



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

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

TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE

EaD

Campus São Vicente do Sul

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE EaD

Atos autorizativos

- Curso Criado pela Resolução Consup nº 05 de 03 de abril de 2023.
- Projeto Pedagógico do Curso e autorização de funcionamento aprovado pela Resolução Consup nº 80/2023

Campus São Vicente do Sul - RS
2023

Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

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

Deivid Dutra

Diretor Geral do *Campus*

João Flávio Cogo Carvalho

Diretor de Ensino *Campus*

Helena Brum Neto

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Marcio Oliveira Hornes

Coordenador de Curso

Equipe de elaboração

Ana Paula de Souza Rezer

Marcelo Marcos Müller

Marcio de Oliveira Hornes

Vanusa Granella

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Subsequente do *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora textual

Suelen da Silva Zuquetto

Tatiana Rosa da Silva

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO.....	7
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	8
2.1.	Histórico da Instituição.....	8
2.2.	Justificativa de oferta do curso.....	10
2.3.	Objetivos do Curso.....	11
2.3.1.	Objetivo Geral.....	11
2.3.2.	Objetivos Específicos.....	12
2.4.	Requisitos e formas de acesso.....	12
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	12
3.1.	Políticas de Ensino.....	13
3.2.	Política de Pesquisa e de inovação.....	13
3.3.	Política de Extensão.....	15
3.4.	Política de Educação a Distância do IFFar.....	16
3.5.	Políticas de Atendimento ao discente.....	16
3.5.1.	Assistência Estudantil.....	16
3.5.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante.....	17
3.5.3.	Atividades de Nivelamento.....	18
3.5.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	19
3.5.5.	Ações Inclusiva e Ações Afirmativas.....	19
3.5.5.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....	21
3.5.5.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	21
3.5.5.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).....	22
3.6.	Programa Permanência e êxito (PPE).....	22
3.7.	Acompanhamento de Egressos.....	23
3.8.	Mobilidade Acadêmica.....	23
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	23
4.1.	Perfil do Egresso.....	24
4.2.	Metodologia.....	24
4.3.	Organização curricular.....	25
4.2.1.	Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA.....	27
4.3.2.	Material Didático.....	28

4.4.	Representação gráfica do Perfil de formação.....	29
	Higienização na Indústria de Alimentos.....	29
	40 h	29
4.5.	Matriz Curricular	30
4.6.	Prática Profissional.....	30
4.6.1.	Prática Profissional Integrada	31
4.7.	Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório	32
4.8.	Avaliação	33
4.8.1.	Avaliação da Aprendizagem	33
4.8.2.	Regime Especial de Avaliação – REA	34
4.8.3.	Autoavaliação Institucional.....	34
4.9.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	34
4.10.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	35
4.11.	Expedição de Diploma e Certificados.....	35
4.12.	Ementário.....	36
4.12.1.	Componentes curriculares obrigatórios	36
4.12.2.	Componentes curriculares optativos	48
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	49
5.1.	Corpo Docente atuante no curso	49
5.2.	Atribuição do Coordenador de Curso	50
5.3.	Atribuições de Colegiado de Curso	50
5.4.	Atribuições do Professor/Tutor	51
5.5.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	52
5.6.	Equipe Multidisciplinar para a Educação a Distância.....	52
5.7.	Corpo Técnico Administrativo em Educação	52
5.8.	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação	53
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	54
6.1.	Biblioteca.....	54
6.2.	Áreas de ensino específicas	54
6.3.	Laboratórios	55
6.4.	Área de esporte e convivência	56
6.5.	Área de atendimento ao discente.....	56

6.6. Infraestrutura do Polo de Educação a Distância	56
7. REFERÊNCIAS.....	58
8. ANEXOS	60
8.1 Resoluções	60

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Educação a Distância - EaD

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução Consup nº 05 de 03 de abril de 2023

Quantidade de Vagas: 80 vagas (40 por polo)

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por disciplina

Carga horária total do curso: 1.200 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso (ACC): não prevê

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: não prevê

Trabalho de Conclusão de Curso: não prevê

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 6 semestres.

Endereço do *campus* (sede): Campus São Vicente do Sul, Rua 20 de Setembro, 2616 - São Vicente do Sul/RS.

Coordenador do Curso: Marcio Oliveira Hornes

Contato da Coordenação do curso: Alimentos - tecalim.svs@iffarroupilha.edu.br

Polos de funcionamento do curso: Anexo I

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 novas 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 também 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 São Vicente do Sul do Instituto Federal Farroupilha, localizado à Rua 20 de Setembro, s/ nº, no município de São Vicente do Sul, CEP 97420- 000, protagoniza uma longa história no contexto da educação profissional do País. Teve sua criação consolidada em 1954, através de acordo firmado entre o Governo da União e o então município de General Vargas, sob a denominação de Escola de Iniciação Agrícola, com amparo nos dispositivos do Decreto-Lei 9.613, de 20 de agosto de 1946 e do Decreto Federal nº 22.470, de 20 e janeiro de 1947, os quais instalaram o Ensino Agrícola no Brasil.

A escola foi, em 1968, transferida para a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), sob a denominação de Colégio Agrícola General Vargas. No ano seguinte, pelo Decreto nº 64.827, de 16 de julho de 1969, houve uma reformulação do Decreto nº 62.178, estabelecendo que a orientação didático-pedagógica seria totalmente exercida pela UFSM.

Essa situação de vínculo e dependência perdurou até 1985, através do Decreto nº 91.005/85, passou pertencer a COAGRI – Coordenação Nacional de Ensino Agrícola, com a denominação de Escola Agrotécnica Federal de São Vicente do Sul.

No ano de 1986, o Decreto nº 93.313/86, extinguiu a COAGRI, sendo criada, em substituição, a Secretaria de Ensino de 2º Grau - SESG, órgão diretamente ligado ao Ministério da Educação, e as escolas agrotécnicas federais ficaram a ela subordinadas. Em 1990, houve nova reorganização no funcionamento dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios quando, pelo Decreto nº 99.180/90, foi criada, em substituição a SESG, a SEMTEC – Secretaria de Educação Média e Tecnológica.

A Lei 8.731, de 16 de novembro de 1993, transformou as Escolas Agrotécnicas Federais em Autarquias Federais, dando-lhes autonomia administrativa, patrimonial, financeira e disciplinar. Em 15 de abril de 1998, o Decreto nº 2.548, de 15 de abril de 1998, aprovou o novo Regimento Geral das Escolas Agrotécnicas Federais, determinando que cada uma elaborasse sua própria regulamentação. O Regulamento Interno da Instituição foi elaborado e submetido à aprovação dos órgãos superiores, tendo sido aprovada no dia 1º/09/98, através da Portaria/ MEC 966.

Em 13 de novembro de 2002, através de Decreto Presidencial, a Escola Agrotécnica Federal foi credenciada como Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul – CEFET-SVS. O seu credenciamento foi o primeiro grande resultado em termos de autonomia administrativa e pedagógica. A inserção da instituição nessa nova realidade permitiu a ampliação da oferta de cursos, vagas e também dos créditos orçamentários, denotando, em pouco tempo, um significativo crescimento.

Em 2006, o Decreto nº 5.773, de 09/05/2006, revogou o Decreto no 3.860, de nove de julho de 2001 e o Decreto nº 5.225, de 1º/10/2004 e elevou, definitivamente, os CEFETs à condição de Instituições de Ensino Superior.

Em 14 de abril de 2007, através do Decreto nº 6.095, foram estabelecidas, pelo Governo Federal, as diretrizes para o processo de integração de instituições federais de educação tecnológica, para fins de constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia - IFET, no âmbito da Rede Federal de Educação Tecnológica. Com base nas prerrogativas do Decreto citado, em 12 de dezembro de 2007, foi lançada a Chamada Pública nº 002/2007, do Ministério da Educação, para fins de elaboração de propostas para constituição dos Institutos, cuja seleção contemplou o, então, CEFET São Vicente do Sul.

