comte, Weber, Durkheim e Marx). Conceitos sociológicos fundamentais: relações de poder, de classe, ideologia, cultura, instituições sociais. Sociologia e direitos humanos. Sociologia do trabalho. O processo de envelhecimento humano, respeito e valorização do idoso.			
Ênfase Tecnológica			
O objeto da Sociologia, sua gênese e suas transformações. A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização. Sociologia clássica: principais autores.			
Área de Integração			
Filosofia: Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico.			
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, Pêrsio Santos de. Introdução à Sociologia . São Paulo. 20ª ed. Editora Ática, 2001.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à filosofia: atitude filosófica, origem e definição da filosofia. Períodos, campos de estudo, aspectos e principais correntes da filosofia. A atividade racional, a ignorância e a verdade. Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico. Introdução à lógica. Bases da lógica formal; Funções da lógica. Educação em direitos humanos.			
Ênfase Tecnológica			
Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico.			
Área de Integração			
Sociologia: relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização.			
Bibliografia Básica			
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia : história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006. CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia . São Paulo. Ed. Ática, 1995. ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005.			
Bibliografia Complementar			
GHEDIN, Evandro. Ensino de filosofia no ensino médio . 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de filosofia : dos pré-socráticos a Wittgenstein. 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. CHAUÍ, Marilena. Iniciação à Filosofia . São Paulo: Ática, 2011.			

Componente Curricular: Matemática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Operações: casas decimais, radiciação, potenciação, frações e critérios de divisibilidade em situações-problema. Razões, proporções, regra de três, porcentagem. Sistema de medidas. Noções de geometria plana e trigonometria. Áreas e volumes. Noções de matemática financeira.			
Ênfase Tecnológica			
Operações: casas decimais, radiciação, potenciação, frações e critérios de divisibilidade em situações-problema. Sistema de medidas. Noções de matemática financeira.			
Área de Integração			
Informática: Introdução à planilha eletrônica. Introdução à gestão agroindustrial: Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial.			
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, Gelson. Matemática : volume único. São Paulo: Atual, 2007.			
Bibliografia Complementar			
LAURICELLA, Christiane Mazur. A Matemática do ENEM . 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. PAIVA, Manoel. Matemática : volume único. São Paulo: Moderna, 2003. SHITSUKA, Ricardo <i>et al.</i> Matemática fundamental para tecnologia . São Paulo: Érica, 2009.			

Componente Curricular: Biologia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à biologia e seus níveis de organização. Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Noções básicas de Sistemática (filogenia). Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia). Agroecologia, melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária.			
Ênfase Tecnológica			
Estrutura e função nas células vivas (Citologia). Aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) 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. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia Hoje . Volumes 1, 2 e 3. 1ª ed, São Paulo: Ed. Ática, 2011. AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. Biologia . Volumes 1, 2 e 3. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FAVARETTO, J. A.; MERCADANTE, C. Biologia . Volume único, 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2005. . LAURENCE, J. Biologia . Volume único, 1ª ed. São Paulo: Editora Nova Geração, 2005.. PAULINO, W. R. Biologia . Volumes 1, 2 e 3. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2005. .			

Componente Curricular: Química			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Transformações químicas do/ no cotidiano e suas propriedades. Segurança e instrumentação em laboratório de química. Química no sistema produtivo, industrial e rural. Estrutura atômica. Classificação periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Reações químicas. Cálculos químicos. Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos. Soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, padronização. Educação ambiental: constituição das substâncias e seus efeitos no meio ambiente, nos alimentos e organismo humano.			
Ênfase Tecnológica			
Segurança e instrumentação em laboratório de química. Funções inorgânicas. Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos. Soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, padronização. Educação ambiental: constituição das substâncias e seus efeitos no meio ambiente, nos alimentos e organismo humano.			
Área de Integração			
Composição de alimentos e nutrição: determinação de acidez e pH. Microbiologia de alimentos: biossegurança e instrumentação, lavagem e esterilização de utensílios, preparo de soluções, preparo de amostra, diluições.			
Bibliografia Básica			
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química essencial . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p. FELTRE, R; Fundamentos de Química – Química, Tecnologia, Sociedade. 4.ed. Volume Único. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. 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			
ROCHA-FILHO, Romeu C.; SILVA, Roberto Ribeiro da. Cálculos básicos da química . 2. ed. atual. São Carlos: EduFSCar, 2010. 277 p. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard; BENABOU, Joseph Elias. A composição dos alimentos: a química envolvida na alimentação . São Paulo: Saraiva, 2010. 80p. ZUBRICK, James W. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 262 p.			

