

**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC

TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE

Campus Júlio de Castilhos

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM ALIMENTOS

SUBSEQUENTE

Atos autorizativos

- Resolução CONSUP nº 46, de 20 de junho de 2013 aprova a criação do Curso e o funcionamento.
- Projeto Pedagógico do Curso aprovado pela Resolução nº 37, do Conselho Diretor de 18 de dezembro de 2008
- Projeto Pedagógico do Curso reformulado pelas:
 - Resolução Ad Referendum n.º 16, de 20 de abril de 2011.
 - Resolução CONSUP nº 53, de 07 de novembro de 2011.
 - Resolução CONSUP nº 90, de 28 de novembro de 2014.
- Ajuste Curricular do PPC, aprovado pela Resolução CONSUP nº 97, de 11 de dezembro de 2019.
- Ajuste Curricular do PPC, aprovado pelo *Ad Referendum* CONSUP nº 10 de 31 outubro de 2025.

Campus Júlio de Castilhos – RS
2025



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA**



AUTORIDADES INSTITUCIONAIS

Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Patrícia A. M. Metz Donicht

Pró-Reitor de Ensino

Getulio Jorge Stefanello Júnior

Pró-Reitor de Extensão

Thirssa Helena Grandó

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e
Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institu-
cional

Deivid Butinger Dutra de Oliveira

Pró-Reitor de Administração

Sílvia Regina Montagner

Diretora Geral do *Campus*

Juliana Mezomo Cantarelli

Diretora de Ensino *Campus*

Carine Girardi Manfio

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Mariane Lobo Ugalde

Coordenadora de Curso

Equipe de elaboração

Ana Denise Grassi Padilha

Mariane Lobo Ugalde

Tassiane dos Santos Ferrão

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora textual

Mariane Frigo Denardin

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.....	11
2.4.	Requisitos e formas de acesso.....	12
3.	POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	12
3.1.	Projetos e Programas do Ensino.....	12
3.2.	Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação.....	13
3.3.	Projetos e Programas de Extensão.....	14
3.4.	Políticas de Atendimento ao discente.....	15
3.4.1.	Assistência Estudantil.....	15
3.4.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante.....	16
3.4.3.	Atividades de nivelamento.....	17
3.4.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	18
3.4.5.	Educação Inclusiva.....	18
3.4.5.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....	20
3.4.5.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	20
3.4.5.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).....	22
3.5.	Programa Permanência e êxito (PPE).....	23
3.6.	Acompanhamento de Egressos.....	24
3.7.	Mobilidade Acadêmica.....	24
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	24
4.1.	Perfil do Egresso.....	24
4.2.	Organização curricular.....	25
4.2.1.	Núcleos de formação.....	25
4.2.2.	Conteúdos especiais obrigatórios.....	26
4.2.3.	Flexibilização Curricular.....	27

4.3.	Representação gráfica do Perfil de formação	28
4.4.	Matriz Curricular.....	29
4.5.	Prática Profissional	30
4.5.1.	Prática Profissional Integrada.....	31
4.6.	Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório.....	32
4.7.	Avaliação.....	33
4.7.1.	Avaliação da Aprendizagem.....	33
4.7.2.	Regime Especial de Avaliação - REA.....	35
4.7.3.	Autoavaliação Institucional.....	35
4.8.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	36
4.9.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	36
4.10.	Expedição de Diploma e Certificados.....	36
4.11.	Ementário.....	37
4.11.1.	Componentes curriculares obrigatórios	37
4.11.2.	Componentes curriculares optativos	47
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO.....	48
5.1.	Corpo Docente atuante no curso	48
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso.....	49
5.1.2.	Atribuições de Colegiado de Curso	49
5.1.3.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	50
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	50
5.3.	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação	51
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	51
6.1.	Biblioteca	51
6.2.	Áreas de ensino específicas.....	52
6.3.	Laboratórios	52
6.4.	Área de esporte e convivência	53
6.5.	Área de atendimento ao discente	53
7.	REFERÊNCIAS.....	55
8.	ANEXOS.....	56

8.1.	Resoluções	57
8.1.	Regulamentos.....	66

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução nº 37, do Conselho Diretor de 18 de dezembro de 2008 e CONVALIDADO pela Resolução CONSUP n.º 46, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por disciplina

Carga horária total do curso: 1.200 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 6 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha - *Campus* Júlio de Castilhos Acesso secundário à Tupanciretã, Bairro São João do Barro Preto, Interior, CEP 98130-000, RS.

Coordenadora do Curso: Mariane Lobo Ugalde

Contato da Coordenação do curso: cjccoord.tec.ali.jc@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

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

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

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

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

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

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

Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), programa governamental financiado pela CAPES, possui como objetivo ofertar cursos de graduação e pós-graduação lato sensu em todo o país através da EaD. No

Rio Grande do Sul a UAB possui mais de 60 polos ativos, vinculados às prefeituras municipais ou instituições públicas que ofertam ensino superior. O IFFar ingressou na UAB em 2018, pelo Edital CAPES nº 05/2018, que possibilitou a criação do Curso de Licenciatura em Matemática em 2019, ofertado em sete polos. Neste processo os municípios de Santiago, Candelária e São Gabriel implantaram Polos UAB junto aos Centros de Referência do IFFar, e o *Campus* Avançado de Uruguaiana passou a ser Polo Associado UAB.

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

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

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

O Instituto Federal Farroupilha *Campus* Júlio de Castilhos iniciou suas atividades em 25 de fevereiro de 2008, sob a denominação de Unidade de Ensino Descentralizada de Júlio de Castilhos (UNED), vinculada ao Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, com sede em São João do Barro Preto, interior do município de Júlio de Castilhos, região central do estado do Rio Grande do Sul. O local de instalação da então UNED foi o antigo grupo escolar “Centro Cooperativo de Treinamento Agrícola”, fundado no ano de 1961, o qual tinha por meta a formação de jovens para o trabalho no meio rural. Em 1988, sob a administração municipal, foi implantada no local a Escola Municipal Agropecuária Júlio de Castilhos, atendendo estudantes de 5ª a 8ª séries do Ensino Fundamental, de forma integrada ao ensino agrícola.

Em 2007, por meio de ação conjunta da Administração Municipal e Governo Federal, por intermédio do CEFET São Vicente do Sul, foi efetivada a implantação de uma Instituição de Educação Profissional e Tecnológica (UNED), que culminou com a condição de *Campus*, em 2009. Atualmente o *Campus* atua nos eixos tecnológicos de Informação e Comunicação, Produção Alimentícia, Gestão e Negócios, Recursos Naturais e

com cursos superiores de Tecnologia em Agronegócio, Tecnologia em Produção de Grãos, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Ciências Biológicas, Bacharelado em Administração e o curso de pós-graduação lato sensu em Especialização em Gestão Escolar.