Em 29 de dezembro de 2008, a Lei nº 11.892, publicada no Diário Oficial da União, instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando efetivamente os Institutos Federais, instituições multicampi, especializadas na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, que possuem natureza jurídica de autarquia, detentoras de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, foi criado mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, com suas respectivas unidades, com fundamento na Lei nº 11.892/2008 e Portaria MEC nº 4/2009, no qual se insere o agora Câmpus São Vicente do Sul.

2.2. Justificativa de oferta do curso

Com a finalidade de atender às exigências da sociedade e do mundo do trabalho, que busca profissionais com sólida formação tecnológica, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha Câmpus São Vicente do Sul oferece o Curso Técnico em Alimentos subsequente. A oferta desse curso, bem como da Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha, se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional no 9.394/1996. Esta oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNECEB no 06 de 20 de setembro de 2012 e, em âmbito institucional, com as *Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático--pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha* e demais legislações nacionais vigentes.

O Curso Técnico em Alimentos subsequente foi criado em 2007, de acordo com a Ata n.º 31 aprovada em 28/06/2007 na Resolução do Conselho Diretor N.º 008/2007 e alterado em 18/12/2008, conforme a Ata n.º 39 na Resolução do Conselho Diretor N.º 037/2008.

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

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

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

A industrialização de alimentos é reconhecidamente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira, possibilitando não somente a perspectiva do aproveitamento da matéria-prima como a industrialização de alimentos. O setor agroindustrial, responsável por uma parcela significativa das exportações do país, lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais.

Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investimentos em tecnologia de alimentos são altamente expressivos. A industrialização de alimentos como fator de promoção da agricultura e agropecuária, é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a fixação do homem no campo e agrega valor ao produto agrícola.

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

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

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

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

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

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

2.3.2. Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Proporcionar condições de profissionalização dos estudantes que já concluíram o Ensino Médio, a fim de acompanhar a evolução tecnológica da área de alimentos;
- Qualificar os profissionais que já atuam na área de alimentos, de forma direta ou indireta, incluindo os que possuem agroindústria familiar, visando a melhoria da qualidade alimentar;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo a implantação e de melhorias da qualidade nas agroindústrias, assim como no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Desenvolver pesquisas para novos produtos e processos na área de alimentos;
- Incentivar o empreendedorismo na formação do técnico em alimentos;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades.
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino médio mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

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

3. POLÍTICAS 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. Política 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. Política 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.

3.4. Política de Educação a Distância do IFFar

A EaD é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da LDB e regulamentado pelo Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. A EaD caracteriza-se como a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

O Programa de Consolidação e Acompanhamento da EaD no IFFar, cujo regulamento foi aprovado pela Resolução CONSUP nº53/2019 e alterado pela Resolução Ad Referendum nº 11/2019, homologada pela Resolução CONSUP nº 69/2019, constitui-se como instrumento da política institucional de Educação a Distância do IFFar. O programa será desenvolvido anualmente, por meio de um projeto de ensino, com a participação da equipe da Diretoria de Educação a Distância e de Colaboradores de EaD dos *campi* que têm cursos na modalidade de Educação a Distância em andamento, visando estabelecer processos de qualificação desta modalidade na instituição.

Os objetivos do IFFar quanto ao estabelecimento da EaD são:

I - transpor as barreiras geográficas, ofertando educação profissional nos seus diferentes níveis e formas, na modalidade a distância;

II - comprometer-se com a escola pública de qualidade e com a democratização do uso crítico das tecnologias;

III – auxiliar na inserção de carga horária a distância nos cursos presenciais do Instituto;

IV - proporcionar formação em EaD aos servidores e demais envolvidos na EaD no Instituto;

V - promover a utilização de tecnologias educativas de informação e comunicação no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, em todos os níveis, formas e modalidades ofertadas no IFFar;

VI - integrar a pesquisa e a extensão ao ensino a distância;

VII - incentivar aos professores do Instituto o desenvolvimento de materiais didáticos para serem usados na EaD e nos cursos presenciais;

VIII - fortalecer a EaD nos campi de forma articulada ao Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) e demais setores do *campus*.

3.5. 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).

3.5.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar constitui-se em um conjunto 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 Coordenação de Assistência Estudantil do Câmpus São Vicente do Sul conta com uma equipe multiprofissional, composta por médico, enfermeiro, auxiliar de enfermagem, psicólogo, odontólogo, assistente de alunos e nutricionista. Oferece em sua infraestrutura: refeitório, lavanderia, moradia estudantil, sala de convivência e centro de saúde.

3.5.2. Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante

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

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

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

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

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

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

3.5.3. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a 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 a entrada no curso técnico. Considerando que nem todos os estudantes tiveram as mesmas oportunidades formativas e visando a garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes, os PPCs dos cursos deverão prever formas de recuperar conhecimentos essenciais, a fim de proporcionar a todos as mesmas oportunidades de sucesso.

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

- a) atividades de recuperação paralela serão praticadas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos Concomitantes;
- c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- d) atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes;
- e) outras atividades de orientação, monitorias, recuperação paralela, projetos de ensino e demais ações a serem planejadas e realizadas ao longo do curso conforme identificação das necessidades dos alunos.

3.5.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *Campus* São Vicente do Sul 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 Inclusivas (CAI) 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 as 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 tem conseguido desempenhar atividades em diferentes áreas: saúde, esporte, orientação educacional e são um importante instrumento para o acompanhamento dos estudantes dos diferentes cursos.

3.5.5. Ações Inclusiva 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 22/2022.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Diversidade e Inclusão do IFFar, o *Campus São Vicente do Sul* 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.

3.5.5.1. 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* São Vicente do Sul, o NAPNE é composto por representantes Docentes, Técnicos Administrativos em Educação e de alunos, sendo responsável por ações, projetos e atividades relacionadas à temática.

3.5.5.2. 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* São Vicente do Sul, o NEABI é composto por representantes Docentes, Técnicos Administrativos em Educação e de alunos, sendo responsável por ações, projetos e atividades relacionadas à temática.

3.5.5.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos, espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

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

No *Campus* São Vicente do Sul o NUGEDIS é composto por representantes Docentes, Técnicos Administrativos em Educação, e de alunos, sendo responsável por ações, projetos e atividades relacionadas à temática.

3.6. Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito (PPE) dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IFFar. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e

assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e retenção, categorizado como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

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

Através de projetos como o PPE, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos seus 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.

3.7. 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.

3.8. Mobilidade Acadêmica

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

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

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. O Técnico em Alimentos é o profissional que auxilia nas atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos. Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas. Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de controle de qualidade. Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros;

Nos Cursos técnicos, além da formação profissional em determinada área, os egressos terão formação para:

- Atuar na sociedade de forma comprometida com o desenvolvimento regional sustentável;
- Agir com base em princípios éticos, democráticos e solidários, respeitando e valorizando as diversidades e as diferenças individuais;
- Reconhecer a importância do conhecimento científico, em suas diversas áreas, para a construção de soluções inovadoras com vistas na melhoria das condições de vida em sociedade;
- Identificar o trabalho como atividade humana voltada a atender as necessidades subjetivas e objetivas da vida em sociedade;
- Analisar criticamente as relações estabelecidas no mundo do trabalho de forma a identificar seus direitos e deveres como trabalhador, exercendo plenamente sua cidadania;
- Reconhecer-se como sujeito em constante formação, por meio do compartilhamento de saberes no âmbito do trabalho e da vida social.

4.2. Metodologia

O curso será desenvolvido na modalidade à distância com encontros e atividades presenciais seguindo as exigências do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Atendendo à indicação do MEC, o IFFar recomenda a utilização de software livre para os cursos a distância.

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente em EaD terá 240 h de carga horária a ser desenvolvida de forma presencial. As atividades presenciais serão desenvolvidas através de encontros com os estudantes, avaliações, demonstrações de algumas atividades práticas e atendimentos para sanar dúvidas. As diferentes atividades presenciais serão combinadas previamente de acordo com a organização dos docentes de cada disciplina.

