

**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

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

TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Campus Santo Augusto

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM **ALIMENTOS**

Atos autorizativos

Resolução nº 45 de 08 de outubro de 2008 - Aprovação do Plano do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Uned de Santo Augusto.

Resolução nº 16/2011 - Autoriza Pró-Reitoria de Ensino realizar adequações dos PPC.

Resolução nº 47/2011 - Aprova as adequações do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFFAR - *Campus SA*.

Resolução nº 55/2012 - Aprova adequações no PPC do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFFAR - *Campus Santo Augusto*.

Resolução nº 046/2013 Aprova a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo IFFAR.

Resolução nº 036/2013 Homologação da Resolução *Ad Referendum* nº 55/2012.

Portaria nº 575 de 02 de outubro de 2014 Reconhecimento do curso.

Resolução nº 165 de 28 de novembro de 2014 aprova o ajuste curricular do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFFAR - *Campus SA*.

Resolução Consup nº 058/2017 Aprova ajuste do Perfil Profissional do Egresso e a atualização do PPC do Curso.

Portaria nº 658 de setembro de 2018 - Renovação do reconhecimento do Curso.

Resolução Consup nº 98/2022, de 22 de dezembro de 2022, aprova o ajuste curricular no Projeto Pedagógico do Curso

Campus Santo Augusto – RS
2022



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Nídia Heringer

Reitora

Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz

Donicht

Pró-Reitora de Ensino

Ângela Maria Andrade Marinho

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Mirian Rosani Crivelaro Kovhau

Pró-Reitora de Administração

Márcia Fink

Diretora Geral do *Campus*

Téoura Benetti

Diretora de Ensino do *Campus*

Cleitom José Richter

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Melissa dos Santos Oliveira

Coordenadora do Curso

Equipe de elaboração

NDE do Curso Superior Tecnologia em
Alimentos (Portaria eletrônica nº 94/2021 –
CGASA)

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisor Textual

Edevandro Sabino da Silva

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL	7
2.1.	Histórico da Instituição	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso.....	9
2.3.	Objetivos do Curso.....	11
2.3.1.	Objetivo Geral	11
2.3.2.	Objetivos Específicos.....	11
2.4.	Requisitos e formas de acesso.....	11
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	12
3.1.	Políticas de Ensino	12
3.2.	Políticas de Pesquisa e de Inovação	13
3.3.	Políticas de Extensão	14
3.4.	Políticas de Atendimento ao Discente.....	15
3.4.1.	Assistência Estudantil.....	15
3.4.2.	Atividades de Nivelamento	16
3.4.3.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social	17
3.4.4.	Ações Inclusivas e Ações Afirmativas	17
3.4.4.1	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)	18
3.4.4.2	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	19
3.4.4.3	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	19
3.4.5	Programa Permanência e Êxito (PPE).....	20
3.5	Acompanhamento de Egressos	20
3.6	Mobilidade Acadêmica	21
4	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	21
4.4	Perfil do Egresso	21
4.4.1	Áreas de atuação do Egresso	22
4.5	Metodologia	22
4.6	Organização curricular.....	23
4.7	Matriz Curricular.....	26
4.7.1	Pré-Requisitos	28
4.7.2	Representação gráfica do processo formativo.....	28
4.8	Prática Profissional	29
4.8.1	Prática Profissional Integrada	29

4.8.2	Estágio Curricular Supervisionado.....	30
4.9	Curricularização da Extensão.....	31
4.10	Trabalho de Conclusão de Curso	32
4.11	Atividades Complementares de Curso	32
4.12	Disciplinas Eletivas	33
4.13	Avaliação.....	34
4.13.1	Avaliação da Aprendizagem	34
4.13.2	Autoavaliação Institucional	35
4.13.3	Avaliação do Curso	36
4.14	CrITÉrios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	36
4.15	CrITÉrios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores....	36
4.16	Expedição de Diploma e Certificados	37
4.17	Ementário	37
4.17.1	Componentes curriculares obrigatórios.....	37
4.17.2	Componentes curriculares eletivos.....	54
5	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	61
5.4	Corpo Docente atuante no curso	61
5.5	Atribuições da Coordenação de Curso	64
5.6	Atribuições do Colegiado de Curso.....	64
5.7	Núcleo Docente Estruturante	65
5.8	Corpo Técnico Administrativo em Educação	65
5.9	Políticas de capacitação de Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	66
6	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	66
6.4	Biblioteca	66
6.5	Áreas de ensino específicas	67
6.6	Laboratórios.....	67
6.7	Áreas de esporte e convivência	69
6.8	Áreas de atendimento ao discente.....	69
7	REFERÊNCIAS.....	71
8	ANEXOS	73
8.1	Resoluções.....	73
8.2	Regulamento de Estágio.....	103

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Grau: Tecnologia

Forma de oferta: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Autorizado pela Resolução nº 045, do Conselho Diretor, CEFET - Bento Gonçalves, de 08 de outubro de 2008.

Quantidade de Vagas: 30 anuais

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 2600 horas

Carga horária de Atividade Complementar de Curso (ACC): 240 horas

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: 200 horas

Trabalho de Conclusão de Curso: Não

Tempo de duração do Curso: 6 semestres.

Tempo máximo para Integralização Curricular: 11 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: *Campus* Santo Augusto. Rua Fábio João Andolhe, nº 1100, Bairro Floresta, Santo Augusto/RS.

Coordenador(a) do Curso: Melissa dos Santos Oliveira

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

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

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

Nos anos seguintes à sua criação, o IFFar passou por uma grande expansão com a criação de seis novos *campi*, um *Campus* avançado, a incorporação de uma unidade de ensino federal à instituição, além da criação de Centros de Referência e atuação em Polos de Educação a Distância. No ano de 2010, foram criadas três unidades: *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, o Núcleo Avançado de Jaguari, ligado ao *Campus* São Vicente do Sul, foi transformado em *Campus*; em 2013, foi criado o *Campus* Santo Ângelo e implantado o *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a se chamar *Campus* Frederico Westphalen, e foram criados oito Centros de Referência, dos quais encontram-se ainda em funcionamento dois deles, um situado em Santiago, que está vinculado ao *Campus* Jaguari, e outro em São Gabriel, vinculado ao *Campus* Alegrete. Assim, o IFFar é constituído por dez *campi* e um *Campus* Avançado, em que são ofertados cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses *campi* e Centros de Referência, o IFFar atua em outras cidades do Estado, a partir de Polos de Educação que ofertam cursos técnicos na modalidade de Educação a Distância (EaD).

A sede do IFFar, a Reitoria, está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre as unidades de ensino. Enquanto autarquia, o IFFar possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação superior, básica e profissional, a partir de organização pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Os Institutos Federais, de acordo com sua Lei de criação, são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

O *Campus* 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 - Subsequente ao Ensino Médio, com habilitações em Agricultura, Zootecnia e Agroindústria, e Técnico em Serviços Públicos - Subsequente ao Ensino Médio.

Logo no início das atividades do 1º semestre de 2008, a equipe de servidores da então Unidade de Ensino

Descentralizada - UNED, em contato com a comunidade regional, percebeu a forte demanda por cursos superiores, já que não há quase opção de ensino superior gratuito na Região Ceileiro (Noroeste Colonial do RS). Por isso, foi proposta a elaboração de dois projetos de cursos: Licenciatura em Computação e Tecnologia em Agronegócio. Ingressaram no 2º semestre de 2008 os alunos aprovados no processo seletivo para os cursos superiores de Licenciatura em Computação pela manhã e Tecnologia em Agronegócio à noite.

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

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

Atualmente no *Campus* Santo Augusto são oferecidos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio nas áreas de Administração, Agropecuária, Alimentos e Informática no período diurno; Técnico em Agroindústria na modalidade EJA/EPT (Proeja); Cursos Superiores de Tecnologia em Gestão do Agronegócio, Tecnologia em Alimentos, Licenciatura em Computação, Licenciatura em Ciências Biológicas, Bacharelados em Administração e Agronomia, no período noturno e integral. São atendidos no *Campus* Santo Augusto quatro eixos tecnológicos: Gestão e Negócios, Recursos Naturais, Produção Alimentícia e Informação e Comunicação. Além disso, também é oferecido o curso de Formação Pedagógica na modalidade EaD, além do curso de Especialização em Gestão do Agronegócio em anos intercalados.

Com base nas ações mencionadas anteriormente, pode-se dizer que toda a equipe de servidores do *Campus* Santo Augusto está bastante empenhada em atender os anseios e as necessidades da comunidade regional. O *Campus* Santo Augusto atualmente conta com 1.053 alunos entre cursos de nível médio, superior e pós-graduação, nas modalidades, presencial, EaD e EJA/EPT (Proeja), um quadro de servidores formado por 61 docentes e 51 técnicos administrativos em educação em efetivo exercício.

Além dos servidores altamente qualificados, o Instituto Federal Farroupilha – *Campus* Santo Augusto dispõe ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos de última geração para desenvolver com qualidade as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O projeto arquitetônico atende a oferta de diversas

práticas voltadas para a Educação Profissional e Tecnológica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior.

Nesse contexto, a finalidade principal da Instituição é ser referência em educação profissional, científica e tecnológica como instituição promotora do desenvolvimento regional sustentável, sempre cumprindo sua missão por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

2.2. Justificativa de oferta do curso

Os Institutos Federais foram criados pela Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e têm como objetivo ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional. Visam ainda desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais.

As políticas de ensino do IFFar se orientam pela transversalidade e verticalização de acordo com os eixos tecnológicos de sua atuação. O eixo tecnológico é a “linha central, definida por matrizes tecnológicas, que perpassa transversalmente e sustenta a organização curricular e a identidade dos cursos, imprimindo a direção dos seus projetos pedagógicos” (MACHADO, 2008). Como princípio de organização da oferta de cursos, a verticalização implica o reconhecimento de fluxos que permitam a construção de itinerários formativos que conjuguem às diferentes possibilidades formativas da educação profissional e tecnológica: qualificação profissional, técnica, graduação e pós-graduação tecnológica (PACHECO, 2011, p. 25).

Os Cursos Superiores de Tecnologia representam uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira, uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação.

A região de abrangência do IF Farroupilha - *Campus Santo Augusto* está situada na Região Ceileiro do Rio Grande do Sul, composta por 21 municípios dispostos no entorno do Vale do Rio Turvo a seguir: Barra do Guarita; Bom Progresso; Braga; Campo Novo; Chiapetta; Coronel Bicaco; Crissiumal; Derrubadas; Esperança do Sul; Humaitá; Inhacorá; Miraguaí; Redentora; Santo Augusto; São Martinho; São Valério do Sul; Sede Nova; Tenente Portela; Tiradentes do Sul; Três Passos e Vista Gaúcha. Esta região político administrativa é organizada pelo COREDE – Conselho Regional de Desenvolvimento, conforme lei estadual n° 10.283 de 17 de outubro de 1994.

A região Ceileiro ainda mantém um forte vínculo com o seu núcleo de origem, tendo em vista que o COREDE Ceileiro se desmembrou em COREDE Noroeste Colonial em 2008. A região Ceileiro conta com 148.183 habitantes (2021), até 2010 a população rural era de 42%. Este percentual é o terceiro maior do estado e muito superior à média estadual que é de 15%.

O PIB - Produto Interno Bruto da Região, em 2017, foi calculado em R\$ 3,3 bilhões, correspondendo a 0,9% do total do estado do RS e ocupando a 24ª posição entre os 28 COREDEs. Quando observado o VAB (Valor Agregado Bruto), o valor que cada setor da economia (agropecuária, indústria e serviços) acresce ao valor final de

tudo que foi produzido em uma região, percebe-se que 3,46% estão no setor de Agropecuária (15º no RS), seguido por Serviços com 0,87% (25º no RS) e indústria com 0,37% (26º no RS).

A Região possui forte tradição na atividade agrícola voltada para a produção de grãos, com destaque para a soja, milho e trigo; na pecuária, com produção de leite e criação de aves e suínos. As atividades primárias possuem boas possibilidades perante a expansão de novos setores, como o biodiesel e a produção de frutas (COREDE CELEIRO).

O COREDE possui um Arranjo Produtivo Local (APL) estruturado, fruto de política de desenvolvimento regional, sendo ligado à Agroindústria Familiar. Também apresenta uma forte cultura associativista, com grande presença de cooperativas. As atividades agrícolas se caracterizam pela presença de propriedades com um bom nível de mecanização e tecnologia e de grande número de pequenas propriedades familiares com produção diversificada.

A Região possui unidades da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) e da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ) em Três Passos, e do Instituto Federal Farroupilha, em Santo Augusto, oferecendo inclusive cursos superiores e técnicos voltados à agroindústria (COREDE CELEIRO).

O COREDE Celeiro se destaca no setor da educação, por apresentar um Idese de 0,702 enquanto o Estado apresenta 0,6790, segundo dados de 2013 (FEEdados). Em contrapartida, em relação à escolaridade adulta, o índice foi de 0,463, considerado baixo se comparado com o Estado que atingiu 0,5829.

No Ensino Médio, possui 4.414 alunos matriculados no Ensino Fundamental da Rede Estadual e, 173 alunos na Rede Particular, totalizando 4.587 matriculados, distribuídos em 34 estabelecimentos de ensino: 30 estaduais, 1 federal e, 3 particulares. Em relação à Educação de Jovens e Adultos, 1.786 alunos estão matriculados da Rede Estadual e 79 na Rede Municipal, totalizando 1.865 matriculados, distribuídos em 22 estabelecimentos de ensino: 17 estaduais, 1 federal e 4 municipais.

Na Região Celeiro, o acesso ao Ensino Superior, Bacharelado, Licenciatura ou Tecnólogo estão disponíveis para a população através da unidade da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), em Três Passos, da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ), em Três Passos, do Núcleo de Tecnologia Educacional da Universidade Federal de Santa Maria – Polo Três Passos, do Instituto Federal Farroupilha, em Santo Augusto e, do Complexo Educacional Faisa (FAISA), com sede em Santo Augusto. Destaca-se ainda, o trabalho educacional realizado pelo Arranjo Produtivo Local (APL) estruturado recentemente, fruto de política de desenvolvimento regional, sendo ligado à Agroindústria Familiar. Todas estas informações estão compiladas no Plano Estratégico de desenvolvimento Regional do COREDE CELEIRO DO RS (2015-2030).

Levando-se em consideração estes dados, a proposta do curso superior de Tecnologia em Alimentos, a ser desenvolvido no Instituto Federal Farroupilha - *Campus* Santo Augusto-RS, em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional, construído de forma coletiva e a luz da legislação educacional vigente, visa oportunizar e desenvolver a formação de profissionais direcionados a atuar diretamente nas indústrias alimentícias, oportunizando a geração de novos empregos e renda para a comunidade, de forma a atender e desenvolver demandas importantes da comunidade regional, além de possibilitar aos educandos do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, a continuidade de seus estudos e uma inserção qualificada no âmbito profissional.

O curso Superior Tecnologia em Alimentos iniciou suas atividades em 2009, completando 15 anos no início do ano de 2023. O PPC do curso passou por ajustes em 2011, novamente em 2012 e em 2014, quando os cursos do IFFAR começaram a ser regradados por um currículo de referência, que é seguido até hoje (2022), quando está passando novamente por reformulação após avaliação do currículo referente à prática. O curso passou por dois processos de reconhecimento pelo MEC, em 2014 e 2018, ambas ocasiões obteve nota 5 (cinco). Após 14 anos o curso formou 60 Tecnólogos em Alimentos.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio ambiente e saúde dos consumidores, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico na área de alimentos.

2.3.2. Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Propiciar ao acadêmico os conhecimentos necessários para atuação no controle e seleção de matérias-primas, controle de qualidade do produto acabado, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias analíticas na área de alimentos;
- Fornecer conhecimentos sobre as atividades referentes à utilização e manutenção de equipamentos utilizados no processo de produção de alimentos; propiciando uma visão global do processo industrial, sob todas as fases da industrialização, desde a obtenção da matéria-prima até seus resíduos industriais;
- Capacitar o profissional para a supervisão de higiene e determinação do valor nutricional dos alimentos;
- Propiciar conhecimentos e análise dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos;
- Viabilizar o conhecimento da legislação reguladora das atividades de processamento e dos produtos acabados;
- Incentivar a tomada de decisões e formulação de recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas da área de alimentos;
- Desenvolver a capacidade de gerenciar sistemas de controle de qualidade;
- Estimular o desenvolvimento de projetos, pesquisas e experimentações na área de alimentos.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, é necessário que o candidato tenha concluído o Ensino Médio e submeta-se à seleção prevista pela Instituição. Os cursos de graduação do IFFar seguem regulamentação institucional própria quanto aos requisitos e formas de acesso, aprovada pelo Conselho Superior (Consup) por meio de Resolução.

Anualmente, é lançado um Edital para ingresso nos Cursos de Graduação, sob responsabilidade da Comissão de Processo Seletivo, o qual contempla de maneira específica cada curso, seus critérios seletivos, a distribuição de vagas de acordo com a Política de Ações Afirmativas, vagas de ampla concorrência e percentuais de reserva de vagas para pessoas com deficiência, conforme legislação em vigência. Essas informações são atualizadas de acordo com a Resolução do Consup que aprova o Processo Seletivo e, assim como o Edital do Processo Seletivo do ano vigente, pode ser encontrada no Portal Institucional do IFFar.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Extensão, Pesquisa e Inovação desenvolvidas no âmbito do Curso estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso. Ao se falar sobre indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, cabe ressaltar que cada uma dessas atividades, mesmo que possa ser realizada em tempos e espaços distintos, tem um eixo norteador fundamental: atingir a função social da instituição que é a de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1. Políticas de Ensino

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

A instituição oferece, além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, o financiamento a Projetos de Ensino por meio do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN). Esse programa promove atividades de ensino extracurriculares, visando ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, por meio de ações de ensino, projetos de ensino e projetos de monitoria, nos quais os estudantes participantes podem atuar como bolsistas, monitores ou público-alvo, de forma a aprofundar seus conhecimentos.

Ações de Ensino - constituem-se em ações pontuais de formação como palestras, encontros, oficinas, cursos, minicursos, jornadas, entre outros, com vistas a contemplar temáticas pertinentes à formação acadêmica.

Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos

visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.

Projetos de Monitoria – a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFar. Tem como objetivos auxiliar na execução de programas e atividades voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

3.2. Políticas de Pesquisa e de Inovação

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

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.

- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa se dá de diferentes formas:

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

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

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

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

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

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

Programa de incentivo à implantação de empresas juniores – Objetiva o apoio e financiamento de ações de implantação de empresas juniores nos *campi* do IFFar;

Programa de apoio à implantação de unidades de incubação nos *campi* – Busca oferecer recursos para a implantação de unidades incubadoras nos *campi*, vinculados à seleção de empreendimentos para a incubação interna no IFFar;

Programa de apoio a projetos de pesquisa aplicada e inovação – Fornece suporte a projetos de pesquisa científica e tecnológica aplicada ou de extensão tecnológica que contribuam significativamente para o desenvolvimento científico e tecnológico cooperados entre o IFFar e instituições parceiras demandantes, incentivando a aproximação do IFFar com o setor produtivo, gerando parcerias para o desenvolvimento de inovações em produtos ou processos além de inserir o estudante no âmbito da pesquisa aplicada e aproximá-lo ao setor gerador de demandas.

3.3. Políticas de Extensão

A extensão no IFFar é compreendida como um processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico visando ao desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. Sendo assim, promove a interação transformadora entre a instituição, os segmentos sociais e o mundo do trabalho local e regional, com ênfase na produção, no desenvolvimento e na difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos. Para isso, o IFFar assume uma política de extensão baseada nos princípios da inovação e do empreendedorismo, articulando o saber fazer à realidade socioeconômica, cultural e ambiental da região, comprometida com o desenvolvimento acadêmico dos estudantes e com a transformação social.

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

- Programa de Arte e Cultura – Visa a reconhecer e a valorizar a diversidade cultural, étnica e regional brasileira no âmbito das regiões de atuação do IFFar, bem como valorizar e difundir as criações artísticas e os bens culturais, promover o direito à memória, ao patrimônio histórico e artístico, material e imaterial, propiciando o acesso à arte e à cultura às comunidades. As linhas de extensão de artes cênicas, artes integradas, artes plásticas, artes visuais, mídias, música e patrimônio cultural, histórico e natural.

- Programa Institucional de Apoio ao Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira Farroupilha – PIADIFF – Almeja o desenvolvimento de ações de Extensão na faixa de fronteira que fomentem a constante geração de oportunidades para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida de suas populações, permitindo a troca de conhecimentos e de mobilidade acadêmica/intercâmbios.

- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e rural, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.

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

Além dos Programas, a extensão também está presente nos cursos de graduação por meio da estratégia de curricularização da extensão, em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, que define o mínimo de 10% da carga horária total do curso para o desenvolvimento de atividades de extensão. No IFFar, a curricularização da extensão segue regulamentação própria, alinhada à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, a qual é atendida no âmbito deste PPC.

Os estudantes do Curso de Tecnologia em Alimentos são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividades complementares, conforme normativa prevista neste PPC.

3.4. Políticas de Atendimento ao Discente

No IFFar, são desenvolvidas políticas de atendimento ao estudante em diversas áreas com vistas a assegurar o direito à educação, destacando-se as de assistência estudantil, atendimento pedagógico, psicológico e social, atividades de nivelamento, oportunidades para mobilidade acadêmica, ações inclusivas e o Programa Permanência e Êxito (PPE).

3.4.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar constitui-se em um conjunto de ações que têm como objetivo garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos nos espaços institucionais. A Instituição, atendendo o Decreto n.º 7.234, 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 *Campi*.

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

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção

à Saúde; 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 eventual, auxílio atleta e apoio financeiro a participação em eventos), em alguns *Campi*, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações são concebidas como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada *Campus* para este fim. Para o desenvolvimento destas ações, cada *Campus* do IFFar possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do *Campus* Santo Augusto é composta por uma equipe multidisciplinar e conta com oito servidores, sendo três assistentes de alunos, um técnico em enfermagem, um médico, uma odontóloga, uma assistente social e uma pedagoga, todos dispostos em dois prédios próximos e interligados a fim de facilitar a comunicação entre as áreas de atendimento. Oferece também em sua infraestrutura: refeitório, duas salas de convivência e espaço para as organizações estudantis. A CAE com essa estrutura e profissionais, a fim de colaborar com a permanência e êxito dos estudantes matriculados nos cursos da instituição, desenvolve ações de saúde, prevenção, alimentação, fomento e orientação pedagógica, além de apoiar e incentivar as atividades desenvolvidas pela organização estudantil.

3.4.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior à entrada no curso, considerando as diferentes oportunidades/trajetórias formativas. Tais atividades serão asseguradas aos estudantes, por meio de:

I - disciplinas de formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo;

II - projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do NPI, voltados para conteúdos ou temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores de graduação;

III - programas de educação tutorial, incluindo monitoria, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

IV - demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar ou sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.4.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *Campus* Santo Augusto possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico e social dos estudantes, incluindo pedagoga, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos. A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), Coordenação de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas (CAPNE) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que têm como foco o atendimento ao discente.

O atendimento compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação deste processo. As atividades de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

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

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

3.4.4. Ações Inclusivas e Ações Afirmativas

Entende-se como inclusão o conjunto de estratégias voltadas à garantia de permanente debate e promoção de ações, programas e projetos para garantia do respeito, do acesso, da participação e da permanência com qualidade e êxito de todos e todas no âmbito do IFFar.

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

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas (NEE):

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

II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual; e,

III – relações étnico-raciais.

Para a efetivação da educação inclusiva, o IFFar tem como referência a Política Institucional de Diversidade e Inclusão, aprovada por meio da Resolução Consup nº 79/2018, a qual compreende ações voltadas para:

- I - preparação para o acesso;
- II - condições para o ingresso; e,
- III - permanência e conclusão com sucesso.

Além disso, a instituição prevê a certificação por terminalidade específica, a oferta de Atendimento Educacional Especializado, flexibilizações curriculares e o uso do nome social, os quais são normatizados por meio de documentos próprios no IFFar.

A Política de Ações Afirmativas do IFFar constitui-se em um instrumento de promoção dos valores democráticos, de respeito à diferença e à diversidade socioeconômica e étnico-racial e das condições das pessoas com deficiência (PcD), mediante a ampliação do acesso aos cursos e o acompanhamento do percurso formativo na Instituição, com a adoção de medidas que estimulem a permanência nos cursos, por meio da Resolução Consup nº 42/2022.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Diversidade e Inclusão do IFFar, o *Campus Santo Augusto* conta com a Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), que abarca os seguintes Núcleos: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), e com a Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE), que conta com o apoio do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE). Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IFFar, que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático-pedagógicos acessíveis.

A CAA tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, com foco nas relações étnico-raciais e de gênero e diversidade sexual, bem como demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação, ao racismo e à violência de gênero.

A CAPNE tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de pessoas com NEE, demarcando uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao capacitismo.

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

O NAPNE tem como objetivo o apoio educacional aos discentes com necessidades específicas, os quais frequentam os diversos cursos de nível médio, técnico e superior, presencial e à distância do IFFar. Essa atividade requer o acompanhamento, visando garantir o acesso e sua permanência através de adequações e/ou adaptações curriculares, construção de tecnologias assistivas e demais materiais pedagógicos. Acompanhar a vida escolar desses estudantes e estimular as relações entre instituição escolar e família, auxiliar no processo de ensino e aprendizagem, como mediador entre docentes, estudantes, gestores, são atividades dos participantes do NAPNE e como fundamentais para garantir a inclusão em nosso Instituto.

São atribuições do NAPNE:

- apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais;

- atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no campus;
- revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e externo;
- promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação de servidores em educação para as práticas inclusivas em âmbito institucional;
- articular os diversos setores da instituição nas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas; e,
- prestar assessoramento aos dirigentes do Campus do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEs.

No *Campus Santo Augusto*, o NAPNE é composto pelos seguintes membros: um presidente, 07 TAEs e 09 Docentes (Portaria 147/2022).

3.4.4.2 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

O NEABI tem os objetivos de estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, pautadas na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de afrodescendentes e indígenas; e de demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao racismo.

Nessa perspectiva, o NEABI, como núcleo propositivo e consultivo, tem as competências de:

- subsidiar a CAA, apresentando demandas, sugestões e propostas que venham a contribuir com as questões relativas à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- propor momentos de capacitação para os servidores e comunidade em geral, sobre a temática da inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- apoiar as atividades propostas pelos servidores para inclusão, com foco nas relações étnico-raciais;
- participar da elaboração de projetos que visem à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais; e,
- trabalhar de forma colaborativa com os demais núcleos inclusivos dos *campi*.

No *Campus Santo Augusto*, o NEABI é composto pelos seguintes membros: um presidente, 03 TAEs, 06 Docentes, 01 Discente e 02 Representantes da Comunidade Externa (Portaria nº 270/2022).

3.4.4.3 Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

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

de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

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

No *Campus Santo Augusto*, o NUGEDIS é composto pelos seguintes membros: uma presidente, 05 TAEs, 07 Docentes (Portaria nº 90/2021).

3.4.5 Programa Permanência e Êxito (PPE)

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

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

Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos estudantes, são pensadas e elaboradas conjuntamente buscando uma contínua redução nos índices de evasão escolar e desenvolvidas a partir das responsabilidades de cada setor/eixo/curso.

3.5 Acompanhamento de Egressos

O IFFar concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas de ensino, pesquisa e extensão 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 curso superior.

O acompanhamento dos egressos do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos é feito mediante aplicação de Formulário de Cadastro institucional, que visa buscar informações em relação à identificação pessoal do estudante, a escolaridade dos pais, a origem escolar, a experiência profissional concomitante a realização do curso, setores de atuação e remuneração mensal obtida pelos estudantes que atuaram no mercado de trabalho e motivos por não atuarem na área de formação do curso.

O curso Superior de Tecnologia em Alimentos também dedica um dia, durante a realização anual de sua Semana Acadêmica, para que egressos do curso possam socializar as suas vivências profissionais aos acadêmicos.