Componente Curricular: Informática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução ao ambiente operacional: processamento de informações, armazenamento de dados, operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas, utilização de dispositivos de entrada e saída, navegadores <i>Web</i> . Introdução a aplicativos para o processamento de documentos. Criação e configuração básica de apresentações. Introdução à planilha eletrônica. Reconhecimento e utilização de recursos básicos em ambientes virtuais de aprendizagem (AVA).			
Ênfase Tecnológica			
Introdução ao ambiente operacional: processamento de informações, armazenamento de dados, operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas, utilização de dispositivos de entrada e saída, navegadores <i>Web</i> . Introdução a aplicativos para o processamento de documentos.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Ortografia e acentuação. Variação linguística. linguagem oral e escrita em contextos formais de uso. Gêneros textuais e análise linguística.			
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. MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática : novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. atual. e ampl. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004. 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 . 8ª ed. São Paulo: Pearson, 2004. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N.G. Estudo dirigido de informática básica . 7ª ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007.			

Componente Curricular: Introdução a Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
O papel do técnico em agroindústria. Fundamentos e classificação das agroindústrias. Conceito e análise das cadeias agroindustriais. Políticas públicas para a agroindústria. O processo empreendedor. Características do comportamento empreendedor. Conceitos de marketing. Composto de marketing. Estratégias de vendas. Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial.			
Ênfase Tecnológica			
Processo empreendedor. Estratégias de venda.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Leitura compreensiva. Informática: Criação e configuração básica de apresentações			
Bibliografia Básica			
BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial . Vol. 1 e 2. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2001. DOLABELA, José Carlos Assis. Empreendedorismo : transformando ideias em negócios. 2. ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2005. KOTLER, Philip. Administração de marketing : análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2009.			
Bibliografia Complementar			
CHIAVENATO, Idalberto. Administração de vendas : uma abordagem introdutória. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. CAVALCANTI, Glauco <i>et al.</i> Empreendedorismo : decolando para o futuro. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. ZYLBERSZTAJN, D. Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares . São Paulo: Pioneira, 2000.			

Componente Curricular: Composição de Alimentos e Nutrição			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Carcinógenos em alimentos. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Desnutrição. Educação alimentar e nutricional: Segurança alimentar e nutricional. Determinação de umidade e sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas e fibras. Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético. Determinação de acidez e pH.			
Ênfase Tecnológica			
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares; Classificação dos alimentos. Guias alimentares.			
Área de Integração			
Microbiologia de alimentos - Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos.			
Bibliografia Básica			
KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos – Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. GONÇALVES, Édina Castello Branco de Andrade. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 130p, 2010. MAYER, Laurí. Fundamentos de Bioquímica. Curitiba: Livros Técnicos, 136 p., 2012.			
Bibliografia Complementar			
CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. BIOQUÍMICA – COMBO. Editora: Thomson Learning (Pioneira), Edição: 1, páginas: 916, 2007. COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. Editora: Artmed. Edição: 2. 2004. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p, 2007.			

Componente Curricular: Produção Agropecuária			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção. Introdução às Boas práticas agropecuárias: histórico, conceitos e normas. Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal. Boas práticas na pré-colheita e pós-colheita de matérias-primas de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. Boas práticas na produção animal.			
Ênfase Tecnológica			
Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. .			
Área de Integração			
Composição de Alimentos e Nutrição: agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Microbiologia de Alimentos: diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos.			
Bibliografia Básica			
SILVA, Joel Cordeiro da; LUDWIG, Marcos Paulo; VIELMO, Alexandre Luiz. Boas práticas agropecuárias. São Vicente do Sul: IFFarroupilha, 2010. 118 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. BROOM, Donald M.; FRASER, A. F. Comportamento e bem-estar de animais domésticos. 4. ed. Barueri: Manole, 2010. viii, 438 p.			
Bibliografia Complementar			
OLIVEIRA, P. M. A. Alimentação dos animais monogástricos: suínos, coelhos e aves. 2. ed. São Paulo: Roca, 1999. BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão agroindustrial. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007. v.2 AUAD, Alexander Machado et al. Manual de bovinocultura de leite. Brasília: EMBRAPA Gado de Leite, 2010. 607 p.			

Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos: patogenicidade dos micro-organismos, epidemiologia e manifestações clínicas das doenças transmitidas por alimentos. Micotoxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Padrões microbiológicos para alimentos. Introdução aos métodos de análise microbiológica de alimentos: biossegurança e instrumentação, lavagem e esterilização de utensílios, preparo de meios de cultura e soluções, preparo de amostra, diluições. Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos. Procedimentos de microscopia óptica. Coloração de Gram.			
Ênfase Tecnológica			
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Micro-organismos patogênicos: patogenicidade dos micro-organismos, epidemiologia e manifestações clínicas das doenças transmitidas por alimentos. . Micotoxinas. Micro-organismos deteriorante: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Métodos de análise microbiológica de alimentos. Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos.			
Área de Integração			
Biologia: estrutura e função nas células vivas.			
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. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2 edição. Artmed. 2006. ORDÓÑEZ PEDEDA, Juan A. (colaboradores). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.			