As atividades presenciais realizadas nos polos não exigem a presença física do professor responsável pelo componente curricular. No caso do polo situado no *campus*, o acompanhamento das atividades pode ser realizado pelo Colaborador de EaD do campus. No caso de atividades presenciais realizadas em polos externos ao *campus*, haverá pessoal disponível para auxiliar os estudantes no acesso às atividades propostas pelo curso e pelos professores, conforme acordos e parcerias previamente estabelecidos.

Além disso, serão promovidos mecanismos de formação e sensibilização dos estudantes e docentes às ferramentas e metodologias de ensino e aprendizagem na modalidade EaD. Os períodos de atividades letivas observarão o calendário acadêmico institucional, podendo haver alteração em períodos de exames finais ou de outras atividades previstas no calendário, devidamente justificadas e divulgadas aos envolvidos. As disciplinas não necessitam ser iniciadas todas na mesma data no semestre, desde que não ultrapassem os limites estipulados no calendário acadêmico, devendo ser considerada, na organização da oferta, uma distribuição equilibrada da carga horária total das disciplinas no semestre.

Caso necessário, o estudante do Técnico em Alimentos Subsequente EaD, terá o direito a flexibilizações curriculares, que compreende as adequações pedagógicas oferecidas a estudantes com necessidades educacionais específicas com o propósito de potencializar suas condições de aprendizagem nos cursos do IFFar.

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

4.3. Organização curricular

A organização curricular do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD observa as determinações legais presentes na Lei n.º 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, normatizadas pela Resolução CNE/CP n.º 01, de 05 de janeiro de 2021, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Técnicos do IFFar, Resolução Consup n.º 028/2019, e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes aos cursos técnicos.

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

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

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso. O curso Subsequente é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que tem por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos;

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

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

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD é de 1.200 horas aula, composta pelas cargas dos núcleos que são: 140 horas aula para o Núcleo básico, 160 horas aula para o Núcleo Politécnico e de 900 horas aula para o Núcleo Tecnológico.

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

I - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena: está presente como conteúdo na disciplina de Português Instrumental. Essa temática também se fará presente nas atividades de ensino realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

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

IV – Educação em Direitos Humanos e à prevenção de todas as formas de violência contra a criança, o adolescente e a mulher : está presente como conteúdo nas disciplinas de Ética e Relações Humanas no Trabalho. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional.

Para além dos conteúdos obrigatórios desenvolvidos no âmbito das disciplinas citadas acima, o curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD 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. As atividades formativas são planejadas pelo corpo docente, Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do *Campus*, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais), NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras que serão registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.2.1. Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA

O curso será disponibilizado em um Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem que permita a associação de uma variada gama de ferramentas (recursos educacionais e atividades de estudo), baseada na construção social do conhecimento, mediado pelas interações em rede. O Sigaa será o Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem utilizado no curso Técnico em Alimentos – Subsequente EaD, o qual permitirá o compartilhamento de materiais, envio de atividades avaliativas, chat, entre outros recursos. A organização didático-metodológica será elaborada pelo professor, em consonância com as premissas deste PPC e de acordo com os objetivos de cada disciplina, frente às necessidades do grupo de estudantes.

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD fará utilização de ambientes virtuais que permitam interações síncronas e/ou assíncronas entre os estudantes e professores, como o Sigaa e Google Meet. As atividades síncronas serão desenvolvidas através de encontros virtuais ao vivo na forma de web conferência e chat. Nos encontros síncronos os docentes poderão ministrar as suas aulas em tempo real, de forma que os estudantes poderão visualizar a apresentação do professor e escutar as suas explicações. Caso o docente

opte por esta modalidade de ensino, deverá ser disponibilizado aos estudantes um cronograma com a organização das aulas síncronas conforme planejamento da disciplina.

Por outro lado, como atividades assíncronas poderão ser utilizadas vídeo aulas, fóruns, e-mail e envio de materiais e listas de exercícios. Os docentes poderão gravar suas aulas na forma de vídeo aulas e disponibilizar para que os estudantes possam assistir nos horários que acharem mais conveniente.

4.3.2. Material Didático

O material didático, tanto do ponto de vista da abordagem do conteúdo, quanto da forma, deve estar concebido de acordo com os princípios epistemológicos, metodológicos e políticos explicitados no PPC, de modo a facilitar a construção do conhecimento e mediar a interlocução entre estudante e professor. O material didático deve potencializar e desenvolver habilidades e competências específicas, recorrendo a um conjunto de mídias compatíveis com a proposta e com o contexto socioeconômico do público-alvo.

O material didático para o Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD será composto de apostilas, vídeo aulas, vídeos referentes aos diferentes processamentos de alimentos e análises físico-químicas e sensoriais, artigos científicos e conteúdos interativos.

4.4. Representação gráfica do Perfil de formação

1º Semestre		2º Semestre		3º Semestre
Química Geral e Analítica 80 h	PRÁTICA PROFISSIONAL	Química e Bioquímica de Alimentos 80 h	PRÁTICA PROFISSIONAL	Análise Sensorial 40 h
Microbiologia e Conservação de Alimentos 80 h		Controle de Qualidade 40 h		Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados 80 h
Higienização na Indústria de Alimentos 40 h		Tecnologia de Bebidas 40 h		Tecnologia de Leites e Derivados II 80 h
Informática 40 h		Tecnologia de Leites e Derivados I 40 h		Tecnologia de Carnes e Derivados II 80 h
Matemática Aplicada 40 h		Tecnologia de Carnes e Derivados I 40 h		Tecnologia de Frutas e Hortaliças II 80 h
Português Instrumental 40 h		Tecnologia de Frutas e Hortaliças I 40 h		Desenvolvimento de Novos Produtos 40 h
Ética e Relações Humanas no Trabalho 40 h		Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos 40 h		
Administração, Empreendedorismo e Marketing 40 h		Tecnologia de Glicídios e Lipídios 40 h		
		Segurança no Trabalho 40 h		

4.5. Matriz Curricular

Semestre	Disciplinas	CH (h/a)*
1º Semes- tre	Química Geral e Analítica	80
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	40
	Informática	40
	Matemática Aplicada	40
	Português Instrumental	40
	Ética e Relações Humanas no Trabalho	40
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	40
Sub total da carga horária de disciplinas no semestre		400
2º Semes- tre	Química e Bioquímica de Alimentos	80
	Controle de Qualidade	40
	Tecnologia de Bebidas	40
	Tecnologia de Leites e Derivados I	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	40
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	40
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	40
	Segurança no Trabalho	40
Sub total da carga horária de disciplinas no semestre		400
3º Semes- tre	Análise Sensorial	40
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	80
	Tecnologia de Leites e Derivados II	80
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	80
	Desenvolvimento de Novos Produtos	40
Sub total da carga horária de disciplinas no semestre		400
Carga Horária total do curso		1200

* Hora aula: 60 minutos

Núcleo Básico	120
Núcleo Tecnológico	900
Núcleo Politécnico	200

4.6. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como os laboratórios, as oficinas, empresas pedagógicas, ateliês, Práticas Profissionais Integradas (PPIs), a investigação sobre atividades profissionais, os projetos de pesquisa e/ou intervenção, as visitas técnicas, simulações, observações e outras.

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

4.6.1. 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 atendam 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.

O Curso Técnico Alimentos Subsequente EaD contemplará a carga horária de 120 h (10% por cento conforme orientação) para Práticas Profissionais Integradas (PPI). A distribuição da carga horária da PPI ficará assim distribuída, conforme decisão do colegiado do curso: 40 horas aula no 1º semestre, 40 horas aula no 2º semestre, 40 horas aula no 3º semestre.

As atividades correspondentes às PPIs ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos professores titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início do ano letivo, em que as PPIs serão

desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina.

A PPI será planejada no coletivo, devendo o projeto ser elaborado no colegiado do curso para elaboração e definição de quais disciplinas integrarão, diretamente, este projeto. Nos cursos técnicos subsequentes, serão envolvidas diretamente, em cada projeto de PPI, no mínimo duas disciplinas.