2.2. Justificativa de oferta do curso

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

No Brasil, o setor agroalimentar, que engloba uma parte importante do complexo do agronegócio e envolve o processamento industrial, o abastecimento e a comercialização, passa por um crescimento significativo. Além de possibilitar o aproveitamento da matéria-prima, a industrialização de alimentos é reconhecida como um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira. Responsável por uma parcela significativa das exportações do país, o setor agroindustrial lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Aliado a isso, a indústria alimentícia é o setor que mais movimentou investimentos em todo o mundo, representando 14% da economia no Brasil. A industrialização é fator de promoção da tecnologia dos alimentos, bem como da agricultura e agropecuária de uma região, sendo uma das principais atividades econômicas que apresentam índices significativos para a fixação do homem no campo e agregação de valor aos produtos agrícolas.

A Região Central do estado do Rio Grande do Sul, onde se localiza o município de Júlio de Castilhos, caracteriza-se como uma região promissora devido à grande diversidade de produtos agroindustrializados, distribuídos em indústrias e agroindústrias de pequeno e médio porte. Na região central estão inseridas indústrias lácteas, cárneas, de beneficiamento de cereais, pequenas e médias agroindústrias a base de cana-de-açúcar, mandioca, farinha de trigo e milho. Além disso, nela localizam-se indústrias de produtos panificáveis, frutas e hortaliças desidratadas, sucos e o beneficiamento de pescados. Sabe-se que as empresas alimentícias da região desempenham importância socioeconômica devido ao seu potencial de geração de empregos e renda. Nesse contexto, com o objetivo de atender às exigências da sociedade que busca profissionais com sólida formação tecnológica, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, *Campus* Júlio de Castilhos, oferece o Curso Técnico em Alimentos, na forma subsequente, vindo ao encontro dos anseios da Região Central do Estado do Rio Grande do Sul, a qual pertence o município de Júlio de Castilhos. O Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia iniciou suas atividades no Instituto Federal Farroupilha *Campus* Júlio de Castilhos no 2º semestre do ano 2008 e atualmente oferta o Curso Técnico em Alimentos Subsequente. O referido curso técnico, pertencente ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentí-

cia se reestrutura conforme as orientações do Instituto Federal Farroupilha para melhor atendimento aos egressos e a comunidade regional.

O egresso do curso atuará de modo a maximizar a oferta de alimentos, diminuindo o desperdício por meio do aproveitamento de forma racional e sistemática das matérias-primas, com o uso de tecnologias apropriadas de conservação e beneficiamento, além do controle de qualidade dos produtos. O curso Técnico em Alimentos Subsequente visa proporcionar, por meio dos conteúdos das disciplinas obrigatórias do curso, o conhecimento necessário para capacitar o egresso a desempenhar as atribuições de técnico, aplicadas à indústria de alimentos. Aliado a isso, o estudante terá capacidade e habilidade para ter uma visão estratégica globalizada do setor produtivo alimentício, com domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação e controle de qualidade dos alimentos. Sendo assim, este curso contempla as expectativas da comunidade e pode contribuir para a expansão e implantação de novos empreendimentos agroindustriais na região, como forma de promover a industrialização da matéria-prima ampliando as perspectivas de permanência e sustentabilidade na atividade agroindustrial e do mercado de trabalho. Somado ao exposto, a oferta do Curso Técnico em Alimentos Subsequente é justificada pela disponibilidade de infraestrutura física e humana para o desenvolvimento da organização curricular, garantia de crescente demanda para os cursos técnicos subsequentes, oportunidades de colocação dos egressos do Curso no mundo do trabalho e necessidade crescente de profissionais qualificados nas áreas respectivas.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Atender à demanda regional que busca formação profissional técnica e tecnológica para atuar na área alimentícia, na transformação de matéria-prima alimentícia, e formar cidadãos capazes de atuar frente às necessidades do mundo do trabalho, em constante evolução.

2.3.2. Objetivos Específicos

- Proporcionar condições de profissionalização dos estudantes que já concluíram o Ensino Médio a fim de acompanhar a evolução tecnológica da área de alimentos;
- Atender as expectativas da comunidade local e regional;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo para a implantação e de melhorias da qualidade das agroindústrias e indústria;
- Atuar no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Conhecer as principais matérias-primas, bem como o manejo, seleção e encaminhamento mais adequado no aproveitamento do produto, planejando e racionalizando as operações industriais na busca da maximização do rendimento e da qualidade do produto final;

- 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;
- Cumprir a função social do ensino por meio da escola, colaborando para melhores condições de vida no campo e na cidade;
- Oportunizar a qualificação permanente, atendendo a mobilidade do mundo do trabalho.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Subsequente, 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;
- c) Reingresso: conforme previsão institucional em regulamento e edital específico.

3. POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Pesquisa, Empreendedorismo, Inovação e Extensão, 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 fundamental: constituir a função social da instituição de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1. Projetos e Programas do Ensino

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

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

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

3.2. Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo 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 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. Projetos e Programas de Extensão

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

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

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

- Programa de Arte e Cultura – Visa 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 artís-

ticas 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.

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

3.4. Políticas de Atendimento ao discente

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

3.4.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, a permanência, o êxito e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio de resolução específica a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, 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; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

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

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

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

A CAE do *Campus* Júlio de Castilhos é uma equipe multiprofissional composta por duas técnicas em enfermagem, uma enfermeira, uma assistente social, quatro assistentes de alunos, uma médica, um odontólogo, dois psicólogos e uma nutricionista. Oferece em sua infraestrutura: refeitório, sala de convivência, centro de saúde e espaço para organizações estudantis.

3.4.2. 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 poten-

cialidades. O objetivo geral é atuar, em conjunto com o setor pedagógico da instituição, com ações didático-pedagógicas junto aos discentes para qualificar os processos de ensino e aprendizagem e para a permanência e o êxito escolar discente. Os objetivos específicos compreendem:

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

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

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

3.4.3. Atividades de nivelamento

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

3.4.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *Campus* Júlio de Castilhos possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, 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 tem 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 por meio do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

3.4.5. Educação Inclusiva

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

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

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas:

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

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

III – relações étnico-raciais (NEABIs).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o *Campus* Júlio de Castilhos conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que abarca os seguintes Núcleos: Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS). Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IFFar (Resolução CONSUP nº 033/2014), que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático/pedagógicos acessíveis.

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

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

- Appreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais; atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *Campus*; à revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e externo; 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 diversas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas;
- Prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - PNEs.

No *campus* Júlio de Castilhos, o NAPNE promove discussões sobre as práticas pedagógicas que compreendem os temas da Educação Inclusiva nos contextos de ensino. Para tanto, apresenta um resgate histórico no que tange as leis destinadas à inclusão social de estudantes portadores de necessidades especiais, como também desenvolve, cotidianamente, atividades de ensino, pesquisa e extensão. As ações desenvolvidas são permeadas por práticas pedagógicas e culturais tais como, abordagem das temáticas em sala de aula, investigação, sessões de estudo, assessoramento aos estudantes e aos docentes do *campus*, apresentação de trabalhos e participação em eventos, colaboração como docente em projetos de formação inicial e continuada de professores em Júlio de Castilhos, Tupanciretã e em outros *campus* do IF Farroupilha.