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Modos de organização textual: narração, descrição, dissertação com ênfase no dissertativo-expositivo. Leitura e compreensão textual. Organização do parágrafo. Sintaxe. Morfossintaxe. Tendências e características básicas da formação da literatura brasileira. implicações para a formação da cultura.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura e compreensão textual.			
Área de Integração			
Filosofia: Os tipos de argumentação; Linguagem e pensamento; A arte como forma de pensamento; A arte como fenômeno social; Função social da arte e do artista. Sociologia: Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade; Poder, política e sociedade; Cultura e cidadania; Identidades culturais, étnicas e raciais; Cultura, poder e consumo.			
Bibliografia Básica			
FERREIRA, Mauro. Aprender e praticar gramática . Ed. Renovada. São Paulo: FTD, 2011. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental : de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010. TUFANO, Douglas. Estudos de língua portuguesa: minigramática . São Paulo: Moderna, 1996.			
Bibliografia Complementar			
CEGALLA, Domingos Paschoal. Novíssima gramática da língua portuguesa . 46. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. INFANTE, Ulisses. Curso de gramática aplicada aos textos . São Paulo: Scipione, 2005. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto : leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006.			

Componente Curricular: Biologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Aspectos da natureza da ciência. Aspectos históricos e modernos da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia). Aspectos históricos e modernos das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista. Conceitos fundamentais de Ecologia.			
Ênfase Tecnológica			
Aspectos históricos e modernos da genética, aspectos históricos e modernos da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia); teorias de evolução biológica; conceitos fundamentais de Ecologia.			
Área de Integração			
Química: educação ambiental - constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente.			
Bibliografia Básica			
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. PAULINO, W. R. Biologia . Volumes 1, 2 e 3. 1 ed, São Paulo: Ática, 2005. 1062p.			

Componente Curricular: Química			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Introdução à química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Estrutura e propriedade dos compostos orgânicos. Isomeria plana. Isomeria espacial. Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial. bioprocessos aplicados à produção biocombustíveis. Poluentes orgânicos de importância agroindustrial. Educação ambiental: constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente; constituição das diferentes funções orgânicas, sua toxicologia e associação às suas interações com o meio ambiente e o organismo humano.			
Ênfase Tecnológica			
Química orgânica. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas e suas nomenclaturas. Isomeria espacial. Educação ambiental: constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente. Constituição das diferentes funções orgânicas, sua toxicologia e associação às suas interações com o meio ambiente e o organismo humano.			
Área de Integração			
Biologia: conceitos fundamentais de Ecologia. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I: Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool.			
Bibliografia Básica			
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química essencial . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p. FELTRE, R; Fundamentos de Química – Química, Tecnologia, Sociedade. 4.ed. Volume Único. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. 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			
ROCHA-FILHO, Romeu C.; SILVA, Roberto Ribeiro da. Cálculos básicos da química . 2. ed. atual. São Carlos: EduFSCar, 2010. 277 p. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard; BENABOU, Joseph Elias. A composição dos alimentos: a química envolvida na alimentação . São Paulo: Saraiva, 2010. 80p. ZUBRICK, James W. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 262 p.			

Componente Curricular: Física			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Grandezas Físicas, Sistema Internacional de Unidades, Conceitos de Cinemática, Densidade, Calor e Temperatura, Ondas e Eletricidade. O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente, do impacto das tecnologias associadas às ciências naturais nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.			
Ênfase Tecnológica			
Calor e Temperatura O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente			
Área de Integração			
Matemática: Funções de 1º grau. Química: Estrutura atômica.			
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. ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. Curso de Física , v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.			

Componente Curricular: Matemática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Operações envolvendo conjuntos numéricos. Funções de 1º grau, 2º grau, exponencial, logarítmica e trigonométrica. Matrizes. Determinantes. Sistemas Lineares. Noções de Análise combinatória e probabilidade, noções de estatística. Educação para o trânsito: a Matemática e o trânsito.			
Ênfase Tecnológica			
Funções de 1º grau; Noções de estatística.			
Área de Integração			
Física: Conceitos de cinemática; O papel da física na interação do indivíduo com o ambiente.			
Bibliografia Básica			
CRESPINO, 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. SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Elio Medeiros da; SILVA, Ermes Medeiros da. Matemática : para os cursos de economia, administração, ciências contábeis. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			