A PPI do Curso Técnico Alimentos Subsequente EaD acontecerá ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início do ano letivo, em que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo da carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as PPI, em andamento, no período, é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina. Na modalidade EaD, a realização da PPI é regulada por instrumento específico.

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

A avaliação da PPI deverá:

I - ser integrada entre as disciplinas diretamente envolvidas, podendo ainda ser contemplada como uma das formas de avaliação nas demais disciplinas do curso desde que previstas no plano de ensino da disciplina e no projeto de PPI;

II - ser utilizada como um dos instrumentos para avaliação das disciplinas diretamente envolvidas;

III - descrever os resultados esperados da realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de um produto (escrito, virtual e/ou físico), conforme o perfil profissional do egresso, bem como a realização de, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e minimamente os professores envolvidos na PPI do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.7. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

O curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD não prevê estágio curricular supervisionado obrigatório, mas o estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio curricular supervisionado não-obrigatório, de acordo com as normas previstas na Resolução Consup n.º 10/2016.

4.8. Avaliação

4.8.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD visa à progressão para o alcance do perfil profissional do egresso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais, de acordo com a regulamentação nacional.

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo e condição integradora entre ensino-aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, em que os seus resultados serão sistematizados, analisados e divulgados.

Os estudantes serão avaliados em processo contínuo e paralelo ao desenvolvimento de conteúdos, devendo ser utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar, devendo os resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos duas (02) vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos.

O professor deverá utilizar no mínimo três (03) instrumentos de avaliação por semestre, não deverão ser aplicados de forma concentrada no final do semestre. Para efeitos de retenção ou progressão dos estudantes, deverão ser analisados os comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. As avaliações serão aplicadas utilizando a plataforma Sigaa, podendo eventualmente serem realizadas de forma presencial de acordo com o critério de cada docente.

A avaliação da aprendizagem do IFFar para os cursos na modalidade EAD, é regulamentada pela Resolução Consup nº 28/2022 e Instrução Normativa do IFFar nº 07/2022, capítulo III. Segundo as duas normas institucionais, para fins de aprovação, o estudante do Curso Técnico Alimentos Subsequente EaD precisa obter média 7,0 antes do exame, ou média 5,0 após o exame, tendo a média do semestre peso 6 e a nota do

exame peso 4, seguindo as normativas institucionais dos cursos técnicos e de graduação. (descrever como será a avaliação para o curso).

4.8.2. Regime Especial de Avaliação – REA

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

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

Nos cursos em processo de extinção poderá ser autorizada, pelo Colegiado do Curso, a realização de mais disciplinas em REA, por semestre. Em caso de reprovação, na disciplina, realizada no REA, o estudante deve cursá-la novamente em turma regular. Demais regulamentações a respeito do REA constam na Diretriz CON-SUP nº 28/2019 nos Art. 186 a 195.

4.8.3. 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 Técnico em Alimentos Subsequente EaD serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.9. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso. Nos cursos Subsequentes e Concomitantes, o aproveitamento de estudos anteriores compreende a possibilidade de aproveitamento de componentes curriculares cursados em outro(s) curso(s) do mesmo nível de ensino ou do nível superior para o nível técnico e deverá ser solicitado pelo estudante. A solicitação de aproveitamento de estudos anteriores não deve ultrapassar

75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso do Instituto Federal Farroupilha ao qual o estudante está vinculado.

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

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

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

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

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, cabendo certificação de conhecimentos para os estudantes do curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD, conforme regras previstas nas diretrizes institucionais dos cursos técnicos.

4.11. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

4.12. Ementário

4.12.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º SEMESTRE	
• Componente Curricular: Química Geral e Analítica	
• Carga Horária: 80 h/a	• Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.	
Ênfase Tecnológica	
Funções inorgânicas; Funções orgânicas; Técnicas analíticas; Preparo de soluções.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Química e Bioquímica de Alimentos (Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos). · Microbiologia e Conservação de Alimentos (Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos). · Higienização na Indústria de Alimentos (Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes). · Segurança no Trabalho (Riscos ambientais). 	
Bibliografia Básica	
BACCAN, N., BARONE, J. S., GODINHO, O. E. S. Química Analítica Quantitativa Elementar. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. Carvalho G. C.; Souza C. L. Química de olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2003. HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. Rio de Janeiro: LTC, 2005.	
Bibliografia Complementar	
FELTRE, R. Fundamentos de Química. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2001. Russel, J. B. Química Geral. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1994. SOLOMONS, T. W. G. Química Orgânica. 10 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.	

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos.	
Ênfase Tecnológica	

Padrões e análises microbiológicas conforme legislação vigente; Microrganismos benéficos, deteriorantes e patogênicos; Análises microbiológicas
Área de Integração
<ul style="list-style-type: none"> · Química Geral e Analítica (Funções inorgânicas; Funções orgânicas; pH). · Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização). · Química e Bioquímica de Alimentos (Fermentações). · Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos (Tratamento primário, secundário e terciário). · Tecnologia de Leite e Derivados I (Produção e obtenção higiênica do leite). · Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (Armazenamento).
Bibliografia Básica
FRANCO, BERNADETTE D. G. DE M.; LANDGRAF, MARIZA. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996.
GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008.
SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 1995.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2006.
RIBEIRO, M.C.; STELATO, M. M. Microbiologia prática – Aplicações de aprendizagem de microbiologia básica . 2 e. São Paulo: Atheneu, 2011.
SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia dos alimentos . São Paulo: Varela, 2000.

Componente Curricular: Higienização na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Utilização de detergentes e sanitizantes; Métodos e etapas que compõem o processo de higienização.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições). · Microbiologia e Conservação de Alimentos (Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente). · Controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas) 	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, NÉLIO JOSÉ de. Higiene na Indústria de Alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos . São Paulo: Varela, 2008.	
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1994.	
SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 2001.	
Bibliografia Complementar	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e segurança sanitária de alimentos . 3 ed. São Paulo: Manole, 2008.	
HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos . São Paulo: Varela, 1999.	

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de Textos; Editor de Apresentações; Planilhas eletrônicas; Navegação e pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso. Noções gerais de ambiente virtual de aprendizagem.	
Ênfase Tecnológica	
Editor de Textos. Planilhas eletrônicas. Pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Tecnologia de Bebidas (elaboração de relatórios e uso de planilhas) · Tecnologia de Leites e Derivados (elaboração de relatórios e uso de planilhas) · Tecnologia de Carnes e Derivados (elaboração de relatórios e uso de planilhas) · Tecnologia de Frutas e Hortaliças (elaboração de relatórios e uso de planilhas) · Tecnologia de Glicídios e Lipídios (elaboração de relatórios e uso de planilhas) 	
Bibliografia Básica	
ALCALDE, E.; GARCIA, M.; PENULAS, S. Informática básica . São Paulo: Makron Books, 2004. ANDRE L. N.G. Manzano, C. E. M. T., Estudo Dirigido De Word 2003 . São Paulo: Érica, 2004. VELLOSO, F. Informática: Conceitos Básicos . 7 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.	
Bibliografia Complementar	
FRYE, C. Microsoft Office Excel 2003 - Passo a Passo . Porto Alegre: Bookman, 2006. HONEYCUTT, J. Introdução ao Microsoft Windows 2000 Professional . Rio de Janeiro: Campus, 2000. VELLOSO, F.C. Informática: Conceitos básicos . Rio de Janeiro: Campus, 1997.	

Componente Curricular: Matemática Aplicada	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Frações, porcentagem, razão e proporção, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Regra de três simples e composta. Medidas de comprimento, de superfície, de volume, de massa e de capacidade. Noções de funções exponencial e logarítmica. Análise e construções de gráficos. Estatística Descritiva.	
Ênfase Tecnológica	
Porcentagem, razão e proporção; Regra de três simples e composta.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições) · Microbiologia e Conservação de Alimentos (reparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente). 	
Bibliografia Básica	
DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações . São Paulo: Ática. Volume 1 ao 3. 2006. IEZZI, <i>et al.</i> Fundamentos de matemática elementar . São Paulo: Atual. Volume 1 ao 11. 2004. PAIVA, M. Matemática . São Paulo: Moderna. Volume 1 ao 3. 2004.	
Bibliografia Complementar	
IEZZI, G. Matemática : volume único. São Paulo: Atual, 1997. BIANCHINI, E. & PACCOLA, H. Matemática . São Paulo: Moderna. Volume 1 ao 3. 2004. SANTOS, C. A. M.; GENTIL, N.; GRECO, S. E. Matemática para o ensino médio . 1 ed. São Paulo: Parma, 2006.	

