



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM
AGROINDÚSTRIA

Campus ALEGRETE

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

Campus Alegrete

Autorizado pela Portaria nº166, de 19 de janeiro de 2005 (Publicado no DOU Seção 1 pag. 17 em 20 de janeiro de 2005).

Reconhecido pela Portaria do Ministério da Educação nº113, de 25 de março de 2008 (Publicado no DOU Seção 1 pag. 10 em 27 de março de 2008).

Aprovado ajuste curricular pela Resolução nº 037, do Conselho Diretor EAFA, em 06 de novembro de 2008.

Aprovado ajuste curricular pela Resolução Ad Referendum nº 001, de 22 de fevereiro de 2010 (retificada pela Resolução nº 045, de 20 de junho de 2013, que aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso).

Aprovada a Convalidação do Curso pela Resolução nº 046, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.

Aprovado ajuste curricular pela Resolução nº 019, do Conselho Superior, de 16 de março de 2015.

Aprovada a alteração do quantitativo de oferta de vagas pela Resolução Ad Referendum nº036 de 12 de maio de 2015, que retifica a Resolução nº 040 de 11 de setembro 2014 (homologada pela Resolução nº099 de 27 de outubro de 2015).

Aprovado ajuste curricular pela Resolução nº 053, do Conselho Superior, de 22 de agosto de 2017.



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



Carla Comerlato Jardim

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Edison Gonzague Brito da Silva

Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Nídia Heringer

Pró-Reitora de Desenvolvimento
Institucional

Vanderlei José Pettenon

Pró-Reitora de Administração

Rodrigo Ferreira Machado

Diretor(a) Geral do Campus

Patrícia Donicht

Diretora de Ensino do *Campus*

Elisandra Gomes Squizani

Coordenadora Geral de Ensino do
Campus

Luana Haselein Maurer

Coordenadora do Curso

Equipe de elaboração

Patricia Alessandra Meneguzzi Metz
Donicht
Valeska Duarte da Silva Goulart
Paulo Duran dos Santos Molina
Lauren Moraes da Silva
Josiani Pasini
Jorge Kraemer Stone
Denise Valduga Batalha

Colaboração Técnica

Setor de Assessoria Pedagógica do
Campus Alegrete
Assessoria Pedagógica da PROEN

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	7
2.1.	Histórico da Instituição	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso	8
2.3.	Objetivos do Curso.....	9
2.3.1.	Objetivo Geral.....	9
2.3.2.	Objetivos Específicos	9
2.4.	Requisitos e formas de acesso	10
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	11
3.1.	Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	11
3.2.	Políticas de Apoio ao discente	12
3.2.1.	Assistência Estudantil	12
3.2.2.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI).....	13
3.2.3.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social	14
3.2.4.	Atividades de Nivelamento.....	15
3.2.5.	Mobilidade Acadêmica	15
3.2.6.	Educação Inclusiva.....	16
3.2.6.1.	Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE).....	17
3.2.6.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	18
3.2.6.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	19
3.3.	Programa Permanência e Êxito.....	20
3.3.1.	Acompanhamento de Egressos	21
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	21
4.1.	Perfil do Egresso.....	21
4.1.1.	Áreas de atuação do Egresso.....	21
4.2.	Metodologia.....	22
4.3.	Organização curricular	23
4.4.	Matriz Curricular	26
4.4.1.	Pré-Requisitos.....	28