3.6 Mobilidade Acadêmica

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

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

4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.4 Perfil do Egresso

O Egresso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é um profissional habilitado para atuar em toda a cadeia produtiva de alimentos, com competências técnica e tecnológica nessa área, sendo capaz de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável. Sua formação humanística e cultural integrada à formação técnica, tecnológica e científica, lhe permite atuar com base em princípios éticos, sabendo aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes, sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

Ao final do curso, o Egresso deverá ter construído as seguintes competências profissionais:

I – Planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;

II – Gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos;

III – Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos;

IV – Realizar análises microbiológicas, bioquímicas, físico-químicas, microscópicas, sensoriais, toxicológicas e ambientais na produção de alimentos;

V – Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos;

VI – Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos;

VII – Desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos;

VIII – Desenvolver novos produtos e pesquisas na área de alimentos;

IX – Elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos;

X – Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação.

4.4.1 Áreas de atuação do Egresso

De acordo com o perfil do egresso e as Diretrizes curriculares para o curso, os profissionais egressos do Curso de Tecnologia em Alimentos estão preparados para atuarem em:

- Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais;
- Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;
- Indústrias de aproveitamento de resíduos;
- Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador e como professor de disciplinas de sua área de formação;
- Empresas do ramo alimentício como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares, escolas, dentre outros, prestando serviços técnicos especializados;
- Laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares de produtos de origem animal e vegetal;
- Instituições de inspeções sanitárias;
- Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho, processos industriais e controle de qualidade.

4.5 Metodologia

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), artigo 47, a educação superior, independente do ano civil, deverá ter o ano letivo regular de, no mínimo, 200 (duzentos) dias de trabalho acadêmico efetivo, sendo 100 (cem) dias por semestre, excluído o tempo reservado aos exames finais. No total, os cursos superiores de graduação devem desenvolver 20 (vinte) semanas de trabalho acadêmico efetivo, excetuado o tempo reservado para os exames finais, sendo destas, 18 (dezoito) semanas destinadas ao desenvolvimento da carga horária dos componentes curriculares e, no máximo, 02 (duas) semanas de trabalho acadêmico efetivo destinadas ao desenvolvimento de atividades acadêmico científico-culturais, no âmbito do curso. Segundo as Diretrizes Curriculares dos Cursos Superiores do IF Farroupilha, entende-se por trabalho acadêmico efetivo as atividades previstas na proposta pedagógica, que implicam em atividades acadêmicas e/ou trabalho discente efetivo com supervisão do docente, tais como: I – aulas; II– atividades práticas supervisionadas, tais como desenvolvimento de práticas nos laboratórios de tecnologia de alimentos, atividades de pesquisa junto à biblioteca, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino, mostras científicas, como a Mostra de Educação

Profissional e Tecnológica, Comunidade no *Campus*, Semana Acadêmica do curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Ciclo de Palestras, oficinas científico-tecnológicas, visitas técnicas a indústrias e agroindústrias produtoras de alimentos e eventos culturais.

No Instituto Federal Farroupilha, a hora aula nos cursos superiores de graduação é mensurada em 60 (sessenta) minutos, sendo que cada hora aula é composta de 50 (cinquenta) minutos de aula e 10 (dez) minutos de trabalho discente efetivo, orientado e controlado pelo docente. As disciplinas teóricas e as práticas educativas desenvolvidas de forma articulada, ao longo do curso, deverão utilizar metodologias que estimulem a observação, a criatividade e a reflexão; que evitem a apresentação de soluções prontas e busquem atividades que desenvolvam habilidades necessárias para solução de problemas. Ao acadêmico devem ser apresentados desafios que busquem retratar a realidade que vai enfrentar como cidadão e como profissional. A interdisciplinaridade e a construção do raciocínio crítico devem ser construídas pelo uso de técnicas metodológicas que tragam a realidade educacional para a sala de aula, proporcionando reflexão, discussão e avaliação, para a construção das disciplinas. Nesse intuito, desde o primeiro semestre do curso, as práticas profissionais são integradas dentro de pelo menos três componentes curriculares, tendo um planejamento prévio desenvolvido pelo Colegiado do Curso em conjunto com os professores que ministram aulas no semestre, a fim de oportunizar, aos discentes, vivências na área do curso.

Durante a realização do curso, o aluno é estimulado a se inserir em projetos de pesquisa, extensão ou ensino, o que auxilia o mesmo a desenvolver suas competências. Além do ganho em conhecimento, os alunos que participam de tais projetos são contemplados com bolsas de iniciação científica, de diferentes órgãos de fomento. A orientação da IES na utilização e adequação da metodologia é no sentido de que não seja trabalhada de forma isolada. Ou seja, que o professor, sempre que utilizar uma metodologia, documente, registre, discuta com a coordenação e a assessoria pedagógica para que o método produza efeitos reais e que se torne objeto de pesquisa para possíveis aprimoramentos.

Visando a acessibilidade pedagógica dos estudantes com necessidades educacionais especiais, estes serão considerados conforme suas especificidades, podendo flexibilizar-se desde a metodologia adotada nas aulas, até a entrega de material com a devida antecedência, para encaminhamentos e tradução/interpretação com auxílio de terceiros. Aos alunos com deficiência visual tem-se o cuidado de disponibilizar materiais em Word, PDF, pois estes são compatíveis com o leitor de tela utilizado na instituição. Todas as particularidades educacionais serão respeitadas e avaliadas de forma que o estudante tenha condições reais de aquisição do conhecimento e aprendizado.

Para que o aluno desenvolva um senso crítico, uma postura emancipatória enquanto sujeito no processo ensino-aprendizagem, e, conseqüentemente venha a ser um profissional preparado para uma atuação voltada à transformação social, é imprescindível que as disciplinas desenvolvam núcleos de interpenetração em outras de forma a desenvolver a interdisciplinaridade, observando a sobreposição de conteúdos programáticos.

4.6 Organização curricular

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos observa as determinações legais presentes na Lei n.º 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os cursos de Tecnologia,

normatizadas pela Resolução CNE/CP n.º 01, de 05 de janeiro de 2021, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IFFar, Resolução Consup n.º 049/2021, e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

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

A organização curricular do curso foi elaborada de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar.

O currículo do curso de Tecnologia em Alimentos está organizado a partir de 04 (quatro) núcleos de formação, a saber: Núcleo Comum, Núcleo Articulador, Núcleo Específico e Núcleo Complementar, os quais são perpassados pela Prática Profissional e pela curricularização da extensão.

O Núcleo Comum destina-se às disciplinas necessárias à formação em todos os cursos de Tecnologia da instituição e/ou às disciplinas de conteúdos básicos da área específica, conforme as DCNs do curso, visando atender às necessidades de nivelamento dos conhecimentos necessários para o avanço do estudante no curso e assegurar uma unidade formativa nos cursos de Tecnologia.

O Núcleo Articulador contempla as disciplinas que perpassam os cursos de Tecnologia de mesmo eixo tecnológico, visando uma identidade tecnológica entre os cursos.

O Núcleo Específico destina-se às disciplinas específicas da área de formação do curso de Tecnologia em Alimentos.

O Núcleo Complementar compreende as atividades complementares, as disciplinas eletivas e Atividade Complementar de Curso, quando previsto, visando à flexibilização curricular e a atualização constante da formação profissional.

A prática profissional deve permear todo o currículo do curso, desenvolvendo-se por meio das práticas de laboratório, da Prática Profissional Integrada (PPI), do estágio curricular supervisionado obrigatório, quando previsto, e de outras atividades teórico-práticas desenvolvidas no âmbito das disciplinas e demais componentes curriculares.

Somado a estes elementos, o currículo também é perpassado por atividades práticas de extensão desenvolvidas no âmbito de componentes curriculares, de forma indissociada do ensino e da pesquisa, com vistas na formação do perfil profissional do estudante e na transformação social.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

Observar o Capítulo IV, artigos 71 a 75, da Resolução Consup n.º 049/2021.

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

tecnólogo. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Gestão e Educação Ambiental (NUGEA) que desenvolve atividades formativas na área de educação ambiental voltadas para os estudantes e servidores.

II – Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena – Essa temática se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

III – Educação em Direitos Humanos – Está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética Profissional. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

IV - Prevenção e combate a incêndios e desastres – conforme a Lei n.º 13.425, de 30 de março de 2017, os cursos de graduação em Engenharia e Arquitetura em funcionamento no país, em universidades e organizações de ensino públicas e privadas, bem como os cursos de tecnologia correlatos, devem incluir nas disciplinas ministradas conteúdo relativo à prevenção e ao combate a incêndio e a desastres. A disciplina de Segurança do Trabalho inclui na sua ementa este conteúdo.

V – Libras – está presente como disciplina eletiva no currículo.

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso de Tecnologia em Alimentos desenvolve, de forma transversal ao currículo, atividades relativas à temática de educação para a diversidade, visando à formação voltada para as práticas inclusivas, tanto em âmbito institucional, quanto na futura atuação dos egressos no mundo do trabalho.

Para o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo dos cursos superiores de graduação, além das disciplinas e/ou componentes curriculares que abrangem essas temáticas previstas na Matriz Curricular, o Curso de Tecnologia em Alimentos poderá desenvolver, em conjunto com os núcleos ligados à CAA e CAPNE do *Campus*, como o Núcleo de Atendimento e Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas - Napne, Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual - Nugedis e Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena - Neabi, e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo essas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

4.7 Matriz Curricular

1º s e m e s t r e	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré- Requisito(s)
	Matemática	72		4	Não
	Microbiologia Geral	36		2	Não
	Leitura e Produção Textual	36	10	2	Não
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	36	10	2	Não
	Informática	36	10	2	Não
	Química Geral e Inorgânica	72		4	Não
	Química Orgânica	72		4	Não
	Carga horária Total do semestre	360	30	20	

2º s e m e s t r e	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré- Requisito(s)
	Inglês Instrumental	36		2	Não
	Estatística Aplicada	36	10	2	Não
	Química de Alimentos	72	10	4	Não
	Microbiologia dos Alimentos	72	10	4	Não
	Operações Unitárias	72		4	Não
	Química Analítica	72		4	Não
	Carga horária Total do semestre	360	30	20	

3º s e m e s t r e	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré- Requisito(s)
	Controle de Qualidade	72	20	4	Não
	Conservação de Alimentos	36	10	2	Não
	Metodologia Científica	36	10	2	Não
	Higiene na Indústria de Alimentos	36		2	Não
	Bromatologia	72		4	Não
	Bioquímica dos Alimentos	36		2	Não
	Análise Sensorial	36		2	Não
	Eletiva I	36		2	Não
	Carga horária Total do semestre	360	40	20	

4º s e m e s t r e	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré- Requisito(s)
	Tecnologia de Leites e Derivados I	36		2	Não
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	20	4	Não
	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	20	4	Não
	Administração	36		2	Não
	Tecnologia de Bebidas	72	20	4	Não

Métodos Instrumentais	72		4	Não
Carga horária Total do semestre	360	60	20	

5º s e m e s t r e	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Empreendedorismo	36	5	2	Não
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72	15	4	Não
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36		2	Não
	Embalagens para Alimentos	36		2	Não
	Gestão Ambiental	36	15	2	Não
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72		4	Não
	Desenvolvimento de Novos Produtos	36	15	2	Não
	Eletiva II	36		2	Não
	Carga horária Total do semestre	360	50	20	

6º s e m e s t r e	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Segurança do Trabalho	36	10	2	Não
	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	72	10	4	Não
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	72	20	4	Não
	Tecnologia de produtos apícolas e ovos	36		2	Não
	Tecnologia de pescado	36	10	2	Não
	Tecnologia de Balas e Chocolates	36		2	Não
	Ética Profissional	36		2	Não
	Eletiva III	36		2	Não
	Carga horária Total do semestre	360	50	20	

Componentes do Currículo	Carga horária
Disciplinas (obrigatórias e eletivas)	2160h
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	200h
Atividades Complementares de Curso	240h
Carga Horária Total do Curso	2600h
Curricularização da Extensão	260h

Legenda	
Núcleo Específico	
Núcleo Articulador	
Núcleo Comum	
Núcleo Complementar	

Disciplina de Extensão e/ou PPI	
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	

4.7.1 Pré-Requisitos

Componentes curriculares pré-requisitos são aqueles que devem ser cursados com aprovação para que o estudante possa se matricular em outros componentes de períodos seguintes, mantendo uma sequência de componentes curriculares que se interligam. Situações que fujam à sequência do currículo, comprometendo o aproveitamento do estudante, poderão ser analisadas pelo colegiado do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do *Campus* Santo Augusto não terá componentes pré-requisito na sua grade curricular.

4.7.2 Representação gráfica do processo formativo

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre
Matemática 72h	Inglês Instrumental 36h	Conservação dos Alimentos 36h	Tecnologia de Leites e Derivados I 36h	Empreendedorismo 36h	Segurança do Trabalho 36h
Microbiologia Geral 36h	Estatística Aplicada	Metodologia Científica 36h	Tecnologia de Frutas e hortaliças 72h	Tecnologia de Leites e Derivados II 72h	Tratamento de Resíduos Agroindustriais 72h
Leitura e Produção Textual 36h	Química de Alimentos 72h	Higiene na Indústria de Alimentos 36h	Tecnologia de Cereais e Panificação 72h	Tecnologia de Carnes e Derivados I 36h	Tecnologia de Carnes e Derivados II 72h
Introdução à Tecnologia dos Alimentos 36h	Microbiologia dos Alimentos 72h	Bromatologia 72h	Administração 36h	Embalagens para Alimentos 36h	Tecnologia de produtos Apícolas e Ovos 36h
Informática 36h	Operações Unitárias 72h	Bioquímica dos Alimentos 36h	Tecnologia de Bebidas 72h	Gestão Ambiental 36h	Tecnologia de Pescados 36h
Química Geral e Inorgânica 72h	Química Analítica 72h	Análise Sensorial 36h	Métodos Instrumentais 72h	Tecnologia de óleos e gorduras 72g	Tecnologia de Balas e Chocolates 36h
Química Orgânica 72h		Controle de qualidade 72h		Desenvolvimento de Novos Produtos 36h	Ética profissional 36h
		Eletiva I 36h		Eletiva II 36h	Eletiva III 36h
Atividades Complementares 240 horas					
				Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório 200h	

4.8 Prática Profissional

4.8.1 Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada (PPI) consiste em uma metodologia de ensino que visa assegurar um espaço/tempo no currículo que possibilite a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a interdisciplinaridade e flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A PPI desenvolve-se com vistas a atingir o perfil profissional do egresso, tendo como propósito integrar os componentes curriculares formativos, ultrapassando a visão curricular como conjuntos isolados de conhecimentos e práticas desarticuladas e favorecer a integração entre teoria e prática, trabalho manual e intelectual, formação específica e formação básica ao longo do processo formativo.

O planejamento, desenvolvimento e avaliação da PPI, deverá levar em conta as particularidades da área de conhecimento do curso, para que se atinjam os objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução. A PPI não exclui as demais formas de integração teórico-prática que possam vir a complementar a formação dos estudantes, com vistas a ampliar seu aprendizado.

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

- I - aprofundar a compreensão do perfil do egresso e áreas de atuação do curso;
- II - aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho;
- III - articular horizontalmente o conhecimento dos componentes curriculares envolvidos, oportunizando o espaço de discussão e interdisciplinaridade de maneira que as demais disciplinas do curso também participem desse processo;
- IV - integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;
- V - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, de acordo com as peculiaridades territoriais, econômicas e sociais em que o curso está inserido;
- VI - constituir-se como espaço permanente de reflexão-ação-reflexão envolvendo o corpo docente do curso no seu planejamento, permitindo a autoavaliação do curso e, conseqüentemente, o seu constante aperfeiçoamento;
- VII - incentivar a pesquisa como princípio educativo;
- VIII - promover a interdisciplinaridade; e
- IX - promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, atendendo às prerrogativas da curricularização da extensão, conforme regulamento próprio.

A PPI deve ser realizada por meio de estratégias de ensino que contextualiza a aplicabilidade dos conhecimentos construídos no decorrer do processo formativo, problematizando a realidade e fazendo com que os estudantes, por meio de estudos, pesquisas e práticas, desenvolvam projetos e ações baseados na criticidade e na criatividade.

A PPI do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá, na sua organização curricular, 10% da carga horária total do curso (260h), sendo desenvolvida em todos os semestres do curso integrada a curricularização da extensão

Sugestão de que será parte da carga horária de, no mínimo, três disciplinas de cada semestre, definidas no PPC, e o planejamento deve integrar os conhecimentos de tais disciplinas.

O planejamento da PPI deve ser realizado, preferencialmente, no início do semestre letivo no qual a prática será desenvolvida, a partir da elaboração de um Projeto de PPI. O Projeto de PPI deve ser planejado pelo(s) professor(e)s responsável(eis), podendo ter duração semestral, anual ou bianual, com etapas de conclusão semestrais, apresentado ao Colegiado do Curso e anexado à turma virtual do Sistema de Registros Acadêmicos, das disciplinas envolvidas.

O Projeto de PPI deve apresentar:

- I - definição clara dos objetivos;
- II - conteúdos;
- III - metodologia;
- IV - formas de avaliação;
- V - forma de exposição dos resultados;
- VI - carga horária e cronograma de desenvolvimento; e
- VII - demais itens necessários para o atendimento da curricularização da extensão, se for o caso.

Além das orientações para o desenvolvimento da PPI aqui expressas, deverão ser observadas as demais normas previstas no âmbito da Resolução Consup n.º 49/2021.

4.8.2 Estágio Curricular Supervisionado

O estágio curricular é ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam cursando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, conforme estabelece o art. 1º da Lei n.º 11.788/08.

O estágio curricular supervisionado obrigatório no Curso de Tecnologia em Alimentos, com duração de 200 horas, sendo que destas, 180 h deverão ser realizadas na forma de atividades dentro do local de estágio e 20h, sendo contabilizadas como orientação para elaboração do relatório e apresentação final de estágio. O estágio tem como objetivo articular os conhecimentos construídos durante o curso à prática real de trabalho na área do curso.

O acadêmico poderá se matricular para realização de estágio curricular obrigatório supervisionado a partir do 5º semestre, desde que o estudante tenha cursado, no mínimo, 65% da carga horária de disciplinas previstas na matriz curricular, isto é, 1404 horas. Caso o aluno busque a realização de estágio em área que ainda não tenha cursado disciplina técnica relacionada à área, a solicitação do mesmo deverá ser analisada pelo Colegiado do Curso.

O estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio curricular supervisionado não-obrigatório, podendo ser aproveitado no currículo na forma de ACC, desde que previsto na lista de atividades válidas como ACC no âmbito do PPC.

No curso Superior de Tecnologia em Alimentos, o estágio curricular supervisionado obrigatório segue regulamento específico, conforme anexo, respeitando o exposto nas Resoluções Consup n.º 049/2021 e n.º 010/2016, que tratam das Diretrizes Administrativas e Curriculares para a organização didático-pedagógica para os

cursos superiores de graduação do IFFar e do Regulamento de estágio curricular supervisionado para os cursos do IFFar, respectivamente.

4.9 Curricularização da Extensão

A Curricularização da Extensão consiste na inclusão de atividades de extensão no currículo dos Cursos de Graduação, indissociáveis do ensino e da pesquisa, com a intenção de promover impactos na formação do discente e na transformação social. Entende-se por Extensão o processo educativo, cultural, político, social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre as instituições e a sociedade, levando em consideração a territorialidade.

O objetivo da Curricularização da Extensão, conforme sua regulamentação própria, no IFFar, é promover a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e aplicação de conhecimentos. Nesse sentido, a extensão tem como princípios:

I - a contribuição na formação integral do estudante, estimulando seu desenvolvimento como cidadão crítico e responsável;

II - o estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade;

III - a promoção de iniciativas que expressem o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia, produção e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;

IV - a promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;

V - o incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica e sua contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;

VI - o apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social de cada estabelecimento superior de educação;

VII - a atuação na produção e construção de conhecimentos, atualizados e coerentes com a realidade brasileira, voltados para o desenvolvimento social, equitativo e sustentável.

Conforme normatiza a Resolução CNE/CES n.º 07/2018, que instituiu a curricularização da extensão nos cursos de graduação, o curso de Tecnologia em Alimentos contempla o mínimo de 10% da sua carga horária total em atividades de extensão, o que corresponde a 260 horas, estando inseridas no âmbito da matriz curricular em partes de cargas horárias de disciplinas de todos os semestres do curso, através das quais serão desenvolvidas as atividades de extensão, além disso a: curricularização da extensão estará integrada à PPI.

O desenvolvimento das atividades de extensão no âmbito das disciplinas será orientado por um projeto e/ou programa, anual ou semestral, elaborado e aprovado no âmbito do colegiado do curso, o qual deverá ser mencionado no item Metodologia do Plano de ensino da(s) disciplina(s) a(às) qual(is) se vincula e disponibilizado aos estudantes envolvidos, preferencialmente por meio da Turma Virtual do SIGAA.

4.10 Trabalho de Conclusão de Curso

O Curso de Tecnologia em Alimentos não prevê a realização de Trabalho de Conclusão de Curso em sua estrutura curricular.

4.11 Atividades Complementares de Curso

As atividades complementares de Curso (ACCs) visam contribuir para uma formação ampla e diversificada do estudante, a partir de vivências e experiências realizadas para além do âmbito do curso ou da instituição, valorizando a pluralidade de espaços educacionais e incentivando a busca pelo conhecimento.

No curso de Tecnologia em Alimentos, as ACCs equivalem a 240 horas, voltadas ao ensino, pesquisa, extensão, inovação e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outras instituições, empresas e espaços profissionais.

As ACCs devem ser realizadas para além da carga horária das atividades realizadas no âmbito dos demais componentes curriculares previstos no curso, sendo obrigatórias para a conclusão do curso e colação de grau.

A comprovação das ACCs se dará a partir da apresentação de certificado ou atestado emitido pela instituição responsável pela realização ou oferta, realizadas durante o período em que o estudante estiver matriculado no curso, e devem ser validadas pela unidade de ensino do IFFar.

A coordenação do curso realizará o acompanhamento constante do cumprimento da carga horária de ACCs pelos estudantes, podendo definir prazos para o cumprimento parcial da carga horária ao longo do curso.

Descrição das Atividades Complementares de Curso (ACCs)

Atividades Complementares de Curso	Carga horária máxima*
Participação em cursos extracurriculares na área	200 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais como participante;	200 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como apresentador do trabalho);	120 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como colaborador do trabalho);	80 horas
Curso de extensão (ministrante/palestrante do curso)	80 horas
Curso de extensão (participante do curso)	80 horas
Assessoria de cursos presenciais e a distância, na área do curso	60 horas
Cursos a distância em áreas afins	150 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, francês, italiano, alemão, etc.) presenciais	120 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, francês, italiano, alemão, etc.) desenvolvidos a distância	80 horas
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias e outros programas do IF Farroupilha – Campus Santo Augusto;	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica do IF Farroupilha – Campus Santo Augusto com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica do IF Farroupilha – Campus Santo Augusto sem bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica de órgãos de fomento a pesquisa (FAPERGS, CAPES, CNPQ) com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica de órgãos de fomento a pesquisa (FAPERGS, CAPES, CNPQ) sem bolsa de incentivo;	120 horas

Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão do IF Farroupilha – <i>Campus</i> Santo Augusto com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão do IF Farroupilha – <i>Campus</i> Santo Augusto sem bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão externos com bolsa de incentivo;	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão externos sem bolsa de incentivo;	120 horas
Publicações: artigos publicados em revista da instituição e/ou congresso da área;	10 horas por artigo
Publicações: artigos publicados em revista nacional;	20 horas por artigo
Publicações: artigos publicados em revista internacional;	30 horas por artigo
Produção de material técnico na área com certificação;	60 horas por material produzido
Experiência profissional em áreas afins**;	150 horas
Organizadores de eventos na área;	60 horas
Visitas técnicas supervisionadas;	80 horas
Estágio Curricular Supervisionado Não-obrigatório	200 horas
Disciplinas cursadas em outros cursos nas áreas afins;	150 horas
Outras atividades relacionadas à gestão do curso (diretório acadêmico, conselhos, comissões, colegiado do curso, etc);	25 horas participação – até 100 horas

* A carga horária máxima refere-se ao quantitativo máximo de horas de cada atividade que pode ser validada no âmbito das ACCs, com vistas a diversificar as atividades formativas desenvolvidas pelos estudantes. A carga horária máxima, portanto, deve ser inferior à carga horária total de ACCs.

** Dependendo da solicitação será discutido junto ao Colegiado do Curso.

4.12 Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 108 horas, a partir do 3º semestre. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 03 disciplinas eletivas para a escolha da turma, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, cabendo ao Colegiado do Curso definir se a turma terá à disposição uma ou mais disciplinas para realização da matrícula.

Poderá ser validada como disciplina eletiva aquela realizada pelo estudante em outro curso de graduação, interno ou externo ao IFFar, desde que possua relação com a área de formação do curso de origem e atenda à carga horária mínima exigida, de acordo com os procedimentos para aproveitamento de estudos previstos em Regulamento Institucional.

Em caso de reprovação em disciplina eletiva, o estudante pode realizar outra disciplina eletiva ofertada pelo curso, não necessariamente repetir aquela em que obteve reprovação.

As disciplinas eletivas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual o curso se insere, constituindo-se em um espaço de flexibilização e atualização constante do currículo, pois possibilita abranger temáticas emergentes para a formação na área.

São possibilidades de disciplinas eletivas:

	Disciplina	Carga Horária
	Direito do consumidor	36h

Disciplinas Eletivas	Alimentos funcionais	36h
	Espanhol Instrumental	36h
	Inglês Instrumental II	36h
	Libras	36h
	Tópicos avançados em Ciência e Tecnologia de Alimentos	36h
	Marketing	36h
	Biotecnologia de Alimentos	36h
	Toxicologia de Alimentos	36h
	Análise Sensorial Experimental	36h
	Seminários	36h
	Segurança Alimentar e Sustentabilidade	36h
	Cadeia Produtiva de Fruticultura e Silvicultura	36h
	Tecnologia de Pós-colheita de Produtos Agrícolas	36h
	Logística	36h
	Inclusão e diversidade	36h
	Tecnologia de fermentações	36h
	Análise de água	36h
	Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	36h
	Nutrição aplicada	36h

Poderão ser acrescentadas novas disciplinas eletivas ao PPC do curso a partir de solicitação realizada pelo docente e aprovada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do Curso, devendo ser publicizadas à comunidade acadêmica, seguindo as demais etapas do fluxo previsto em Instrução Normativa do IFFar, quanto à atualização de PPC.

4.13 Avaliação

4.13.1 Avaliação da Aprendizagem

A Avaliação da Aprendizagem nos cursos do IFFar segue o disposto no Título III, Capítulo VII, Seção II da Resolução Consup n.º 049/2021. De acordo com esta normativa e com base na Lei n.º 9.394/1996, a avaliação deve ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino e aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da avaliação de conhecimentos (avaliação quantitativa), o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino e aprendizagem. Enquanto elemento formativo e sendo condição integradora no processo de ensino e aprendizagem, a avaliação deve ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, tendo seus resultados sistematizados, analisados e divulgados ao final de cada período letivo. A mesma resolução ainda prevê que a recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a Lei n.º 9.394/1996.

O professor deve utilizar no mínimo 02 (dois) instrumentos de avaliação de natureza diversificada por componente curricular. A avaliação deve ser contínua e os instrumentos de avaliação não devem ser aplicados de forma concentrada no final do semestre. O estudante deve ser informado quanto aos resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos 02 (duas) vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar conteúdos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos.

Os resultados da avaliação da aprendizagem são expressos em notas que devem considerar uma casa após a vírgula. Para aprovação, o estudante deve atingir como resultado final, no mínimo:

I - nota 7,0 (sete), antes do Exame Final;

e II - média 5,0 (cinco), após o Exame Final.

A composição da média final, após exame, deve seguir os seguintes critérios de peso:

I - média do componente curricular com peso 6,0 (seis);

e II - nota do Exame Final com peso 4,0 (quatro).

Para aprovação, o estudante, além de obter aproveitamento satisfatório, deve possuir frequência de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária presencial do componente curricular.