Componente Curricular: Português Instrumental	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	

Partes que constituem o projeto e o relatório. Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.
Ênfase Tecnológica
Redação; Expressão escrita.
Área de Integração
<ul style="list-style-type: none"> · Tecnologia de Bebidas (elaboração de relatórios) · Tecnologia de Leites e Derivados (elaboração de relatórios) · Tecnologia de Carnes e Derivados (elaboração de relatórios) · Tecnologia de Frutas e Hortaliças (elaboração de relatórios) · Tecnologia de Glicídios e Lipídios (elaboração de relatórios)
Bibliografia Básica
GABOARDI, E.A.; FÁVERO, A.A. Apresentação de trabalhos científicos: normas e orientações práticas . 4. ed. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2008. KASPARY, A. J. Redação Oficial: normas e modelos . 17. ed. Porto Alegre: Edita, 2004. MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 15 ed. Porto Alegre: Sagra, 1993.
Bibliografia Complementar
FERREIRA, R. M. Correspondência Comercial e Oficial . São Paulo: Ática, 1998. KOCH, O. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender: os sentidos do texto . 3 ed. São Paulo: Contexto, 2003. KOCH, I. V. A Coesão Textual . São Paulo: Contexto, 1999.

Componente Curricular: Ética e Relações Humanas no Trabalho	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa; Fenômenos grupais; Comunicação interpessoal; Motivação e trabalho; Direitos Humanos: Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais; História da Cultura Afro-Brasileira e Indígena.	
Ênfase Tecnológica	
Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho.	
Área de Integração	
. Administração, Empreendedorismo e Marketing (Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança).	
Bibliografia Básica	
GALLO, S. Ética e cidadania . 6ª ed. São Paulo: Papirus, 2000. SÁ, A. L. Ética profissional . São Paulo: Atlas, 2009. VASQUEZ, A.S. Ética . Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2008.	
Bibliografia Complementar	
ALVES, J.F. Ética, cidadania e trabalho: reflexões e atividades para uma prática efetiva . São Paulo: Copidart Editora, 2002. GHEDIN, E. Ensino de filosofia no ensino médio . 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009. VALLS, A.L.M. O que é ética . São Paulo: Brasiliense, 2006.	

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho. Gráficos de organização:	

organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. A importância do marketing na gestão das organizações.
Ênfase Tecnológica
Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho.
Área de Integração
. Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A globalização e as mudanças comportamentais).
Bibliografia Básica
DRUCKER, P. F. Introdução à Administração . São Paulo: Thomson Thomson Learning. 2006. LISA, V.I.; PAULO, E. V.; MACHADO, J. L. R. (COORD.). Noções Básicas de Economia, Administração e Contabilidade . Campinas: Livros Irradiante. 1983. NEVES, S. DAS; VICECONTE, P. E. V. Contabilidade Básica . São Paulo: Frase, 2006.
Bibliografia Complementar
CHIAVENATO, I. Administração: Teoria, Processo e Prática . Rio de Janeiro: Elsevier. 2007. KOONTZ, H.; O' DONELL, C. Fundamentos da Administração . São Paulo: Pioneira. 1981. MARTINS, E. Contabilidade de Custos . São Paulo: Atlas. 2008.

2º SEMESTRE

Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Reações de escurecimento em alimentos. Enzimas e processos fermentativos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.	
Ênfase Tecnológica	
<ul style="list-style-type: none"> · Química Geral e Analítica (Preparo de soluções; cálculos estequiométricos; volumetria; Técnicas analíticas). · Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo; Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos). · Tecnologia de Leite e Derivados I (Bioquímica do Leite; composição físico-química). · Tecnologia de Carnes e Derivados I (Composição química e estrutura da carne; Bioquímica da carne). · Tecnologia de Frutas e Hortaliças I (metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças). · Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (Composição e características de cereais). 	
Área de Integração	
Tecnologia de Carnes e Derivados - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Leites e Derivados - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Bebidas - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Glicídios e Lipídios - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, M. M. A. Química de Alimentos – Teoria e Prática . 4 ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.	
Bibliografia Complementar	
BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo: Varela, 1995.	

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri. Manole: 2015.
ORDONEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Controle de Qualidade	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000).	
Ênfase Tecnológica	
BPF, PPHO, APPCC, POP.	
Área de Integração	
. Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização; Qualidade da água). . Microbiologia e Conservação de Alimentos (Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos).	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, N. J. de; PINTO, C. L. de O. Higienização na indústria de alimentos . Viçosa: CPT, 2008. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1998. SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.	
Bibliografia Complementar	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e segurança sanitária de alimentos . 3 ed. São Paulo: Manole, 2008. CAMPOS, V. F. TQC - Controle da Qualidade Total (no estilo japonês) . 8.ed. Belo Horizonte: Desenvolvimento Gerencial, 2004.	

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Tecnologia de Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de produção de bebidas não-alcoólicas e alcoólicas.	
Área de Integração	
. Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos deteriorantes). . Química e Bioquímica de alimentos.	
Bibliografia Básica	
AQUARONE, E. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação . São Paulo: Edgard Blücher, 1983. FILHO, W. G. V., Tecnologia de Bebidas, Matéria-prima, Processamento, BPF, APPCC, Legislação e Mercado . São Paulo: Edgard Blucher, 2005. GEORGE, H. Elaboración artesanal de licores . Zaragoza: Acribia, 2002.	
Bibliografia Complementar	
Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de frutas . Editora Embrapa, 1 ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003, 123 p.	

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

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Produção e obtenção higiênica do leite; Processos de fabricação de leite fluído; Legislação vigente.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microorganismos deteriorantes). . Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. São Paulo: Nobel, 1983. OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de Produtos Lácteos Funcionais. São Paulo, editora Atheneu, 2009. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do leite. Santa Maria: Editora UFSM, 2003.	
Bibliografia Complementar	
BRITO, J. R. F. D.; CASTANHO J. A Qualidade do Leite. São Paulo: EMBRAPA - Gado de Leite, 1998. LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. ORDÓÑEZ, J. A.; et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.	

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

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I

Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.	
Ênfase Tecnológica	
Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.	
Área de Integração	
. Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microorganismos deteriorantes). . Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
CHITARRA, M.I.F.; CHITARA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2005. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. MACHADO, C.M.M. Processamento de hortaliças em pequena escala. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2008.	
Bibliografia Complementar	
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa, 2002. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais – Produtos de origem vegetal. v. 2. Viçosa: Ed. UFV, 2005.	

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de gestão ambiental, ISO14000. Sistema de gestão integrada. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde), Análise de Ciclo de Vida (ACV). Tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais. Educação Ambiental.	
Ênfase Tecnológica	
Normas de sistemas de gestão ambiental; Diretrizes para sistemas de produção mais limpa. Origem e características de resíduos agroindustriais; Tratamento primário, secundário e terciário; Análise de resíduos e controle de operações de tratamento.	
Área de Integração	
. Química Geral e Analítica (Técnicas analíticas).	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, S. G.; PETERSEN, P.; CORDEIRO, A. Crise socioambiental e conversão ecológica da agricultura brasileira: subsídios à formação de diretrizes ambientais para o desenvolvimento agrícola. Rio de Janeiro: ASPTA, 2001. 122p. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. CONAMA. Resolução nº 357, de 17 de março de 2005. Brasília, 2005. 23p. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Código florestal brasileiro Lei nº 4771, de 15 de setembro de 1965. Brasília, 1965. 9p.	
Bibliografia Complementar	
GLISSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: UFRGS, 2000.	