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

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

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

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cine-debates, oficinas, roda de conversas, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e servidores em Educação, para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura Afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país;
- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino, dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo *Campus*;
- Promover a realização de atividades de extensão, promovendo a inserção do NEABI e o IFFar na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do *Campus* nos aspectos étnico-raciais;
- Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/03 que instituiu as Diretrizes Curriculares, que está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externas ao Instituto: Universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, e forma contínua;
- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no *Campus*;

- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os estudantes do *Campus*.

O NEABI, Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, do *campus* Júlio de Castilhos tem como horizonte aprofundar os conhecimentos dos discentes e da comunidade acadêmica nas respectivas áreas: História, Sociologia, Artes, Letras, Geografia, Filosofia tendo como suporte as Leis 10.639/2003 e 11.645/2008. O núcleo foi criado e iniciou suas atividades no ano de 2008. As atividades são realizadas e desenvolvidas durante todo o ano letivo, não priorizando datas comemorativas, portanto, há um envolvimento dos discentes com temáticas como negritude, indígenas, agentes sociais, gestão participativa e democrática, “minorias”, direitos humanos, manifestações artísticas, bem como a busca permanente pela formação inicial e continuada de professores.

3.4.5.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

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

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

O NUGEDIS tem por finalidade desenvolver políticas, ações e projetos com o objetivo de promover o respeito e a valorização de todos os sujeitos, criando espaços de debates, vivências e reflexões relacionadas às questões de gênero e diversidade sexual. São atribuições do NUGEDIS:

- Promover e consolidar o Art 3º da Constituição Federal, qual seja, a promoção “do bem de todos sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação”, afirmando expressamente a igualdade entre homens e mulheres como preceito constitucional;
- Promover a implementação e consolidação de políticas inclusivas de gênero e diversidade sexual nos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha;

- Promover cursos de formação continuada à comunidade acadêmica interna e externa sobre assuntos relacionados às temáticas de gênero e diversidade sexual;
- Participar e/ou implementar atividades de pesquisa, ensino e extensão com foco nas temáticas de gênero e diversidade sexual;
- Propor a realização de eventos voltados às temáticas de Gênero e Diversidade Sexual;
- Articular os diversos setores da instituição para a promoção da atenção às questões de Gênero e Diversidade Sexual;
- Zelar pelas condições de acesso, permanência e conclusão de curso dos estudantes, respeitando as questões de gênero e diversidade sexual;
- Propor, elaborar, executar e avaliar ações para a promoção do conhecimento e da valorização das temáticas de Gênero e Diversidade Sexual;
- Proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual na comunidade interna e externa;
- Constituir grupos de estudos na temática de gênero e diversidade sexual, a fim de apropriar-se do debate contemporâneo nestas abordagens e de compreender conceitos que dela fazem parte;
- Conhecer e compreender as políticas públicas que tratam das temáticas deste núcleo;
- Constituir diálogos entre os campi para fortalecer uma política institucional dos Núcleos de Gênero e Diversidade Sexual no Instituto Federal Farroupilha;
- Participar dos debates e das ações que tratam do acesso, permanência e da conclusão com êxito dos discentes no Instituto Federal Farroupilha, de modo a garantir o respeito às diferenças e a promoção à equidade, evitando segregações e binarismos;
- Trabalhar de forma articulada com a CAI e os demais núcleos inclusivos dos campi.

3.5. 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 de retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IFFar institui em seus *campi* ações, como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos estudantes;

programas de acolhimento e acompanhamento aos estudantes; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos *campi*; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras.

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

3.6. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

3.7. Mobilidade Acadêmica

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

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

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

- O profissional Técnico em Alimentos, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para:
- Planejar e coordenar atividades relacionadas à produção alimentícia;
- Executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;

- Executar e acompanhar programas de controle de qualidade;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- 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;
- Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos.

Nos Cursos técnicos, além da formação profissional 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 a diversidade e superando as adversidades;
- Reconhecer a importância do conhecimento científico, em suas diversas áreas, para a construção de soluções inovadoras visando a melhoria das condições de vida;
- Identificar o trabalho como atividade humana voltada a atender as necessidades subjetivas e objetivas da vida;
- 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. Organização curricular

A Educação Profissional Técnica de nível médio é desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio, sendo a subsequente, desenvolvida em cursos destinados exclusivamente a quem já tenha concluído o Ensino Médio. Os cursos subsequentes estão organizados com períodos semestrais e matrículas por disciplina.

A concepção do currículo do Curso Técnico em Alimentos Subsequente 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.

4.2.1. Núcleos de formação

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso. O curso Técnico em Alimentos 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 politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Subsequente é de 1.200 horas, composta pelas cargas dos núcleos que são: 120 horas para o Núcleo Básico, 240 horas para o Núcleo Politécnico e de 840 horas para o Núcleo Tecnológico.

4.2.2. Conteúdos especiais obrigatórios

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

no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

II - Educação ambiental – tratado na disciplina de Gestão ambiental e tratamento de resíduos.

III – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética e relações humanas no trabalho.

Essas temáticas também se farão presentes nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.2.3. Flexibilização Curricular

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

O curso Técnico em Alimentos Subsequente realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes, público-alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de 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 Subsequente (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI). A adaptação e a flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação

1º Semestre		2º Semestre		3º Semestre	
Informática	PRÁTICA PROFISSIONAL	Segurança no trabalho	PRÁTICA PROFISSIONAL	Desenvolvimento de novos produtos	PRÁTICA PROFISSIONAL
Matemática aplicada		Gestão ambiental e tratamento de resíduos		Tecnologia de cereais, massas e panifícios	
Português instrumental		Química e bioquímica de alimentos		Análise sensorial	
Química geral e analítica		Tecnologia de glicídios e lipídios		Tecnologia de leite e derivados II	
Ética e relações humanas no trabalho		Tecnologia de bebidas		Tecnologia de carnes e derivados II	
Administração, empreendedorismo e marketing		Tecnologia de leite e derivados I		Tecnologia de frutas e hortaliças II	
Higienização na indústria de alimentos		Tecnologia de carnes e derivados I			
Microbiologia e conservação de alimentos		Tecnologia de frutas e hortaliças I			
		Controle de qualidade			