4.5.	Representação gráfica do perfil de formação.....	29
4.6.	Prática Profissional.....	30
4.6.1.	Prática Profissional Integrada.....	30
4.6.2.	Estágio Curricular Supervisionado.....	32
4.7.	Atividades Complementares.....	33
4.8.	Disciplinas Eletivas	34
4.9.	Avaliação	35
4.9.1.	Avaliação da Aprendizagem	35
4.9.2.	Autoavaliação Institucional	36
4.9.3.	Avaliação do Curso	36
4.10.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	37
4.11.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	37
4.12.	Expedição de Diploma e Certificados.....	38
4.13.	Ementário.....	39
4.13.1.	Componentes curriculares obrigatórios.....	39
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	68
5.1.	Corpo Docente	68
5.2.	Atribuições do Coordenador.....	70
5.3.	Colegiado do Curso	70
5.4.	Núcleo Docente Estruturante (NDE).....	70
5.5.	Corpo Técnico Administrativo em Educação	71
5.6.	Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação	72
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS	73
6.1.	Biblioteca	73
6.2.	Áreas de ensino específicas	73
6.3.	Áreas de esporte e convivência	75
6.4.	Áreas de atendimento ao discente	75
6.5.	Áreas de apoio	75
7.	REFERÊNCIAS	76
8.	ANEXOS.....	79

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

Grau: Tecnologia

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Autorizado pela Portaria nº 166 de 19 de janeiro de 2005 (Publicado no DOU Seção 1 pag. 17 em 20 de janeiro de 2005). Aprovada a Convalidação do Curso pela Resolução nº 046, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 40

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 2600 horas

Carga horária de estágio: 200 horas

Carga horária de ACC: 240 horas

Tempo de duração do Curso: 7 semestres (3,5 anos)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 12 semestres (6 anos)

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus Alegrete – RS 377, km 27, Passo Novo, Caixa Postal nº118, CEP 97.555-000 – Alegrete - RS

Coordenador(a) do Curso: Luana Haselein Maurer

Contato do (a) Coordenador(a): agroindustria.al@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) foi criado a partir da Lei 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 IF Farroupilha teve na sua origem quatro campi: Campus São Vicente do Sul, Campus Júlio de Castilhos, Campus Alegrete e Campus Santo Augusto.

No ano de 2010, o IF Farroupilha expandiu-se com a criação do Campus Panambi, Campus Santa Rosa e Campus São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Campus, em 2013, com a criação do Campus Santo Ângelo e com a implantação do Campus Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IF Farroupilha o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a chamar Campus Frederico Westphalen e foram instituídos oito Centros de Referência: Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Quaraí, Rosário do Sul, Santiago, São Gabriel e Três Passos. Assim, o IF Farroupilha constitui-se por dez campi e um Campus Avançado, em que ofertam cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses campi, o IF Farroupilha atua em 35 cidades do Estado, com 37 polos que ofertam cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

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

O *Campus Alegrete* antes uma escola agrícola criada em 1954 tinha objetivos bem determinados, ou seja, atenderia jovens oriundos de famílias de agricultores do Núcleo Colonial do Passo Novo. Era uma experiência pioneira de reforma agrária numa fazenda desapropriada e loteada em 110 glebas de 30 ha que contou com a instalação de um Posto Agropecuário, Patrulha Agrícola, Cooperativa, Centro de Tratorista e Grupo Escolar. Com toda essa estrutura, acreditava-se que a colônia seria um modelo de desenvolvimento para a região.

Em 2005, a Escola Agrotécnica Federal de Alegrete (EAFA), obteve autorização do MEC, para funcionamento de dois Cursos de Nível Superior voltados ao setor produtivo. Em agosto do mesmo ano, já estavam em pleno funcionamento os cursos de Tecnologia de Produção de Grãos e Sementes e Tecnologia em Industrialização de Produtos de Origem Animal. Somando-se a isso, a EAFA/RS passa a disponibilizar em 2006, de forma pioneira, Cursos Técnicos Integrados à

Educação de Jovens e Adultos de Nível Médio nas áreas da Informática e Agropecuária e o Curso de Técnico Agrícola Integrado ao Ensino Médio na habilitação Agropecuária.

Com a criação dos Institutos federais, em 2008, a Escola Agrotécnica Federal de Alegrete passou a integrar a Rede Federal de Ensino, sendo então denominada Instituto Federal Farroupilha – *Campus Alegrete*. Nesse novo contexto, O IF Farroupilha – *Campus Alegrete* manteve a oferta de cursos técnicos de nível médio, integrados ao Ensino Médio e subsequentes e de cursos superiores de tecnologia, passando a ofertar também cursos superiores de licenciatura e bacharelado.