Considera-se reprovado, ao final do período letivo, o estudante que obtiver: frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do cômputo da carga horária presencial prevista no PPC em cada componente curricular; média do componente curricular inferior a 1,7 (um vírgula sete); III - média final inferior a 5,0 (cinco), após o Exame Final.

Os componentes curriculares de estágio curricular supervisionado obrigatório devem seguir as normas de avaliação previstas em seus respectivos regulamentos, que compõem o PPC, aos quais não se aplica o exame final.

Conforme Resolução Consup n.º 049/2021, o estudante concluinte do curso que tiver pendência em até 02 (duas) disciplinas pode desenvolvê-las por meio do Regime Especial de Avaliação (REA), desde que atenda aos seguintes critérios, cumulativamente: I - obteve 75% (setenta e cinco por cento) de frequência da carga horária da disciplina desenvolvida na forma presencial; II - realizou o exame final; e III - reprovou por nota. Entende-se por estudante concluinte do curso de Tecnologia em Alimentos aquele que cursou com êxito 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso.

O REA não se aplica aos componentes curriculares de estágio curricular supervisionado obrigatório previsto para finalizar o curso.

4.13.2 Autoavaliação Institucional

A autoavaliação institucional deve orientar o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. O IFFar conta com a Comissão Própria de Autoavaliação Institucional, que é responsável por conduzir a prática de autoavaliação institucional. O regulamento em vigência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do IFFar foi aprovado através da Resolução Consup n.º 087/2017, sendo a CPA composta por uma Comissão Central, apoiada pela ação dos núcleos de autoavaliação em cada *Campus* da instituição.

Considerando a autoavaliação institucional um instrumento norteador para a percepção da instituição como um todo é imprescindível entendê-la na perspectiva de acompanhamento e trabalho contínuo, no qual o engajamento e a soma de ações favorecem o cumprimento de objetivos e intencionalidades.

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

4.13.3 Avaliação do Curso

Para o constante aprimoramento do curso, são considerados, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos, resultados de avaliações internas e externas. Como indicadores externos são considerados os resultados de avaliações *in loco* do curso e do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), caso o curso seja contemplado. Para avaliação interna, o curso Superior de Tecnologia em Alimentos considera o resultado da autoavaliação institucional, a qual engloba as áreas do ensino, da pesquisa e da extensão, com o intuito de considerar o todo da instituição. Ainda, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos, os alunos têm a oportunidade de avaliar os componentes curriculares cursados em cada semestre, bem como as ações da coordenação do curso.

Os resultados dessas avaliações externas e internas são debatidos pela coordenação, juntamente com o NDE, colegiado, corpo docente e alunos do curso, além da assessoria pedagógica do *Campus*. Com esse acompanhamento constante, busca-se aperfeiçoar as atividades de ensino e melhorias das fragilidades observadas, com vistas ao incremento na qualidade do curso.

4.14 Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores no Curso de Tecnologia em Alimentos compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de graduação. Nesse interim, cabe ao professor titular da disciplina e/ou ao Colegiado de Curso a análise da ementa e da carga horária do componente curricular do qual foi solicitado aproveitamento, para verificar a equivalência entre os componentes.

No processo de aproveitamento de estudos deve ser observado o princípio da "equivalência do valor formativo" (Parecer/CNE/CES n.º 247/1999) dos estudos realizados anteriormente, para assegurar o mesmo padrão de qualidade compatível com o perfil profissional do egresso, definido no PPC. Na análise da "equivalência do valor formativo", a análise da ementa e da carga horária deve considerar a prevalência do aspecto pedagógico relacionado ao perfil do egresso. No IFFar, adota-se como parâmetro o mínimo de 75% de compatibilidade entre carga horária dos componentes curriculares em aproveitamento.

O aproveitamento de estudos pode envolver, ainda, avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado. Da mesma forma, o aproveitamento ou equivalência de disciplinas pode incluir a soma de dois ou mais componentes curriculares para dispensa de uma ou o contrário, ou seja, um componente curricular pode resultar no aproveitamento ou equivalência a dois componentes ou mais.

Os procedimentos e fluxos de aproveitamento de estudos estão presentes no Regulamento de Registros e Procedimentos Acadêmicos do IFFar.

4.15 Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências

anteriores

De acordo com a LDB n.º 9394/96, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

A Certificação de Conhecimentos e Experiências é o reconhecimento, mediante processo avaliativo, de saberes, conhecimentos, experiências, habilidades e competências adquiridas por meio de estudos ou práticas formais e não formais, que dispensa o estudante de cursar o componente curricular no qual comprovou domínio de conhecimento. O processo avaliativo deve ocorrer mediante avaliação teórica e/ou prática.

Não se aplica Certificação de Conhecimentos e Experiências para componente curricular no qual o estudante tenha sido reprovado, bem como para o componente curricular de TCC, atividades complementares e estágio curricular supervisionado obrigatório, salvo casos previstos no PPC.

A solicitação de Certificação de Conhecimentos e Experiências pode ocorrer a pedido fundamentado do estudante ou por iniciativa de professores do curso. Para obtenção dessa certificação será realizada uma avaliação por comissão designada pela Coordenação do Curso, composta por professores da área específica ou afim. O resultado para aprovação dos Conhecimentos e Experiências deve ser igual ou superior a 7,0 (sete), em consonância com o resultado da avaliação da aprendizagem para aprovação sem exame nos demais componentes do currículo.

Os procedimentos e prazos para a solicitação de certificação de conhecimentos e experiências anteriores seguem o disposto nas Diretrizes Administrativas e Curriculares para a organização didático pedagógica dos cursos superiores de Graduação e no Regulamento de Registros e Procedimentos Acadêmicos do IFFar.

4.16 Expedição de Diploma e Certificados

O estudante que frequentar todos os componentes curriculares previstos no curso, tendo obtido aproveitamento satisfatório e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aula presenciais em cada um deles, antes do prazo máximo para integralização, receberá o diploma de concluinte do curso, após realizar a colação de grau na data agendada pela instituição.

As normas para expedição de Diplomas, Certificados e Históricos Escolares finais estão normatizadas por meio de regulamento próprio.

4.17 Ementário

4.17.1 Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Matemática		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Matemática básica: regra de três, porcentagem, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Unidades de medida e suas transformações. Tópicos de geometria plana e espacial: áreas e volumes. Sistemas lineares. Funções: noções gerais (domínio, imagem, contradomínio), função polinomial, função exponencial, função logarítmica.		
Bibliografia Básica		

RYAN, Mark. **Cálculo para leigos**. Rio de Janeiro Alta Books 2016 1 recurso online (For dummies).
 ARAUJO, Luciana M. M.; FERRAZ, Mariana S. A.; LOYO, Tiago; STEFANI, Rafael; PARENTI, Tatiana M. da S. Fundamentos de matemática. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027701. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027701/>.
 SHITSUKA, R. et al. Matemática fundamental para tecnologia. São Paulo: Érica, 2009.

Bibliografia Complementar

BOURCHTEIN, Andrei; BOURCHTEIN, Ludmila; NUNES, Giovanni da S. Geometria Analítica no Plano: Abordagem Simplificada a Tópicos Universitários. Editora Blucher, 2019. E-book. ISBN 9788521214090. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521214090/>.
 IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Analítica. 5. ed. São Carlos: Atual, 2005.
 LEITHOLD, L. O cálculo com geometria analítica. 3. ed. São Paulo: Harbra, 1994. PAIVA, M. Matemática. Volume único. 2 ed. São Paulo. Moderna, 2003.
 IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. Conjuntos, funções. 8. ed. São Paulo: Atual, [2004]. p. (Coleção fundamentos de matemática elementar; 1).
 SIQUEIRA, José de Oliveira. Fundamentos para cálculos. São Paulo Saraiva 2007 (ebook).

Componente Curricular: Microbiologia Geral

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 1º semestre
----------------------------------	-----------------------	------------------------------------

Ementa

Introdução à Microbiologia. Segurança no Laboratório de Microbiologia. Classificação e caracterização dos microrganismos: bactérias, fungos, vírus. Citologia bacteriana. Princípios de nutrição bacteriana. Obtenção de energia bacteriana. Reprodução bacteriana. Controle do crescimento microbiano. Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia, técnicas de semeadura e meios de cultivo.

Bibliografia Básica

VERMELHO, Alane B. Práticas de Microbiologia. Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735575. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735575/>.
 PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, c1997.
 TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582713549. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549/>.

Bibliografia Complementar

SALVATIERRA, Clabijo M. Microbiologia. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536530550. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536530550/>.
 JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
 JORGE, O.C.O. Microbiologia: atividades práticas. 2. ed. São Paulo: Santos, 2008.
 MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Livraria Varela, 2006.
 SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2007

Componente Curricular: Leitura e Produção Textual

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 1º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Estratégias de leitura e compreensão dos gêneros textuais das esferas profissional e/ou acadêmica tais como resumo, resenha, artigo científico, entre outros pertinentes à área de conhecimento. Recursos linguísticos e discursivos relevantes para a prática de produção textual.

Bibliografia Básica

CASTRO, Nádia Studzinski Estima D.; BIZELLO, Aline; NUNES, Karina da S.; CREMONESE, Lia E. Leitura e escrita acadêmicas. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788533500228. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500228/>.
 KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. A coesão textual. 21. ed. São Paulo: Contexto, 2009.
 MEDEIROS, João Bosco. Redação científica. A prática de fichamentos, resumos, resenhas. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

Bibliografia Complementar

BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 2009.
 FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Para Entender o Texto: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010.
 KOCH, I. V.; TRAVAGLIA, L. C. Texto e Coerência. 13. ed. São Paulo: Cortez, 2011.
 BRASILEIRO, Ada Magaly M. Leitura e produção textual. (UniA). Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788584290611. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290611/>.
 DEMAI, Fernanda M. Português Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536517940. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536517940/>.

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia dos Alimentos

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Perfil profissional e áreas de atuação do Tecnólogo em Alimentos. Definições, classificação, funções e importância dos alimentos e nutrientes. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos. Controle de qualidade e legislação. Introdução à extensão em Tecnologia de Alimentos.		
Bibliografia Básica		
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ . GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.		
Bibliografia Complementar		
ANDRADE, É. C. B. de. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010. CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521466. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/ . FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia C. (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/ .		

Componente Curricular: Informática		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Introdução à informática. Fundamentos de ambiente de e-learning. Editor de texto, planilha eletrônica, software de apresentação. A Internet e sua aplicabilidade no mundo da pesquisa e do trabalho.		
Bibliografia Básica		
NORTON, P. Introdução à informática. São Paulo: Pearson, 2009. MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática: novas aplicações com microcomputadores - 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004. VELOSO, F. Informática: conceitos básicos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003		
Bibliografia Complementar		
BARRIVIERA, R. OLIVEIRA, E. D. Introdução à Informática. Curitiba: Livro Técnico, 2010. GORDON, S. R. Sistemas de informação: uma abordagem gerencial. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006. MANZANO, A.; MANZANO, M. I. Informática básica. São Paulo: Érica, 2012. MARÇULA, M; BENINI FILHO, P. A. Informática: conceitos e aplicações. São Paulo: Érica, 2010. MANZANO, A. Estudo Dirigido – Microsoft Windows 7 Ultimate. São Paulo: Érica, 2010.		

Componente Curricular: Química Geral e Inorgânica		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Normas de segurança em laboratórios. Estrutura atômica. Classificação Periódica. Ligações químicas. Compostos inorgânicos: ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas. Estequiometria. Soluções.		
Bibliografia Básica		
KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. Química geral e reações químicas. São Paulo: Cengage Learning, 2010. BROWN, T. L. et al. Química, a ciência central. 9.ed. São Paulo: Pearson, 2005. ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006		
Bibliografia Complementar		

BRADY, J.B.; HUMISTON, G.E. Química Geral. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1995.
 LEMBO, Antonio; GROTO, Robson. Química: geral e inorgânica. São Paulo: Atual, 2010. v.1
 ZUBRICK, J. W. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno. 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.
 RUSSEL, J. B. Química Geral. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2008.
 RUSSEL, J.B. Química Geral. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1994

Componente Curricular: Química Orgânica		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Átomo de carbono. Propriedades do carbono. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas. Isomeria. Reações orgânicas.		
Bibliografia Básica		
ALLINGER, Norman L. et al. Química Orgânica. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. MCMURRY, John; MATOS, Robson Mendes (Rev.). Química orgânica. São Paulo: Cengage Learning, 2011. SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B. Química orgânica. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2012		
Bibliografia Complementar		
ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. BESSLER, Karl E.; NEDER, Amarílis de V. Finageiv. Química em tubos de ensaio: uma abordagem para principiantes. 2. ed. São Paulo: E. Blücher, 2011. CAMPOS, Marcello de Moura (Coord.). Fundamentos de química orgânica. São Paulo: USP, c1980. KOTZ, John C.; KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. Química geral e reações químicas. São Paulo: Cengage Learning, [2010]. SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. Guia de estudo e manual de soluções para acompanhar química orgânica. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.		

Componente Curricular: Inglês Instrumental		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Estudo da Língua Inglesa com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso, técnicas de tradução.		
Bibliografia Básica		
BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37a ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2007. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 27. ed. São Paulo: Atlas, 2010.		
Bibliografia Complementar		
ANDRADE, M. M. de. Comunicação em língua portuguesa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006. FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. GUEDES, P. C. Da redação à produção textual: o ensino da escrita. São Paulo: Parábola, 2012. THOMPSON, Marco Aurélio da S. Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura para Informática e Internet. Editora Saraiva, 2016. E-book. ISBN 9788536517834. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536517834/ . KÖCHE, J. C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.		

Componente Curricular: Estatística Aplicada		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Introdução à informática. Fundamentos de ambiente de e-learning. Editor de texto, planilha eletrônica, software de apresentação. A Internet e sua aplicabilidade no mundo da pesquisa e do trabalho.		
Bibliografia Básica		

CRESPO, A.A. Estatística. 20. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2019. Ebook - Minha biblioteca
IEZZI, G.; HAZZAN, S. Fundamentos de Matemática Elementar: Matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. São Carlos: Atual, 2004.
MUCELIN, C. A. Estatística. Curitiba: Livro Técnico, 2010.

Bibliografia Complementar

CRESPO, Antônio A. **Estatística (Série EM FOCO) 20ED**. [São Paulo]: Editora Saraiva, 2020. E-book. ISBN 9788571440821. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440821/>. LARSON, R.; FARBER, B. Estatística aplicada. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
MOORE, D. S. A estatística básica e sua prática. Tradução Cristiana Filizola Carneiro Pessoa. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.
MONTGOMERY, D. C.; RUNGER, G. C.; HUBELE, N. F. Estatística aplicada à engenharia. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.
VIEIRA, S. Elementos de estatística. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Componente Curricular: Química de Alimentos

Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 2º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Identificação da natureza dos principais componentes dos alimentos: água, lipídeos, proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas, pigmentos e aditivos.

Bibliografia Básica

DA SILVA, Priscila Souza. Bioquímica dos alimentos. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595026605. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026605/>.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos. [Porto Alegre]: Artmed, 2007. v1.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582715468. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468/>.

Bibliografia Complementar

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
ANDRADE, É. C. B. de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.
BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos. Editora Blucher, 2010. E-book. ISBN 9788521216346. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/>.

Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos

Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 2º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante. Fatores intrínsecos, extrínsecos e implícitos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Vias de contaminação e deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores, patogênicos e starters. Análises microbiológicas de alimentos e água empregando métodos tradicionais e rápidos. Reconhecimento da legislação vigente e de critérios e padrões microbiológicos.

Bibliografia Básica

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
DA SILVA, Neusely; JUNQUEIRA, Valéria C. A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Editora Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788521212263. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263/>.

Bibliografia Complementar

RIBEIRO, Bernardo. Microbiologia Industrial - Alimentos - Volume 2. Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788595152151. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595152151/>. JORGE, O. C. Microbiologia: atividades práticas. 2. ed. São Paulo: Santos, 2008.
PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, c1997. v. 2.
SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2007.
TORTORA, G. J.; FUNKE, B.R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012

Componente Curricular: Operações Unitárias		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Introdução aos processos tecnológicos e princípios básicos de operações unitárias na indústria de alimentos. Fluxograma de processos. Fundamentos e equipamentos envolvidos nas operações de pré-processamento, transformação, separação, conservação e outras operações complementares.		
Bibliografia Básica		
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, F. C. (Trad.) Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. MATOS, Simone Pires D. Operações Unitárias - Fundamentos, Transformações e Aplicações dos Fenômenos Físicos e Químicos. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520018. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520018/ . ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.		
Bibliografia Complementar		
DALBERTO, Bianca T.; BALDASSARI, Lucas L.; COUGO, Christian Matheus dos S.; et al. Operações Unitárias de Separação e Transporte. Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556902333. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902333/ . COSTA, E. C. Secagem Industrial. São Paulo: Blucher, 2007. CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: EMBRAPA, 2002. 428p. BOTELHO, Manoel Henrique C.; BIFFANO, Hercules M. Operação de caldeiras, gerenciamento, controle e manutenção. Editora Blucher, 2015. E-book. ISBN 9788521209447. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521209447/ . TADINI, Carmen C.; TELIS, Vânia Regina N.; MEIRELLES, Antonio José de A.; et al. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos - Vol. 2. Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788521632689. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521632689/ .		

Componente Curricular: Química Analítica		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros de amostragem e medidas. Bases teóricas da análise química qualitativa. Conceito da análise quantitativa. Principais métodos gravimétricos e volumétricos. Técnicas de laboratório.		
Bibliografia Básica		
BACCAN, N. Química analítica quantitativa elementar. 3. ed. rev. ampl. ereest. São Paulo: E. Blucher, 2001. HARRIS, D.C. Análise química quantitativa. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. SKOOG, D. A. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Cengage Learning, 2006.		
Bibliografia Complementar		
EWING, G. W.; CAMPOS, J. T. de S. (Trad.). Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo: E. Blücher, 1972. HOLLER, F. J.; HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. Princípios de análise instrumental. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2007. OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVERA, Florencia Cladera. Toxicologia experimental de alimentos. Porto Alegre: Meridional, 2010. 119 p. R OCHA-FILHO, R. C.; SILVA, R. R. da. Cálculos básicos da química. 2. ed. atual. São Carlos: EduFSCar, 2010.		

Componente Curricular: Conservação dos Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Alterações em alimentos. Principais processos industriais de conservação dos alimentos: calor, frio, controle da umidade, aditivos, fermentação, irradiação, embalagens e tecnologias emergentes.		
Bibliografia Básica		

FELLOWS, P.; OLIVEIRA, F. C. (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521466. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/>.
 CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
 FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
 MELLO, Fernanda Robert D.; GIBBERT, Luciana. Controle e qualidade dos alimentos. Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022409. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/>. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
 ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Metodologia Científica

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 3º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Tipos de conhecimento, caracterização e produção do conhecimento científico. Tipos, abordagens e métodos de pesquisa. Ética na pesquisa (regulamentações, plágio e autoplágio). Planejamento de pesquisa. Normas técnicas de trabalhos acadêmico-científicos. Processos de registro e comunicação do conhecimento científico.

Bibliografia Básica

KÖCHE, J. Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa. 22.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.
 LOZADA, Gisele; NUNES, Karina da S. Metodologia Científica. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595029576. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029576/>.
 GIACON, Fabiana P.; FONTES, Ketilin M.; GRAZZIA, Antônio R. Metodologia Científica. Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788536531533. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531533/>.

Bibliografia Complementar

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
 MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
 LAKATOS, Eva M. Fundamentos de Metodologia Científica. Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788597026580. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026580/>. NASCIMENTO, Luiz Paulo D. Elaboração de projetos de pesquisa: Monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126293. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126293/>.

Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 3º semestre
----------------------------------	-----------------------	------------------------------------

Ementa

Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos e físicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene. Legislação vigente.

Bibliografia Básica

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
 VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>. SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.

Bibliografia Complementar

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>.
 ANDRADE, N. J. de; PINTO, C. L. de O. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: CPT, 2008. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
 GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.
 HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.
 REY, A. M.; SILVESTRE, Alejandro Andres. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Varela, 2009.

Componente Curricular: Bromatologia		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Amostragem. Métodos para determinação da composição centesimal e análises de qualidade em alimentos. Rotulagem nutricional de alimentos. Legislação vigente.		
Bibliografia Básica		
NICHELLE, Pryscila G.; MELLO, Fernanda Robert D. Bromatologia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027800. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027800/ . BOBBIO, F. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003. BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.		
Bibliografia Complementar		
GARÓGALO, Denise de A.; CARVALHO, Cristianne Hecht Mendes D. Operações básicas de laboratório de manipulação boas práticas - 1ª edição - 2015. Editora Saraiva, 2019. E-book. ISBN 9788536531069. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531069/ . HOLLER, F. J.; HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. Princípios de análise instrumental. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. DA SILVA, Priscila Souza. Bioquímica dos alimentos. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595026605. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026605/ . OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. RIBEIRO, Eliana P. Química de alimentos. Editora Blucher, 2007. E-book. ISBN 9788521215301. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/ .		

Componente Curricular: Bioquímica dos Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Enzimas e sua utilização na indústria de alimentos. Bioquímica energética. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.		
Bibliografia Básica		
KOBLOITZ, M.G. B. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. MAYER, L. Fundamentos de Bioquímica. Curitiba: Livro técnico, 2012. DA SILVA, Priscila Souza. Bioquímica dos alimentos. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595026605. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026605/ .		
Bibliografia Complementar		
RIBEIRO, Eliana P. Química de alimentos. Editora Blucher, 2007. E-book. ISBN 9788521215301. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/ . LEHNINGER, Albert L. Bioquímica. São Paulo: E. Blucher, 1977. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica Básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. ALTERTHUM, Flávio. Biotecnologia industrial: fundamentos. Editora Blucher, 2020. E-book. ISBN 9788521218975. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521218975/ . BELLÉ, Luziane P.; SANDRI, Silvana. Bioquímica Aplicada - Reconhecimento e Caracterização de Biomoléculas. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536519623. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536519623/ .		

Componente Curricular: Análise Sensorial		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 3º semestre

Ementa
Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.
Bibliografia Básica
DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 2007. VENTURINI FILHO, W.G. (Coord). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. MINIM, V. P. R. (Ed.). Análise Sensorial: Estudo com consumidores. 3 Ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2013.
Bibliografia Complementar
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ . DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/ . CRUZ, Adriano. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595154049. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595154049/ . CRESPO, .A.A. Estatística fácil. 19 ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009. QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006.

Componente Curricular: Controle de Qualidade		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 20h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Conceituação. Controle de qualidade. Garantia de Qualidade. Normalização internacional e nacional. Gestão da qualidade. Boas práticas de fabricação. Procedimentos operacionais padronizados e Procedimento Padrão de Higiene operacional. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPC. Interação de sistemas. Estudo de casos. ISO 9000 e 22000. Rastreabilidade. Food fraud e Food defense.		
Bibliografia Básica		
MELLO, Fernanda Robert D.; GIBBERT, Luciana. Controle e qualidade dos alimentos. Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022409. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/ . CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ . ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.		
Bibliografia Complementar		
CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/ . CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521466. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/ . PEZZATTO, Alan T.; AFFONSO, Ligia M F.; LOZADA, Gisele; et al. Sistema de controle da qualidade. Grupo A, [Inserir ano de publicação]. E-book. ISBN 9788595026155. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026155/ . JUCENE, C. Manual de BPF, pop e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. NASCIMENTO NETO, F. Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2003.		

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
Conceitos fundamentais. Produção e Consumo. Mecanismo de produção e liberação do leite na glândula mamária. Composição e valor nutricional do leite. Legislação vigente. Controle de qualidade da matéria-prima.		
Bibliografia Básica		

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2 (Biblioteca Artmed. Nutrição e Tecnologia de Alimentos).
TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.

Bibliografia Complementar

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. 2. ed. São Paulo: Globo, 1991.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
CRUZ, Adriano. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595154049. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595154049/>.
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 20 h	Período Letivo: 4º semestre
----------------------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Composição e valor nutricional de frutas e hortaliças. Colheita e índices de maturação. Qualidade pós-colheita e tecnologias de armazenamento. Frutas e hortaliças minimamente processadas. Aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de polpas de frutas. Processamento de geleias e doces em massa. Processamento de conservas vegetais. Obtenção de frutas e hortaliças cristalizadas, secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.

Bibliografia Básica

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>.

Bibliografia Complementar

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa, 2002.
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos. Editora Blucher, 2010. E-book. ISBN 9788521216346. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/>.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
KOBLOITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais e Panificação

Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 20 h	Período Letivo: 4º semestre
----------------------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Definições, estrutura e composição química de cereais, raízes e tubérculos. Armazenamento. Tipos de farinhas. Principais cereais, raízes e tubérculos utilizados na alimentação humana. Etapas de processamento. Tecnologia da produção de pães, massas e biscoitos. Embalagem e conservação. Controle de qualidade e legislação.

Bibliografia Básica

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.
MORETTO, El.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos. Editora Blucher, 2010. E-book. ISBN 9788521216346. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/>.

Bibliografia Complementar

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
DA SILVA, João Luiz Máximo. Panificação: da moagem do grão ao pão assado. Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555764895. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764895/>.
BARBOSA, S. C. R. Como montar e administrar uma padaria. Viçosa: CPT, 2006.
CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. 4. ed. rev. São Paulo: Senac, 2010.
MORAES, Iracema de O. Biotecnologia industrial, vol. 4 - Biotecnologia na produção de alimentos. Editora Blucher, 2021. E-book. ISBN 9786555061536. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061536/>.

Componente Curricular: Administração		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
Fundamentação teórica da Administração; O ambiente e as organizações; Áreas empresariais; O processo administrativo.		
Bibliografia Básica		
CHIAVENATO, I. Introdução a teoria geral da administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de Marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006. GLEGG, S.; KORNBERGER, Martin; PITSIS, T. Administração e organizações: uma introdução à teoria e à prática. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.		
Bibliografia Complementar		
CHIAVENATO, I. Administração da produção: uma abordagem introdutória. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. KOTLER, P. Administração de marketing. 10. ed. São Paulo: Pearson, 2000. MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011. CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ . SILVA, A. T. da. Administração básica. 6. ed., rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.		

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 20 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
Matérias-primas usadas para produção de bebidas. Processamento de bebidas não-alcoólicas. Processamento de bebidas alcoólicas fermentadas, destiladas e obtidas por misturas.		
Bibliografia Básica		
AQUARONE, E. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blücher, 2010. VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. [Sao Paulo]: Blücher, 2010.		
Bibliografia Complementar		
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. MORAES, Iracema de O. Biotecnologia industrial, vol. 4 - Biotecnologia na produção de alimentos. Editora Blucher, 2021. E-book. ISBN 9786555061536. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061536/ . ELEUTERIO, Helio. Serviços de Alimentação e Bebidas. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536513300. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300/ . CHAVES, J. B. P. Cachaça: produção artesanal de qualidade. Viçosa: CPT, 2007. OLIVEIRA, Vanessa da G. Processos Biotecnológicos Industriais - Produção de Bens de Consumo com o uso de Fungos e Bactérias. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520025. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520025/ .		

Componente Curricular: Métodos Instrumentais		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
Principais métodos ópticos, espectrométricos e eletroquímicos de análise. Métodos de separação cromatográfica.		

Bibliografia Básica

EWING, Galen Wood; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza (Trad.). Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo: E. Blücher, 1972. v.1.
HOLLER, F. James; HOLLER, F. James; SKOOG, Douglas A.; CROUCH, Stanley R. Princípios de análise instrumental. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.
SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

Bibliografia Complementar

MATOS, Simone Pires D. Técnicas de análise química - métodos clássicos e instrumentais - 1ª edição - 2015. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536531359. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531359/>.
EWING, G. W.; ALBANESE, A. G. Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo: E. Blücher, 1972. v.2
HARRIS, D.C. Análise química quantitativa. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2012.
KOTZ, J. C.; KOTZ, J. C.; WEAVER, G. C.; TREICHEL, Paul. Química geral e reações químicas. São Paulo: Cengage Learning, [2010]. v.1.
RUSSELL, J. B. Química Geral. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2009. v.2.