4.4. Matriz Curricular

Semestre	Disciplinas	Períodos semanais	CH *
1º Semestre	Informática	2	40
	Matemática aplicada	2	40
	Português instrumental	2	40
	Química geral e analítica	4	80
	Ética e relações humanas no trabalho	2	40
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	40
	Higienização na indústria de alimentos	2	40
	Microbiologia e conservação de alimentos	4	80
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		20	400
2º Semestre	Segurança no trabalho	2	40
	Gestão ambiental e tratamento de resíduos	2	40
	Química e bioquímica de alimentos	4	80
	Tecnologia de glicídios e lipídios	2	40
	Tecnologia de bebidas	2	40
	Tecnologia de leite e derivados I	2	40
	Tecnologia de carnes e derivados I	2	40
	Tecnologia de frutas e hortaliças I	2	40
	Controle de qualidade	2	40
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		20	400
3º Semestre	Desenvolvimento de novos produtos	2	40
	Tecnologia de cereais, massas e panifícios	4	80
	Análise sensorial	2	40
	Tecnologia de leite e derivados II	4	80
	Tecnologia de carnes e derivados II	4	80
	Tecnologia de frutas e hortaliças II	4	80
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		20	400
Carga Horária total do curso			1.200

* Hora aula: 60 minutos

Legenda

Núcleo de Formação	CH	Porcentagem
Núcleo Básico	140h	11%
Núcleo Tecnológico	840h	69%
Núcleo Politécnico	240h	20%

No IFFar, a hora aula nos Cursos Técnicos Subsequentes deve ser mensurada em 60 minutos, sendo que cada hora aula deve ser composta de 50 minutos de aula e 10 minutos de trabalho discente efetivo, orientado e supervisionado pelo professor.

As atividades não presenciais deverão ser previstas nos cursos técnicos subsequentes sendo até 20% da carga horária total do curso, seguindo a lógica de hora aula composta de 50 minutos de aula presencial e 10 minutos de trabalho discente efetivo - não presencial.

São consideradas atividades de trabalho discente efetivo válidas para o IFFar:

I – Estudos dirigidos, individuais ou em grupo;

II – Leitura e produção de textos científicos e trabalhos acadêmicos;

III – Produção de materiais/experimentos;

IV – Intervenção prática na realidade;

V – Visitas de estudo a instituições na área do curso;

VI – Consultas a bibliotecas e centros de documentação;

VII – Visitas a instituições educacionais e culturais;

VIII – Outras atividades, desde que relacionados à natureza do conhecimento do componente curricular ao qual se vincula.

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Subsequente, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como os laboratórios, as oficinas, 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 Subsequente entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

A PPI, nos cursos Técnicos Subsequentes visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica. A PPI no Curso Técnico em Alimentos Subsequente tem por objetivo aprofundar o atendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento dos semestres do curso oportunizando o espaço de discussão e entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da PPI no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica. A PPI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular.

Cada curso preverá, na organização curricular, no mínimo 5% da carga horária das disciplinas destinada à realização de PPI, distribuída entre todas as etapas de realização do curso. Não havendo previsão de TCC e/ou Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, as PPIs previstas no PPC deverão contemplar 10% da carga horária das disciplinas do curso.

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente contemplará a carga horária de 120 horas (10 % do total de horas) para o desenvolvimento de Práticas Profissionais Integradas (PPI), observando o disposto nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar. A distribuição da carga horária da PPI ocorrerá conforme decisão do colegiado do curso e estará disposto no projeto.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos

planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início 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.

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.

As PPI poderão ser desenvolvidas, no máximo 20% da carga horária total do projeto, na forma não presencial, que serão organizadas de acordo com as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar. A realização da PPI prevê o desenvolvimento de produção de um produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso. Ao final, deve ser previsto, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, feira, evento, dentre outros.

4.6. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

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

7. Avaliação

7.1. Avaliação da Aprendizagem

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

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da apropriação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino aprendizagem, visando o

aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos(as) estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem, deverá ser: ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos. Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de

capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

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

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

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

Cada professor(a) deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela dentre outras atividades visando à aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino. Serão previstas durante o curso avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares, para fim de articulação do currículo.

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

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

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

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

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

Portanto, quanto preciso tirar no exame?

$$NE \times 0,4 \geq 5,0 - NFSA \times 0,6$$

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

Legenda:

NFPE = Nota Final Pós Exame

NFSA = Nota Final do Semestre ou Anual

NE = Nota Exame

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

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

7.2. 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.

Terá direito a solicitar o REA o estudante que, cumulativamente:

- I – cursou a disciplina com 75% de frequência;
- II – reprovou por nota;
- III – realizou o exame final.

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 autorizado pelo Colegiado do Curso a realização de maior de número de disciplinas em REA por semestre. Em caso de reprovação na disciplina realizada no Regime Especial de Avaliação, o estudante deve cursá-la novamente em turma regular. Demais regulamentações a respeito do REA estão apresentadas na Diretriz 029/2019 nos Art. 186 a 195.

7.2.1. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um mecanismo orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a

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

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

7.3. 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.

7.4. 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, não cabendo certificação de conhecimentos para os estudantes do curso Subsequente, a não ser que a certificação de conhecimento demonstre domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo a ser avaliado.

7.5. 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 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 Subsequente, 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.

7.6. Ementário

7.6.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º SEMESTRE	
Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 40 h	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.	
Ênfase Tecnológica	
Editor de Textos. Planilhas eletrônicas. Pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.	
Área de Integração	
Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).	
Bibliografia Básica	
CAPRON, H.L.; JONSON, J.A. Introdução à Informática . 8ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. NORTON, P. Introdução à Informática . Ed.: Makron Books, 1996. VELLOSO, F. C. de. Informática: Conceitos Básicos . 8ª ed. Ed. Elsevier. Rio de Janeiro, 2011.	
Bibliografia Complementar	
MANZANO, A.L.N.G.; MANZANO, M.I.N.G. Estudo Dirigido de Informática Básica . São Paulo: Ed. Érica, 2007. MANZANO, J.A. N.G. BrOffice.Org. 2.0 : Guia Prático de aplicação. São Paulo: Ed. Érica, 2006. STAIR, R. N. Princípios de Sistemas de Informação : Uma abordagem gerencial. 2ª ed. Rio de Janeiro: LIC, 1998.	

Componente Curricular: Matemática Aplicada	
Carga Horária: 40h	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	

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
ARA, Amilton Braio; MUSETTI, Ana Villares; SCHNEIDERMAN, Boris. Introdução a estatística . São Paulo: Blücher, 2003.
CRESPO, Antonio Arnot. Estatística fácil . 19ª ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.
IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David Mauro. Fundamentos de matemática elementar 11 : matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. São Paulo: Atual, 2008.
Bibliografia Complementar
HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. Cálculo : um curso moderno e suas aplicações. Rio de Janeiro: LTC, 2011.
IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo. Matemática e realidade . (5ª a 8ª série). São Paulo: Atual, 2005.
MORI, I.; ONAGA, D.S. Matemática : Ideias e desafios. (5ª a 8ª série). São Paulo: Saraiva, 2005.