Componente Curricular: Educação Física			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Definição dos temas da cultura corporal do movimento – CCM. Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico). Passagem do jogo ao esporte. Práticas corporais sistematizadas – esportes com e sem interação. Diagnóstico – esportes de invasão. Diagnóstico – esportes de rede. Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional. Atividade física, saúde e lazer. Práticas corporais junto à natureza. Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde).			
Ênfase Tecnológica			
Práticas corporais sistematizadas; Atividade física, saúde e lazer; Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional; Representações sociais sobre a Cultura Corporal de Movimento.			
Área de Integração			
Sociologia - Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade.			
Bibliografia Básica			
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. Educação Física na escola : implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. SOARES, Carmen Lúcia <i>et al.</i> Metodologia do Ensino de Educação Física , São Paulo: Cortez, 1992- (Coleção Magistério 2º grau. Série Formação do Professor) NAHAS, Markus Vinicius. Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida : conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.			
Bibliografia Complementar			
DE ROSE, Jr. D. (Org.) Modalidades esportivas coletivas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. GONZÁLEZ, Fernando J. Sistema de classificação dos esportes. <i>In</i> : REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo : ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006. KUNZ, Elenor. Transformação didático-pedagógica do esporte . 4. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2001.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
História e elementos da lógica. As falácias. Os tipos de argumentação. A argumentação silogística. A preocupação com o conhecimento, percepção, memória e imaginação. Linguagem e pensamento. A consciência e suas possibilidades. Noções básicas de metafísica e ontologia. Cultura, religião e artes. Estética: a vivência através da arte. Arte e realidade. Imitação e representação. O belo e a questão do gosto. A arte como forma de pensamento. O significado na arte. Arte e técnica. A arte como fenômeno social. Função social da arte e do artista. Arte e educação. Arte e cultura de massa.			
Ênfase Tecnológica			
Argumentação silogística; linguagem e pensamento.			
Área de Integração			
Sociologia: conceito de cultura.			
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. OLIVEIRA, Admarco Serafim de <i>et al.</i> Introdução ao pensamento filosófico . São Paulo: Edições Loyola, 2005.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. Poder, política e sociedade. Cultura e Cidadania. Identidades culturais, étnicas e raciais. Direitos Humanos e Antropologia. Cultura, poder e consumo. Indústria cultural e cultura de massas. Teorias da Globalização. Identidades na era da Globalização. Direitos Humanos e Educação para o trânsito. Problemas urbanos e o direito à cidade.			
Ênfase Tecnológica			
Poder, política e sociedade. Cultura e Cidadania.			
Área de Integração			
História (Transição da Idade Média para a Idade Moderna (a ascensão do capitalismo, o Absolutismo dos reis, o Renascimento Cultural, a Reforma Religiosa e as Grandes Navegações).			
Bibliografia Básica			
LAKATOS, Eva Maria. Sociologia da administração . São Paulo: Atlas, 1997. JOHNSON, Allan G. Dicionário de Sociologia . Rio de Janeiro. Editor Jorge Zahar. 1997. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução à Sociologia . São Paulo. Editora Ática. 20ª ed. 2001.			
Bibliografia Complementar			
BERNARDES, Cyro; MARCONDES, Reynaldo. Sociologia aplicada à administração . 5. ed., São Paulo: Saraiva, 1999. FONTOURA, Amaral. Introdução à Sociologia . Porto Alegre. Editora Globo. 5ª ed. 1970. CARVALHO, Lejeune Mato Grosso de. (Org.) Sociologia e Ensino em Debate . Ijuí: Unijui, 2004.			

Componente Curricular: Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Alcance e aplicação da análise sensorial. Morfologia e fisiologia dos receptores sensoriais. Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Correlação entre medidas sensoriais e medidas instrumentais.			
Ênfase Tecnológica			
Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos.			
Área de Integração			
Química - Substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial			
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. QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos . Rio Grande: FURG, 268p. 2006.			
Bibliografia Complementar			
CRESPO, A. A. Estatística fácil . São Paulo: Saraiva, 2009. 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			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Escurecimento enzimático. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de derivados do tomate. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça			
Área de Integração			
Análise Sensorial - Métodos subjetivos e afetivos; Química - substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial			
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. Biotecnologia 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: Edgar Blucher, 2010. v.2.			

Componente Curricular: Instalações e Operações Agroindustriais			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Planejamento e execução de projetos agroindustriais. Noções de arquitetura, construção e manutenção civil, hidráulica e elétrica de instalações agroindustriais. Noções de desenho e manutenção de equipamentos. Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações químicas. Processos fermentativos e enzimáticos. Embalagens para alimentos. Influência da embalagem na decisão de compra. Embalagens como ferramentas de marketing. Introdução à segurança no trabalho. Fatores causais de acidentes de trabalho. Prevenção de acidentes de trabalho. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA). Mapas de riscos. Equipamentos de proteção individual e coletiva. Doenças ocupacionais ligadas às atividades agroindustriais. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Prevenção e combate a incêndio. Normas regulamentadoras direcionadas para agroindústrias.			
Ênfase Tecnológica			
Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações químicas. Processos fermentativos e enzimáticos. Embalagens para alimentos. Prevenção de acidentes de trabalho.			
Área de Integração			
Física - Grandezas Físicas, Sistema Internacional de Unidades, Densidade, Calor e Temperatura. Sociologia - Direitos humanos			
Bibliografia Básica			
ROSA, Marcos Paulo. Segurança do trabalho . Curitiba: Livro Técnico, 112 p. (Segurança) ISBN 9788563687210, 2011. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos . 2 edição. Artmed. 2006. CASTRO, A. Gomes De, Pouzada, A. Sérgio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 609 p. (Ciência e técnica; 24) ISBN 9727716393, 2003.			
Bibliografia Complementar			
ORDÓÑEZ & COLS. Tecnologia de alimentos : componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1. ORDÓÑEZ & COLS. Tecnologia de Alimentos : alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2. FOUST, Alan S. et al. Princípios das operações unitárias . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 670 p. 2008.			