Componente Curricular: Empreendedorismo

Carga Horária total: 36 h

C.H. Extensão: 5h

Período Letivo: 5º semestre

Ementa

Introdução ao empreendedorismo; Espírito empreendedor; Intraempreendedorismo; Elaboração de plano de negócios.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. Dando asas ao espírito empreendedor. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.
DOLABELA, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

Bibliografia Complementar

FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>.
AFFONSO, Ligia Maria F.; RUWER, Léia Maria E.; GIACOMELLI, Giancarlo. Empreendedorismo. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595028326. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028326/>.
GALLI, Adriana V.; GIACOMELLI, Giancarlo. Empreendedorismo. Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022492. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022492/>.
CHIAVENATO, I. Os novos paradigmas: como as mudanças estão mexendo com as empresas. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
DORNELAS, J.C.A. Oficina do empreendedor. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II

Carga Horária total: 72 h

C.H. Extensão: 15h

Período Letivo: 5º semestre

Ementa

Tecnologia de produção de leites de consumo, creme de leite, manteiga, leites desidratados, leites fermentados, bebidas lácteas, queijos, gelados comestíveis e sobremesas lácteas. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos.

Bibliografia Básica

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007.
TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.
FERREIRA, C. L. de L. F. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa: CPT, 2008.

Bibliografia Complementar

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521466. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/>.
FERREIRA, C. L. Produção de queijo artesanal: do Serro e Canastra. Viçosa: CPT, 2007.
FERREIRA, C. L. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso. Viçosa: CPT, 2013.
FERREIRA, C. L. Produção de manteiga, coalhada e requeijão em barra. Viçosa: CPT, 2006.

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Conceitos fundamentais. Produção e Consumo. Valor nutricional. Abate humanitário de animais. Conversão do músculo em carne. Influência de fatores ante morte e pós morte na qualidade da carne.		
Bibliografia Básica		
KOBLETZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.		
LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.		
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007.		
Bibliografia Complementar		
DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/ .		
CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521466. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/ .		
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.		
TERRA, Nelcindo Nascimento. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998.		
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/ .		

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Importância da embalagem. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Tipos de embalagens: plásticas, metálicas, vidro, madeira, papel, outras. Embalagens ativas e inteligentes. Embalagem e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias.		
Bibliografia Básica		
CASTRO, A. G. De, POUZADA, A. S. (Coord). Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.		
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, F. Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.		
Bibliografia Complementar		
DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/ .		
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ .		
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		

Componente Curricular: Gestão Ambiental		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 15h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Ambiente, produção e sustentabilidade. Questões ambientais globais e locais relacionadas aos recursos naturais. Gestão dos resíduos. Legislação ambiental. Educação ambiental.		
Bibliografia Básica		
DIAS, R. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.		
BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P. Gestão Ambiental. Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788536521596. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521596/ .		
PIMENTA, H.C. D. Gestão ambiental. Curitiba: Livro Técnico, 2012.		
Bibliografia Complementar		

BARCELOS, V. H. de L. Educação ambiental: sobre princípios, metodologias e atitudes. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.
 BARBOSA FILHO, A. N. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
 DIAS, G. F. Educação ambiental: princípios e práticas. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2004.
 DONATO, V. Logística verde: uma abordagem socioambiental. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.
 BARBOSA, Rildo P.; IBRAHIM, Francini Imene D. Resíduos Sólidos - Impactos, Manejo e Gestão Ambiental. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521749. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521749/>.

Componente Curricular: Tecnologia de óleos e gorduras

Carga Horária total: 72 h

C.H. Extensão:

Período Letivo: 5º semestre

Ementa

Conteúdo e propriedades funcionais de lipídios em alimentos. Processamento de óleos e gorduras vegetais comestíveis: extração, refino e modificações por vias físicas e químicas. Processamento de margarina, creme vegetal e maionese. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos. Controle de qualidade e legislação.

Bibliografia Básica

GAUTO, M. A.; ROSA, G. R. Processos e operações unitárias da indústria química. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.
 OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
 ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V. Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
 ANDRADE, É. C. B. de. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.
 GERMANO, P. M. L.; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.
 SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos

Carga Horária total: 36 h

C.H. Extensão: 15h

Período Letivo: 5º semestre

Ementa

Processo de desenvolvimento de produtos: importância, características, tipos de projetos, definição e escopo do PDP, modelo de referência para o PDP. Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Cronograma de desenvolvimento. Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto.

Bibliografia Básica

ROZENFELD, H. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006.
 CRAWFORD, Merle; BENEDETTO, Anthony D. Gestão de novos produtos. Grupo A, 2015. E-book. ISBN 9788580555424. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555424/>.
 CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.

Bibliografia Complementar

CASTRO, A. G. De, POUZADA, A. S. (Coord). Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.
 COSTA, N. M. B. ; ROSA, C. de O. B. (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
 SCHMITZ, Jeison F.; MELLO, Fernanda R D.; COSTA, Ana C. dos S.; et al. Inovação e Tecnologia em Alimentação. Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556902272. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902272/>.
 FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004.
 FREITAS, S. M. de L. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.

Componente Curricular: Segurança do Trabalho

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Conceitos iniciais (segurança, trabalho, risco e perigo). Fatores causais de acidentes e formas de prevenção. Identificação de riscos ambientais nos locais de trabalho. Formas de prevenção e identificação das doenças ocupacionais em frigoríficos e laticínios. Prevenção e identificação da LER/DORT. Trabalho seguro em câmaras frias. Trabalho seguro em ambientes refrigerados com amônia. Formas de prevenção de acidentes no trabalho com máquinas em agroindustriais. CIPA. Prevenção e combate a incêndio. Primeiros socorros.		
Bibliografia Básica		
GONÇALVES, Ed. A. Manual de segurança e saúde no trabalho. 5. ed. São Paulo: LTr, 2011. GONÇALVES, Ligia Bianchi; CRUZ, Vania Massambani Corazza. Segurança e medicina do trabalho. 71. ed. São Paulo: Atlas, 2010. ROSA, M. P. Segurança do trabalho. Curitiba: Livro Técnico, 2011.		
Bibliografia Complementar		
BARBOSA FILHO, A. N. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. BRASIL. Leis, etc. Segurança e medicina do trabalho: normas regulamentadoras - nrs. 1 a 35: Constituição Federal (excertos) e CLT (excertos), Legislação complementar. 4.ed. rev. e atual. São Paulo: Revista dos Tribunais, c[2013]. BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P. Segurança do Trabalho: guia prático e didático. SP: Érica, 2012 BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P. Higiene e Segurança do Trabalho. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536514154. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536514154/ . LIMA, Edson Roberto D.; TROMBETA, Heloisa H.; STOCO, Fernando. Sistema de segurança do trabalho 1ª edição. Editora Saraiva, 2018. E-book. ISBN 9788536531922. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531922/ .		

Componente Curricular: Tratamento de Resíduos Agroindustriais		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Caracterização e Classificação dos Resíduos Sólidos, Líquidos e Poluentes Atmosféricos. Sistemas de Tratamento e Disposição Final dos Resíduos Sólidos, Líquidos e Poluentes Atmosféricos gerados no processo agroindustrial.		
Bibliografia Básica		
BITTENCOURT, Cláudia; PAULA, Maria Aparecida Silva D. Tratamento de Água e Efluentes - Fundamentos de Saneamento Ambiental e Gestão de Recursos Hídricos. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521770. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521770/ . VON SPERLING, M. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. 3. ed. Minas Gerais: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2005. VON SPERLING, M. Princípios básicos do tratamento de esgotos. V. 2, Belo Horizonte: UFMG/DESA, 1996.		
Bibliografia Complementar		
DONAIRE, D. Gestão Ambiental na Empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999. GAUTO, M. A.; ROSA, G. R. Processos e operações unitárias da Indústria Química. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011. IBRAHIM, Francini Imene D.; IBRAHIM, Fábio J.; CANTUÁRIA, Eliane R. Análise Ambiental - Gerenciamento de Resíduos e Tratamento de Efluentes. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521497. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521497/ . VIANA, F. C. Tratamento de água no meio rural. Viçosa: CPT, 2009. VON SPERLING, M. Lagoas de estabilização. 2. ed. Belo Horizonte: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2002.		

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 20h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos.		
Bibliografia Básica		

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. (). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2.
TERRA, N.N.TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.
TERRA, A. B. de M.; FRIES, L. L.M.; TERRA, N. N. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004.

Bibliografia Complementar

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.
DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>.
ALENCAR, N. de. Produção de defumados: linguiça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apresuntado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe. Viçosa: CPT, 2007.
ALENCAR, N. de. Produção de embutidos: linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro. Viçosa: CPT, 2008.

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 6º semestre
----------------------------------	-----------------------	------------------------------------

Ementa

Noções básicas de apicultura. Processamento de derivados apícolas. Formação e obtenção do ovo. Composição química do ovo de galinha e diferentes espécies. Processamento de produtos derivados do ovo.

Bibliografia Básica

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
MORENG, R. E.; AVENS, J. S. Ciência e produção de aves. São Paulo: Roca, 1990.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) et al. (). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.
COSTA, P. S. C. Manejo do apiário: mais mel com qualidade. Viçosa: CPT, 2007.
COSTA, P. S. C. Processamento de mel puro e composto. Viçosa: CPT, 2007.
COSTA, P. S. C.; SILVA, E.C. A. da. Produção de pólen e geléia real. Viçosa: CPT, 2004.
COSTA, P. S. C. Produção e processamento de própolis e cera. Viçosa: CPT, 2007.

Componente Curricular: Tecnologia de Pescados

Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 10h	Período Letivo: 6º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Valor nutritivo, classificação de espécies e características. Principais alterações da carne de pescado e legislação relacionada ao controle de qualidade. Captura e etapas de processamento. Diferentes métodos de conservação. Processamento e elaboração de subprodutos.

Bibliografia Básica

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023291. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.; B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos. Editora Blucher, 2010. E-book. ISBN 9788521216346. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521216346/>.
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536532547. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532547/>.
VIEIRA, R. H. S. dos F. et al. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Tecnologia de Balas e Chocolates		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação.		
Bibliografia Básica		
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. LANNA, P. Aprenda como se faz bombons e trufas. Viçosa: CPT, 2008.		
Bibliografia Complementar		
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ . FARROW, Joanna. Chocolate. Editora Manole, 2005. E-book. ISBN 9788520443675. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520443675/ . CHAVES, J. B. P. Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo. Viçosa: CPT, 2008. CORRÊA, C. L. Como montar e operar uma pequena fábrica de chocolate. Viçosa: CPT, 2007. KHOURY, D. A. Curso de produção de doces finos para festas. Viçosa: CPT, 2011.		

Componente Curricular: Ética Profissional		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na História da Filosofia Ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Intolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética aplicada: Ética empresarial e Ética profissional. Código de ética profissional.		
Bibliografia Básica		
BARSANO, Paulo R. Ética Profissional. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536514147. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536514147/ . GHIRALDELLI JÚNIOR, P. Filosofia e história da educação brasileira. 2. Ed. Barueri: Manole, 2009. TOURAINE, A.; EDEL, E. F. Crítica da modernidade. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.		
Bibliografia Complementar		
DOS SANTOS, Ana Paula Maurília; DIONIZIO, Mayara; LOZADA, Cristiano R.; FREITAS, Tracy. Legislação e ética profissional. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595029019. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029019/ . SÁ, Antônio Lopes D. Ética Profissional. Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788597021653. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597021653/ . HARVEY, D. Condição Pós-Moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. 21. Ed. São Paulo: Loyola, 2011. MARCONDES, D. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. 5. ed. rev. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2007. NALINI, J. R. Ética geral e profissional. 6. Ed. São Paulo: Editora dos Tribunais, 2008.		

Componente Curricular: Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório		
Carga Horária total: 200 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: a partir do 6º semestre
Ementa		

Vivência da prática real do trabalho na área de atuação profissional do curso. Implementação dos conhecimentos construídos durante o curso à prática real de trabalho na área de atuação profissional. Orientação e acompanhamento da prática do estagiário no ambiente de trabalho. Elaboração de relatório de estágio.

Bibliografia Básica

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
FELLOWS, Peter. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
BORBA, Diogo dos Santos; FUCKS, Patrícia Marasca; CRUZ, Franciele Scaglioni (Org.). Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmico-Científicos. Santa Maria: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

4.17.2 Componentes curriculares eletivos

Componente Curricular: Direito do Consumidor	
Carga Horária: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Introdução ao direito do consumidor. Bases constitucionais do código de defesa do consumidor. Direitos básicos do consumidor. Proteção da vida, saúde e segurança. Princípios fundamentais do direito do consumidor. Código de Defesa do Consumidor. Política nacional das relações de consumo. A relação de consumo. Conceitos e relação entre consumidor e fornecedor. Prevenção e reparação de danos. Responsabilidade por fato e vício do produto e serviço. Vulnerabilidade e hipossuficiência do consumidor. Garantia legal e contratual dos produtos e serviços.	
Bibliografia Básica	
BONATTO, C.; MORAES, P. Questões controvertidas no Código de Defesa do Consumidor. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2009. FILOMENO, J. G. B. Manual de direitos do consumidor. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2012. SOUZA, Sylvio Capanema D.; WERNER, José Guilherme V.; NEVES, Thiago F C. Direito do Consumidor. Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788530981273. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788530981273/ .	
Bibliografia Complementar	
AMARAL, L. O. de. Teoria geral do direito do consumidor. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2011. BENJAMIN, A. H.; MARQUES, C. L.; MIRAGEM, B. Comentários ao Código de Defesa do Consumidor. 4. ed. 2013. São Paulo: Rt, 2013. NUNES, Rizzato. Curso de direito do consumidor. Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786555593525. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555593525/ . REIS, J. R. dos; CERQUEIRA, K. L.; HERMANY, R.(Org.). Educação para o consumo. Curitiba: Multidéia, 2011. SCHIFFMAN, L. G.; KANUK, L. L. Comportamento do consumidor. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.	

Componente Curricular: Alimentos funcionais	
Carga Horária: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Conceito de alimento funcional e nutracêutico. Fontes de alimentos funcionais. Prébióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Vitaminas antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos provenientes do metabolismo secundário vegetal: fenólicos, carotenóides e alcalóides. Fitatos. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado. Legislação.	
Bibliografia Básica	

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, c2010.
FARIA, J. de A. F.(Ed.). Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011.
PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9786555761955. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761955/>.

Bibliografia Complementar

FREITAS, S. M. de L. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.
RAMALHO, A. Alimentos e sua ação terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2009.
SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
SANTOS, A. D. dos. Guia de saúde e alimentos funcionais: saúde através dos alimentos. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010.

Componente Curricular: Espanhol Instrumental

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Estudo da Língua Espanhola com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso. Técnicas de tradução.

Bibliografia Básica

SPESSATTO, Roberta; BIZELLO, Aline; VIEIRA, Camila; ARANTES, Felipe A J.; FONTES, Aline G. de M. Oficina do Texto em Espanhol. Grupo A, [2018]. E-book. ISBN 9788595025417. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595025417/>.
MICHAELIS. Dicionário escolar espanhol: espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008.
MILANI, E. M. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2011.

Bibliografia Complementar

BARROS, C. S. de; COSTA, Elzimar E., Goettenauer de Martins (Coord.). Espanhol: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Básica, 2010. Coleção Explorando o Ensino; v. 16.
DIAZ, M. y G.-Talavera T. Dicionário Santillana para estudantes: espanhol-português, português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2008.
FENÁNDEZ, G. Eres E.; CALLEGARI, Marília Vasques. Estratégias motivacionais para aulas de espanhol. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.
DA BIZELLO, Aline; SPESSATTO, Roberta; FELIPE, Camila V.; SILVA, Renan C. G; OLIVEIRA, Rosângela da S. Fundamentos da língua espanhola. Grupo A, [2018]. E-book. ISBN 9788595026339. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026339/>.
MINIDICIONÁRIO Saraiva: espanhol-português, português-espanhol. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010

Componente Curricular: Inglês Instrumental II

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Estudo de termos técnicos de Tecnologia em Alimentos. Tradução de abstracts relacionados à área de alimentos. Leitura e compreensão aprofundada de textos sobre Tecnologia em Alimentos.

Bibliografia Básica

MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura : módulo II. São Paulo: Texto Novo, 2004.
OXFORD. Dicionário escolar para Estudantes Brasileiros. Oxford: OUP, 2005 Brasileiros.
DREY, Rafaela F.; SELISTRE, Isabel C T.; AIUB, Tânia. Inglês: práticas de leitura e escrita (Tekne). Grupo A, 2015. E-book. ISBN 9788584290314. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290314/>.

Bibliografia Complementar

GALLO, L. R. Inglês Instrumental para Informática: Módulo 1. São Paulo: Ícone, 2008.
HALLIDAY, M.A.K; MATTHIESSEN, C.M.I.M. An Introduction to Functional Grammar. 3d ed. London: Arnold, 2004.
ABRANTES, Elisa L.; VIDAL, Aline G.; PETRY, Paloma; HAINZENREDER, Larissa S. Oficina de tradução, versão e interpretação em inglês. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595025431. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595025431/>.
TORRES, D. C.; SILVA, A. V.; ROSAS, M. Inglês com textos para informática. Salvador: O autor, 2001.

Componente Curricular: Libras

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Representações Históricas, cultura, identidade e comunidade surda. Políticas Públicas e Linguísticas na educação de Surdos. Libras: aspectos gramaticais. Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras

Bibliografia Básica

KARNOPP, L., QUADROS, R. M., B. Língua de Sinais Brasileira– Estudos Linguísticos, Florianópolis, SC: Artmed, 2004.
MORAIS, Carlos E. L. D.; PLINSKI, Rejane R. K.; MARTINS, Gabriel P. T. C.; SZULCZEWSKI, Deise M. Libras. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027305. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027305/>.
STROBEL, K. Cultura surda. Editora da UFSC – 2008

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P. M. Atividades Ilustradas em Sinais da Libras. Editora Revinter, 2004.
CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue- Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Edusp, 2003.
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.
QUADROS, R. M. de.; KARNOPP, L. B. Língua de Sinais Brasileira. Editora Artmed, 2004.
SKLIAR, C. (org). Atualidades da educação bilíngue para surdos: processos e projetos pedagógicos. 3ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

Componente Curricular: Tópicos avançados em Ciência e Tecnologia de alimentos

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Temas de relevância e atuais na área a serem ministrados pelo corpo docente e/ou convidados

Bibliografia Básica

SCHMITZ, Jeison F.; MELLO, Fernanda R. D.; COSTA, Ana C. dos S.; et al. Inovação e Tecnologia em Alimentação. Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556902272. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902272/>.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.
ROSENTHAL, AMAURI. Tecnologia de Alimentos e Inovação: Tendência e Perspectivas. Embrapa. 2008

Bibliografia Complementar

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.
COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
FARIA, J. de A. F. (Ed.). Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011.
FREITAS, S. M. de L. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.
SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Componente Curricular: Marketing

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Compreensão da importância do marketing na gestão das organizações incluindo as empresas alimentícias. Ferramentas mercadológicas adequadas para proporcionar a satisfação das necessidades e desejos dos consumidores: geração de valor agregado. Estratégias de marketing pessoal.

Bibliografia Básica

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de Marketing. 15. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2014.
KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
SCHIFFMAN, Leon; KANUK, Leslie Lazer. Comportamento do Consumidor. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.

Bibliografia Complementar

NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. e. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. I Ed. São Paulo: Atlas, 2007.
DIAS, Sérgio Roberto, et al. Gestão de Marketing. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.
KOTLER, Philip, Hermawan; KARTAJAYA, Iwan. Marketing 4.0 do tradicional ao digital. RJ: Sextante, 2017.
LAS CASAS, Alexandre L. Marketing: conceitos, exercícios, casos. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2017. MALHOTRA, Naresh K. Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. NEVES, Marcos Fava.

Componente Curricular: Biotecnologia de Alimentos

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Elementos de microbiologia. Elementos da genética. Tecnologia do DNA recombinante. Organismos geneticamente modificados. Elementos da enzimologia. Processos biotecnológicos: tipos de fermentação, equipamentos. Tecnologia de alimentos fermentados. Bioconversão.

Bibliografia Básica

MORAES, Iracema de O. Biotecnologia industrial, vol. 4 - Biotecnologia na produção de alimentos. Editora Blucher, 2021. E-book. ISBN 9786555061536. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061536/>.
BORZANI, W. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. v. 1.
SCHMIDELL, W. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. v. 2, 150 p

Bibliografia Complementar

RIBEIRO, Bernardo. Microbiologia Industrial - Alimentos - Volume 2. Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788595152151. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595152151/>.
LIMA, U. de A. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. v.3.
LINDNER, José Guilherme Prado Martin, Juliando de D. Microbiologia de alimentos fermentados. Editora Blucher, 2022. E-book. ISBN 9786555061338. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061338/>.
AQUARONE, Eugênio. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. Editora Blucher, 2001. E-book. ISBN 9788521215202. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215202/>.
ZAVALLIA, Lisiane S.; MARSON, Isabele Cristiana I.; RANGEL, Juliana O. Biotecnologia. Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595026698. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026698/>.

Componente Curricular: Toxicologia de Alimentos

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Fundamentos e generalidades de toxicologia. Principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados naturalmente em alimentos formados pela ação de agentes químicos, físicos e biológicos e resíduos de substâncias intencionalmente incorporadas em alimentos. Compostos tóxicos de origem vegetal e animal. Componentes tóxicos formados no processamento de alimentos. Metais pesados. Praguicidas. Contaminantes ambientais. Micotoxinas em alimentos.

Bibliografia Básica

CAMARGO, M.M. de A.; BATISTUZZO, J. A. de O.; OGA, S. (Ed.). Fundamentos de toxicologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.
MAYER, L. Fundamentos de Bioquímica. Curitiba: Livro técnico, 2012. SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. Introdução à Toxicologia dos alimentos. 2ª edição, Elsevier, 2014

Bibliografia Complementar

KLAASSEN, Curtis D.; III., John B W. Fundamentos em Toxicologia de Casarett e Doull (Lange). Grupo A, 2012. E-book. ISBN 9788580551327. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551327/>.
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
OLIVEIRA, F. A. de; OLIVERA, F. C. Toxicologia experimental de alimentos. Porto Alegre: Meridional, 2010.

Componente Curricular: Análise Sensorial Experimental

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Criação do Painel de Provadores (tipos de painéis, seleção e treino de provadores, tipos de provas). Tratamento estatístico dos resultados da análise sensorial. Práticas aplicadas da análise sensorial.

Bibliografia Básica

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 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, 2006

Bibliografia Complementar

CRESPO, A. A. Estatística fácil. 19 ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009.
FRANCO, M. R. B. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais. São Paulo, Varela, 2004.
MINIM, V. P. Rodrigues (Ed.). Análise Sensorial: Estudo com consumidores. 3 Ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2013.
CRUZ, Adriano. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788595154049. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595154049/>.
VENTURINI FILHO, W. G.(Coord). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010

Componente Curricular: Seminários

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

A disciplina de seminários se destina a oferecer aos alunos um espaço de orientação sistemática na estruturação de seus relatórios de estágio visando a abordagem das normas referente à escrita e formatação conforme Regulamento Próprio de Estágio do curso de Tecnologia em Alimentos.

Bibliografia Básica

Brasil. Ministério da Educação. IFFAR. Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório do Curso de Tecnologia em Alimentos. Instituto Federal Farroupilha, *Campus Santo Augusto*, 2016.

BIANCHI, Anna Cecília de M.; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. Manual De Orientação - Estágio Supervisionado. Cengage Learning Brasil, 2012. E-book. ISBN 9788522114047. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114047/>.

MEDEIROS, João B.; TOMASI, Carolina. Redação Técnica : elaboração de relatórios técnico-científicos e técnicas de normalização textual: teses, dissertações, monografias, relatórios técnico-científicos e TCC, 2ª edição. Grupo GEN, 2010. E-book. ISBN 9788522471461. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522471461/>.

Bibliografia Complementar

SORDI, José Osvaldo D. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa, 1ª edição. Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788547214975. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547214975/>.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MINAYO, M. C. de S. (Org). Pesquisa Social: teoria, criatividade e método. 30. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

Componente Curricular: Segurança Alimentar e Sustentabilidade

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Segurança Alimentar. Expansão da Produção. Políticas Públicas: Experiência Brasileira e internacional. Segurança alimentar e modelos de sustentabilidade.

Bibliografia Básica

AQUINO, A. M.; ASSIS, R. L. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília: Embrapa Informações Tecnológicas, 2005.

DIAS, R. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.

NETO, Roberto G. Segurança alimentar: da produção agrária à proteção do consumidor. Editora Saraiva, 2012. E-book. ISBN 9788502190023. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502190023/>.

Bibliografia Complementar

AMARAL, A. A. do. Fundamentos de agroecologia. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

ALMEIDA FILHO, N.; RAMOS, P. (orgs.). Segurança Alimentar, Produção Agrícola e Desenvolvimento Territorial. Campinas: Alínea, 2010.

PIMENTA, H. C. D. Gestão ambiental. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

SILVA, C. O. et al. Segurança Alimentar e Nutricional. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

Componente Curricular: Cadeia Produtiva de Fruticultura e Silvicultura

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Fruticultura e Silvicultura: importância econômica e social; Cadeia produtiva das principais espécies frutíferas e florestais; Noções de produção de mudas e implantação de espécies frutíferas e florestais.

Bibliografia Básica

PENTEADO, S. R. Manual de fruticultura ecológica. 2. ed. Valinhos, SP: Via Orgânica, 2010. 240 p.

MORAN, E. F.; OSTROM, E. (Org.). Ecossistemas florestais: interação homem-ambiente. São Paulo: SENAC São Paulo, São Paulo: EDUSP, 2009. 544 p.

SIQUEIRA, D. L. Planejamento e implantação de pomar. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 2000. 172 p.

Bibliografia Complementar

SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. S. A vitivinicultura no semi-árido brasileiro. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. 756 p.

GIOVANNINI, E. Manual de viticultura. Porto Alegre: Bookman, 2013. 264 p.

RUSIN, Carine; OLIVEIRA, Gustavo S.; LISBÔA, Heitor; et al. Fruticultura. Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556902791. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902791/>.

KOLLER, O. C. Citricultura cultura de tangerineiras, tecnologia e produção pós-colheita industrialização. 1. ed. Porto Alegre: Rigel, 2009. 400 p.

SHUMACHER, M. V.; VIEIRA, M. Silvicultura do eucalipto no Brasil. Santa Maria: UFSM, 2015.

Componente Curricular: Tecnologia de Pós-colheita de Produtos Agrícolas

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Estrutura mundial e brasileira de armazenagem de grãos. Determinação do ponto de colheita: métodos e técnicas de amostragem e equipamentos necessários. Fatores que afetam a colheita e a pós-colheita. Colheita: tipos e técnicas e perdas. Pós-colheita: transporte, limpeza e secagem. Seleção e classificação. Maturação, embalagem, armazenagem e perdas. Legislação pertinente. Viabilidade econômica do beneficiamento e armazenamento de grãos e sementes.

Bibliografia Básica

COSTA, E. C. da. Secagem industrial. São Paulo: Blücher, c2007.

NEVES, L. C. (Org.). Manual pós-colheita da fruticultura brasileira. Londrina, PR: Eduel, 2009.

PUZZI, D. Abastecimento e armazenagem de grãos. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000.

Bibliografia Complementar

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. Lavras, MG: Ed. UFLA, 2006.

KLUGE, R. A. Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado. Pelotas: Ed. UFPel, 1997.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

SILVA, A. Freitas da. Fundamentos de logística. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

UNGARO, M. R. G. Cultivo e processamento de girassol. Viçosa, MG: CPT, 2000.

Componente Curricular: Logística

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Os conceitos, os objetivos e a trajetória histórica das atividades logísticas. O papel e a importância do planejamento na logística. Definição dos canais de distribuição. Gestão da cadeia de suprimentos e agregação de valor ao cliente. Estudos e definições sobre a localização das organizações. Compras. Gestão de estoques. Embalagem, armazenagem, movimentação e transporte. Logística globalizada.

Bibliografia Básica

GIACOMELLI, Giancarlo; PIRES, Marcelo Ribas S. Logística e Distribuição. Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788569726937. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726937/>.

SILVA, A. F. da. Fundamentos de logística. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

SILVA, A. T. da. Administração básica. 6. ed., rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, M. Fundamentos de agronegócios. 3. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2010.