Componente Curricular: Português Instrumental	
Carga Horária: 40 h	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	
Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).	
Bibliografia Básica	
INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto : curso prático de leitura e redação. São Paulo: Scipione, 1991.	
MARCUSCHI, L. A. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . 3ª ed. São Paulo: Parábola, 2009.	
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . São Paulo: Atlas, 2008.	
Bibliografia Complementar	
ABREU, A. S. Curso de redação . São Paulo: Ática, 1998. Instrução Normativa nº 4 de 6/3/92 – Secretaria de Administração Federal. D. O. U 9/3/92.	
FIORIN, J. L.; PLATÃO, F. Para entender o texto . São Paulo: Ática, 1998.	
KOCH, I. G. V.; TRAVAGLIA, L. C. Texto e coerência . 13ª ed. São Paulo: Cortez, 2011.	

Componente Curricular: Química Geral e Analítica	
Carga Horária: 80 h	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	
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	
ATKINS, J. Princípios de química . 5ª ed. Porto Alegre: Editora Bookman., 2012.	
BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química Geral . Vol. 1 e 2. 2ª Ed., Rio de Janeiro: Editora LTC. 2012.	
RUSSEL, J. B. Química Geral . 2ª ed. Vol 1 e 2. São Paulo: Editora Pearson. 2011.	
Bibliografia Complementar	
KOTZ, J.C. Química Geral e reações químicas . 6ª edição. Vol. 1 e 2. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2010.	
MAHAN, B. M. Química um curso universitário . 4ª edição. São Paulo: Editora Edgard Blücher LTDA. 2011.	

SKOOG, D.A. **Fundamentos de Química Analítica**. 9ª edição. São Paulo: Editora Cengage Learning. 2015.

Componente Curricular: Ética e relações humanas no trabalho	
Carga Horária: 40 h	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 nas empresas; Motivação e trabalho; Relações humanas.	
Área de Integração	
Orientação de estágio: Ética e postura profissional no trabalho Administração, empreendedorismo e <i>Marketing</i> (Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança).	
Bibliografia Básica	
CHAUÍ, Marilena de Sousa. Convite à filosofia . 14ª ed. São Paulo: Ática, 2011 DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. Comportamento humano no trabalho: uma abordagem psicológica . São Paulo: Pioneira, 1998. SOTO PINEDA, Eduardo; CÁRDENAS, José Antonio. Ética nas empresas . São Paulo: McGraw-Hill, 2009.	
Bibliografia Complementar	
CHALITA, G. Os dez mandamentos da ética . Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2003. CHIAVENATO, I. Recursos Humanos . Edição compacta. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2000. MINICUCCI, A. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais . Atlas: São Paulo, 2000.	

Componente Curricular: Administração, empreendedorismo e marketing	
Carga Horária: 40 h	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	
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Estudos de mercado; Técnicas de análise de projetos). Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A globalização e as mudanças comportamentais).	
Bibliografia Básica	
CHIAVENATO, Idalberto. Administração: teoria, processo e prática . 5ª ed. Barueri: Manole, 2014 DORNELAS, José. Empreendedorismo – Transformando Ideias Em Negócios – 5ª Ed. Elsevier. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para Empreendedores – 2ª edição . São Paulo: Pearson, 2011.	
Bibliografia Complementar	
CROCCO et al. Marketing aplicado: o planejamento de marketing . São Paulo. Ed. Saraiva, 2013 KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing . 14ª ed. São Paulo: Pearson, 2012. SOBRAL, Filipe. PECCI, Alketa. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro . São Paulo: 2013.	

Componente Curricular: Higienização na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 40 h	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	

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, N. J. de Higiene na indústria de alimentos : avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.
EVANGELISTA, J., Tecnologia de alimentos . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 1992.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
Bibliografia Complementar
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . São Paulo: Varela, 2002.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos : componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos	
Carga Horária: 80 h	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	
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 Panificios (Armazenamento).	
Bibliografia Básica	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001.	
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	
JAY, JAMES M. Microbiologia de Alimentos . 6ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2005.	
Bibliografia Complementar	
FORSYTHE, Stephen. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002.	
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 7ª ed. São Paulo: Nobel, 1986.	
TORTORA, G. Microbiologia – 8ª Ed Porto Alegre: Artmed, 2005.	

2º SEMESTRE	
Componente Curricular: Segurança no Trabalho	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: 2º 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	
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade).	
Bibliografia Básica	

MATTOS, Ubirajara Aluizio de Oliveira; MÁSCULO, Francisco Soares (Org.). Higiene e segurança do trabalho . Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
CORRÊA, Vanderlei Moraes; BOLETTI, Rosane Rosne. Ergonomia: fundamentos e aplicações . Porto Alegre: Bookman, 2015.
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho na agropecuária e na agroindústria . Rio de Janeiro: Atlas, 2017.
Bibliografia Complementar
DAVIS, Keith; NEWSTROM, John W. Comportamento humano no trabalho: uma abordagem organizacional . São Paulo: Cengage Learning, 1996.
KROEMER, K. H. E.; GRANDJEAN, E. Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem . 5ª Ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.
AYRES, Dennis de Oliveira; CORRÊA, José Aldo Peixoto. Manual de prevenção de acidentes do trabalho . 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.

Componente Curricular: Gestão Ambiental e tratamento de resíduos	
Carga Horária: 40 h/	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de gestão ambiental, ISO 14000. 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). Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Normas para implantação de indústrias de alimentos).	
Bibliografia Básica	
BARTHOLOMEU, Daniela Bacchi; CAIXETA-FILHO, José Vicente (Org.). Logística ambiental de resíduos sólidos . São Paulo: Atlas, 2011.	
MANO, Eloisa Biasotto; PACHECO, Élen B. A. V.; BONELLI, Cláudia M. C. Meio ambiente, poluição e reciclagem . 2ª ed. São Paulo: Blücher, 2010.	
PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet (Ed.). Curso de gestão ambiental . São Paulo: Ed. USP, 2004.	
Bibliografia Complementar	
BARTHOLOMEU, Daniela Bacchi; CAIXETA-FILHO, José Vicente (Org.). Logística ambiental de resíduos sólidos . São Paulo: Atlas, 2011.	
BRASIL. Congresso Nacional. Senado Federal; CABRAL, J. Bernardo. Legislação brasileira de resíduos sólidos e ambiental correlata . Brasília: Senado Federal, 2000.	
MASSUKADO, Luciana Miyoko. Compostagem: nada se cria, nada se perde; tudo se transforma . Brasília: IFB, 2016.	

Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos	
Carga Horária: 80 h	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	
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, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática . 4ª ed. atual. e ampl. Viçosa: UFV, 2008. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Volume 1: Componentes dos Alimentos e Processos; Porto Alegre: Artmed, 2005. SILVA, D. J.; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3ª ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2002.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2001. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2ª ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007.

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: 2º 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	
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	
FELTRE, Ricardo. Fundamentos da química: química, tecnologia, sociedade . 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2005. NELSON, David; COX, Michael; LEHNINGER, Albert Lester. Princípios de bioquímica de Lehninger . 5ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. Química: na abordagem do cotidiano . 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2014.	
Bibliografia Complementar	
ARAÚJO, M.M.A. Química de Alimentos – Teoria e Prática. 4ª ed. Viçosa: UFV, 2008. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de Alimentos: princípios e práticas . Tradução: Florência Cladera de Oliveira. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2ª ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007.	