Componente Curricular: Higiene e Controle de qualidade			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Condições para qualidade da água. Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de higienização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Controle de infestações. Higiene pessoal. Órgãos regulamentadores e fiscalizadores. Padrões de Identidade e Qualidade. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Implementação e manutenção de Sistemas de Gestão de Qualidade. Documentos do Sistema de Gestão de Qualidade. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Normatização ISO.			
Ênfase Tecnológica			
Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos.			
Área de Integração			
Química - substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial; poluentes orgânicos de importância agroindustrial; Instalações e operações Agroindustriais - Noções de desenho e manutenção de equipamentos			
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. SILVAJ, 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.			

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa, vozes do texto (discurso citado e discurso relatado). Uso social da língua para a exposição oral e escrita. Pontuação (Período composto por coordenação e subordinação). Concordância Verbal. Leitura e produção textual. Documentos oficiais e produção acadêmica. Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura e produção textual.			
Área de Integração			
Língua Espanhola: Heterogênicos e heterossemânticos. Acentuação. Saudações formais e informais. História: Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a latina.			
Bibliografia Básica			
FERREIRA, Mauro. Aprender e praticar gramática . Ed. Renovada. São Paulo: FTD, 2011. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental : de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010. TUFANO, Douglas. Estudos de língua portuguesa: minigramática . São Paulo: Moderna, 1996.			
Bibliografia Complementar			
CEGALLA, Domingos Paschoal. Novíssima gramática da língua portuguesa . 46. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005. INFANTE, Ulisses. Curso de gramática aplicada aos textos . São Paulo: Scipione, 2005. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto : leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006.			

Componente Curricular: Língua Espanhola			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Língua espanhola: comunicação escrita e oral. Origem e formação do idioma Espanhol e/ou castelhano. Noções da estrutura gramatical – Morfologia. Sistema fonético e gráfico. (Abecedário, Artículos, Pronombres, Puntuación, Saludos, Días, meses y expresiones temporales, Numerales, Horas, Sustantivos, Adjetivos, Pronombres, Preposiciones, Contracciones, Conjunciones). Sintaxe e ortografía (Empleo de E/Y, muy/mucho, Algunos heterogênicos y heterosemânticos y acentuación). Conversación/diálogo y producción textual. Saudações formais e informais. Noções de usos e valores dos modos e tempos verbais: Verbos regulares e irregulares. Compreensão auditiva. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção oral e escrita básica. Cultura geral dos países hispânicos.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura e compreensão de textos escritos; Compreensão auditiva.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura: Pontuação; Concordância verbal. História: Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a latina.			
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. 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. DÍAZ, 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: História			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a Latina. Análise da colonização no Brasil e o estabelecimento da sociedade colonial. As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem). A introdução da mão de obra escrava e as relações econômicas entre Portugal e a América Portuguesa. A influência da Revolução Francesa no processo de independência e formação do Brasil Imperial. O I Reinado e a elite nacional. As regências e a administração de D. Pedro II. Os movimentos sociais e a luta abolicionista, com a introdução da república oligárquica do século XX. O Brasil republicano: república oligárquica, Período Vargas, Populismo, Ditadura e Abertura Política. A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo. Cultura Afro-Brasileira e Indígena.			
Ênfase Tecnológica			
O Brasil republicano: república oligárquica, Período Vargas, Populismo, Ditadura e Abertura Política. A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo.			
Área de Integração			
Sociologia - Cidadania e formas de participação democrática.			
Bibliografia Básica			
BLUCHE, Frédéric; RIALS, Stéphane; TULARD, Jean. Revolução francesa . Porto Alegre: L&PM Pocket, 2009. 143 p. FAUSTO, Boris. História do Brasil . 14. ed. atual. e ampl. São Paulo: EDUSP, 2012. 680 p. MARVIN, Perry. Civilização Ocidental : Uma História Concisa. 3 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002.			
Bibliografia Complementar			
GAZIER, Bernanrd. A crise de 1929 . 118 (L&PM Pocket Encyclopaedia ; 761). 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.			

Componente Curricular: Geografia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Noções de cartografia. Estrutura geológica da terra. A dinâmica da atmosfera, Litosfera e Hidrosfera. Biomas do Brasil. O processo de Industrialização no Brasil. Recursos energéticos. A Produção de Energia no Brasil. A agricultura e a Questão Agrária no Brasil. A Produção Agropecuária Brasileira. A Agroindústria no Brasil. Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros). O processo de globalização. Regiões do Brasil. Geografia do Rio Grande do Sul: formação territorial, características físicas e humanas. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Princípios de conservação e Defesa Civil: Pressão demográfica sobre o meio ambiente.			
Ênfase Tecnológica			
A agricultura e a Questão Agrária no Brasil; A Produção Agropecuária Brasileira.			
Área de Integração			
Sociologia: Economia e relações de trabalho.			
Bibliografia Básica			
COELHO, Marcos de Amorim; TERRA, Lygia. Geografia geral : o espaço natural e socioeconômico. 5 ed. São Paulo: moderna, 2005. MAGNOLI, Demétrio. Geografia Para Ensino Médio - Vol. Único – 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2012. IANNI, Octávio. A era do globalismo . 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011. 252 p.			
Bibliografia Complementar			
LUCCI, E. A. Geografia: Homem & Espaço . São Paulo: Saraiva, 1999. BOLIGIAN, L.; BOLIGIAN, A. T. A. Geografia: espaço e vivência . 2.ed. São Paulo: Atual, 2007. ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. Geografia do Brasil . 5 Ed. São Paulo: Edusp, 2001.			