BALLOU, R. H. Logística empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 1993. DONATO, V. Logística verde: uma abordagem sócio - ambiental. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008. MOURA, C. Gestão de estoques: ação e monitoramento na cadeia de logística integrada. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2004.

PAOLESCHI, B. Logística industrial integrada: do planejamento, produção, custo e qualidade à satisfação do cliente. 2. ed. São Paulo: Érica, 2011.

Componente Curricular: Inclusão e Diversidade

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

O cotidiano educacional, o contexto escolar, a diversidade e a escola inclusiva. Os conceitos de integração, inclusão, exclusão, diversidade, pluralidade, igualdade e diferença. Os processos de inclusão e exclusão na rede regular de ensino. Acessibilidade. Pessoas com necessidades educacionais específicas. Dificuldades de aprendizagem. Tecnologias assistivas. Legislação e políticas públicas em educação inclusiva no Brasil. Relações de gênero e diversidade sexual. Perspectivas histórico culturais e psicossociais da diversidade e das diferenças do ser humano. A população brasileira, a história e a cultura Afro-brasileira e Indígena e o resgate das contribuições nas áreas social, econômica e política.

Bibliografia Básica

CARVALHO, R.E. Escola inclusiva: a reorganização do trabalho pedagógico. 5. Ed. Mediação: Porto Alegre, 2012.

LODI, A. C. B.; LACERDA, C. B. F (orgs.). Uma escola, duas línguas: letramento em língua portuguesa e língua de sinais nas etapas iniciais de escolarização. Porto Alegre: Mediação, 2009. MATTOS, R. A. História e cultura afro-brasileira. 1. Ed. São Paulo: Contexto, 2007

Bibliografia Complementar

FELTRIN, A. E. Inclusão social na escola: quando a pedagogia se encontra com a diferença. São Paulo: Paulinas, 2004. LOPES, A. L. Currículo, escola e relações étnico-raciais. In: Educação africanidades Brasil. MEC-SECAD-UnB-CEAD-Faculdade de Educação. Brasília. 2006. MATOS, C. (Orgs.). Ciência e inclusão social. São Paulo: Terceira Margem, 2002. SASSAKI, R. Educação profissional e emprego de pessoas com deficiência mental pelo paradigma da inclusão. In: Apae- DF. Trabalho e deficiência mental: perspectivas atuais. Brasília: Apae-DF, 2003. SASSAKI, R. Inclusão: Construindo uma Sociedade para Todos. Editora Wva. Brasília, 2007

Componente Curricular: Tecnologia de fermentações

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Introdução à tecnologia das fermentações. Papel dos microrganismos na fermentação dos alimentos. Tipos de fermentações alimentares. Controle das fermentações em alimentos. Equipamentos fermentadores. Efeitos nos alimentos. Conservação dos alimentos pelo uso das fermentações. Utilização da fermentação na produção de alimentos

Bibliografia Básica

AQUARONE, E. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. BORZANI, W. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. SCHMIDELL, W. et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001.

Bibliografia Complementar

OLIVEIRA, Vanessa da G. Processos Biotecnológicos Industriais - Produção de Bens de Consumo com o uso de Fungos e Bactérias. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520025. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520025/>.

SAGRILLO, Fernanda S.; DIAS, Flaviana Rodrigues F.; TOLENTINO, Nathalia Motta de C. Processos Produtivos em Biotecnologia. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536530673. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536530673/>.

COSTA, N. M. B. Biotecnologia e nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos. São Paulo: Nobel, 2003.

FARIA, J. de A. F. (Ed.). Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011.

ALTERTHUM, Flávio. Biotecnologia industrial: fundamentos. Editora Blucher, 2020. E-book. ISBN 9788521218975. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521218975/>.

Componente Curricular: Análise de Água

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Importância da água na Agroindústria. Características físicas e químicas das águas de abastecimento. Técnicas de amostragem e métodos de exames físico-químicos e microbiológicos das águas de abastecimento. Padrões de potabilidade. Práticas de laboratório.

Bibliografia Básica

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V.C. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BRAGA, B. et al. Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

BITTENCOURT, Cláudia; PAULA, Maria Aparecida Silva D. Tratamento de Água e Efluentes - Fundamentos de Saneamento Ambiental e Gestão de Recursos Hídricos. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521770. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521770/>.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, É. C. B. de. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010.

BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.

DA SILVA, Neusely; JUNQUEIRA, Valéria C. A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Editora Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788521212263. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263/>.

RICHTER, Carlos A. Água: Métodos e Tecnologia de Tratamento. Editora Blucher, 2009. E-book. ISBN 9788521217244. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521217244/>.

VON SPERLING, M. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. 3. ed. Minas Gerais: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2005.

Componente Curricular: Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia

Carga Horária: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Classe funcional dos aditivos alimentares. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Legislação brasileira.

Bibliografia Básica

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

Bibliografia Complementar

ALENCAR, N. de. Produção de embutidos: linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro. Viçosa: CPT, 2008.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

FERREIRA, C. L. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso. Viçosa: CPT, 2013.

OLIVEIRA, F. A. de; OLIVERA, Florencia Cladera. Toxicologia experimental de alimentos. Porto Alegre: Meridional, 2010.

SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002

Componente Curricular: Nutrição Aplicada	
Carga Horária: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, metabolismo intermediário, recomendações e necessidades. Água e eletrólitos no organismo. Aspectos anatômicos e fisiológicos do trato digestivo. Utilização de tabelas de composição química dos alimentos. Metabolismo energético: valor calórico total (VCT), quilocalorias (kcal). Alimentos Funcionais.	
Bibliografia Básica	
CAMPBELL, M. K; TASKS, All (Trad.). Bioquímica. São Paulo: Thomson, 2007. 3v. COSTA, N. M. B. ; ROSA, C. de O. B. (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, c2010. DOS GOMES, Clarissa Emília T.; SANTOS, Eliane Cristina. Nutrição e Dietética. Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521152. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521152/ .	
Bibliografia Complementar	
NÓBREGA, Fernando José D. O que Você Quer Saber sobre Nutrição: Perguntas e Respostas Comentadas. Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520440216. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520440216/ . RAMALHO, A. Alimentos e sua ação terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2009. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. SANTOS, A. D. dos. Guia de saúde e alimentos funcionais: saúde através dos alimentos. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. TIRAPEGUI, J. Nutrição fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.	

5 CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens a seguir descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para o funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estão dispostas as atribuições da Coordenação de Curso, do Colegiado de Curso, do Núcleo Docente Estruturante e as políticas de capacitação.

5.4 Corpo Docente atuante no curso

Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Adão Caron Cambraia	Bacharelado em Informática	Especialista em Informática Aplicada à Educação/UPF Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ Doutor em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
2	Aelson Aloir Santana Brum	Química Industrial	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ESALQ/USP Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos /UFRGS,
3	Alan Vicente Oliveira	Licenciatura em Matemática	Mestre em Modelagem Matemática/ UNIJUÍ
4	Amanda Caroline Martin	Engenharia de Produção e Sistemas	Mestre em Ciência e Engenharia de Materiais/UDESC Doutora em Ciência e Engenharia de Materiais/UDESC
5	Carlos Cesar Wyrepkowski	Licenciatura em Química	Mestre em Física e Meio Ambiente/UFMT Doutor em Química/UNESP

6	César Eduardo Stevens Kroetz	Bacharelado em Ciências Contábeis	Especialista em Gestão Empresarial com ênfase em Recursos Humanos Mestre em Contabilidade/Fundação Visconde de Cairú Doutor em Finanças e Contabilidade/Universidade de Zaragoza
7	Cíntia Guarienti	Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/FURG Doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/UFSM
8	Cleber Joel Stevens Kroetz	Ciências Contábeis	Mestre em Ciências Contábeis/Universidade do Vale do Rio dos Sinos
9	Cleitom José Richter	Licenciatura em Computação	Especialista em Informática aplicada na Educação/IF Farroupilha Mestre em Tecnologias Educacionais em Rede/UFSM
10	Edevandro Sabino da Silva	Licenciatura em Letras – habilitação Português, Espanhol e Literatura	Especialista em Letras/URI-FW Mestre em Letras/URI-FW
11	Eleonir Diniz	Licenciatura em Ciências Biológicas	Especialista em Educação Ambiental/ UNINTER Mestre em Programa de Pós Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento Agricultura/UFRRJ
12	Felipe Prestes Kolosque	Engenharia de Produção	Especialista em Docência do Ensino Superior/UCAM
13	Inaiara Rosa de Oliveira	Licenciatura em Ciências Plena – Habilitação Biologia	Mestre em Biologia Molecular/UnB Doutora em Ciências da Saúde/UnB
14	Janice Pinheiro Boeira	Licenciatura Plena em Matemática	Especialista em Matemática/URCAMP Mestre em Modelagem Matemática/UNIJUI
15	Juliani Natália dos Santos	Licenciatura Plena em Educação Especial	Especialista em Educação Especial – Déficit Cognitivo – Surdez/UFSM Especialista em Docência em Libras/UNÍTESE Mestre em Educação Profissional e Tecnológica/UFSM
16	Leidi Daiana Preichardt	Química Industrial de Alimentos	Especialista em Formação Pedagógica para Docentes da E P T e T/SEG Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL
17	Lessandro de Conti	Agronomia	Mestre em Ciência do Solo/UFSM Doutor em Ciência do Solo/UFSM
18	Lidiane Cristine Walter	Agronomia	Mestre em Engenharia Agrícola/UFSM Doutora em Engenharia Agrícola/UFSM
19	Márcia Adriana Rosmann	Pedagogia	Especialista em Educação para a Diversidade/UFRGS Mestre em Educação/UPF

20	Márcia Fink	Informática	Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
21	Marieli da Silva Marques	Licenciatura em Química Bacharelado em Química Industrial	Especialista em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na modalidade de EJA/UFRGS Mestre em Química/UFSM Doutora em Química/UFSM
22	Mariléia Gollo de Moraes	Pedagogia	Especialista em Educação a Distância: tecnologias Educacionais/ IFPR Especialista em Educação Infantil e Séries Iniciais/URI Mestre em Educação/UFRGS Doutora em Educação nas Ciências/ UNIJUÍ
23	Marlo Adriano Bison Pinto	Agronomia	Mestre em Agronomia/UFSM Doutor em Agronomia/UFSM
24	Mauriceia Greici de Oliveira	Bacharelado em Química de Alimentos	Especialista em Didática e Metodologia do Ensino Superior - Anhanguaera Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL
25	Maurício Cristiano Azevedo	Licenciatura em Filosofia	Mestre em Educação/UFSM Doutor em Educação/UFSM
26	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/FURG Doutora em Ciência e Engenharia de Alimentos/FURG
27	Ricardo Tadeu Paraginski	Agronomia	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos /UFPEL Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFPEL
28	Simone Beatriz Nunes	Administração	Especialista em Marketing/UNIJUÍ Mestre em Desenvolvimento/UNIJUÍ
29	Soní Pacheco de Moura	Licenciatura Plena em Letras	Mestre em Letras/UFSM
30	Tamara Angélica Brudna da Rosa	Licenciatura em Letras - Português/Inglês	Especialista em Interdisciplinariedade/FACIPAL Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ Doutora em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
31	Tatiane Timm Storch	Bacharelado em Química de Alimentos	Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFPEL
32	Tiago Stefanelo e Silva	Licenciatura Plena em Matemática	Especialista em Matemática e Física/CELER/FACISA Mestre em Matemática/UFSM
33	Vanderlei José Pettenon	Bacharelado em Ciências Econômicas	Mestre em Planejamento do Desenvolvimento/UFGA

5.5 Atribuições da Coordenação de Curso

A Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos 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 das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

A Coordenação de Curso tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do IFFar, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino, NPI, corpo docente e discente, TAEs ligados ao ensino e Direção de Graduação da PROEN. Seu trabalho deve ser orientado pelo Plano de Gestão, elaborado anualmente.

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

5.6 Atribuições do Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

I - analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, apresentada por docentes ou estudantes, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;

II - realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e técnico no âmbito do curso;

III - acompanhar e discutir as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários à sua constante melhoria;

IV - propor e avaliar projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no âmbito do curso de acordo com o seu PPC;

V - analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;

VI - fazer cumprir a Organização Didático-Pedagógica do Curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;

VII - aprovar e apoiar o desenvolvimento das disciplinas eletivas e optativas do curso; e

VIII - atender às demais atribuições previstas nos regulamentos institucionais.

O Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos é constituído pelo Coordenador(a) do Curso; 50% do corpo docente do curso, no mínimo; um representante discente, eleito por seus pares; e um representante dos TAEs, com atuação relacionada ao curso, eleito por seus pares.

As normas para o colegiado de curso se encontram aprovadas no âmbito da Resolução Consup n.º 049/2021.

5.7 Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão consultivo e propositivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos PPCs superiores de graduação do IFFar.

São atribuições do NDE:

- I - contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;
- II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;
- V - acompanhar e avaliar o desenvolvimento do PPC, zelando pela sua integral execução;
- VI - propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;
- VII - utilizar os resultados da autoavaliação institucional, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas; e
- VIII - acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - Sinaes, estabelecendo metas para melhorias.

O NDE deve ser constituído por, no mínimo, cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso, escolhido por seus pares, dentre estes o(a) coordenador(a) do curso, que deve ser membro nato, para um mandato de 2 anos. Nos cursos de Tecnologia, quando não houver entre os docentes um profissional da pedagogia para compor o NDE, pode ser prevista a participação de um profissional do Setor de Assessoria Pedagógica como membro consultivo, quando o NDE julgar necessário.

A cada reconstituição do NDE, deve ser assegurada a permanência de, no mínimo, 50% dos integrantes da composição anterior, de modo a assegurar a continuidade no processo de acompanhamento do curso.

As normas para o Núcleo Docente Estruturante se encontram aprovadas no âmbito da Resolução Consup n.º 049/2021.

5.8 Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no IFFar têm o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, com o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IFFar *Campus Santo Augusto* conta com:

Nº	Setores	Técnicos Administrativos em Educação
1	Biblioteca	1 Bibliotecária, 1 Assistente de Alunos, 1 Auxiliar de Biblioteca
2	Coordenação de Assistência Estudantil (CAE)	3 Assistentes de Alunos, 1 Assistente Social, 1 Pedagoga
3	Coordenação de Ações Afirmativas (CAA)	1 Docente
4	Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA)	2 Técnicas em Assuntos Educacionais, 2 Assistentes em Administração
5	Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	2 Analistas de Tecnologia da Informação, 1 Técnico em Tecnologia da Informação
6	Coordenação de Extensão	1 Assistente em Administração

7	Setor de Estágio	1 Assistente em Administração
8	Laboratório de Ensino, Pesquisa, Extensão e Produção (LEPEP)	1 Técnica de Laboratório de Biologia, 2 Técnicas de Laboratório de Química, 1 Técnica de Laboratório de Alimentos, 1 Engenheiro Químico, 4 Técnicos em Agropecuária, 1 Engenheiro Agrônomo, 1 Médico Veterinário
9	Setor de Saúde	1 Médico, 1 Odontóloga, 1 Psicóloga, 1 Nutricionista, 1 Técnico em Enfermagem
10	Coordenação de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas (CAPNE)	1 Auxiliar em Administração, 1 docente

5.9 Políticas de capacitação de Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

A qualificação dos servidores é o princípio basilar de toda instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está comprometido com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira.

Com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, as seguintes ações são realizadas no IFFar:

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

6 INSTALAÇÕES FÍSICAS

O Campus Santo Augusto oferece aos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, conforme descrito nos itens a seguir:

6.4 Biblioteca

O Campus Santo Augusto do IFFar opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, *Pergamum*, 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 IFFar também conta com um acervo digital de livros, por meio da plataforma de *e-books Minha Biblioteca*, uma base de livros em Língua Portuguesa formada por um consórcio onde estão as principais editoras de livros técnicos e científicos. O acervo atende a bibliografias de vários cursos do IFFar e é destinado a toda comunidade acadêmica, podendo ser acessado de qualquer computador, notebook, *tablet* ou *smartphone* conectado à Internet, dentro ou fora da Instituição. É necessário que o usuário tenha sido previamente cadastrado no *Pergamum*, o sistema de gerenciamento de acervo das bibliotecas do IFFar. Além de leitura *online*, também é possível baixar os livros para leitura *offline*.

6.5 Áreas de ensino específicas

Descrição	Quantidade
Salas de aula com 40 carteiras, equipadas com projetor de multimídia, quadro branco e climatização controlados por controle remoto.	4
Auditório com disponibilidade de 120 lugares, projetor multimídia, computador, ar condicionado, sistema de som e microfones.	1
Biblioteca com oito cabines coletivas com mesas e cadeiras, duas salas de apoio, 11 cabines de estudo individuais com computador, 32 cabines de estudo individuais, três cabines de estudo individuais adaptadas, uma brinquedoteca, área para leitura e lazer, 80 títulos/1.458 exemplares de periódicos impressos, 12.278 exemplares de livros impressos, 421 exemplares de outros materiais (CDs e DVDs de títulos diversos), acervo em formato especial (Braille/sonoro), software e outras aplicações para leitura com baixa visão, teclado virtual, banheiros adaptados, entrada/saída com dimensionamento, equipamento eletromecânico (elevador), espaço adaptado para atendimento, mobiliário adaptado, rampa de acesso com corrimão, sinalização tátil e visual, rede sem fio.	1
Prédio Administrativo I: Utilizado para alocação das áreas da Direção Geral, Diretoria de Produção Extensão e Pesquisa, Diretoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional, Coordenação de Tecnologia de Informação, Diretoria de Ensino, Diretoria de Administração Coordenações de curso, Registros Acadêmicos, Sala de Reuniões, Copa e Auditório.	1
Prédio Administrativo II: Utilizado para alocação das áreas de Almoxarifado, de Patrimônio, de Gestão de Frotas, garagem para veículos oficiais e depósitos de almoxarifado e patrimônio.	1

6.6 Laboratórios

6.6.1 Laboratórios de uso geral

Descrição	Quantidade
LEPEP Informática – equipado com 20 conjuntos de computadores com capacidade de atendimento de 40 alunos simultaneamente.	5
Laboratório de informática Móvel: possui 60 notebooks (Windows 10 Home, Processador Intel(R) Core(TM) i3-5005U CPU @ 2.00GHz, 4GB Memória RAM, 1TB Disco Rígido).	1
LEPEP Multifuncional (Artes, Geografia, História, Letras e Administração) para realização de aulas diferenciadas, confecção ou apresentação de trabalhos. Esse espaço possui um quadro branco, um projetor, uma tela branca para projeção, dez mesas redondas para trabalhos em grupos, 42 cadeiras estofadas, uma mesa com três gavetas, uma bancada fixa com pia, cinco armários altos com duas portas, três armários	1

baixos com duas portas, um exaustor, uma mapoteca e dois aparelhos de ar condicionado.	
LEPEP Física e Matemática - Equipado com um quadro branco, uma bancada com pias e torneiras, quatro bancadas com tomadas, 40 banquetas, seis armários, dois aparelhos de ar-condicionado, quatro kits da CIDEPE [Unidade Mestra para Física Geral] com experimentos diversos nas áreas de mecânica, termodinâmica, ondulatória, óptica, eletromagnetismo e física moderna, quatro geradores de Van der Graaf, quatro fontes de alimentação chaveadas, dez multímetros, um telescópio.	1
LEPEP Química - Equipado com uma bancada fixa, duas bancadas fixas (com instalação elétrica, pias e saídas de gás), um quadro branco, três armários pequenos com três gavetas, quatro armários pequenos com duas portas, dois armários grandes com duas portas, 40 banquetas, duas centrífugas, um evaporador rotatório, dez agitadores magnéticos, uma balança analítica, duas balanças semi – analíticas, um banho maria, , uma cuba de ultrassom, um espectrofotômetro, uma estufa de secagem e evaporação, dois pHmetros, um refrigerador combinado, duas bombas de vácuo, duas capelas de exaustão, uma câmara escura, e dois ar-condicionados. Sala de Lavagem - equipada com uma bancada fixa com pia, dois armários baixos com 2 portas, um deionizador, uma autoclave digital, uma estufa de secagem e evaporação, um suporte para vidrarias e um destilador de água.	1

6.6.2 Laboratórios do Eixo de Produção Alimentícia

Descrição	Qtde.
LEPEP Microbiologia – equipado com um agitador de tubos vortex, um autoclave vertical, um ar condicionado, dois balança semi-analitica com capacidade de 500g, um banho-maria com seis divisões, um câmara de fluxo laminar vertical, um contador de colônias digital, um contador de colônias digital, três estufa para cultura bacteriológica, um fornos micro-ondas, um incubadora para dbo, um micro centrífuga, um microscópio – sistema de vídeo, dois microscópio biológico, um microscópio estereoscópio (lupa), dois refrigerador, um televisão acoplada ao microscópio	1
LEPEP Bromatologia – equipado com um agitador magnético com aquecimento, um agitador magnético sem aquecimento, um ar condicionado, dois balança semi-analitica, com capacidade de 500g, um balança analítica, com capacidade de 220g, um banho de ultrassom, um banho metabólico, um banho-maria pequeno, dois bomba de vácuo, um banho-maria com seis bocas, um câmara de uv comprimento de 365 e 254nm, dois capela para exaustão de gases, um centrífuga para butirômetros, um centrífuga para tubos falcon de 15 e 50 ml, um chuveiro e lava-olhos de emergência, um crioscópio, um deionizador de água, três dessecador a vácuo, um destilador de agua, um destilador de nitrogênio para análise de proteína, um digestor em bloco alumínio macro kjedhal, um digestor em bloco alumínio micro kjedhal, um digestor para fibra bruta, um espectrofotômetro uv-vis, 190-1100nm, dois estufa de secagem e esterilização, um evaporador rotativo a vácuo, um extrator de soxhlet para seis amostras, dois forno tipo mufla, um frezer pequeno vertical para amostras, cinco manta de aquecimento para balão de 250 ml, cinco manta de aquecimento para balão de 500 ml, três medidor de ph, dois refratômetro de brix de bancada, três refratômetro portátil, um refrigerador	1

LEPEP Tecnologia de Carnes e Derivados – equipado com um ar condicionado, um balança digital, um câmara fixa frigorífica digital, um congelador horizontal de duas portas, um mesa de inox, dois moedor de carne boca, um refrigerador de inox duas portas, um serra fita para carne	1
LEPEP Tecnologia de Leite e Derivados – equipado com um ar condicionado, um câmara frigorífica, um desnatadeira – 100 l/h, dois fogão seis bocas alta pressão, um iogurteira a gás – 50l, um liras vertical e horizontal para separar queijo e soro, um mesa de inox, um mesa para enformar queijos, um pasteurizador – 100 l, dois prensa pneumática para queijo, um refrigerador, um seladora de potes, um tanque para fabricação de queijo inox – 50 l, um viscosímetro rotativo analógico	1
LEPEP Tecnologia de Frutas e Hortaliças – equipado com um ar condicionado, um despulpadora de frutas, um espremedor de frutas, um fatiador, ralador multifuncional, dois fogão seis bocas alta pressão, dois liquidificador industrial, dois mesa de inox, um refrigerador, um refrigerador de inox com 6 portas, um seladora de inox com pedal	1
LEPEP Cereais e Panificação – equipado com um balança capacidade 20 kg, um batedeira industrial para panificação, um batedeira planetária, um câmara de crescimento, um cilindro para panificação, um fogão quatro bocas de baixa pressão, um forno elétrico, um forno turbo industrial, um masseira rápida para panificação, um mesa inox, um micro-ondas, um refrigerador	1
LEPEP Análise Sensorial – equipado com um ar condicionado, cinco cabines para análise sensorial	1

6.7 Áreas de esporte e convivência

Descrição	Quantidade
Academia equipada com equipamentos para realizar exercícios físicos	1
Centro de convivência exclusiva para os alunos, equipada com televisão, mesas de jogos, sofá, ar condicionado.	1
Ginásio de esportes com capacidade para 400 pessoas possuindo arquibancadas, 2 goleiras, 2 suportes e tabela para basquete, 1 sala de professor, 2 banheiro/vestiário masculino e 2 banheiro/vestiário feminino.	1
Sala de música, equipada com instrumentos musicais e aparelhagem de som.	1
Lancheria terceirizada.	1

6.8 Áreas de atendimento ao discente

Descrição	Quantidade
Ambulatório	1
Consultório odontológico	1

Consultório médico	1
Sala de Atendimento psicopedagógico	1
Sala da Coordenação de Assistência Estudantil	1
Sala da Coordenação do Curso: equipada com Gabinete de trabalho do coordenador, espaço para reuniões, microcomputador, mesa com gavetas, cadeira estofada e armário com chave, impressora, mesa para reuniões e cadeiras estofadas.	1
Direção de Ensino: composta de com sala da coordenação pedagógica e sala para a direção e coordenação de ensino	1
Sala do Núcleo de Ações Inclusivas – NAPNE e NEABI: possuindo material didático e específico para o atendimento especializado ao educando com Necessidades Educacionais Especiais.	1
Centro de registros acadêmicos para atendimento da comunidade escolar contendo mesas, cadeiras, microcomputadores, ar condicionado, arquivo de documentos.	1
Sala do Setor de Estágios para atendimento aos discentes	1
Refeitório amplo com ar condicionado, 20 mesas com cadeiras giratórias e 14 assentos cada, 04 mesas para cadeirantes onde é servido os almoços e lanches aos alunos, preparados com a supervisão de uma nutricionista, e possui acomodação para 150 pessoas.	1

7 REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Lei n.º 9.394, 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm

_____. Presidência da República. Lei n.º 11.788, de 25 de setembro de 2008. **Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm

_____. Presidência da República. Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm

_____. Presidência da República. Lei n.º 13.425, de 30 de março de 2017. **Estabelece diretrizes gerais sobre medidas de prevenção e combate a incêndio e a desastres em estabelecimentos, edificações e áreas de reunião de público e dá outras providências.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2017/lei/l13425.htm.

MEC. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. CNE/CP n.º 01 de 05 de janeiro de 2021. **Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.** Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>.

MEC. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. CNE/CP n.º 07 de 18 de dezembro de 2018. **Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/201 que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014 – 2024 e dá outras providências.** Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECESN72018.pdf

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 178, de 28 de novembro de 2014. **Aprova o projeto do Programa Permanência e Êxito dos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/20928/678063b3d55f50113928e95f6ce93fe6>

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 42, de 23 de setembro de 2022. Homologa a Resolução Ad Referendum n.º 10, de 15 de julho de 2022, que revoga a Resolução Consup n.º 015/2014, e aprova o Regulamento das Coordenações de Ações Afirmativa CAA do IFFar. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/regulamentos-e-legisla%C3%A7%C3%B5es/resolu%C3%A7%C3%B5es/item/28277-resolu%C3%A7%C3%A3o-consup-n%C2%BA-42-2022-homologa-a-resolu%C3%A7%C3%A3o-ad-referendum-n%C2%BA-10-2022,-que-aprova-o-regulamento-das-coordena%C3%A7%C3%B5es-de-a%C3%A7%C3%B5es-afirmativas-cao-do-iffar>.

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 010, de 30 de março de 2016. **Regulamenta a realização de Estágio Curricular Supervisionado para os Cursos Técnicos de Nível Médio, Superiores de Graduação e de Pós-Graduação.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/3791/a95c61eb00b637200a33ea75b562329e>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 087, de 13 de dezembro de 2017. **Aprova as alterações do Regulamento da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/8548/ea5524d1e349010ab2e43f6cfa043ba6>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 79/2018, de 13 de dezembro de 2018. **Aprova a Política de Diversidade e Inclusão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/17374/52350ac24128d7696fe6f4c4d6e3a100>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 049, de 18 de outubro de 2021. **Define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha e dá outras providências.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/28189/1a0701ae43f3a8c60e38729aa10d9713>

COREDE CELEIRO. Plano Estratégico de desenvolvimento Regional do COREDE CELEIRO DO RS (2015-2030). Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão, Três Passos, Maio de 2017. Disponível em: <https://planejamento.rs.gov.br/upload/arquivos/201710/11104701-plano-celeiro.pdf>. Acesso em 30/09/2022.