2.2. Justificativa de oferta do curso

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

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

O Estado do Rio Grande do Sul, localizado no extremo sul do Brasil, possui posição geográfica estratégica e privilegiada no Mercosul, situando-se no centro de uma região que concentra 60% de toda a economia da América Latina. A agropecuária é a base econômica do Estado e desenvolve-se de forma diversificada, de acordo com as diferentes características regionais. Destacam-se a criação de bovinos de corte e leite, ovinos, suínos e frangos e os plantios de arroz, soja e milho, com significativa expansão nas áreas de fruticultura e olericultura.

O município de Alegrete, detentor da maior extensão de terras do Estado (787.300 ha), localiza-se na região denominada Fronteira-Oeste, possuindo 77.653 habitantes, dos quais 89,6% residem nas áreas urbanas e 10,4% residem nas áreas rurais (IBGE, 2010). A sua economia está estruturada no binômio lavoura-pecuária; os solos do município são extremamente variados, permitindo uma utilização bastante diversificada. Apesar da enorme extensão territorial, apenas 36% da área pode ser cultivada com culturas anuais, devendo o restante ser utilizado com pastagem nativa (ecossistema do “pampa gaúcho”), com possibilidade de cultivos perenes, como fruticultura e reflorestamento.

Entre os principais produtos da região, pode-se destacar o arroz, a soja e o milho. Na pecuária, a região da Fronteira-Oeste, se destaca em praticamente todos os rebanhos, com exceção do suíno. A região é detentora de 22,5% do rebanho estadual de bovinos, 42% do rebanho ovino, 24% do rebanho equino, 32% do rebanho asinino e 25% do rebanho bubalino.

Em relação aos estabelecimentos do setor industrial, a Fronteira-Oeste abriga indústrias de diversos portes, sendo que no seguimento de alimentos e bebidas encontram-se os estabelecimentos de maior porte, situados em Santana do Livramento, Alegrete e Itaqui. Segundo o relatório do 1º Seminário de Desenvolvimento Regional, destacam-se como

potencialidades a instalação de pequenas e médias agroindústrias para agregar valor à produção da agricultura e pecuária, principalmente dos produtos soja, arroz e carne.

No entanto, o crescimento do setor alimentício, especialmente nas pequenas propriedades enfrenta um grande desafio, que é a produção de alimentos com melhor qualidade, competitividade, maior segurança e menor custo para o consumidor. Nos últimos anos, a industrialização de alimentos obteve extraordinários avanços no desenvolvimento de novos produtos, processos, métodos de conservação, análises bromatológicas, microbiológicas e sensoriais, bem como no tratamento de resíduos e em pesquisas de viabilidade nutricional, medicinal e econômica de produtos alimentícios. Contudo, é possível que, na sua maioria, esses pequenos produtores não sejam qualificados para o tratamento com alimentos além do nível artesanal.

As pequenas propriedades, que são maioria no município de Alegrete, já possuem em seu histórico atividades ligadas à produção artesanal de alimentos, de origem animal e vegetal, cujos produtos são comercializados em feiras do município e em outros pontos de comércio local, sem a devida legalização.

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria foi criado pela Portaria nº 166, de 19 de janeiro de 2005 e reconhecido pela Portaria nº 113, de 25 de março de 2008. O PPC do curso foi reformulado pela Resolução nº16, de 20 de abril de 2011.

Nesse contexto, o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústrias visa qualificar produtores e/ou preparar profissionais habilitados em atendê-los e oferecer-lhes orientações acerca do processo produtivo, das inovações tecnológicas e das normas regulamentadoras das indústrias produtoras de alimentos, uma vez que a transformação das matérias-primas de origem animal e vegetal em produtos e subprodutos industrializados com consequente agregação de valor contribui para o desenvolvimento sócio-econômico do município e da região.