Componente Curricular: Arte			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo). Cultura Indígena. A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem, análise das técnicas e materiais das diferentes manifestações artísticas. Reconhecimento de elementos que compreendem a linguagem musical. Contextualização de períodos da História da Música. Leitura Rítmica.			
Ênfase Tecnológica			
A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Reconhecimento de elementos que compreendem a linguagem musical.			
Área de Integração			
Língua portuguesa e literatura brasileira: Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura riograndense. Língua Espanhola: cultura geral dos países hispânicos.			
Bibliografia Básica			
PROENÇA, Graça. Descobrendo a História da Arte . 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda., 2008. HAUSER, Arnold. História social da literatura e da arte . São Paulo: Mestre Jou, 1972. GOMBRICH, Ernst H. A história da arte . São Paulo: LTC. Editora, 2000.			
Bibliografia Complementar			
RUSH, Michael. Novas mídias na arte contemporânea . São Paulo: Martins Fontes, 2006. SCHAFER, Muray. O ouvido pensante, São Paulo, Unesp, 1991. MARTINS, Mirian C. F. D. (et al) Didática do Ensino de Arte: a Língua do Mundo: Poetizar, Fruir e Conhecer a Arte. São Paulo: FTD, 1998.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
A existência ética. A Filosofia moral: concepções filosóficas sobre o bem e o mal, verdade e determinismo. A liberdade. A atitude científica. As ciências na história. Origem da política, significados. Relações entre comunidade e poder. Liberdade e igualdade. Esfera pública e privada. Cidadania formal e/ou participativa. A Democracia.			
Ênfase Tecnológica			
Esfera pública e privada.			
Área de Integração			
Sociologia: direitos humanos e formas de participação democráticas.			
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: Zahar, 2009. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética : de Platão a Foucault. 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de linguagem : de Platão a Foucault. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Estratificação e desigualdade social. Poder, política e estado. Economia e relações de trabalho. Movimentos sociais. Cidadania e formas de participação democrática. Direitos humanos e meio ambiente. Espaço, território e sociedade. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável.			
Ênfase Tecnológica			
Poder, política e estado. Cidadania e formas de participação democrática.			
Área de Integração			
Filosofia: Relações entre comunidade e poder.			
Bibliografia Básica			
LAKATOS, Eva Maria. Sociologia da administração . São Paulo: Atlas. 1997. TOMAZI, Nelson Dacio. Introdução à Sociologia . São Paulo. Editora Atual. 8ª reimpressão. 2000. JOHNSON, Allan G. Dicionário de Sociologia . Rio de Janeiro. Editor Jorge Zahar. 1997.			
Bibliografia Complementar			
MARCONDES, Danilo. Iniciação à história da filosofia : dos pré-socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética : de Platão a Foucault. 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de linguagem : de Platão a Foucault. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.			

Componente Curricular:	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II		
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Introdução à Tecnologia de Grãos. Diversidade de óleos vegetais. Processos de extração e refino de óleos vegetais. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras. Produção de derivados do cacau. Diversidade de cereais. Produção de farinhas de cereais. Matérias-primas e ingredientes para panificação e confeitaria. Equipamentos e utensílios de panificação e confeitaria. Princípios básicos de panificação e confeitaria. Diversidade de massas, pães e biscoitos. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Processos de extração e refino de óleos vegetais; Produção de farinhas de cereais; Princípios básicos de panificação e confeitaria.			
Área de Integração			
Arte: Cultura Visual; Geografia: O processo de Industrialização no Brasil.			
Bibliografia Básica			
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação . 2ª Edição. Ed. Manole. 2007. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999. BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. (Coord.). Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos . v.4. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.			
Bibliografia Complementar			
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . São Paulo: Manole, 2006. ORDÓÑEZ & COLS. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . v.1. Porto Alegre: Artmed, 2007. CHAVES, J. B. P. Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo . Viçosa: CPT, 2008.			