CIES (Centro de Indicadores Econômicos e Sociais). RS em números 2017. Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão, Porto Alegre, setembro de 2017. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/wp-content/uploads/2017/09/20170918rs-em-numeros-2017.pdf>. Acesso em 30/09/2022.

Instituto Federal Farroupilha. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 15, de 19 de agosto de 2022. Regulamenta a curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/33963/dbacd6c77e11e4ca7890d6a28ce8df48>.

Instituto Federal Farroupilha. Conselho Superior. Resolução Consup n.º. 47, de 26 de setembro de 2022. Homologa a Resolução *Ad Referendum* Nº 15, de 19 de agosto de 2022, que regulamenta a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar. Disponível em: <https://iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/34024/eb13c7bfe83b48ddbd13f0b8e77aa118>

8 ANEXOS

8.1 Resoluções

8.1.1 Resolução nº 45 de 08 de outubro de 2008 - Aprovação do Plano do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Uned de Santo Augusto.

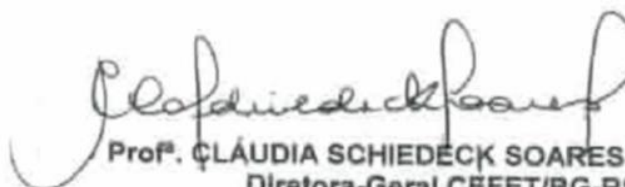


Resolução nº 045, de 08 de outubro de 2008.

A Presidente do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves/RS, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Portaria nº 700/07/MEC, RESOLVE:

APROVAR o Plano do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Uned de Santo Augusto.

Bento Gonçalves-RS, 08 de outubro de 2008.



Prof.^a CLÁUDIA SCHIEDECK SOARES DE SOUZA
Diretora-Geral CEFET/BG-RS
Port. 700/07/MEC
Presidente do Conselho Diretor

8.1.2 - Resolução nº 16/2011 - Autoriza Pró-Reitoria de Ensino realizar adequações dos PPC

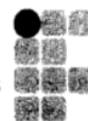


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS

Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA

RESOLUÇÃO – AD REFERENDUM Nº 16/2011

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

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

RESOLVE:

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

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

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

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

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



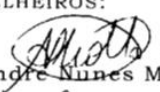
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

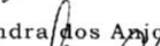


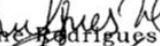
INSTITUTO FEDERAL

Homologada pelo Conselho Superior na Reunião Ordinária do dia 02 de maio de 2011, Ata nº 03/2011

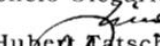
CONSELHEIROS:


Alexandre Nunes Motta de Souza

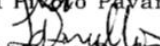

Alexandra dos Anjos Cunha - NC

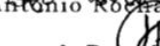

Mariana Rodrigues Volz


Crescencio Olegário R. de Medeiros

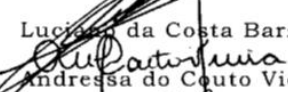

Enio Hubert Fatsch

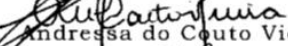

Lérica Fátima Pavanelo


Luiz Antonio Rocha Barcellos

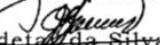

Luiz Fernando Rosas Costa

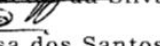

Carlos Alberto Pinheiro da Rosa
PRESIDENTE

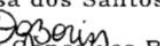

Luciano da Costa Barzotto

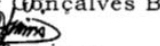

Andressa do Couto Vieira


Eva Eunice Melo Rodrigues


José Valdeir da Silva Gomes


Elvio Rosa dos Santos


Delcimar Gonçalves Borin


Roberto Trevisan


Adriano Arriel Saquet


Cláudio Adalberto Koller - NC

8.1.3 Resolução nº 47/2011 - Aprova as adequações do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFFAR - Campus SA.



RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM Nº 47/2011

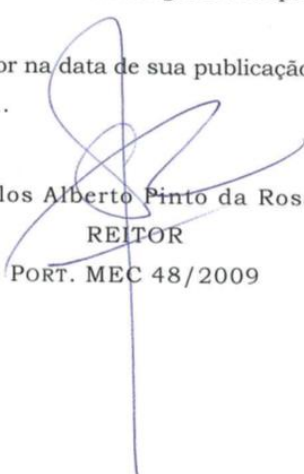
Aprova as Adequações do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Santo Augusto.

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

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma dos anexos a esta Resolução, as adequações Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Santo Augusto.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Santa Maria, 23 de setembro de 2011.


Carlos Alberto Pinto da Rosa
REITOR
PORT. MEC 48/2009



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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Reitoria

RESOLUÇÃO Nº 47 /2011

Homologada pelo Conselho Superior na Reunião Ordinária do dia 07 de novembro de 2011, Ata nº 07/2011.

CONSELHEIROS:

Alexandre Nunes Motta de Souza

Augusto Felipe Strieder

Mariane Rodrigues Volz

Crescêncio O. Ramagem de Medeiros

José Aurelio Saldanha Silveira

Lérída Pivoto Pavanelo *NC*

Roberto Trevisan

Luiz Fernando Rosa da Costa

Carlos Alberto Pinto da Rosa
PRESIDENTE

Luciano da Costa Barzotto

Andressa do Couto Vieira - *NC*

Eva Eunice Melo Rodrigues

José Valdetar da Silva Gomes

Sérgio Renato Rossi de Freitas

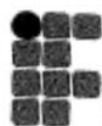
Delcimar Gonçalves Borin

Luiz Antonio Rocha Barcellos

Adriano Arriel Saquet

Cláudio Adalberto Koller - *NC*

8.1.4 Memorando nº 35/2012 para o Gabinete da Reitoria solicitando a Resolução *Ad Referendum* de aprovação do PPC de Tecnologia de Alimentos



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
RS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
Rua Esmeralda, 430 - Fátima Nova - Camobi - 97110-067 - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625 E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Memorando nº 350/2012-PRENSINO

Santa Maria/RS, 31 de outubro de 2012.

Da: Pró-Reitoria de Ensino

Para: Gabinete da Reitoria

Assunto: Solicitação de Resolução *Ad Referendum* de aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos

Ao cumprimentá-los, vimos através deste, solicitar Resolução *Ad Referendum* para aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos, do Campus Santo Augusto, conforme PPC em anexo.

Tendo em vista a necessidade de alteração do cadastro do referido curso no E-MEC, é necessário que as características do curso, de acordo com o PPC, sejam listadas na referida resolução, conforme segue abaixo:

Denominação: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Tipo: Curso Superior de Tecnologia

Habilitação: Tecnólogo em Alimentos

Modalidade: Presencial

Endereço: Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto localizado a Rua Fábio João Andolhe, nº 1100, Bairro Floresta, Santo Augusto/RS.

Turno de funcionamento: Noturno

Número de vagas autorizadas: 40

Carga horária mínima total: 2760 horas

Duração do curso: 07 períodos semestrais

Desde já agradecemos a compreensão e colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente


Denirio Amaral Lopes Marques
Pró-Reitor de Ensino Substituto
IF Farroupilha

8.1.5 Resolução nº 55/2012 - Aprova adequações no PPC do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFFAR
- Campus Santo Augusto



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



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO Ad Referendum N° 55/2012

Aprova adequações no Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Santo Augusto

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

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos do Anexo desta Resolução, as adequações no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus Santo Augusto, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o PPC aprovado:

Denominação: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Tipo: Curso Superior de Tecnologia

Habilitação: Tecnólogo em Alimentos

Modalidade: Presencial

Endereço: Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Santo Augusto localizado a Rua Fábio João Andolhe, nº 1100, Bairro Floresta, Santo Augusto/RS.

Turno de funcionamento: Noturno

Número de vagas autorizadas: 40

Carga horária mínima total: 2760 horas

Duração do curso: 07 períodos semestrais

Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

Santa Maria, 1º de novembro de 2012.


Jesué Graciliano da Silva
REITOR PRO TEMPORE
PORT/MEC Nº 733/2012



8.1.6 Resolução nº 046/2013 Aprova a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo IFFAR.



RESOLUÇÃO Nº 046/2013

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

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

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

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

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente, autorizado pela Resolução nº004/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

1



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



- Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, na modalidade PROEJA – Câmpus Alegrete

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, na modalidade PROEJA, autorizado pela Resolução nº 46/2008 do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Alegrete

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Integrado, autorizado pela Resolução nº 032/2008, de 06 de novembro de 2008, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Agropecuária, Integrado – Câmpus Alegrete

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, autorizado pela Resolução nº 005/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Agroindústria, modalidade PROEJA – Câmpus Alegrete

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agroindústria, modalidade PROEJA, autorizado pela Resolução nº 25/2008 do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Instituto Federal

(Assinaturas manuscritas)



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



de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em face da Lei 11.892/2008, no Câmpus Alegrete.

- Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Integrado - Câmpus Alegrete

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, autorizado pela Portaria nº 166 de 19 de janeiro de 2005, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente - Câmpus Júlio de Castilhos

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente, aprovado pela Resolução nº 027/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e alterada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013, do Conselho Superior do IF Farroupilha, que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Agropecuária, Integrado - Câmpus Júlio de Castilhos

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, aprovado Resolução nº 027/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e alterada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013, do Conselho Superior do IF Farroupilha, que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a circled '3' and various initials like 'Jm', 'A', 'P', '2-2', 'gag', 'JW', 'DA', 'E.A.', 'B'.



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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
RS

- Curso Técnico em Alimentos, Subsequente – Câmpus Júlio de Castilhos

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Alimentos, Subsequente, aprovado pela Resolução nº 037/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Informática, modalidade PROEJA – Câmpus Júlio de Castilhos

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, modalidade PROEJA, aprovado pela Res. nº 015/2006, de 21 de dezembro de 2006, constante na Ata nº 28 de 2006, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Secretariado, Subsequente – Câmpus Júlio de Castilhos

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Secretariado, Subsequente, aprovado pela Resolução Nº 006/2006, de 29 de setembro de 2006, constante na Ata nº 25/2006, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso de Licenciatura em Matemática – Câmpus Júlio de Castilhos

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Matemática, aprovado pela Resolução 022/2008, de 14 de novembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de São Vicente do Sul, que continuou a

4



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



ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

- Curso Técnico em Administração, Integrado – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Administração, Integrado, aprovado pela Resolução nº 001, de 20 de fevereiro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

- Curso Técnico em Agropecuária Integrado – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária Integrado, aprovado pela Resolução nº 043 de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

- Curso Técnico em Alimentos, Integrado – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Alimentos, Integrado, aprovado pela Resolução nº 044, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Integrado, aprovado pela Resolução nº 042, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor

5
[Assinaturas manuscritas]



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



do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

- Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio, aprovado pelo *Ad Referendum* nº 026, de 24 de julho de 2008, e Resolução nº 029, de 01 de agosto de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

- Curso de Licenciatura em Computação – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Computação, aprovado pela Resolução nº 017, de 26 de junho de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

- Curso Técnico de Operações Comerciais, modalidade PROEJA – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Operações Comerciais, modalidade PROEJA, aprovado pela Resolução nº 001, de 20 fevereiro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

6



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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Bento

- Curso Superior de Tecnologia de Alimentos – Câmpus Santo Augusto

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Computação, aprovado pela Resolução nº 045, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

- Curso Técnico em Agricultura, Subsequente – Câmpus São Vicente do Sul

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agricultura, Subsequente, aprovado pela Portaria SEMTEC nº 30, de 21 de março de 2000, Reconhecido pela Portaria nº 219, de 11 de novembro de 2003, para o Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus São Vicente do Sul do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

Art. 2º - Revogam-se todas as disposições em contrário.

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


Carla Comerlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro


Bento Alvenir Dornelles de Lima





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



INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha
Reitoria

Jaubert de Castro Menchik
Jaubert de Castro Menchik

Antônio Cândido Silva da Silva
Antônio Cândido Silva da Silva

Maidi Jahn Karnikowski
Maidi Jahn Karnikowski

Gabriel Adolfo Garcia
Gabriel Adolfo Garcia

Tainan Massotti de Lima
Tainan Massotti de Lima

Jovani Patias
Jovani Patias

Débora L. de Andrade
Débora Leticia de Andrade

Rodrigo de Siqueira Martins
Rodrigo de Siqueira Martins

Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros
Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

Jacimar Facco
Jacimar Facco

Darci Roberto Schneid N/C

Liege Camargo da Costa
Liege Camargo da Costa

Ana Rita Kraemer da Fontoura
Ana Rita Kraemer da Fontoura

Ana Paula da Silveira Ribeiro N/C

Marcelo Eder Lamb
Marcelo Eder Lamb

Francisco Emilio Manteze N/C

Delcimar Gonçalves Borim N/C

Gisela Pereira Alves N/C

dt

8.1.7 Resolução nº 036/2013 Homologação da Resolução Ad Referendum nº 55/2012



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



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 036/2013

Homologada pelo Conselho Superior na 1ª Reunião Especial do
dia 20 de junho de 2013, Ata nº 06/2013, que referenda a
Resolução Ad Referendum Nº 55/2012.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

Jaubert de Castro Menchik

Mairi Jahn Karnikowski

Tainan Massotti de Lima

Débora Leticia de Andrade

Crescencio Olegário Ramagem Medeiros

Darci Roberto Schneid

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Marcelo Eder Lamb

Delcimar Gonçalves Borim

Bento Alvenir Dornelles de Lima

Antônio Cândido Silva da Silva

Gabriel Adolfo Garcia

Jovani Patias

Rodrigo de Siqueira Martins

Jacimar Facco

Liege Camargo da Costa

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Francisco Emilio Manteze

Gisela Pereira Alves

8.1.8 Portaria nº 575 de 02 de outubro de 2014 Reconhecimento do curso

PORTARIA N° 575 DE 02 de outubro de 2014.

A SECRETÁRIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere pelo Decreto nº 7.690, de 2 de março de 2012, alterado pelo Decreto nº 8.066, de 7 de Agosto de 2013, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006 e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, a Portaria Normativa nº 01, de 25 de Janeiro de 2013, ambas do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC, listados na planilha anexa,

RESOLVE:

Art. 1º Ficam reconhecidos os cursos superiores de graduação constantes da tabela do Anexo desta Portaria, ministrados pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 5.773, de 2006.

Parágrafo único. O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido exclusivamente para o curso ofertado nos endereços citados na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º Nos termos do art. 10, §7º, do Decreto nº 5.773, de 2006, o reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

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

MARTA WENDEL ABRAMO

ANEXO (Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC n.º	Curso	N.º vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
1	201306135	ENFERMAGEM (Bacharelado)	40 (quarenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS	RODOVIA SC 459, KM 2, S/N, ÁREA RURAL, CHAPECÓ/SC
2	201306494	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (Bacharelado)	100 (cem)	INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	RUA ANFILOQUIO PAIVA CÂMARA, 16, LAGOA NOVA, NATAL/RN
3	201306747	AGRONEGÓCIO (Tecnológico)	50 (cinquenta)	CENTRO UNIVERSITÁRIO MOURA LACERDA	INSTITUICAO UNIVERSITARIA MOURA LACERDA	AVENIDA DR. OSCAR DE MOURA LACERDA, 1520, JARDIM INDEPENDÊNCIA, RIBEIRÃO PRETO/SP
4	201306872	ARQUITETURA E URBANISMO (Bacharelado)	240 (duzentas e quarenta)	FACULDADE RUY BARBOSA	ABEP - ACADEMIA BAIANA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSAO LTDA	RUA ESPÍRITO SANTO, 575, PITUBA, SALVADOR/BA
5	201306462	QUÍMICA (Licenciatura)	30 (trinta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS	AVENIDA EDMUNDO GAIEVSKI, 1000, RODOVIA ESTADUAL, REALEZA/PR
6	201306029	MARKETING (Tecnológico)	300 (trezentas)	FACULDADE SUMARÉ	INSTITUTO SUMARE DE EDUCACAO SUPERIOR ISES LTDA	RUA TRÊS RIOS, 362, BOM RETIRO, SÃO PAULO/SP
7	201306472	GESTÃO DE TURISMO (Tecnológico)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO CIENCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	RUA FRANCISCO CAETANO LUMMERTZ, 818, JANUÁRIA, SOMBRIO/SC
8	201306021	GEOGRAFIA (Licenciatura)	150 (cento e cinquenta)	FACULDADE SUMARÉ	INSTITUTO SUMARE DE EDUCACAO SUPERIOR ISES LTDA	RUA GONÇALO NUNES, 366, CHÁCARA CALIFORNIA, TATUAPÉ, SÃO PAULO/SP
9	201306473	MATEMÁTICA (Licenciatura)	50 (cinquenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO CIENCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	RUA FRANCISCO CAETANO LUMMERTZ, 818, JANUÁRIA, SOMBRIO/SC
10	201306052	GESTÃO DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (Tecnológico)	120 (cento e vinte)	UNIVERSIDADE POSITIVO	CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES POSITIVO LTDA	SENADOR ACCIOLY FILHO, 565, CIDADE INDUSTRIAL DE CURITIBA, CURITIBA/PR
11	201306515	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	FACULDADE MAX PLANCK	INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE INDALATUBA LTDA	AVENIDA NOVE DE DEZEMBRO, 460, JARDIM PEDROSO, INDALATUBA/SP
12	201306575	QUÍMICA INDUSTRIAL (Bacharelado)	86 (oitenta e seis)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO	AVENIDA BRIGADEIRO TROMPOWSKY, S/N, CIDADE UNIVERSITÁRIA, ILHA DO FUNDÃO, RIO DE JANEIRO/RJ
13	201306012	FOTOGRAFIA (Tecnológico)	230 (duzentas e trinta)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	AVENIDA ARMANDO GIASSETTI, 577, VILA HORTOLÂNDIA, JUNDIAÍ/SP
14	201305742	GESTÃO DA INFORMAÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	AVENIDA JOÃO NAVES DE ÁVILA, 2121, REITORIA, SANTA MÔNICA, UBERLÂNDIA/MG
15	201306906	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA	CENTRO DE ESTUDOS III MILLENIUM LTDA	AVENIDA PREFEITO ALBERTO MOURA, 12632, DISTRITO INDUSTRIAL, SETE LAGOAS/MG
16	201305770	EDUCAÇÃO FÍSICA (Licenciatura)	40 (quarenta)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SAO FRANCISCO	AVENIDA JOSÉ DE SÁ MANIÇOBA, S/N, CAMPUS UNIVERSITÁRIO, CENTRO, PETROLINA/PE

ANEXO (Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
17	201306082	BIOMEDICINA (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	UNIVERSIDADE POSITIVO	CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES POSITIVO LTDA	RUA PROFESSOR PEDRO VIRIATO PARIGOT DE SOUZA, 5.300, CONECTORA 5, CAMPO COMPRIDO, CURITIBA/PR
18	201300198	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS (Tecnológico)	200 (duzentas)	FACULDADE ESAMC CAMPINAS	CENTRO DE ESTUDOS DE ADMINISTRACAO E MARKETING CEAM LTDA	RUA JOSÉ PAULINO, 1345, CENTRO, CAMPINAS/SP
19	201307134	DIREITO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE REDENTOR	SOCIEDADE UNIVERSITARIA REDENTOR	BR 356, 25, PRESIDENTE COSTA E SILVA, ITAPERUNA/RJ
20	201305736	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS (Tecnológico)	100 (cem)	CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA	SOCIEDADE PADRE ANCHIETA DE ENSINO LTDA	AV. DR. ADONIRO LADEIRA, 94, KM 55,5 VIA ANHANGÜERA, VL. NOVA JUNDIAI/NOBOLIS, JUNDIAI/SP
21	201306517	ENGENHARIA DE CONTROLE E AUTOMAÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	FACULDADE MAX PLANCK	INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE INDAIATUBA LTDA	AVENIDA NOVE DE DEZEMBRO, 460, JARDIM PEDROSO, INDAIATUBA/SP
22	201305785	ALIMENTOS (Tecnológico)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA	FÁBIO JOÃO ANDOLHE, 1100, FLORESTA, SANTO AUGUSTO/RS
23	201306036	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS (Tecnológico)	300 (trezentas)	FACULDADE SUMARÉ	INSTITUTO SUMARE DE EDUCACAO SUPERIOR ISES LTDA	RUA CORONEL LUIS BARROSO, 566, SANTO AMARO, SÃO PAULO/SP
24	201305712	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE ALIANÇA	SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR ALIANCA S/S LTDA - ME	PRAÇA BALDUINO DA SILVA CALDAS, 830, CENTRO, ITABERAÍ/GO
25	201305852	RELAÇÕES PÚBLICAS (Bacharelado)	50 (cinquenta)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA	RUA VEREADOR ALBERTO BENVENUTO, 3200, PASSO, SÃO BORJA/RS

Portaria nº 575, de 02 de outubro de 2014

8.1.9 Resolução nº 165 de 28 de novembro de 2014 Aprova o ajuste curricular do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFFAR - *Campus SA*.



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 165/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, 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 - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Câmpus Santo Augusto, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o Projeto Pedagógico do Curso aprovado:

Denominação do Curso: Tecnologia em Alimentos

Grau: Tecnologia

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Autorizado pela Resolução nº 045, do Conselho Diretor, CEFET - Bento Gonçalves, de 08 de outubro de 2008. Aprovada a convalidação para oferta de curso pelo Instituto Federal Farroupilha, pela Resolução nº 46, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 2600 horas

Carga horária de estágio: 200 horas

Carga horária de ACC: 240 horas

Tempo de duração do Curso: 6 semestres (3 anos)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 10 semestres (5 anos)

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Câmpus Santo Augusto. Rua Fábio João Andolhe, 1100 – Bairro Floresta, Santo Augusto, RS.



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

Matriz Curricular

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
1º semestre	Matemática	72	4
	Inglês Instrumental	36	2
	Leitura e Produção Textual	36	2
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	36	2
	Metodologia Científica	36	2
	Química Geral e Inorgânica	72	4
	Química Orgânica	72	4
		360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
2º semestre	Microbiologia Geral	72	4
	Informática	36	2
	Química de Alimentos	72	4
	Estatística Aplicada	36	2
	Operações Unitárias	72	4
	Química Analítica	72	4
		360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
3º semestre	Conservação dos Alimentos	36	2
	Microbiologia dos Alimentos	72	4
	Higiene na Indústria de Alimentos	36	2
	Bromatologia	72	4
	Bioquímica dos Alimentos	36	2
	Análise Sensorial	36	2
	Administração	36	2
	Eletiva I	36	2
		360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
4º semestre	Tecnologia de Leites e Derivados I	36	2
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	4
	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	4
	Controle de Qualidade	36	2
	Tecnologia de Bebidas	72	4
	Métodos Instrumentais	72	4



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

		360	20
--	--	-----	----

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
5º semestre	Empreendedorismo	36	2
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36	2
	Embalagens para Alimentos	36	2
	Gestão Ambiental	36	2
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72	4
	Sociologia	36	2
	Eletiva II	36	2
		360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
6º semestre	Segurança do Trabalho	36	2
	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	72	4
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	72	4
	Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	36	2
	Tecnologia de Pescados	36	2
	Toxicologia de Alimentos	36	2
	Ética Profissional	36	2
	Eletiva III	36	2
		360	20

Estágio Curricular Obrigatório	200
Atividades Complementares de Curso	240

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	2160
Estágio Curricular Obrigatório	200
Atividades Complementares de Curso	240
Carga Horária Total do Curso	2600

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	
Estágio Curricular	



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

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, 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. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlati 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

Mairi Jahn Karnikowski

Marcelo Eder Lamb

8.1.10 Portaria nº 658 de setembro de 2018 - Renovação do reconhecimento do Curso

PORTARIA Nº 658, DE 28 de setembro de 2018.

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere o Decreto nº 9.005, de 14 de março de 2017, e tendo em vista o Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017, e as Portarias Normativas nº 20 e nº 23, de 21 de dezembro de 2017, do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC listados na planilha anexa, resolve:

Art. 1º Fica renovado o reconhecimento dos cursos superiores de graduação constantes da tabela do Anexo desta Portaria, ministrados pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 9.235/2017.

Parágrafo único. A renovação de reconhecimento a que se refere esta Portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço citado na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º A renovação de reconhecimento a que se refere esta Portaria é válida até o ciclo avaliativo seguinte.