GONÇALVES, C. S. **Qualidade de águas superficiais na microbacia Hidrográfica do Arroio Lino Nova Boêmia - Agudo - RS**. 2003, 125f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2003.

Merten, G. H.; Minella, J. P. Qualidade da água em bacias hidrográficas rurais: um desafio atual para a sobrevivência futura. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, v.3, p.33-38, 2002.

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Análises de óleos e gorduras. Modificação de óleos vegetais. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Tecnologia de produção de balas e chocolates. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas; Análises de óleos e gorduras.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). · Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). · Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto). 	
Bibliografia Básica	
BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . 2. ed. São Paulo, Varela, 2002. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas . Porto Alegre: Artmed, 2006. MORRETO, E.; FETT, R. Óleos e gorduras vegetais: Processamento e Análises , 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.	
Bibliografia Complementar	
LAWSON, H. Aceites y grasas alimentarios: tecnologia, utilización y nutrición . Zaragoza: Acríbia, 1999. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. WONG, D. W.S. Química de los alimentos: mecanismos y teoría . Zaragoza: Acríbia, 1995.	

Componente Curricular: Segurança no Trabalho	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 2º ano semestre
Ementa	
Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.	
Ênfase Tecnológica	
Acidentes do trabalho; Riscos ambientais; Proteção individual e coletiva.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Administração, Empreendedorismo e Marketing (Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade). · Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Normas para implantação de indústrias de alimentos). 	
Bibliografia Básica	
MARTINS, L.A.C.; LIMA, J.M.S. Segurança no trabalho rural . Viçosa: 1999. MEIRELLES, C.E. Manual de prevenção de acidentes na pecuária . São Paulo: Fundacentro, 1984.	

Segurança e Medicina do Trabalho. 43 ed. São Paulo: Atlas, 1999. (Compêndio).
Bibliografia Complementar
BELLUSCI, S.M. Doenças profissionais ou do trabalho. São Paulo: SENAC, 1996.
COUTO, A. H. Ergonomia Aplicada ao Trabalho. Belo Horizonte: Ergo Editora. Volumes 1 e 2, 1995.
MEZOMO, J. C. Segurança e higiene do trabalho. São Paulo: Centro São Camilo de Desenvolvimento em Administração da Saúde, 1999.

3º SEMESTRE

Componente Curricular: Análise Sensorial	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Introdução à análise sensorial. Aplicação na indústria de alimentos. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.	
Ênfase Tecnológica	
Fatores que afetam o julgamento sensorial; Principais testes sensoriais.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> . Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto). . Controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas). 	
Bibliografia Básica	
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri. Manole: 2015	
CRESPO, A. A. Estatística fácil. 19 ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009.	
DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial. Curitiba: Champagnat, 1996.	
Bibliografia Complementar	
ALMEIDA, T. C. A. (et. al). Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999.	
FISHER, C.; SCOOT, T. R. Flavores de los alimentos (Biología e Química). Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. Espanha, 2000.	
QUEIROZ, M. I.; TERPTOW, R. de O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006.	

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> . Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). . Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). . Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto). 	

Bibliografia Básica
CANELLA-RAWLS, S. Pão: Arte e Ciência . São Paulo: Editora Senac, 2005. MASSINA, C. Massas básicas . Rio de Janeiro: Globo, 2004. MORETTO, E. Análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.
Bibliografia Complementar
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio de Legislação de Alimentos . São Paulo: ABIA, 1996. BENASSI, V. Y.; WATANABE, E. Fundamentos da Tecnologia de Panificação . Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2001.

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de produção de creme de leite, manteiga, leites concentrados e desidratados, leites fermentados e bebidas lácteas, queijos e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microorganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). · Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). · Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto). 	
Bibliografia Básica	
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite: Leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações: produção, industrialização, análise . São Paulo: Nobel, 1983. ORDÓÑEZ, J. A.; <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. v. 2. TRONCO, V. M. Aproveitamento do Leite – Elaboração de seus derivados na propriedade rural . Guaíba: Agropecuária, 1996.	
Bibliografia Complementar	
MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. Manual de indústria dos alimentos . São Paulo: Varela, 1995. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de derivados do Leite . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. SILVA, F. T. Queijo minas frescal . Brasília. Embrapa Informação Tecnológica, 2005.	

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, defumados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microorganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). 	

<ul style="list-style-type: none"> · Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). · Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).
<p>Bibliografia Básica</p> <p>GOMIDE, L. A. M. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006. TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes. São Leopoldo: Editora Unisinos. 1998. TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M.; TERRA, N. N. Defeitos nos produtos cárneos - origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>SEBRAE. Carne e cortes. São Paulo: Ed. SEBRAE. TERRA, N. Carnes e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988. WIRTH, F. Tecnologia de los embutidos escaldados. Zaragoza: Acribia, 1992.</p>

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	
Carga Horária: 80h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geléias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.	
Área de Integração	
<ul style="list-style-type: none"> · Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microorganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos). · Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo). · Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto). 	
Bibliografia Básica	
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. MACHADO, C.M.M. Processamento de hortaliças em pequena escala . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2008. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
EMBRAPA. Frutas em calda, geléias e doces. Brasília: Embrapa, 2003. 125 p. SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de empreendimentos agroindustriais – Produtos de origem vegetal . v. 2. Viçosa: Ed. UFV, 2005. SOLER, M. P. Frutas: compotas, doce em massa, geléias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa. Campinas . ITAL, 1995.	

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º ano semestre
Ementa	
Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Rotulagem de alimentos. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaios industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.	
Ênfase Tecnológica	
Etapas do desenvolvimento do produto; Ensaios industriais; Produção e lançamento.	

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

4.12.2. Componentes curriculares optativos

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

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

O IFFar *Campus* São Vicente do Sul, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LI-BRAS, através de disciplina, conforme ementário abaixo. A Língua Espanhola ofertada por meio de projetos de ensino, projetos de extensão ou cursos ofertados pelo Núcleo de Ações Internacionais (NAI) do *Campus*. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

No caso do estudante cursar alguma disciplina optativa, deverá ser registrado, no histórico escolar do estudante, a carga horária cursada, bem como a frequência e o aproveitamento.

Componente Curricular: Iniciação a Libras
Carga Horária: 40 h
Ementa
Breve histórico da educação de surdos. Conceitos básicos de LIBRAS. Introdução aos aspectos linguísticos da LIBRAS. Vocabulário básico de LIBRAS.
Bibliografia Básica

ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P.M. **Atividades Ilustradas em Sinais das Libras**. Editora Revinter, 2004.

GESSER, AL. **Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e a realidade surda**. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

KARNOPP, L.; QUADROS, R, M, B. **Língua de Sinais Brasileira, Estudos Linguísticos**. Florianópolis, SC: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar

BOTELHO, P. **Segredos e Silêncio na Educação dos Surdos**. Belo Horizonte: Autêntica, 1998. p. 7 a 12.

CAPOVILLA, F. C. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira**. São Paulo: Edusp, 2003.

FELIPE, T. A. **LIBRAS em contexto. Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos**, MEC: SEESP, Brasília, 2001.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

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

5.1. Corpo Docente atuante no curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
01	Alecson Milton Almeida dos Santos	Bacharel em Informática; Formação Pedagógica	Doutorado em Ciências da Educação
02	Ana Cláudia de Oliveira da Silva	Licenciatura em Letras Portu- guês	Doutorado em Letras
03	Ana Paula de Souza Rezer	Farmácia - Tecnologia de Ali- mentos; com Formação Pe- dagógica	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
04	André Eduardo Ventorini	Licenciatura em Matemática	Mestrado Educação Matemática
05	Barbara Cecconi Deon	Nutrição com Formação Pe- dagógica	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
06	Daniel Boemo	Bacharel em Informática; Formação Pedagógica	Doutorado em Engenharia Agrícola
07	Liliana	Licenciatura Plena em Filoso- fia	Doutorado em Educação
08	Marcelo Marcos Müller	Agronomia com Formação Pedagógica	Doutorado em Tecnologia de Sementes
09	Marcio Oliveira Hornes	Engenharia de Alimentos com Formação Pedagógica	Doutorado em Engenharia e Ciência dos Alimentos
10	Luis Aquiles Martins Medeiros	Engenheiro Agrônomo; For- mação Pedagógica	Doutorado em Agronomia
11	Rogério Luis Reolon Anése	Economista	Doutorado em Economia
12	Vanusa Granella	Farmácia; Tecnologia de Ali- mentos; Formação Pedagógica	Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

5.2. Atribuição do Coordenador de Curso

A coordenação do curso tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da ética, 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 e NPI.