Componente Curricular: Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Definição de produção e logística e suas aplicabilidades. Organização da produção de bens e serviços. Gestão de estoque e suas implicações. Conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria. Noções de Direito Trabalhista.			
Ênfase Tecnológica			
Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria.			
Área de Integração			
Filosofia: esfera pública e privada. Gestão ambiental e tratamento de resíduos: legislação 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.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal			
Carga Horária (h/a):	192	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Tecnologia de carnes: fisiologia <i>post-mortem</i> do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Pescados: características fundamentais, conservação e produção de produtos derivados da pesca. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. Tecnologia de Produtos Apícolas: características fundamentais, conservação e beneficiamento de mel, própolis, pólen e geleia real. Tecnologia de Ovos e Derivados: características fundamentais, conservação e processamento de ovos pasteurizados, congelados e desidratados. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologia de carnes: fisiologia <i>post-mortem</i> do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. ; Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos..			
Área de Integração			
Geografia: O processo de Industrialização no Brasil.			
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. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
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: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Origem e características dos resíduos agroindustriais. Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Níveis e sistemas de tratamento de efluentes líquidos. Tratamento biológico de efluentes agroindustriais. Aproveitamento de subprodutos agroindustriais e mitigação do impacto ambiental. Legislação ambiental. Sistema de Gestão ISO 14.000. Educação ambiental e sustentabilidade: relações homem <i>versus</i> natureza. o que é EA. objetivos da EA. consumo e resíduos sólidos.			
Ênfase Tecnológica			
Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais. Tratamento biológico de efluentes agroindustriais. Legislação ambiental. Educação ambiental e sustentabilidade.			
Área de Integração			
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.			

4.10.2. Componentes curriculares optativos

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

A oferta da LEM, ofertada preferencialmente pelo Núcleo de Ações Internacionais - NAI está melhor detalhada no item 4.4.2. desse projeto.

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

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

PROGRAMA DA DISCIPLINA: Iniciação a LIBRAS	
Carga Horária (h/a):	48 horas
Ementa	
Breve histórico da Educação de Surdos. Conceitos Básicos de Libras. Introdução aos aspectos linguísticos da Libras. Vocabulário básico de Libras	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, E.C.; DUARTE, P. M. Atividades Ilustradas em Sinais da Libras . Editora Revinter, 2004. GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L. QUADROS, R. M. B. Língua de Sinais Brasileira – Estudos Linguísticos, Florianópolis, SC: Armed, 2004.	
Bibliografia Complementar	
BOTELHO, P. Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos . Editora Autentica, Minas Gerais, 7-12, 1998. CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue – Língua Brasileira de Sinais . São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. Libras em Contexto . Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, Brasília, 2001.	

5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

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

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição			
Nº	Formação	Nome	Titulação
1	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Sílvia Perobelli	Licenciatura em Letras – Língua Portuguesa, Inglesa, Espanhola e Literaturas
2	Sociologia	Ricardo Corrêa	Licenciatura em Sociologia, Mestrado em Educação nas Ciências
3	Filosofia	Ricardo Corrêa	Licenciatura em Sociologia, Mestrado em Educação nas Ciências
4	Matemática	Janice Pinheiro Boeira	Licenciatura em Matemática, Mestrado em Modelagem Matemática
5	Biologia	Eleonir Diniz	Licenciatura em Ciências – Habilitação Biologia, Especialização em Educação Ambiental
6	Química	Vinícius Feltrin Giglio	Licenciatura em Química, Mestrado em Química Inorgânica, Doutorado em Química Inorgânica
7	Informática	Cleitom José Richter	Licenciatura em Computação

Descrição			
Nº	Formação	Nome	Titulação
8	Introdução à Gestão Agroindustrial	Leandro Tiago Sperotto Simone Beatriz Nunes Ceretta	Bacharel em Economia, Especialização em Políticas Públicas e Agricultura Familiar, Mestrado em Desenvolvimento Econômico Bacharel em Administração, Especialização em Marketing, Mestrado em Desenvolvimento
9	Composição de Alimentos e Nutrição	Vívian Maria Burin	Graduação em Farmácia e Bioquímica – Tecnologia de Alimentos, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos.
10	Produção Agropecuária	Edna Nunes Gonçalves José Siqueira Benites Lucas Nunes Frizzo	Bacharel em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Zootecnia Bacharel em Agronomia, Mestrado em Biologia de Água Doce e Pesca. Bacharel em Agronomia, Especialização em Manejo Sustentável de Agroecossistemas, Mestrado em Desenvolvimento
11	Microbiologia de Alimentos	Cíntia Guarienti Rosângela Daniela Freitag de Andrade	Engenharia de Alimentos, Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Licenciada em Biologia, Especialização em Educação Ambiental
12	Física	Josué Neroti Rigue	Licenciatura em Física, Mestrado em Física
13	Educação Física	Luciano de Almeida	Licenciatura em Educação Física e Mestrado em Educação nas Ciências
14	Análise sensorial	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de Alimentos, Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos, Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos
15	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	Joseana Severo	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos, Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
16	Instalações e Operações Agroindustriais	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de alimentos, Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos, Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos
17	Higiene e Controle de Qualidade	Gislaine Hermanns	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos, Mestrado em Microbiologia Agrícola e do ambiente e Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
18	Língua Espanhola	Sílvia Parobelli	Licenciatura em Letras – Língua Portuguesa, Inglesa, espanhola e Literaturas
19	História	Dirceu Adolfo Dirk	Licenciatura Plena em História e Especialização em História
20	Geografia	Osmar Lottermann	Licenciatura Plena em História, Especialização em Ciências Sociais: História e Geografia do Brasil e Mestrado em Educação nas Ciências
21	Arte	Téoura Benetti	Licenciatura e Bacharelado em Desenho e Plástica e Mestrado em Educação
22	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	Aelson Aloir Santana Brum Leidi Daiana Preichardt	Bacharelado em Química Industrial, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Bacharelado em Química Industrial de Alimentos, Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
23	Gestão Agroindustrial	Cleber Joel Stevens Kroetz Leandro Tiago Sperotto	Bacharel em Ciências Contábeis Especialização em Gestão Empresarial com ênfase em Recursos Humanos, Mestrado em Contabilidade, Doutorado em Contabilidade e Finanças Bacharel em Economia, Especialização em Políticas Públicas e Agricultura Familiar, Mestrado em Desenvolvimento Econômico
24	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	Aelson Aloir Santana Brum Gislaine Hermanns	Bacharelado em Química Industrial, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Bacharelado em Química Industrial de Alimentos, Mestrado em Microbiologia Agrícola e do ambiente e Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
25	Gestão Ambiental e Tratamento de resíduos	Eleonir Diniz Melissa dos Santos Oliveira	Licenciatura em Ciências – Habilitação Biologia, Especialização em Educação Ambiental Engenharia de alimentos, Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos, Doutorado em Engenharia e Ciência de alimentos