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: 2º 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 destila-	

das (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 (fermentações).
Bibliografia Básica
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu, 2003. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos : produtos de origem vegetal. Porto Alegre: Artmed, 2005. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Tecnologia de bebidas : matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.
Bibliografia Complementar
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de Alimentos : princípios e práticas. Tradução: Florência Cladera de Oliveira. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. OETTERER, M. Fundamentos de Ciências e tecnologias de alimentos . São Paulo: Manole, 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos : componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados I	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: 2º 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 (Microrganismos deteriorantes). Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de Alimentos : princípios e práticas. Tradução: Florência Cladera de Oliveira. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Volume 2: Alimentos de Origem Animal; Porto Alegre: Artmed, 2005. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite . 3ª ed. Santa Maria, RS: Ed. UFSM, 2008.	
Bibliografia Complementar	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2003. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, M. Fundamentos de Ciências e tecnologias de alimentos . São Paulo: Manole, 2006.	

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: 2º 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 (Microrganismos deteriorantes). Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J (Ed.). Qualidade da carne . São Paulo: Varela, 2006. GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.). Tecnologia de alimentos : alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.	

Bibliografia Complementar	
FRANCO, Bernadette D. G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008.	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.	
TERRA, Nelcindo Nascimento. Apontamentos de tecnologia de carnes . São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998.	

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: 2º 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.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário . Lavras, MG: Ed. UFLA, 2006.	
FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e prática . Porto Alegre: Artmed, 2006.	
KOLLER, Otto Carlos (Org.); MANICA, Ivo (Ed.). Citricultura: 1. Laranja: tecnologia de produção, pós-colheita, industrialização e comercialização . Porto Alegre: Cinco Continentes, 2006.	
Bibliografia Complementar	
APPEZZATO DA GLÓRIA et al., Anatomia vegetal . 3ª ed. - Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012. .	
HARRI LORENZI et al., Frutas Brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura) São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006.	
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2ª ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007.	

Componente Curricular: Controle de Qualidade	
Carga Horária: 40 h	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	
ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
CAMPOS, Vicente Falconi. TQC: controle da qualidade total no estilo japonês . 9ª ed. Nova Lima, MG: Falconi, 2014.	
OLIVEIRA, Otávio J. (Org.). Gestão da qualidade: tópicos avançados . São Paulo: Cengage Learning, 2004.	
Bibliografia Complementar	
PALADINI, E. P. Gestão da Qualidade . Teoria e Prática. 3ª ed. São Paulo. ATLAS. 2012.	
PALADINI, E. P. Gestão Estratégica da Qualidade: Princípios, Métodos e Processos . 2ª ed. São Paulo. ATLAS. 2009. 240 p.	
PALADINI, E. P. Avaliação Estratégica da Qualidade . 2ª ed. São Paulo. ATLAS. 2011. 256 p.	

3º SEMESTRE	
Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: 3º 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. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.
Ênfase Tecnológica
Etapas do desenvolvimento do produto; Ensaio industriais; Produção e lançamento.
Área de Integração
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos).
Bibliografia Básica
FELLOWS, P. J., Tecnologia do Processamento de Alimentos , São Paulo: Ed. Artmed, 2003. KELLEY, Tom; LITTMAN, Jonathan. As 10 faces da inovação . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. v.1
Bibliografia Complementar
NEVES, Marcos Fava (Org); CASTRO, Luciano Thomé e (Org.); GIORDANO, Samuel Ribeiro et al. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos . São Paulo: Atlas, 2011. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006. OLIVO, R. O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango . Criciúma. ED. DO AUTOR. 2006.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	
Carga Horária: 80 h	Período Letivo: 3º 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	
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	
MASSINA, C., Massas básicas: para pão, pizza, doce, macarrão. São Paulo: Globo, 2004. CANELLA-RAWLS, S. Pão: Arte e Ciência. São Paulo, editora SENAC, 2005. MUNDSTOCK, Claudio Mario. Cultivo dos cereais de estação fria: trigo, cevada, aveia, centeio, alpiste triticale. Porto Alegre: [s.n.], 1983.	
Bibliografia Complementar	
SILVA, D.B. da et al. Trigo para o abastecimento familiar: do plantio à mesa. Brasília: EMBRAPA, Serviço de Produção de Informação, 1996. MILMANN, M. J., Equipamentos para pré-processamentos de grãos . Pelotas: UFPel, 2002. BRANDÃO, F., Manual do armazenista . 2ª ed. Viçosa, MG:Ed. UFV, 1989.	

Componente Curricular: Análise Sensorial	
Carga Horária: 40 h	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	
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
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2. ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007.
Bibliografia Complementar
GARCIA, Leonardo de Medeiros. Direito do consumidor: código comentado e jurisprudência. 11 ^a ed. rev., ampl. e atual. Salvador: 2015. MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton de Oliveira. Estatística básica. 6 ^a d. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2010. VIEIRA, Sônia. Análise de variância: (Anova). São Paulo: Atlas, 2006.

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados II	
Carga Horária: 80 h	Período Letivo: 3º 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	
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	
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de Alimentos: princípios e práticas. Tradução: Florência Cladera de Oliveira. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos - Volume 2: Alimentos de Origem Animal; Porto Alegre: Artmed, 2005. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Editora UFSM, 2008.	
Bibliografia Complementar	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. Publicações Globo, 1991. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G.. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.	

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II	
Carga Horária: 80 h	Período Letivo: 3º 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	
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	
OLIVO, R. O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango. Criciúma. ED. DO AUTOR. 2006. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal vol. 2. Porto Alegre. ARTMED. 2005. TERRA, Nelcindo Nascimento. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998.	
Bibliografia Complementar	
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J (Ed.). Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006.	

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. **Defeitos nos produtos cárneos:** origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	
Carga Horária: 80 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
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. 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	
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	
FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2003. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: polpa e suco de fruta. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2003.	
Bibliografia Complementar	
LUENGO, R. F.A., (Ed.). Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard; BENABOU, Joseph Elias. A composição dos alimentos: a química envolvida na alimentação. São Paulo: Saraiva, 2010. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	

7.6.2. 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 a 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* Júlio de Castilhos, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos.

Componente Curricular: Iniciação a Libras
Carga Horária: 40 horas
Ementa
Breve histórico da educação de surdos. Conceitos básicos de LIBRAS. Introdução aos aspectos linguísticos da LIBRAS. Vocabulário básico de LIBRAS.
Bibliografia Básica
ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P.M. Atividades Ilustradas em Sinais 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.

8. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

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

8.1. Corpo Docente atuante no curso

Nº	Nome	Formação	Titulação
1	Ana Denise Grassi Padilha	Engenheira Agrônoma	Mestre Ciência e Tecnologia de Alimentos
2	Carlos Vladimiro Málaga Peña	Médico Veterinário	Mestre Ciência e Tecnologia de Alimentos UFSM
2	Joselito Trevisan	Química	Doutor em Química
7	Luciano Schons Trevisan	Sistemas de informação	Mestre em Nanociências UNIFRA
4	Marcela Vilar Sampaio	Engenheira civil	Doutora Engenharia Agrícola UFSM
3	Mariane Frigo Denardin	Letras	Mestrado Letras
4	Mariane Lobo Ugalde	Zootecnista	Doutora Engenharia de Alimentos URI
5	Rosângela Oliveira Soares	Administração	Doutora em Desenvolvimento,

			Sociedades e Território
6	Sandra Maria do Nascimento de Oliveira	Letras	Doutora em Letras
6	Siomara Cristina Broch	Engenheira Química Licenciatura em Matemática	Doutora em Estatística e Experimentação Agropecuária
7	Tassiane dos Santos Ferrão	Bacharelado em Farmácia	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
8	Thaís Andrea Baldissera	Sistemas de Informação	PhD em Engenharia Eletrotécnica e de Computadores

8.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

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

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

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

8.1.2. Atribuições de Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

- analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;
- realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e TAE no âmbito do curso;
- acompanhar e avaliar as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários a sua constante melhoria;
- fomentar o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso de acordo com o PPC;
- analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso,

quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;

- fazer cumprir a organização didático-pedagógica do curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;
- aprovar, quando previsto na organização curricular, a atualização das disciplinas eletivas do curso;
- atender as demais atribuições previstas nos Regulamentos Institucionais.

8.1.3. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

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

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

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

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

8.2. 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, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IFFar *Campus* Júlio de Castilhos conta com: os setores diretamente ligados ao ensino como CRA, SAP, CAE e Biblioteca, além da Coordenação de Tecnologia que dá suporte ao ensino. A Biblioteca conta com: um bibliotecário, um auxiliar de biblioteca e dois assistentes administrativos. O CRA conta com quatro assistentes administrativos. O SAP conta com duas pedagogas, dois técnicos em assuntos educacionais. A CAE apresenta uma equipe multidisciplinar completa formada pelos seguintes profissionais: um médico, dois psicólogos, uma assistente social, uma nutricionista, uma enfermeira, duas técnicas em enfermagem, um

odontólogo, quatro assistentes de alunos. A CTI, vinculada à DPDI, dá suporte tecnológico ao curso, sendo atendido por dois técnicos em tecnologia da informação. Ainda há Técnico em alimentos e laticínios, Técnicos em agropecuária, Técnico em tecnologia da informação, Técnico em laboratório, Técnico em laboratório de química, Técnico em laboratório de biologia, Auxiliar em contabilidade, Auditor, Engenheiro Civil, Engenheiro Agrônomo, Médico Veterinário e Intérprete de libras.

8.3. Técnicos administrativos atuantes no curso

Nº	Nome	Formação	Titulação
1	Alice de Souza Ribeiro	Tecnóloga em Alimentos	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos

8.4. 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 compromissado com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira. O IFFar, com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, estabelecerá no âmbito institucional, o Programa de Qualificação dos Servidores, que contemplará as seguintes ações:

- **Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP)** – disponibiliza auxílio em três modalidades (bolsa de estudo, auxílio-mensalidade e auxílio-deslocamento);

- **Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional em Programas Especiais (PIIQPE)** – 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 MIN-TER 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.

9. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus* Júlio de Castilhos oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente 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:

9.1. Biblioteca

O IFFar *Campus* Júlio de Castilhos, opera com o sistema especializado, Pergamun que é um gerenciador de informação, o qual facilita a rotina diária dos usuários da biblioteca, possibilitando fácil acesso ao acervo que está organizado por áreas do conhecimento, as quais contemplam 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.

Além do acervo, a biblioteca conta ainda com 16 computadores com acesso a internet para utilização dos usuários, mesas de estudo em grupo, nichos para estudo individual e espaço para leitura.

9.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Ensino	
Descrição	Quantidade
Salas de aula com média 39 carteiras, ar condicionado, projetor multimídia	19
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones	1
Auditório com a disponibilidade de 144 lugares, ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones	1
Banheiros e vestiários com 7 sanitários e 8 boxes com duchas cada (masculino e feminino), além de dois ambientes com chuveiro e sanitário para portadores de necessidades especiais	1
Banheiros com 6 sanitários e 6 boxes com ducha cada (masculino e feminino)	1
Banheiro com sanitário em cada andar do Prédio C (4 andares)	4

9.3. Laboratórios

Laboratórios	
Descrição	Quantidade
Laboratório de informática: sala com 36 computadores, ar condicionado, projetor multimídia	7
Laboratório de física: bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas, ar condicionado	1
Laboratório de biologia: bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas, ar condicionado	1
Laboratório de microbiologia: bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas, ar condicionado	1

Laboratório de bromatologia: bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas, ar condicionado	1
Laboratório de análise sensorial: bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas, ar condicionado	1
Planta piloto de frutas e hortaliças: equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1
Planta piloto de panificação: equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1
Planta piloto de carnes e derivados: equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1
Planta piloto de leite e derivados equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1
Abatedouro: equipamentos e utensílios para a realização do abate de pequenos e grandes animais. Local com inspeção municipal	1

9.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Campo de futebol e quadra de vôlei	1
Ginásio de esportes com banheiros masculino e feminino com 2 sanitários e 2 chuveiros cada, 2 vestiários, sala de instrução, palco de eventos, 2 depósitos, sala de professores e área de recreação	1
Saguão com 115,00 m ² , fechado com vidraças, climatizado com ar condicionado, com mesas e bancos para convivência dos discentes.	1
Lancheria terceirizada. Também serve refeições.	1

9.5. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Centro de saúde com atendimento médico e odontológico com sala de procedimentos, de enfermagem, sala de recepção, sala de assistência social, sanitário adequado para portadores de necessidades especiais	1
Refeitório com capacidade de atendimento de 130 discentes por vez com ar condicionado	1

Direção de ensino com sala de recepção, sala da coordenação pedagógica, sala da coordenação de ensino, sala da direção e sala de reuniões	1
Setor de estágios para atendimento aos discentes	1
Sala para assistência aos discentes	1
Sala para registros acadêmicos	1
Sala da coordenação do curso Técnico em alimentos Subsequente	1

10. REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União.
- _____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Parecer nº 16, de 05 de outubro de 1999. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.**
- _____. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Resolução nº 4, de 08 de dezembro de 1999. **Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação.**
- _____. Ministério da Educação. **Educação profissional:** referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico. Brasília: MEC, 2000.
- _____. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União.
- _____. Ministério da Educação. **Políticas Públicas para a Educação Profissional e Tecnológica.** Brasília: MEC, 2004.
- _____. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União.
- _____. **Resolução IF FARROUPILHA/CONSUP 28/2019.** Institui as Diretrizes Institucionais da organização-didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha.