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

5.3. Atribuições de Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

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

- responder ou encaminhar as demandas recebidas dos estudantes, incluindo aquelas recebidas por meio do ambiente virtual de ensino e aprendizagem;
- organizar reuniões, presenciais ou a distância, para discutir questões inerentes ao trabalho pedagógico do curso, considerando suas especificidades, podendo incluir professores/tutores, estudantes e demais envolvidos na oferta do curso dos diferentes campi, quando for o caso, conforme as necessidades identificadas.

5.4. Atribuições do Professor/Tutor

São atribuições do Professor/Tutor responsável por disciplina:

I - Prestar assessoria contínua aos estudantes, facilitando o andamento da disciplina, desempenhando a função de mediador e orientador das atividades de ensino, acompanhando o desenvolvimento de cada estudante e turma, especialmente por meio dos recursos e instrumentos oferecidos pelo Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), bem como por outras formas de comunicação;

II - Responsabilizar-se pela organização do AVEA e postagem das atividades de sua disciplina, devendo acompanhar os conteúdos, aulas, exercícios e provas;

III - Esclarecer dúvidas por meio de fóruns de discussão, Web ou videoconferências;

IV - Trabalhar na perspectiva da docência individual ou compartilhada com o outro professor responsável pelo componente curricular;

V - Planejar, desenvolver e avaliar novas metodologias de ensino adequadas ao curso, podendo ainda atuar nas atividades de formação;

VI - Adequar e sugerir modificações na metodologia de ensino adotada, bem como conduzir análises e estudos sobre o desempenho do curso;

VII - Desenvolver, em colaboração com a equipe da instituição, metodologia para a utilização das novas tecnologias de informação e comunicação (NTIC) para a modalidade a distância;

VIII - Selecionar material de apoio e sustentar teoricamente os conteúdos;

IX - Participar na elaboração de materiais didáticos da sua disciplina para a modalidade a distância;

X - Realizar as atividades de docência do(s) componente(s) curricular(es) sob sua responsabilidade;

XI - Participar de aulas inaugurais, eventos, aplicação de provas, orientações de estágio e/ou outras atividades condizentes à docência;

XII - Assistir e acompanhar os estudantes na execução das atividades no AVEA, realizando a mediação pedagógica, monitorando o acesso e o desempenho destes;

XIII - Planejar, desenvolver, acompanhar e avaliar o processo formativo do estudante ao longo do componente curricular;

XIV - Gerar os documentos referentes aos planos de ensino, diários de classe e PPIs e entregar ao coordenador do curso.

5.5. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

O NPI é um órgão estratégico de planejamento e assessoramento didático e pedagógico, vinculado à DE do *Campus*, além disso, é uma instância de natureza consultiva e propositiva, cuja função é auxiliar a gestão do ensino a planejar, implementar, desenvolver, avaliar e revisar a proposta pedagógica da Instituição, bem como implementar políticas de ensino que viabilizem a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis e modalidades da educação profissional de cada unidade de ensino do IFFar.

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

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

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

5.6. Equipe Multidisciplinar para a Educação a Distância

A Equipe Multidisciplinar é responsável por elaborar e/ou validar o material didático dos cursos, atuando também na concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais para a educação a distância no IFFar.

Esta equipe conta com os professores responsáveis pelos conteúdos de cada disciplina e por outros profissionais da área da educação e da área técnica, de acordo com a IN n.º 07/2022.

5.7. 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 fun-

cionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IFFar *Campus* São Vicente do Sul conta com os Técnicos Administrativos em Educação distribuídos nos diferentes cargos conforme descrito no quadro a seguir:

Nº	Setores	Técnicos Administrativo em Educação
1	Biblioteca	02 Assistentes em Administração, 01 Bibliotecária
2	Coordenação de Assistência Estudantil (CAE)	01 Psicóloga, 01 Odontólogo, 01 Nutricionista, 01 Médico, 01 Enfermeira, 01 Técnico em Enfermagem, 01 Assistente Social, 06 Assistentes de Alunos
3	Coordenação de Ações Inclusivas (CAI)	01 Educadora Especial
4	Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA)	05 Assistentes em Administração
5	Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	05 Analistas em Tecnologia da Informação
6	Setor de Estágio	01 Assistente em Administração
7	Laboratório de Ensino, Pesquisa, Extensão e Produção (LEPEP)	04 Técnicos Laboratório, 01 Técnico em Alimentos, 01 Padeiro, 01 Veterinário, 01 Zootecnista, 04 Técnicos em Agropecuária, 01 Agrônomo, 04 Auxiliares em Agropecuária
8	Setor de Assessoria Pedagógica	04 Pedagogas, 01 Técnica em Assuntos Educacionais

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

A qualificação dos segmentos funcionais é princípio basilar de toda instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está 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.

O IFFar, com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, estabelecerá no âmbito institucional, o Programa de Qualificação dos Servidores, que contemplará as seguintes ações:

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

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus* São Vicente do Sul oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente EaD uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a contemplar a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

O *Campus* São Vicente do Sul 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*.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	
Descrição	Quantidade
Sala com capacidade para 40 estudantes, com ar condicionado e 40 computadores tipo desktop	01
Auditório com capacidade para 450 pessoas, com ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixas acústicas e microfones.	01
Miniauditório com capacidade para 70 pessoas, com ar condicionado, projetor multimídia e tela de toque interativa.	01
Moradia estudantil feminina com capacidade para 88 estudantes, com cama, armários, banheiros, lavanderia e área de lazer.	01
Moradia estudantil masculina com capacidade para 216 estudantes, com cama, armários, banheiros, lavanderia e área de lazer.	01
Salas de aula com média de 40 carteiras, com quadro branco e/ou quadro de giz, ar condicionado e projetor multimídia.	24

Salas de aula com média de 50 carteiras, com quadro branco e/ou quadro de giz, ar condicionado e projetor multimídia.	12
Biblioteca composta de dois pavimentos climatizados: o pavimento térreo abriga o acervo (livros, periódicos, revistas, CD's, DVD's, livros em braile), com mesas para leitura e espaço para atividade cultural e equipamento de computação; o pavimento superior possui salas de estudos individuais e em grupo, mesas para leitura e espaço para pesquisa virtual.	01
Prédio Administrativo I: Utilizado para alocação da Direção Geral, Diretoria de Produção, Extensão e Pesquisa, Diretoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional, Coordenação de Tecnologia de Informação, Diretoria de Administração e Auditório Central.	01
Prédio Administrativo II: Utilizado para alocação do Almoarifado, Patrimônio, Gestão de Frotas e garagem para veículos.	01