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

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

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

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de Eixo Tecnológico segue regulamento próprio aprovado pelas instancias superiores do IF Farroupilha que deverão ser nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

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

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;

- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

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

O Instituto Federal Farroupilha câmpus Santo Augusto conta com um corpo Técnico Administrativo em Educação composto por: duas Pedagogas, uma Bibliotecária, dois Auxiliares de Biblioteca, três Assistentes de Alunos, dois Técnicos em Assuntos Educacionais, uma Assistente Social, uma Psicóloga, um Técnico em Enfermagem, um Médico, um Dentista, quatro Assistentes em Administração e três Técnicas de Laboratório.

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

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

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

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

6. Instalações físicas

O Câmpus oferece aos estudantes do Curso Técnico em Agroindústria integrado 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 atingir a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus Santo Augusto, possui sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, possibilitando fácil acesso acervo que está organizado por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

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

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

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral	Qtde.
Salas de Aulas com ar condicionado, projetor multimídia, no total de 40 cadeiras e 40 classes/mesas.	03
Auditório com a disponibilidade para 120 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de som caixas acústicas, microfones, ar condicionado.	01
Laboratórios	Qtde.
Laboratórios de Informática todos com ar condicionado, projetor multimídia, apresentam no total 21 cadeiras, 21 classes/mesas, 21 computadores.	02
Laboratórios de Alimentos com ar condicionado, mesas, bancos, cadeiras e demais equipamentos necessários para as aulas práticas.	06

6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Ginásio de esportes	01
Sala de convivência com sofás, mesas de jogos e cadeiras	01
Refeitório com ar condicionado e capacidade para 280 pessoas, além de 04 mesas para cadeirantes.	01
Sala de música com teclado, mesa de som, bateria, baixo, violões, cubos	01

6.4. Área de atendimento ao estudante

	Qtde.
Sala da Assistência Estudantil tem ar condicionado, mesas, cadeiras, computadores, ventilador de teto, sofás, frigobar, Cadeiras de Rodas, aparelhos para verificar pressão e entre outros.	01

7. Referências

BARBOSA, Fabrício Ramires (et al.). *Plano estratégico de desenvolvimento da região celeiro do RS*. Ijuí: Ed. Unijuí, 2010. 76 p. Disponível em: <http://www.2.al.rs.gov.br>. Acesso em: 24 de set. 2012.

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 temática “ História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm

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

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

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

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

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

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

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Resolução nº 102, de 02 de dezembro de 2013. Define as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2013114112335808resolucao_n%C2%BA_102-2013.pdf

8. Anexos



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



RESOLUÇÃO Nº 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 nº 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 Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

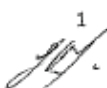
CONSELHEIROS:

Alexander da Silva Machado

Ana Rita Kraemer da Fontoura


Antônio Cândido Silva da Silva

Carlos Alberto Pinto da Rosa


1





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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 431/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Autoriza o funcionamento do curso e aprova o Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus 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 IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º - AUTORIZAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o funcionamento do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, criado pela Resolução nº 021, de 28 de maio de 2014, do Câmpus Santo Augusto, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

Denominação do Curso: Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos - PROEJA

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Curso Criado pela Resolução nº 021, de 28 de maio de 2014

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: anual

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 2400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Câmpus Santo Augusto – Rua Fábio João Adolhe, 1100, Bairro Floresta, CEP 98590-000, Santo Augusto, RS



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

Matriz Curricular

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

*hora aula: 50 minutos



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

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

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid

Delcimar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Jaubert de Castro Menchik

Joselito Trevisan

Jovani Patias

Liana dos Santos Gomes

Liege Camargo da Costa

Luciani Missio

Maidei Jahn Karnikowski

Marcelo Éder Lamb

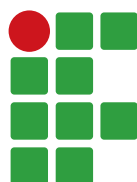


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Rodrigo de Siqueira Martins

Tainan Massotti de Lima

Rodrigo Elesbão de Almeida



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
AGROINDÚSTRIA
INTEGRADO PROEJA

Campus Santo Augusto