11.ANEXOS

11.1. Resoluções

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO VICENTE DO SUL – RS
- CONSELHO DIRETOR -

RESOLUÇÃO Nº 037/2008 - CD

O Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, na 4ª Reunião Ordinária de 2008, realizada no dia 18 de dezembro, às 14 horas, no Gabinete da Direção Geral da Instituição, nos termos da Ata nº 39,

RESOLVE:

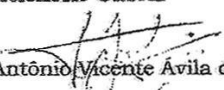
APROVAR a reformulação do **PLANO DE CURSO - TÉCNICO EM ALIMENTOS**, oferecido pela Unidade de Ensino Descentralizada de Júlio de Castilhos, vinculada ao Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul.


São Vicente do Sul, 18 de dezembro de 2008.



CARLOS ALBERTO PINTO DA ROSA
Diretor Geral

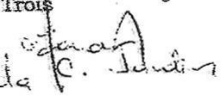
HOMOLOGAÇÃO:



Helenesio Cabral


Antônio Vicente Avila da Silveira



Valdir Pêche Rumpel

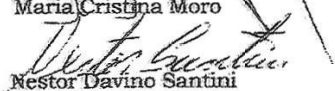

Célio Trois


Carlos C. Santini


Leonir Machado Martins


João Raimundo Cruz da Cruz


Maria Cristina Moro


Nestor Davino Santini



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



INSTITUTO FEDERAL
FARRROUPILHA
RS

RESOLUÇÃO – AD REFERENDUM Nº 16/2011

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

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

RESOLVE:

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

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

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

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

Carlos Alberto Pato da Rosa
REITOR PRO *TEMPORE*
PORT. MEN 48/2009



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



INSTITUTO FEDERAL
FARRROUPILHA
RS

RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM Nº 53/2011

Aprova as adequações do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Júlio de Castilhos.

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

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma dos anexos a esta Resolução, as adequações do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Júlio de Castilhos.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Santa Maria, 18 de outubro de 2011.

Carlos Alberto Pinto da Rosa
REITOR

PORT. MEC 48/2009



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

RESOLUÇÃO Nº 53/2011

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

Carlos Alberto Pinto da Rosa
PRESIDENTE

CONSELHEIROS:

Alexandre Nunes Motta de Souza	Luciano da Costa Barzotto
Augusto Felipe Strieder	Andressa do Couto Vieira - <i>NC</i>
Mariane Rodrigues Volz	Eva Eunice Melb Rodrigues
Crescêncio O. Ramagem de Medeiros	José Vardetari da Silva Gomes
José Aurelio Saldanha Silveira	Sérgio Renato Rossi de Freitas
Lérida Pivoto Pavanolo - <i>NC</i>	Delcimar Gonçalves Borin
Roberto Trevisan	Luiz Antônio Rocha Barcellos
Luiz Fernando Rosada Costa	Adriano Arriel Saquet
	Claúdio Adalberto Koller - <i>NC</i>



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 090/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus Júlio de Castilhos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução nº 37, do Conselho Diretor de 18 de dezembro de 2008 e CONVALIDADO pela Resolução CONSUP n.º 46, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 1337 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 120 horas relógio

Carga horária de orientação de estágio: 17 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 2 anos

Tempo máximo para Integralização Curricular: 3 anos

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos – Acesso secundário à Tupanciretã, Bairro São João do Barro Preto, Interior, CEP 98130-000, RS.



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Alimentos Subsequente				
Se m	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*	
1º Semestre	Química Geral e Analítica	4	80	
	Química de Alimentos	4	80	
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80	
	Higiene e Sanidade na Indústria de Alimentos	2	40	
	Informática	2	40	
	Matemática Aplicada	2	40	
	Português Instrumental	2	40	
	Subtotal carga horária no semestre	20	400	
	2º Semestre	Bioquímica de Alimentos	1	20
		Controle de Qualidade	3	60
Tecnologia de bebidas		3	60	
Tecnologia de Leite e Derivados I		2	40	
Tecnologia de Carnes e Derivados I		2	40	
Tecnologia de Frutas e Hortalças I		3	60	
Análise sensorial		2	40	
Ética e relações humanas no trabalho		2	40	
Administração, empreendedorismo e Marketing		2	40	
Subtotal de carga horária no semestre		20	400	
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de resíduos	3	60	
	Tecnologia de cereais, massas e panificados	4	80	
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60	
	Tecnologia de Leite e Derivados II	3	60	
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80	
	Tecnologia de Frutas e Hortalças II	3	60	
Subtotal de carga horária no semestre	20	400		
4º Semestre	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60	
	Desenvolvimento de Novos produtos	3	60	
	Embalagens para alimentos	2	40	
	Segurança no Trabalho	2	40	
	Nutrição	2	40	
	Orientação de estágio	1	20	
Subtotal de carga horária no semestre	13	260		
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1460	
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1217	
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			120	
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1337	

*hora aula: 50 minutos

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



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

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.


Carla Correntab Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Joselito Trevisan

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Joviana Pallas

Bruno Godoi Zucchi

Liana dos Santos Gomes

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Diego Roberto da Costa

Darci Roberto Schneid

Mairi Jahn Karnikowski

Delcímar Borim

Marcelo Eder Lamb

Gabriel Adolfo Garcia

Rodrigo Elisbão de Almeida

Jaubert de Castro Menchik

Rodrigo de Siqueira Martins

Tainan Massotti de Lima

Antonio Sívio



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 010/2016, DE 30 DE MARÇO DE 2016.

Regulamenta a realização de Estágio Curricular Supervisionado para os Cursos Técnicos de nível médio, Superiores de Graduação e de Pós-Graduação *Lato Sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha e dá outras providências.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 002/2016, da 1ª Reunião Extraordinária do Conselho, realizada em 30 de março de 2016,

RESOLVE:

Art. 1º - REVOGAR as Resoluções N° 048/2010 e nº 059/2013.

Art. 2º - APROVAR, nos termos e na forma constantes do anexo, o Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado para os Cursos Técnicos de nível médio, Superiores de Graduação e de Pós-Graduação *Lato Sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

Santa Maria, 30 de março de 2016.


CARLA COMERLATTO JARDIM
PRESIDENTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 097/2019, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019

Aprova o ajuste curricular e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Júlio de Castilhos.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23239.001055/2019-67, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 0311/2019/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 009/2019, da 5ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 11 de dezembro de 2019,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR, conforme Parecer nº 059/2019/PROEN, o ajuste curricular e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Júlio de Castilhos, criado pela Resolução do Conselho Diretor nº 37, de 18 de dezembro de 2008.

Art. 2º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Júlio de Castilhos, tendo seu ajuste curricular e atualização aprovados por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 11 de dezembro de 2019.


CARLA DÖMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

Alameda Santiago do Chile, 196, Nossa Sra. das Dores – CEP 97050-685 – Santa Maria/RS
Fone: (51) 3218 9802/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br