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

SILVIO JOSÉ CECCHI

ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº vagas totais anuais	IES (Código)	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
1	201710096	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE DO NORDESTE DA BAHIA (14975)	SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR DO NORDESTE DA BAHIA LTDA - ME (CNPJ: 07999769000104)	RUA DR. CARVALHO DE SÁ, S/N, , CENTRO, CORONEL JOÃO SÁ/BA
2	201503471	ENFERMAGEM (Bacharelado)	250 (duzentas e cinquenta)	FACULDADE DO SUL (2944)	UNIME - UNIAO METROPOLITANA PARA O DESENVOLVIMENTO DA EDUCACAO E CULTURA LTDA. (CNPJ: 02959800000160)	AVENIDA JOSÉ SOARES PINHEIRO, 1600, - ATÉ 881 - LADO IMPAR, CENTRO, ITABUNA/BA
3	201610970	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	FACULDADE EMPRESARIAL DE CHAPECÓ (2766)	UCEFF - UNIDADE CENTRAL DE EDUCACAO FAEM FACULDADE LTDA (CNPJ: 05187920000184)	AVENIDA IRINEU BORNHAUSEN, 2045, E, PALMITAL, CHAPECÓ/SC
4	201504082	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ DE CAMPO GRANDE (862)	SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR ESTACIO DE SA LTDA (CNPJ: 34075739000184)	RUA VENÂNCIO BORGES DO NASCIMENTO, 377, JARDIM TV MORENA, CAMPO GRANDE/MS
5	201503408	MEDICINA (Bacharelado)	110 (cento e dez)	Faculdade Integral Diferencial Wyden (1734)	ADTALEM EDUCACIONAL DO BRASIL S/A (CNPJ: 03681572000171)	RUA VETERINÁRIO BUGYJA BRITO, 1354, , HORTO FLORESTAL, TERESINA/PI
6	201610865	ENGENHARIA CIVIL (Bacharelado)	250 (duzentas e cinquenta)	FACULDADE PITÁGORAS DE IPATINGA (2271)	PITAGORAS - SISTEMA DE EDUCACAO SUPERIOR SOCIEDADE LTDA (CNPJ: 03239470000109)	RUA JEQUITIBÁ, 401, UNIDADE SEDE, HORTO, IPATINGA/MG
7	201503506	FARMÁCIA (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE PITÁGORAS DE SÃO LUIZ (4865)	PITAGORAS - SISTEMA DE EDUCACAO SUPERIOR SOCIEDADE LTDA (CNPJ: 03239470000109)	AVENIDA DANIEL DE LA TOUCHE, 23, COHAJAP - JARDIM BURITI II, OLHO D'ÁGUA, SÃO LUÍ/MA
8	201611373	EDUCAÇÃO FÍSICA (Licenciatura)	100 (cem)	FACULDADE PITÁGORAS DE TEIXEIRA DE FREITAS (2437)	EDITORA E DISTRIBUIDORA EDUCACIONAL S/A (CNPJ: 38733648000140)	AVENIDA JUSCELINO KUBITSCHKE, 3000, BR 101 KM 879,4, BELA VISTA, TEIXEIRA DE FREITAS/BA
9	201504211	FARMÁCIA (Bacharelado)	80 (oitenta)	FACULDADE PITÁGORAS UNIDADE GUARAPARI (2576)	EDITORA E DISTRIBUIDORA EDUCACIONAL S/A (CNPJ: 38733648000140)	RODOVIA JONES DOS SANTOS NEVES, 1000, , LAGOA FUNDA, GUARAPARI/ES
10	201616489	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	50 (cinquenta)	FACULDADE SALESIANA MARIA AUXILIADORA (1682)	INSTITUTO N S DA GLORIA (CNPJ: 29694775000196)	RUA MONTE ELÍSIO, S/N, VISCONDE DE ARAÚJO, MACAÉ/RJ
11	201610813	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Licenciatura)	80 (oitenta)	FACULDADE SANTA MARCELINA MURIAE - FASM (435)	ASSOCIACAO SANTA MARCELINA (CNPJ: 60742855000110)	PRAÇA ANNINA BISEGNA, 40, CENTRO, MURIAE/MG
12	201504088	ENFERMAGEM (Bacharelado)	170 (cento e setenta)	FACULDADE SANTA MARIA DA GLÓRIA (1850)	ASSOCIACAO EDUCACIONAL SAO JOSE (CNPJ: 80898448000103)	RODOVIA PR-317, 298, CAMPUS CATUAÍ, PARQUE INDUSTRIAL, MARINGÁ/PR
13	201503633	ENFERMAGEM (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE SANTA TEREZINHA (1115)	ASSOCIACAO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS DE S LUIZ (CNPJ: 06048565000125)	AVENIDA CASEMIRO JÚNIOR, 12, ANIL, SÃO LUÍ/MA
14	201616494	EDUCAÇÃO FÍSICA (Licenciatura)	120 (cento e vinte)	FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU (1092)	ASSOCIACAO RANIERI DE EDUCACAO E CULTURA LTDA (CNPJ: 59998849000149)	RUA RODOLFINA DIAS DOMINGUES, 11, QUINTA RANIERI, JARDIM FERRAZ, BAURU/SP
15	201710204	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	Faculdade UNIRB - ARACAJU (5362)	UNIAO BRASILEIRA DE EDUCACAO LTDA - ME (CNPJ: 07488169000181)	AVENIDA MARECHAL CÂNDIDO MARIANO DA SILVA RONDON, , UNIRB ARACAJU, JABOTIANA, ARACAJU/SE

ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº vagas totais anuais	IES (Código)	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
16	201503703	ENFERMAGEM (Bacharelado)	55 (cinquenta e cinco)	FACULDADE WENCESLAU BRAZ (510)	ASSOCIACAO DE EDUCACAO, SAUDE E CULTURA - AESC (CNPJ: 21033980000107)	AVENIDA CESÁRIO ALVIM, 566, CENTRO, ITAJUBÁ/MG
17	201503872	ENFERMAGEM (Bacharelado)	30 (trinta)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA (699)	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONIA (CNPJ: 04418943000190)	BR 364, KM 9,5, ZONA RURAL, S/N, PORTO VELHO/RO
18	201616978	SISTEMAS ELÉTRICOS (Tecnológico)	70 (setenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IFAL (3160)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS - IF/AL (CNPJ: 10825373000155)	AVENIDA DAS ALAGOAS, S/N, PALMEIRA DE FORA, PALMEIRA DOS ÍNDIOS/AL
19	201616584	CONSTRUÇÃO DE EDIFÍCIOS (Tecnológico)	25 (vinte e cinco)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO - IFMT (3164)	INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO (CNPJ: 10784782000150)	RUA PROFESSORA ZULMIRA CANAVARROS, 95, , CENTRO, CUIABÁ/MT
20	201616828	CONTROLE DE OBRAS (Tecnológico)	50 (cinquenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO - IFMT (3164)	INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO (CNPJ: 10784782000150)	RUA PROFESSORA ZULMIRA CANAVARROS, 95, , CENTRO, CUIABÁ/MT
21	201616581	SISTEMAS ELÉTRICOS (Tecnológico)	80 (oitenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO (1810)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO PAULO (CNPJ: 10882594000165)	RUA PEDRO VICENTE, 625, , CANINDE, SÃO PAULO/SP
22	201616894	MECATRÔNICA INDUSTRIAL (Tecnológico)	70 (setenta)	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (1807)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA (CNPJ: 10744098000145)	AVENIDA TREZE DE MAIO, 2081, , BENFICA, FORTALEZA/CE
23	201616730	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Bacharelado)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO (1808)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO CIENCIA E TECNOLOGIA DO ESPIRITO SANTO (CNPJ: 10838653000106)	FAZENDA CAIXA D'ÁGUA, S/N, DISTRITO DE RIVE, ALEGRE/ES
24	201616755	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Licenciatura)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (600)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO MARANHAO (CNPJ: 10735145000194)	BR 230, KM 319, S/N, ANTIGA FAZENDA PARAÍSO, ZONA RURAL, SÃO RAIMUNDO DAS MANGABEIRAS/MA
25	201616607	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Licenciatura)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (600)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO MARANHAO (CNPJ: 10735145000194)	RODOVIA MA 349, KM 2, GLEBA BURITI DO PARAÍSO, S/N, ZONA RURAL, POVOADO LAMEGO, CAXIAS/MA
26	201617006	CONSTRUÇÃO DE EDIFÍCIOS (Tecnológico)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (600)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO MARANHAO (CNPJ: 10735145000194)	RODOVIA BR-316, S/N, CENTRO, SANTA INÊS/MA
27	201616718	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (Bacharelado)	36 (trinta e seis)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS (3188)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS (CNPJ: 10727655000110)	RODOVIA SALINAS/TAIOBEIRAS, KM 02, S/N, , FAZENDA VARGINHA, SALINAS/MG

ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº vagas totais anuais	IES (Código)	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
28	201616704	SISTEMAS DE TELECOMUNICAÇÕES (Tecnológico)	30 (trinta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ (1813)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO PARA (CNPJ: 10763998000130)	AV. ALMIRANTE BARROSO, 1155, , MARCO, BELÉM/PA
29	201616610	INFORMÁTICA (Licenciatura)	35 (trinta e cinco)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ (1820)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO PIAUI (CNPJ: 10806496000149)	AV. PEDRO FREITAS , 1020, , SÃO PEDRO, TERESINA/PI
30	201616653	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (Tecnológico)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (1082)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (CNPJ: 10877412000168)	BR 405, KM 154, S/N, S/N, CHICO CAJÁ, PAU DOS FERROS/RN
31	201616696	CONSTRUÇÃO DE EDIFÍCIOS (Tecnológico)	80 (oitenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (1082)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (CNPJ: 10877412000168)	AVENIDA SENADOR SALGADO FILHO, 1559, , TIROL, NATAL/RN
32	201616975	INFORMÁTICA (Licenciatura)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (1082)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (CNPJ: 10877412000168)	RUA BRUSQUE, S/N, , CJ STA CATARINA, POTENGI, NATAL/RN
33	201616573	SISTEMAS PARA INTERNET (Tecnológico)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (1082)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE (CNPJ: 10877412000168)	RUA MANOEL LOPES FILHO, 773, VALFREDO GALVÃO, CURRAIS NOVOS/RN
34	201616868	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (Tecnológico)	50 (cinquenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL (601)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL (CNPJ: 10637926000146)	RUA ENG. ALFREDO HUCH, 475, , CENTRO, RIO GRANDE/RS
35	201616699	CIÊNCIAS AGRÍCOLAS (Licenciatura)	30 (trinta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL (601)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL (CNPJ: 10637926000146)	RODOVIA RS , 135, KM 25, INTERIOR, SERTÃO/RS RODOVIA RS , 135, KM 25, INTERIOR, SERTÃO/RS
36	201509445	ALIMENTOS (Tecnológico)	30 (trinta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (4098)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (CNPJ: 10662072000158)	FÁBIO JOÃO ANDOLHE, 1100, , FLORESTA, SANTO AUGUSTO/RS
37	201616911	FÍSICA (Licenciatura)	35 (trinta e cinco)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (4098)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (CNPJ: 10662072000158)	RUA OTAVIANO MENDES, 355, INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS SÃO BORJA, BETTIN, SÃO BORJA/RS
38	201611316	CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO (457)	ANHANGUERA EDUCACIONAL PARTICIPACOES S/A (CNPJ: 04310392000146)	AVENIDA INDUSTRIAL, 3330, - DE 1592 AO FIM - LADO PAR, CAMPESTRE, SANTO ANDRÉ/SP

ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº vagas totais anuais	IES (Código)	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
39	201605283	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Licenciatura)	44 (quarenta e quatro)	UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE (81)	FUNDACAO EDUCACIONAL DA REGIAO DE JOINVILLE (CNPJ: 84714682000194)	RUA PAULO MALSCHITZKI, 10, CAMPUS JOINVILLE - BOM RETIRO, CAMPUS UNIVERSITÁRIO - ZONA INDUSTRIAL, JOINVILLE/SC
40	201605295	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (Bacharelado)	55 (cinquenta e cinco)	UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE (81)	FUNDACAO EDUCACIONAL DA REGIAO DE JOINVILLE (CNPJ: 84714682000194)	RUA NORBERTO EDUARDO WEIHERMANN, 230, CAMPUS SÃO BENTO DO SUL, COLONIAL, SÃO BENTO DO SUL/SC
41	201605284	PSICOLOGIA (Bacharelado)	106 (cento e seis)	UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE (81)	FUNDACAO EDUCACIONAL DA REGIAO DE JOINVILLE (CNPJ: 84714682000194)	RUA PAULO MALSCHITZKI, 10, CAMPUS JOINVILLE - BOM RETIRO, CAMPUS UNIVERSITÁRIO - ZONA INDUSTRIAL, JOINVILLE/SC
42	201509774	GESTÃO DE AGRONEGÓCIOS (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (2)	FUNDACAO UNIVERSIDADE DE BRASILIA (CNPJ: 00038174000143)	CAMPUS UNIVERSITÁRIO DARCY RIBEIRO, S/N, , ASA NORTE, BRASÍLIA/DF
43	201504209	FARMÁCIA (Bacharelado)	100 (cem)	UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL (13)	FUNDACAO UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL (CNPJ: 88648761000103)	RUA FRANCISCO GETÚLIO VARGAS, 1130, BLOCO A, PETRÓPOLIS, CAXIAS DO SUL/RS
44	201503424	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	140 (cento e quarenta)	UNIVERSIDADE DE SOROCABA (150)	FUNDACAO DOM AGUIRRE (CNPJ: 71487094000113)	RODOVIA RAPOSO TAVARES, S/N, KM 92,5, JARDIM NOVO ELDORADO, SOROCABA/SP
45	201504213	MEDICINA (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	UNIVERSIDADE DE UBERABA (143)	SOCIEDADE EDUCACIONAL UBERABENSE (CNPJ: 25452301000187)	AV. NENE SABINO, 1801, SANTA MARTA, 1.801, CAMPUS UNIVERSITÁRIO II, UNIVERSITÁRIO, UBERABA/MG
46	201600117	AGRONOMIA (Bacharelado)	40 (quarenta)	UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (82)	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (CNPJ: 84592369000120)	LINHA ESQUINA DERRUBADA, S/N, SÃO JOSÉ DO CEDRO, SÃO JOSÉ DO CEDRO/SC
47	201600158	DIREITO (Bacharelado)	150 (cento e cinquenta)	UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (82)	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (CNPJ: 84592369000120)	RUA GETÚLIO VARGAS, 2125, , FLOR DA SERRA, JOAÇABA/SC
48	201600108	EDUCAÇÃO FÍSICA (Licenciatura)	45 (quarenta e cinco)	UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (82)	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (CNPJ: 84592369000120)	RUA OIAPOC, 211, AGOSTINI, SÃO MIGUEL DO OESTE/SC
49	201600153	PSICOLOGIA (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (82)	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA (CNPJ: 84592369000120)	RUA GETÚLIO VARGAS, 2125, , FLOR DA SERRA, JOAÇABA/SC
50	201504167	MEDICINA (Bacharelado)	220 (duzentas e vinte)	UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (271)	ASSOCIACAO PRUDENTINA DE EDUCACAO E CULTURA APEC (CNPJ: 44860740000173)	RUA JOSÉ BONGIOVANI, 700, CAMPUS UNIVERSITARIO, CIDADE UNIVERSITÁRIA, PRESIDENTE PRUDENTE/SP

Portaria nº 658, de 28 de setembro de 2018

8.1.11 Resolução Consup nº 058/2017 Aprova ajuste do Perfil Profissional do Egresso e a atualização do PPC do Curso.



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 058/2017, DE 22 DE AGOSTO DE 2017

Aprova o ajuste do Perfil Profissional do Egresso e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Campus Santo Augusto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23241.000427/2017-27, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 030/2017/CEE; e do CONSUP, nos termos da Ata nº 006/2017, da 3ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 22 de agosto de 2017,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR o ajuste do Perfil Profissional do Egresso no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Campus Santo Augusto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, nos seguintes termos:

Organização didático-pedagógica **Perfil do Egresso:**

O Tecnólogo em Alimentos planeja, implanta, executa e avalia os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

Art. 2º Aprovar, nos termos e na forma constantes do anexo, a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Campus Santo Augusto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

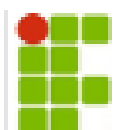
Art. 3º Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Santa Maria, 22 de agosto de 2017.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

22/12/2022 16:40

https://sig.iffarroupilha.edu.br/sipac/protocolo/documento/documento_visualizacao.jsf?imprimir=true&idDoc=407268



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 98 / 2022 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 22 de dezembro de 2022.

Aprova o Ajuste Curricular no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), Campus Santo Augusto.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, tendo em vista o disposto no Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, em conformidade com o art. 9º o do Estatuto do IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14, X, da Resolução Consup Nº 4, de 26 de abril de 2019 (Regulamento do Conselho Superior) e, de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23241.000427/2017-27, com aprovação da Câmara Especializada de Ensino - CEE, por meio do Parecer CEE Nº 063/2022, na 5ª Reunião Extraordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 16 de dezembro de 2022, resolve:

Art. 1º APROVAR, nos termos e na forma constantes no anexo, o Ajuste Curricular no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), Campus Santo Augusto.

Art. 2º A publicação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFFar, Campus Santo Augusto, no site institucional, será providenciada pela Pró-Reitoria de Ensino (Proen).

Art. 3º Esta resolução entra em vigor em 29 de dezembro de 2022.

(Assinado digitalmente em 22/12/2022 16:42)
PATRICIA ALESSANDRA MENEGUZZI METZ DONICHT
REITOR

Processo Associado: 23241.000427/2017-27

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **98**,
ano: **2022**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **22/12/2022** e o código de
verificação: **c883ea8193**

**REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Santo Augusto - RS, 2022

CAPÍTULO I DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

Art. 1º - O Estágio Curricular é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam cursando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, conforme estabelece o art. 1º da Lei nº 11.788/08.

Art. 2º - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, supervisão e avaliação do Estágio Curricular Supervisionado previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, seguindo orientações da Resolução CONSUP nº 10 de 2016 e IN 05/2016.

Art. 3º - A realização do estágio curricular supervisionado tem como objetivos:

I - oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo produtivo;

II - ser complementação do ensino e da aprendizagem, relacionando conteúdos e contextos;

III - propiciar a adaptação psicológica e social do educando a sua futura atividade profissional;

IV - facilitar o processo de atualização de conteúdos, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, econômicas e sociais;

V - incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores, novas tecnologias e metodologias alternativas;

VI - promover a integração da instituição com a comunidade;

VII - proporcionar ao aluno vivência com as atividades desenvolvidas por instituições públicas ou privadas e interação com diferentes diretrizes organizacionais e filosóficas relacionadas à área de atuação do curso que frequenta;

VIII - incentivar a integração do ensino, pesquisa e extensão através de contato com diversos setores da sociedade;

IX - proporcionar aos alunos às condições necessárias ao estudo e soluções dos problemas demandados pelos agentes sociais;

X - ser instrumento potencializador de atividades de iniciação científica, de pesquisa, de ensino e de extensão.

CAPÍTULO II DAS INSTITUIÇÕES CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 4º – O Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos deve ser realizado em:

- I** - Empresas de serviço de alimentação ou indústrias de alimentos com atuação nacional ou internacional;
- II** – Órgãos públicos e privados com atuação nos setores alimentícios e ambiental, com atuação nacional ou internacional;
- III** – Instituição de origem, em atividades relacionadas à produção alimentícia.

§ 1º - Cabe ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, por meio da Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenação de Curso, prever e organizar os meios necessários à obtenção e ao desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado.

§ 2º – A escolha da Parte Concedente e da área de interesse de realização de estágio será de responsabilidade do educando, desde que as atividades a serem desenvolvidas no estágio tenham relação com o curso.

§ 3º – Para iniciar as atividades de estágio é obrigatória a retirada da documentação específica (anexos I, II, IV, V, VII), pelo estudante, na Diretoria/Coordenação de Extensão.

CAPÍTULO III DA ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO, CARGA HORÁRIA E PERÍODO DE REALIZAÇÃO

Art. 5º - O estágio curricular supervisionado no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá duração de 200 horas e deverá ser realizado após o aluno ter obtido aprovação em 65% da carga horária mínima prevista pelo curso.

§ 1º - O aluno do curso Superior de Tecnologia em Alimentos poderá realizar o estágio obrigatório a partir do momento em que tenha cursado 1404 horas em componentes curriculares obrigatórios. O aluno do curso Superior de Tecnologia em Alimentos somente poderá realizar o estágio curricular obrigatório mediante realização de matrícula neste componente curricular. Caso o aluno não conclua seu estágio durante o semestre letivo em que estiver matriculado, este pode se rematricular no próximo semestre letivo para dar continuidade e finalizar seu estágio. O aluno tem o direito de realizar apenas uma rematrícula para poder finalizar seu estágio.

§ 2º – Conforme IN 05/2016, a orientação do estagiário não pressupõe o acompanhamento presencial por parte do orientador, tendo em vista que ocorre uma supervisão contínua no local de realização do estágio. Assim sendo, o presente Regulamento de Estágio do curso superior de Tecnologia em Alimentos, permite a realização de estágio dos alunos do curso em período de férias letivas, ocorrendo, neste caso, a orientação previa e posterior à realização do estágio.

Art. 6º - A coordenação do curso apresentará aos alunos, através de seminários, as orientações para a realização do estágio.

CAPÍTULO IV

DAS ATIVIDADES A SEREM DESEMPENHADAS PELO ESTUDANTE-ESTAGIÁRIO

Art. 7º - Ciente dos direitos e deveres que terá, junto à Parte Concedente, o estagiário deverá demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades e, paralelamente:

I - cumprir as exigências propostas na concessão do Estágio e contidas no Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado;

II - respeitar os regulamentos e normas da Parte Concedente;

III - cumprir o horário estabelecido;

IV - não divulgar informações confidenciais recebidas ou observadas no decorrer das atividades, pertinente ao ambiente organizacional que realiza o estágio;

V - participar ativamente dos trabalhos, executando suas tarefas da melhor maneira possível, dentro do prazo previsto;

VI - ser cordial com chefes, colegas e público em geral;

VII - responder pelos danos pessoais e/ou materiais que venha a causar por negligência, imprudência ou imperícia;

VIII - zelar pelos equipamentos e bens em geral da instituição;

IX - observar as normas de segurança e higiene no trabalho;

X - entregar, sempre que solicitados, os relatórios internos da instituição;

XI - enviar, em tempo hábil, os documentos solicitados.

CAPÍTULO V

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 8º - O Instituto Federal Farroupilha, em sua estrutura organizacional, contará com a Diretoria e/ou Coordenação de Extensão a qual compete:

I - realizar reuniões com os Coordenadores de Curso e representantes pedagógicos para atualização das orientações gerais sobre estágio;

II - auxiliar os Coordenadores de Curso na orientação dos alunos sobre o funcionamento do estágio;

III - identificar e cadastrar as oportunidades de Estágio junto às pessoas jurídicas de direito privado ou público e pessoas físicas, em casos específicos;

IV - auxiliar os alunos na identificação de oportunidades de Estágio;

V - divulgar oportunidades de Estágio e cadastrar os alunos;

VI - providenciar os formulários necessários para as condições do Estágio, mencionados nesta regulamentação, bem como os demais documentos necessários para a efetivação do estágio;

VII - protocolar o recebimento do Plano de Atividades de Estágio e encaminhar para o Professor Orientador para avaliação;

VIII - registrar a solicitação de Professor Orientador, enviada pelo Coordenador de Curso;

IX - receber os relatórios de Estágios e, com os Coordenadores responsáveis, organizar o calendário das Defesas de Estágios;

X - encaminhar, à Banca Examinadora, os Relatórios de Estágio, com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência, considerando a data definida para a respectiva defesa;

XI - encaminhar para o Setor de Registros Escolares os resultados, para arquivamento e registro nos históricos e documentos escolares necessários;

XII - em consonância com as Coordenações responsáveis, emitir parecer em todas as situações referentes ao Estágio.

Art. 9º - O Estagiário terá as seguintes atribuições junto à Entidade Educacional:

I - encaminhar à Coordenação de Curso a solicitação de Professor Orientador;

II - efetuar matrícula de estágio, no Setor de Registros Escolares;

III - retirar documentação de Estágio na Diretoria/Coordenação de Extensão;

IV - entregar Carta de Apresentação da Entidade Educacional à Parte Concedente, quando encaminhado para estágio;

V - elaborar o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado (Anexo V), sob orientação do Supervisor de Estágios da Parte Concedente e do Professor Orientador;

VI - fornecer documentação solicitada pela Diretoria/Coordenação de Extensão, digitada e impressa e em modelo fornecido quando for o caso;

VII - solicitar Apólice de Seguro contra acidentes pessoais;

VIII - prestar informações e esclarecimentos, julgados necessários pelo supervisor do Estágio da Parte Concedente;

IX - demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades de Estágio na Parte Concedente;

X - participar de todas as atividades propostas pelas Coordenações responsáveis, pelo Professor Orientador e pelo Supervisor de Estágio;

XI - elaborar o Relatório de Estágio, conforme normas estipuladas pelo Instituto Federal Farroupilha (Anexo III) e entregá-lo na Diretoria/Coordenação de Extensão, 30 (trinta) dias antes da data de defesa, sob pena de somente defender no período de defesas seguinte;

XII - participar, em caráter obrigatório, das reuniões de orientação sobre Estágio no Instituto Federal Farroupilha;

XIII - enviar à Diretoria/Coordenação de Extensão uma cópia do Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado no prazo máximo de 5 (cinco) dias;

XIV - submeter-se à Banca de Avaliação de Estágio;

XV - comunicar ao Professor Orientador e às Coordenações responsáveis, toda ocorrência que possa estar interferindo no andamento do seu programa.

Art. 10 - Caberá ao Professor Orientador do Instituto Federal Farroupilha:

I - orientar o estagiário durante as etapas de encaminhamentos e de realização das atividades de Estágio;

II - acompanhar e avaliar as atividades dos estagiários;

III - emitir parecer sobre o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado, o desempenho do estagiário, o Relatório de Estágio e a defesa do mesmo e encaminhar para a Diretoria/Coordenação de Extensão;

IV - participar da Banca de Avaliação de Estágio;

V - comunicar irregularidades ocorridas no desenvolvimento do estágio à Diretoria/Coordenação de Extensão.

Parágrafo Único - O professor orientador deverá ser preferencialmente da área, área afim ou designado para tal pelo Coordenador do Curso para a orientação, com justificativa, quando o requisito não for cumprido.

Art. 11 – São atribuições do supervisor de estágio, da parte concedente:

I – Receber o estagiário no local de estágio;

II – Orientar, conjuntamente com o professor orientador, o estagiário a preencher o plano de atividades de estágio;

III – Supervisionar as atividades de estágio;

IV – Participar da avaliação do estágio, por meio de instrumento próprio.

Art. 12 - São atribuições do Coordenador do Curso em relação ao estágio curricular supervisionado:

I – Designar os professores orientadores;

II – Distribuir os alunos estagiários para cada orientador;

III – Apresentar aos alunos o seminário de preparação para o estágio.

CAPÍTULO VI

DO NÚMERO DE ESTAGIÁRIOS POR ORIENTADOR

Art. 13 - O quantitativo de estagiários por Professor Orientador será definido pela Coordenação de Curso de maneira equitativa, entre os professores do respectivo Curso, consideradas as especificidades do estágio.

CAPÍTULO VII

DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Art. 14 - O Relatório do Estágio Curricular Supervisionado é o documento que sistematiza as atividades desenvolvidas durante cada estágio.

§ 1º - O relatório que trata o caput deste artigo deve ser organizado observando o formulário disposto no anexo III deste regulamento e as orientações do Professor Orientador do estágio.

§ 2º – Ao final de cada estágio do curso o estudante-estagiário deverá entregar seu relatório de estágio ao Professor Orientador, no prazo estabelecido por este, o qual deverá registrar o recebimento na presença do estudante.

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSO AVALIATIVO

Art. 15 - A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado será realizada em formulário próprio, preenchido pelo Supervisor da Parte Concedente e pelo Professor Orientador.

Art. 16 - O processo de avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório dos Cursos constará de:

I - instrumento de avaliação da Parte Concedente (Ficha de Avaliação) (Anexo VI). Este critério terá peso 2 (dois) e será composto de 10 (dez) itens que serão avaliados da seguinte forma: Ótimo (2.0), Muito bom (1.5), Bom (1.0), Satisfatório (0.5) e Insatisfatório (0), sendo que a nota final será concebida pela média dos 10 (dez) itens;

II - a avaliação seguirá parâmetros definidos na Ficha de Avaliação de Defesa de Estágio Obrigatório (Anexo VIII);

III - três cópias, encadernadas, do Relatório de Estágio, as quais deverão ser entregues pelo aluno, em data previamente agendada, exceto em casos de prorrogação das atividades de Estágio. O relatório deverá ser elaborado conforme as normas do Instituto Federal Farroupilha, com o aceite do Professor Orientador;

IV - o Relatório de Estágio será avaliado de 0 (zero) a 3 (três);

V - a explanação oral terá nota de 0 (zero) a 5 (cinco);

VI - após a Defesa do Estágio, o aluno terá prazo de até 15 (dias) para entregar para o orientador ou coordenador do curso 01 (uma) cópia digital do Relatório de Estágio, com as assinaturas (aluno e Professor Orientador) e devidas correções, se sugeridas. O relatório será enviado para o Repositório Institucional, conforme a RESOLUÇÃO AD REFERENDUM N° 008/2020.

Art. 17 - Terá direito à Defesa de Estágio o estudante que:

I - cumprir a carga horária mínima de Estágio estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;

II - entregar Relatório de Estágio assinado pelo Professor Orientador nos prazos previstos;

Art. 18 - A Banca de Avaliação é soberana no processo de avaliação e terá as seguintes atribuições:

I - assistir a defesa do Relatório de Estágio;

II - avaliar a defesa do estágio por parte do estudante;

III - avaliar o conteúdo do relatório;

IV - emitir parecer de aprovação ou reprovação do Relatório, após a Defesa de Estágio;

V - encaminhar o documento de avaliação (Anexos VIII) para a Diretoria/Coordenação de Extensão.

Parágrafo Único - A Banca de Avaliação deverá ser composta por três avaliadores, sendo obrigatoriamente o Professor Orientador, um professor da área e um terceiro avaliador que poderá ser um docente ou um técnico-administrativo em educação ou ainda, um convidado externo (exceto o supervisor de estágio da parte concedente), com formação na área de atuação, equivalente ou superior, ao avaliado.

Art. 19 - O período de duração da Defesa de Estágio será de até 1 hora, sendo os primeiros 20 (vinte) minutos destinados à apresentação. Será atribuição da Banca de Avaliação adequar o restante do tempo para arguição, encaminhamentos e deliberações finais.

Parágrafo Único - As orientações para os membros da Banca de Avaliação serão repassadas pelas Coordenações de Curso e de Extensão.

Art. 20 - A aprovação do aluno, no Estágio, estará condicionada:

- I - ao cumprimento da carga horária mínima estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;
- II - ao comparecimento para a Defesa do Estágio na data definida, salvo com justificativa amparada por lei;
- III - à obtenção de Nota mínima 7,0 (sete);
- IV - à entrega da versão final do Relatório de Estágio no prazo estipulado pela Instituição, exceto em situações previstas em lei;

Parágrafo único - Será considerado automaticamente reprovado o trabalho em que for detectado plágio, no todo ou em partes. Será considerado plágio a utilização total ou parcial de textos de terceiros sem a devida referência.

Art. 21 - Em caso de reprovação, expressa por escrito pela Banca de Avaliação, o aluno deverá realizar novamente o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, obedecendo aos prazos legais de conclusão de curso.

Parágrafo único - A Banca de Avaliação terá a possibilidade de vincular a aprovação a uma nova apresentação e/ou reformulação da redação do relatório, com prazos determinados pela própria banca, devendo tais recomendações serem entregues por escrito e assinadas, respeitado o prazo limite da instituição com relação a data que antecede à formatura.

Art. 22 - A Parte Concedente realizará avaliação mediante preenchimento do formulário próprio (Anexo VI), enviado pela Diretoria/Coordenação de Extensão do *Campus*.