6.3. Laboratórios

Laboratórios	
Descrição	Quantidade
Laboratório de Informática: laboratório com projetor multimídia, quadro branco, tela interativa, climatização e 35 computadores tipo desktop.	01
Laboratório de Informática: laboratório com projetor multimídia, quadro branco, climatização e 35 computadores tipo desktop.	04
Laboratório de Bromatologia de Alimentos: laboratório para análise da composição química dos alimentos, composto de mufla, dessecador, estufa de esterilização e secagem, duas centrífugas, extrator tipo Soxhlet, digestor de nitrogênio, destilador de nitrogênio, banho maria digital, mantas de aquecimentos, capela de exaustão de gases, determinador de açúcares redutores, balanças analíticas digitais e pHmetro de bancada.	01
Laboratório de Microbiologia de Alimentos: laboratório para análises microbiológicas, composto de autoclave vertical, estufa com circulação de ar, capela de fluxo laminar, banho-maria digital, estufas para cultivo microbiológico, contador de colônia, microscópios, homogeneizador de amostras e dois refrigeradores.	01
Laboratório de Análise Sensorial: laboratório composto de cinco cabines para julgadores, pia, uma mesa central e armário para preparação das amostras.	01
Laboratório de Biologia	01
Setor de Processamento de Alimentos	
Setor de Frutas e Hortaliças: setor para produção e aulas práticas composto de quatro tachos a vapor, túnel de exaustão, arrolhador de garrafas, freezer, refrigerador, selador de embalagens, pia e uma mesa central em aço inox.	01
Setor de Carnes e Derivados: setor para produção e aulas práticas composto de defumador, cutter, moedor, embutidor e misturador.	01
Setor de Leites e Derivados: setor para produção e aulas práticas composto de três câmaras frigoríficas, pasteurizador, tanque para coagulação, prensa hidráulica, iogurteira.	01
Padaria: setor para produção de massas e panifícios e aulas práticas gerais composto de fogões, fornos elétricos, cilindro, modelador, câmara climática e mesas de aço inox.	01
Sala de Aulas Práticas: sala de aula com um televisor 42", quadro branco, climatizada e com cortina de ar para o processamento de diversos tipos de alimentos, composto por modelador de pães, câmara de crescimento, modelador, liquidificador semi-industrial, e duas mesas em aço inox	01

6.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Ginásio de esportes	1
Campo de futebol, voleibol, pista de atletismo e musculação ao ar livre	1
Academia de Musculação	1
Centro de convivência, exclusiva para os alunos, com capacidade para 200 estudantes, equipada com armários, televisão, jogos interativos, sofá, ar condicionado, banheiro/vestiário masculino e feminino.	1
NTG (Núcleo de Tradições Gaúchas), com capacidade para 200 pessoas, ar condicionado, mesas, cadeiras, sala administrativa e banheiro masculino e feminino.	1

6.5. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Ambulatório	1
Consultório odontológico	1
Consultório médico	1
Sala de atendimento psicopedagógico	1
Sala do CAE (Coordenação de Assistência Estudantil)	1
Sala do NAPNE (Núcleo de Atendimento à Pessoas com Necessidades Especiais)	1
Setor de Estágios	1
Sala de Atendimento Pedagógico (SAP)	1
Coordenação de Ações Inclusivas	1
Refeitório	1

6.6. Infraestrutura do Polo de Educação a Distância

Os polos presenciais de EaD, considerados locais de referência para o estudante, para a comunidade e para a Instituição Pública de Ensino, são considerados locais onde são desenvolvidas as atividades presenciais do curso.

Conforme consta Instrução Normativa N° 07/2022 do IFFar, entende-se por polo de EaD é uma unidade descentralizada da instituição para o desenvolvimento de atividades presenciais relativas aos cursos ofertados na modalidade a distância e deve manter infraestrutura física, tecnológica e de pessoal adequada ao desenvolvimento dos projetos pedagógicos dos cursos (PPCs), ao quantitativo de estudantes matriculados e à legislação específica. O polo de EaD deverá apresentar identificação inequívoca da instituição, podendo ser instalado em endereço pertencente ao IFFar para fins administrativos ou de oferta de cursos presenciais.

Para o funcionamento do Curso Técnico Alimentos Subsequente EaD, o polo deverá apresentar os seguintes requisitos mínimos:

- Sala de aula para, no mínimo 40 estudantes, com mobiliário, climatização e iluminação adequados; acesso à internet; projetor multimídia, tela de projeção e caixa de som.

- Sala de Coordenação de Polo/Tutoria, com mobiliário, climatização e iluminação adequados; acesso à internet; microcomputador tipo Desktop; impressora e scanner.

- Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.

Toda infraestrutura referida acima deve estar em perfeitas condições. A limpeza e a manutenção dos equipamentos devem ser realizadas de forma contínua por pessoal capacitado. Deverão ser disponibilizados insumos necessários para a utilização dos recursos, tais como: papel, toner e peças de reposição.

7. REFERÊNCIAS

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

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

RESOLUÇÃO Nº 102, de 02 de dezembro de 2013 - Diretrizes Institucionais da organização administrativo--didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

_____. IF Farroupilha. Resolução CONSUP nº 28/2019 - **Define as diretrizes administrativas e curriculares para a organização didático-pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/regulamentos-e-legisla%C3%A7%C3%B5es/resolu%C3%A7%C3%B5es/item/14590-resolu%C3%A7%C3%A3o-do-consup-n%C2%BA-028-2019-define-as-diretrizes-administrativas-e-curriculares-para-a-organiza%C3%A7%C3%A3o-did%C3%A1tico-pedag%C3%B3gica-da-educa%C3%A7%C3%A3o-profissional-t%C3%A9cnica-de-n%C3%AD-vel-m%C3%A9dio-no-iffar> . Acesso em: 21 ago. 2019.

_____. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução CNE/ CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 - **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica** Brasília: MEC/CNE, 2021.

_____. IF Farroupilha. Instrução Normativa nº 07/2022. **Dispões sobre a oferta de cursos técnicos e de graduação na modalidade de Educação a Distância do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** <https://www.iffarroupilha.edu.br/regulamentos-e-legisla%C3%A7%C3%B5es/instru%C3%A7%C3%B5es-normativas/item/26635-instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-n%C2%BA-07-2022-gre-disp%C3%B5e-sobre-a-oferta-de-cursos-t%C3%A9cnicos-e-de-gradua%C3%A7%C3%A3o-na-modalidade-de-ead-do-iffar> . Acessado em: 14 junho 2022.

8. ANEXOS

8.1 Resoluções

06/04/2023, 16:35

https://sig.iffarroupilha.edu.br/sipac/protocolo/documento/documento_visualizacao.jsf?imprimir=true&idDoc=473434



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 5 / 2023 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 03 de abril de 2023.

Aprova o Projeto de Criação de Curso Técnico em Alimentos Subsequente, na modalidade Educação a Distância (EaD), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), Campus São Vicente do Sul.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, nomeada pelo 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 do Estatuto do IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14, inciso 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 23238.001648/2022-39, com aprovação da Câmara de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer Cadin Nº 04/2023, na 1ª Reunião Ordinária do Conselho Superior (Consup), realizada em 27 de março de 2023, RESOLVE:

Art. 1º **APROVAR** o Projeto de Criação de Curso Técnico em Alimentos Subsequente, na modalidade Educação a Distância (EaD), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), Campus São Vicente do Sul.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor em 03 de abril de 2023.

(Assinado digitalmente em 04/04/2023 20:48)
NÍDIA HERINGER
REITOR

Processo Associado: 23238.001648/2022-39

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **5**, ano: **2023**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **03/04/2023** e o código de verificação: **f5527b06f4**

Ativar o V
Acesse Confi



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 80 / 2023 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 06 de dezembro de 2023.

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, modalidade Educação a Distância - EaD, do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, **Campus São Vicente do Sul**.

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 do Estatuto do IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, X, da Resolução Consup Nº 4, de 3 de abril de 2023 (Regulamento do Conselho Superior) e, de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23238.002535/2022-51, com aprovação da Câmara Especializada Ensino, por meio do Parecer CEE Nº 029/2023, na 4ª Reunião Ordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 30 de novembro de 2023, **RESOLVE**:

Art. 1º APROVAR, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, modalidade Educação a Distância - EaD, do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, **Campus São Vicente do Sul**.

Art. 2º AUTORIZAR o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, modalidade Educação a Distância - EaD, do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, **Campus São Vicente do Sul**.

Art. 3º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, modalidade Educação a Distância - EaD, do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, **Campus São Vicente do Sul**, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino - Proen no site Institucional.

Art. 4º Esta resolução entra em vigor em 12 de dezembro de 2023.

(Assinado digitalmente em 06/12/2023 16:44)
CARLOS RODRIGO LEHN
REITOR

Processo Associado: 23238.002535/2022-51

Para verificar a autenticidade deste documento entre em

<https://www.iffar.edu.br/portal/verificar-autenticidade>