Art. 23 - Os prazos para entrega dos documentos comprobatórios de Estágio Curricular Supervisionado, estabelecidos pela Diretoria/Coordenação de Extensão, devem ser rigorosamente observados sob pena do estudante não obter certificação final de conclusão do curso, em caso de inobservância dos mesmos.

Art. 24 - O acadêmico fica impedido de obter certificação final de conclusão do curso, enquanto não tiver seu Relatório de Estágio aprovado.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25 - O aluno poderá realizar outros Estágios, de caráter não-obrigatório, desde que previstos no Projeto Pedagógico do Curso. Nesses casos, a carga horária não será suplementar à estabelecida para o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

Parágrafo único - O Estágio Não-Obrigatório somente poderá ser realizado enquanto o aluno mantiver matrícula e frequência na Entidade Educacional, sendo obrigatória a prévia tramitação pelo Setor de Estágios.

Art. 26 - Quaisquer dúvidas que eventualmente venham a ocorrer referente ao Estágio Curricular Supervisionado e que não constem deste Regulamento deverão ser encaminhadas à Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenadores de Curso, ou caso necessário, à Pró-Reitoria de Extensão que fornecerá as devidas orientações.

ANEXO I

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO (para anexar nos arquivos do estagiário)

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos

Semestre: _____ Ano: _____

Prezado (a) Diretor(a)

Eu _____, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº _____, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio

nesta instituição.

_____ / _____ / _____

Assinatura do Estudante

Assinatura do Professor (a) Orientador(a) de Estágio

Espaço para considerações da Direção da Instituição pretendida para estágio:

_____ / _____ / _____

Assinatura e Carimbo do Diretor da Instituição

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO

(Para deixar na instituição de estágio)

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos

Semestre: _____ Ano: _____

Prezado (a) Diretor(a)!

Eu _____, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº _____, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio

nesta instituição.

_____/_____/_____/_____

Assinatura do Estudante

Assinatura do Professor (a) Orientador(a) de Estágio

Nome: _____

Semestre: _____ **Ano:** _____

Estágio realizado (quando tiver mais de uma etapa):

[illegible]

_____ / _____ / _____

Assinatura do Professor (a) Orientador(a) de Estágio

ANEXO III**CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO – CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Para realização do relatório de estágio, o estudante deve seguir as orientações gerais para elaboração de relatório de atividade de estágio curricular obrigatório do IF Farroupilha (PROEX Nº 02/2010), tanto para a estrutura quanto para a apresentação geral gráfica do relatório de estágio. Entretanto, no relatório, deve-se acrescentar o item Revisão de Literatura, anterior ao item 1.2.2 (Desenvolvimento) das orientações da PROEX Nº 02/2010.

No caso do relatório de estágio ser um artigo científico, o item Desenvolvimento, deve ser desmembrado em: Revisão de Literatura, Material e Métodos e Resultados e Discussão.

A estrutura do relatório de estágio deverá ser da seguinte maneira:

1. Elementos Pré-Textuais

Capa (Obrigatório)

Folha de Rosto (Obrigatório)

Folha de Assinaturas (Obrigatório)

Dados de Identificação (Obrigatório)

Dedicatória (optativo)

Agradecimentos (optativo)

Epígrafe (optativo)

Lista de Figuras (optativo)

Lista de Tabelas (optativo)

Lista de Abreviaturas (optativo)

Sumário (Obrigatório)

2. Elementos Textuais (todos obrigatórios)

Introdução

Desenvolvimento

Considerações Finais

3. Elementos Pós-Textuais

Referências

Anexos (optativo)

Apêndices (optativo)

Redação do Relatório

- **Margens:**

As folhas devem apresentar as seguintes margens: esquerda: 3 cm; direita: 2cm; superior: 3 cm; inferior: 2 cm.

- **Fonte:**

Para formatar o trabalho, utilizar as seguintes configurações de fonte:

a) *Times New Roman* ou *Arial*;

b) texto: tamanho 12;

c) legendas de tabelas e ilustrações: tamanho 10;

d) citações longas (mais de três linhas): tamanho 10;

e) notas de rodapé: tamanho 10;

f) títulos das partes e/ou capítulos (seção primária): tamanho 12, negrito, letras maiúsculas;

g) títulos das seções secundárias, ilustrações e tabelas: tamanho 12, negrito, letras minúsculas, excetuando-se a primeira letra que deve estar em maiúscula;

h) títulos das seções terciárias e sucessivas: seguem as regras da seção secundária, porém **não** são apresentadas em negrito.

- **Espaçamento de entrelinha:**

Para formatar o trabalho, observar os seguintes espaçamentos:

a) texto normal: 1,5;

b) citações longas, notas de rodapé e os resumos em vernáculo e em língua estrangeira: espaço simples;

c) títulos das seções e subseções: devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por dois espaços 1,5;

d) referências: espaço simples dentro da mesma referência e dois espaços simples entre uma e outra;

e) ilustrações e tabelas: devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por dois espaços 1,5;

f) legendas de tabelas e ilustrações com duas linhas ou mais: espaço simples.

- **Alinhamento:**

Observar os seguintes alinhamentos:

a) do texto: justificado;

b) recuo de primeira linha do parágrafo: 1,25 cm;

c) recuo de parágrafo para citação direta com mais de três linhas: 4 cm, partindo da margem esquerda;

d) títulos das seções e subseções: à esquerda;

e) títulos sem indicativos numéricos (erratas, resumo, listas, sumário, referências etc.): centralizado;

f) títulos das partes e/ou capítulos (seção primária): centralizados ou alinhados à esquerda.

- **Paginação:**

Todas as folhas do trabalho a partir da folha de rosto devem ser contadas sequencialmente, mas não numeradas. A numeração é colocada a partir da primeira folha da parte textual, em algarismos arábicos, no canto superior direito da folha, a 2 cm da borda superior, ficando o último algarismo a 2 cm da borda direita da folha. As folhas iniciais de capítulos e partes são contadas, mas não numeradas. No caso de o trabalho ser constituído de mais de um volume, deve ser mantida uma única sequência de numeração das folhas, do primeiro ao último volume. Havendo apêndice e anexo, as suas folhas devem ser numeradas de maneira contínua e sua paginação deve dar segmento à do texto principal.

Os elementos pré-textuais devem ser redigidos conforme demonstrado nas Figuras a seguir:

O diagrama apresenta o modelo para a elaboração da capa de um relatório de estágio, com as seguintes especificações:

- Dimensões:**
 - 3,0 cm (largura da margem superior)
 - 3,0 cm (largura da margem esquerda)
 - 2,0 cm (largura da margem direita)
 - 2,0 cm (largura da margem inferior)
- Conteúdo e Formatação:**
 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
 - FARROUPILHA - CAMPUS _____
 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
ou
 - CURSO TÉCNICO AGRÍCOLA - HABILITAÇÃO EM
 - Fonte: Arial nº 12 (para o nome do aluno)
 - NOME DO ALUNO
 - RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO
 - Fonte: Arial nº 12 (para o nome da cidade)
 - NOME DA CIDADE ONDE ESTÁ SITUADO O CAMPUS _____
 - AND

Figura 01 – Modelo para elaboração da capa do relatório de estágio.

O diagrama ilustra o layout da folha de rosto do relatório de estágio, com as seguintes especificações:

- Topo:**
 - Dimensão horizontal: 3,0 cm
 - Dimensão vertical: 3,0 cm
 - Texto: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA - CAMPUS _____
 - Dimensão horizontal: 2,0 cm
- Centro:**
 - Nome do Aluno: NOME DO ALUNO
 - Fonte: Arial nº 12
 - Relatório de Atividades de Estágio: RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO
 - Fonte: Arial nº 11
- Parte Inferior:**
 - Dimensão horizontal: 8,0 cm
 - Trabalho apresentado como requisito para obtenção do título de Técnico em _____ ou Tecnólogo em _____, do Curso _____ do Instituto Federal Farroupilha - Campus _____
 - Fonte: Arial nº 12
 - Orientador(a): _____
 - Nome da Cidade onde está situado o Campus: NOME DA CIDADE ONDE ESTÁ SITUADO O CAMPUS
 - Ano: ANO
 - Dimensão vertical: 2,0 cm

Figura 02 – Modelo para elaboração da folha de rosto do relatório de estágio.

3,0 cm

3,0 cm

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA - CAMPUS _____

O Orientador, Prof. Siorano de Tal, e o Estagiário, João da Silva, abaixo assinados, cientificam-se do teor do Relatório de Atividades de Estágio, do Curso Técnico _____.

2,0 cm

Fonte: Arial nº 12

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO

elaborado por
João da Silva

como requisito parcial para obtenção do título de Técnico _____

Siorano de Tal
(Orientador)

João da Silva
(Estagiário)

Fonte: Arial nº 12

NOME DA CIDADE ONDE ESTÁ SITUADO O CAMPUS
ANO

2,0 cm

Figura 03 - Modelo para elaboração da folha de assinaturas do relatório de estágio.

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

3,0 cm

3,0 cm

2,0 cm

1 Estagiário

1.1 Nome:

1.2 Curso:

1.3 Turma:

1.4 Endereço:

1.5 Município e estado:

1.6 CEP:

1.7 Telefone (s):

1.8 Email:

2 Empresa

2.1 Nome:

2.2 Endereço:

2.3 Município e estado:

2.4 CEP:

2.5 Caixa Postal:

2.6 Fone:

2.7 Fax:

2.8 Email:

3 Estágio

3.1 Área de realização:

3.2 Coordenador do Curso:

3.3 Professor Orientador no Instituto Federal Farroupilha - Campus _____:

3.4 Supervisor de Estágio na empresa:

3.5 Carga horária total:

3.6 Data de início e término:

Fonte: Arial nº 12
Alinhamento Centralizado

Fonte: Arial nº 12
Alinhamento Justificado

2,0 cm

Figura 04 – Modelo para elaboração da folha dos dados de identificação.

LISTA DE FIGURAS	
Fonte: Arial nº 12 Alinhamento Centralizado	
Figura 1. Monitor.....	01
Figura 2. Mouse.....	03
Figura 3. Teclado.....	04
Figura 4. Gabinete.....	05
Figura 5. Impressora.....	06
Figura 6. Scanner.....	07

Figura 05 – Modelo para elaboração da lista de Figuras.

LISTA DE TABELAS

Fonte: Arial nº 12
Alinhamento Centralizado

Tabela 1. Índice mortalidade em terneiros 1º ano.....	11
Tabela 2. Tabela de vacinação.....	15
Tabela 3. Cronograma de execução de atividades.....	16

Fonte: Arial nº 12
Alinhamento Justificado

Figura 06 – Modelo para elaboração da lista de Tabelas.

SUMÁRIO	
Fonte: Arial nº 12 Alinhamento Centralizado	
INTRODUÇÃO	2
1 EDITORAÇÃO	3
1.1 Editoração Eletrônica	3
1.2 Projeto Gráfico	4
1.3 Tipologia	5
1.4 Diagramação	8
1.5 Layout	7
2 COMUNICAÇÃO VISUAL	8
2.1 Semiótica	8
2.2 Imagem visual	9
2.3 Interação com a cor	10
3 INTERAÇÃO HOMEM X MÁQUINA	11
3.1 Interface homem x máquina	11
3.2 Interface x usuário	12
3.3 Interfaces gráficas	13
3.4 Objetos de interação	14
3.5 Hipertexto	15
CONCLUSÃO	16
REFERÊNCIAS	17

Figura 07 – Modelo para elaboração do Sumário.

Os elementos textuais devem conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

1. INTRODUÇÃO

Visa situar o leitor no assunto num contexto global. Apresenta o tema e justifica sua escolha; delimita, através dos objetivos, gerais e específicos, o que foi observado ou investigado.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Deve estar de acordo com o tema selecionado pelo estagiário. Base teórica do assunto, apresentando os pontos de vista dos autores (referenciados no texto) acerca do tema, destacando-se posições semelhantes e divergentes, ou seja, elaborada a partir de uma análise interpretativa própria das ideias dos diversos autores.

3. DESENVOLVIMENTO

Em se tratando de um relatório de estágio realizado no acompanhamento de atividades (indústrias de alimentos, serviços de alimentação, órgãos de fiscalização, unidades de pesquisa, entre outras), o desenvolvimento deve conter os seguintes aspectos: descrição das atividades (fazendo o uso de imagens e dados técnicos) e discussão destes dados com embasamento técnico-científico, visando o aprimoramento das atividades acompanhadas.

Em se tratando de uma pesquisa o mesmo deve ser estruturado da seguinte maneira:

Materiais e Métodos:

Descrição do objeto da pesquisa; elenco dos materiais e equipamentos; detalhamento das atividades e tarefas executadas (incluindo, técnicas de amostragem e de coleta de dados) e procedimentos para análise dos dados.

Resultados e discussões:

Apresentação de todos os resultados e dados obtidos, devendo o aluno fazer uma análise crítica dos mesmos, discutindo-os, comparando-os com os resultados esperados e com a base teórica.

4. CONCLUSÃO ou CONSIDERAÇÕES FINAIS

Resultante de uma análise crítica do trabalho executado, contrastando os objetivos e os resultados encontrados.

5. FORMAS DE REFERENCIAR OS MATERIAIS UTILIZADOS NA PESQUISA PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO:

As referências constituem um conjunto de indicações precisas e minuciosas, obtidas do próprio documento, permitindo sua identificação no todo ou em parte (ABNT NBR6023, 2002).

O título correto é Referências, pois as obras consultadas sejam elas de acervo bibliográfico, fotográfico ou videográfico, revelam os estudos em que se apoiou a pesquisa e são, portanto, seus alicerces. O leitor poderá, a partir de uma referência bem realizada, aprofundar seus estudos, consultando diretamente as obras que foram analisadas pelo autor. Por esta razão, o trabalho acadêmico tem também o objetivo de divulgação de outros estudos. Deve, portanto, listar todas as fontes consultadas e que foram realmente utilizadas para o desenvolvimento do Trabalho.

Deve-se dar ao item Referências a mesma importância dada aos outros, uma vez que é por seu intermédio que o pesquisador irá:

- apresentar o que há de mais importante sobre o assunto estudado, localizando a sua pesquisa dentro da evolução histórica do tema;
- registrar a literatura pertinente ao assunto, devidamente compilada e analisada;
- dar apoio a uma diferença de opiniões ou resultados.

A confiança e credibilidade no conteúdo de um trabalho diminuem quando uma citação da lista de referências não existe ou os dados não coincidem.

Não confunda referências com bibliografia. Bibliografia consiste em uma lista de obras consultadas, mas que não tiveram menção explícita no texto.

Nesta seção, deve-se incluir a relação de referências das publicações citadas no texto.

Recomenda-se:

- o arranjo alfabético e alinhamento da margem direita justificado;
- destacar, em *itálico*, o título de monografias (livros), dissertações, e periódicos científicos e outros suportes.

1) Livros:

AUTOR. *Título*. Edição. Local: Editor, ano. Páginas/volumes. Série (se houver).

TKOTZ, V. *Criptografia: segredos embalados para viagem*. São Paulo: Novatec, 2005. 355p.

2) Capítulo de livros:

AUTOR do capítulo. Título do capítulo. In: AUTOR DA OBRA. *Título da obra*. Edição.

Local: Editor, ano. Páginas/volumes. Série (se houver).

MUELLER, S. P. M. O periódico científico. In: CAMPELLO, B. S.; CENDÒN, B. V.;

KREMER, J. M. (Org.). *Fontes de informação para pesquisadores e profissionais*.

Belo Horizonte: UFMG, 2000. p.75-76.

3) Livro online:

Inclui os mesmos itens dos indicados em 1 e 2, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência for em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência: Available from: < >.

e Cited:

VERÍSSIMO, R. *Levantar requisitos e mapear processos*. Disponível em:

<<http://webinsider.uol.com.br/index.php/2007/11/20/levantamento-de-requisitos-emaapeamento-de-processos/>>. Acesso em: 3 dez. 2007.

KOHLI, J. P. S.; SEN, A. G. *Pharmaceutical exports*. New Delhi: Pharmaceutical Publishers, 2005. 1320p. Available from:

<www.businesshorizons.com/italian/products/default.asp?subject_id=2&language_code=portuguese>. Cited: 26 Sept. 2006.

4) Periódicos (Artigos):

AUTOR DO ARTIGO. Título do artigo. *Título da Revista*, local de publicação, volume,

número do fascículo, páginas e ano. Nota indicativa do fascículo, quando houver (suplemento, número especial etc.).

CASULLO, M. M.; LIPORACE, M. F. Percepción sobre estilos e inconsistência parentales en adolescentes argentinos. *Estudos de Psicologia, Campinas*, v.25, n.1, p.3-9, 2008.

5) Periódico online:

Inclui os mesmos itens dos indicados em 4, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência estiver em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência:

Available from: < >. e Cited:

PEREIRA, M. A. G.; GALVÃO, R.; ZANELLA, M. T. Efeitos da suplementação de potássio via sal de cozinha sobre a pressão arterial e a resistência à insulina em pacientes obesos hipertensos em uso de diuréticos. *Revista de Nutrição, Campinas*, v.18 n.1 p.5-17, jan./fev.2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/rn>>. Acesso em: 18 jan. 2008.

6) Trabalhos de Congressos, Simpósios, Encontros e outros:

AUTOR. Título do trabalho. In: TÍTULO DO CONGRESSO, número, ano, local.

Anais... Local: Quem promoveu o evento, ano. Páginas.

FISCHER, R. M. B. Cinema e TV na formação ético-estética docente. In: REUNIÃO ANUAL DA ANPED, 30., 2007, Caxambu-MG. *Anais...* Rio de Janeiro: ANPED, 2007. v.1. p.1-15.

7) Trabalhos de Congressos, Simpósios, Encontros e outros online:

Inclui os mesmos itens dos indicados em 6, exceto o número de páginas, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência for em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência: Available from: < >.

e Cited:

SICHIERI, R. Influência da dieta e da amamentação na variação de peso pós-gestacional.

In: CONGRESSO MUNDIAL DE SAÚDE PÚBLICA, 11., 2006, Rio de Janeiro. *Palestra...* Rio de Janeiro: Abrasco, 2006. Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br/UserFiles/File/ApresentacoesDia%2024/Rosely%0Siqueira %2015-00%20%20Breast-feedingabeasco.ppt>>. Acesso em: 30 out. 2006.

8) Dissertações e Teses:

AUTOR. *Título da tese ou dissertação*. Ano. Folhas. Tese (Doutorado em [preencher a área de conhecimento]) - Instituição, local, ano.

RUSSO, R. C. T. *O imaginário coletivo de estudantes de educação física sobre pessoas com deficiência*. 2008. 134f. Tese (Doutorado em Psicologia) - Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

CONDE, C. A. R. *Estrada Parque: estratégia de desenvolvimento sustentável, o caso da estrada parque na Serra da Cantareira*. 2008. 210f. Dissertação (Mestrado em Urbanismo) - Programa de Pós-Graduação em Urbanismo, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

GONÇALVES, L. S. *Psicopedagogia: formação, identidade e atuação profissional*. Monografia de Conclusão de Curso (Especialização) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

9) Dissertações e Teses online

Inclui os mesmos itens dos indicados em 8, acrescidos das informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso, precedida da expressão Acesso em:

Quando a referência for em inglês, recomenda-se que os termos “Disponível em e acesso em” sejam compatíveis com o idioma da referência: Available from: < >. e Cited:

SVARTMAN, M. C. Grupo de profissionais em uma empresa: uma experiência psicanalítica. Dissertação (Mestrado em Psicologia) - Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Pontifícia Universidade Católica de *Campinas*, *Campinas*, 2008.

Disponível em: <[http://www.bibliotecadigital.pucCampinas.edu.br/tdebusca/arquivo.](http://www.bibliotecadigital.pucCampinas.edu.br/tdebusca/arquivo.php?codArquivo=427)

[php?codArquivo=427](http://www.bibliotecadigital.pucCampinas.edu.br/tdebusca/arquivo.php?codArquivo=427)>. Acesso em: 25 jul. 2008.

10) Relatórios:

AUTOR. Título do relatório: subtítulo. Local: Editora, ano. Paginação. (Série, número).

CARDOSO, F. A. C. M.; ARANTES, D. S. *Aspectos técnicos e mercadológicos da tecnologia de TV sobre IP (IPTV): relatório técnico de consultoria para a empresa KNBS (Knowledge Networks & Business Solutions)*. São Paulo: FAPESP, jun. 2007.

(Projeto PIPE, fase 2).

11) Documento de acesso exclusivo em meio eletrônico

Manifestação de documento codificado para manipulação (edição, leitura) por computador, com acesso:

- Acesso direto: leitura efetuada por equipamentos ligados ao computador (arquivos em disco rígido, CD-ROM, ed. Laser, DVD);

- Acesso remoto: redes locais ou externas (banco/bases de dados, catálogos ou livros, *websites*, serviços online tais como: listas de discussão, mensagens eletrônicas, arquivos etc.) (WEITZ, 2002).

12) Bases de dados

THE SOURCE for Java developers. *Sun developer network*. Available from:

<<http://java.sun.com/>>. Cited: 20 Mar. 2007.

ORACLE metalink login and registration. *Oracle*. Available from:

<<http://metalink.oracle.com/>>. Cited: 10 Oct. 2007.

13) Acesso a CD-ROM

CARDOSO, A. L. S. P.; TESSARI, E. N. C.; CASTRO, A. G. M.; KANASHIRO, A. M.

I. Pesquisa de *Salmonella* spp., coliformes totais, coliformes fecais e mesófilos em carcaças e produtos derivados de frango. *Arquivos do Instituto Biológico*, São Paulo, v.67, n.1, jan.-jun., 2000. CD-ROM

ANEXO IV

FICHA DE CONFIRMAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Estagiário: _____

Parte Concedente: _____

Representante Legal: _____

CNPJ/CPF: _____

Área de atuação: _____

Área ou Setor do estágio: _____

Endereço onde realizará o estágio: _____ nº _____

Município/Estado: _____ - _____ CEP: _____

Telefone: (____) _____ E-mail: _____

Supervisor do Estagiário na Parte Concedente: _____

E-mail do Supervisor do Estágio: _____

Início do estágio: ____/____/____ Previsão de término: ____/____/____

A empresa oferece: SIM NÃO

- Alimentação	()	()	
- Moradia	()	()	
- Remuneração	()	()	R\$ _____,
- Transporte	()	()	R\$ _____,

Previsão da devolução do Termo de Compromisso: ____/____/____

ANEXO V

PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome: _____

CPF: _____ RG: _____

Endereço: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____ Cel: (__) _____

Curso do Estagiário: _____

Professor Orientador: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

2. IDENTIFICAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE

Nome: _____

Endereço: _____

Telefones: (__) _____

Supervisor: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

3. PREVISÃO DE ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS

4. PERÍODO DE ESTÁGIO

Início: ____/____/____

Previsão de Término: ____/____/____

Aluno – Estagiário

Supervisor – Parte Concedente

Professor Orientador – Entidade Educacional

Coordenador de Extensão

ANEXO VI

TERMO DE REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

(Avaliação do Estagiário pela Parte Concedente)

1ª Parte – Identificação

Nome do Estagiário:		
Curso:		
Nome da Parte Concedente:		
Endereço:		
Cidade:		Estado:
CEP:	Fone/Fax:	Endereço Eletrônico:
Área de Atuação:		
Definição da área do estágio:		
Início do Estágio:	Término do Estágio:	Total de Horas do Estágio:

2ª Parte – Resumo das atividades desenvolvidas pelo aluno

--

3ª Parte – Avaliação do Estagiário

1 – RENDIMENTO
Qualidade, rapidez, precisão com que executa as tarefas integrantes do programa de estágio. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
2 – FACILIDADE DE COMPREENSÃO
Rapidez e facilidade em entender, interpretar e colocar em prática instruções e informações verbais ou escritas. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
3 – CONHECIMENTOS TÉCNICOS
Conhecimento demonstrado no cumprimento do programa de estágio, tendo em vista sua escolaridade. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
4 – ORGANIZAÇÃO, MÉTODO DE TRABALHO E DESEMPENHO
Uso de recursos, visando melhoria na forma de executar o trabalho. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
5 – INICIATIVA-INDEPENDÊNCIA
Capacidade de procurar novas soluções, sem prévia orientação, dentro dos padrões adequados. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
6 – ASSIDUIDADE
Assiduidade e pontualidade aos expedientes diários de trabalho. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
7 – DISCIPLINA
Facilidade em aceitar e seguir instruções de superiores e acatar regulamentos e normas. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
8 – SOCIABILIDADE
Facilidade e espontaneidade com que age frente a pessoas, fatos e situações. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
9 – COOPERAÇÃO
Atuação junto a outras pessoas, no sentido de contribuir para o alcance de um objetivo comum; influência positiva no grupo. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
10 – RESPONSABILIDADE
Capacidade de cuidar e responder pelas atribuições, materiais, equipamentos e bens da empresa, que lhe são confiados durante o estágio. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório

4ª Parte – Parecer Descritivo

1 – SUGESTÕES À INSTITUIÇÃO DE ENSINO EM RELAÇÃO À FORMAÇÃO DO ALUNO

--

2 – ASPECTOS PESSOAIS QUE POSSAM TER PREJUDICADO O RENDIMENTO DO ALUNO NO ESTÁGIO

--

3 – A EMPRESA CONTRATARIA UM TÉCNICO COM ESSE PERFIL PARA OCUPAR UMA VAGA NO SEU QUADRO DE PESSOAL.

() Sim

() Não

Observação

--

Supervisão do Estágio

Nome: _____

Formação: _____

Função: _____

Local: _____

Data: ____/____/____

Assinatura Supervisor: _____

OBS.: A avaliação do Supervisor de Estágio é um dos critérios para Aprovação do Estágio.

ANEXO VII

CONFIRMAÇÃO DE DADOS PARA CONVÊNIO DE ESTÁGIO CURRICULAR

Razão Social: _____

Área de Atuação da empresa: _____

Representante Legal: _____

Cargo/função: _____

CNPJ/CPF: _____

Endereço: (sede e local de estágio se forem distintos)

_____ nº. _____

Município/Estado: _____ - _____ CEP: _____

Telefone: (____) _____ E-mail: _____

Área ou Setor para estágio: _____

Supervisor do Estagiário: _____

Cargo/formação: _____

E-mail do Supervisor do Estágio: _____

ANEXO VIII



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

FICHA DE AVALIAÇÃO FINAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Curso: **TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Campus: **Santo Augusto**

Aluno(a): _____

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO REALIZADO PELA PARTE CONCEDENTE - PESO = 2,0

☐ Resultado Parcial

ESTRUTURA, ORGANIZAÇÃO E ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO - PESO = 3,0

3,0	0,5	Estrutura (a banca deverá observar se o documento constitui um relatório).
	2,0	Conteúdo (suporte teórico, relato e argumentação, análise crítica).
	0,5	Aspectos gramaticais (ortografia/acentuação, concordância verbal e nominal, regências verbal e nominal, coesão e coerência, pontuação).
☐ Resultado Parcial		

DEFESA DE ESTÁGIO - PESO = 5,0

SEGURANÇA E DOMÍNIO

3,0	1,0	Conhecimento específico da área
	0,5	Referencial Teórico (fontes de cultura, referências bibliográficas).
	1,5	Análise Crítica - Capacidade de posicionamento do Técnico diante de situações contraditórias. Saber fazer sugestões, indicações de melhorias e saber

COERÊNCIA ENTRE RELATÓRIO E TRABALHO PRÁTICO DESENVOLVIDO

1,0	Descrever com clareza e precisão tudo aquilo que realmente foi trabalhado, fazendo referência a fundamentação teórica que serviu de base.
-----	---

ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO ESTÁGIO

1,0	0,3	Tempo de apresentação.
	0,1	Recursos audiovisuais utilizados.
	0,3	Apresentação condizente com o conteúdo descrito no relatório.
	0,3	Postura (apresentação pessoal, linguagem, comportamento durante defesa).
☐ Resultado Parcial		

Data: ____/____/____

☐ Resultado Final

Assinatura do Orientador: _____

Assinatura da Banca 1: _____

Assinatura da Banca 2: _____

Recomendações: _____

Formulário 11