Assim, entende-se que o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria é de grande relevância para a região, pois representa uma oportunidade de desenvolvimento local e regional e de educação ao alcance de diferentes grupos e espaços sociais, através de ensino, pesquisa e extensão.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos modernos e com espírito empreendedor, competentes para atuarem nos diversos segmentos da cadeia de industrialização de produtos de origem animal, capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico.

2.3.2. Objetivos Específicos

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

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no curso de Tecnologia em Agroindústria – Campus Alegrete é necessário ter concluído o Ensino Médio e ter realizado o Exame Nacional do Ensino Médio – Enem. Segundo dados do Ministério da Educação (MEC), o Enem foi criado em 1998 com o objetivo de avaliar o desempenho do estudante ao fim da educação básica, buscando contribuir para a melhoria da qualidade desse nível de escolaridade. A partir de 2009, passou a ser utilizado também como mecanismo de seleção para o ingresso no ensino superior de graduação, através do Sistema de Seleção Unificada (SiSU), que é um sistema informatizado gerenciado pelo MEC no qual as instituições públicas de Ensino Superior oferecem suas vagas.

O Processo Seletivo do SiSU é realizado duas vezes ao ano, entretanto o IF Farroupilha optou por ofertar vagas sempre no primeiro semestre de cada ano, tendo em vista a periodicidade anual de oferta de vagas dos seus cursos superiores de graduação. A inscrição dos candidatos no SiSU, para os cursos superiores de graduação do IF Farroupilha, é gratuita e ocorre no início do primeiro semestre letivo, sempre pela internet. A cada edição do SiSU, as IES ofertam suas vagas e os candidatos mais bem classificados são selecionados para ingresso. Do total de vagas, 5% são destinadas para Pessoas com Deficiência (PD), conforme o Decreto nº 3298/90.

A seleção para ingresso nos cursos superiores de graduação do IF Farroupilha, em consonância com a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, com o Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, com a Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012, reserva, no mínimo, 50% das vagas para candidatos oriundos de escola pública, assim distribuídas:

- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal igual ou inferior a 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita ($EP \leq 1,5$);

- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal igual ou inferior a 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita, autodeclarados pretos (PRE), pardos (PAR) ou indígenas (IND), conforme dados do IBGE;

- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal superior a 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita (EP>1,5);

- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal superior a - 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita, autodeclarados pretos (PRE), pardos (PAR) ou indígenas (IND), conforme dados do IBGE;

O IF Farroupilha possui, ainda, a reserva de vagas para Candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública Rural (EPR), e as demais vagas são destinadas para a Ampla Concorrência. Em caso de vaga ociosa no curso, decorrente de evasão ou transferência, o IF Farroupilha abrirá Edital para transferência e/ou para Portadores de Diploma.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no âmbito do Curso de Tecnologia em Agroindústria estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal Farroupilha, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso.

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

Além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, a instituição oferece o financiamento a Projetos de Ensino através do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN), com vistas ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, nos quais os alunos participantes podem atuar como bolsistas, monitores, público alvo ou ainda visando aprofundar seus conhecimentos.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para

esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas as seguintes ações: apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.

O IF Farroupilha possui um Programa Institucional de Pesquisa, que prevê o Processo Seletivo de Cadastro e Aprovação de Projetos de Pesquisa – Boas Ideias, o qual aprova e classifica os projetos; Mentores Brilhantes, que disponibiliza taxa de bancada para custear o projeto e Jovens Cientistas, que oferece bolsa para alunos, além de participar de editais do CNPq (PIBIC-AF, PIBIC, PIBIC-EM; PIBITI), da Capes (Jovens talentos para a Ciência) e da FAPERGS (PROBITI, PROBIC). No mesmo enfoque, há o Programa Institucional de Incentivo à Produtividade em Pesquisa e Inovação Tecnológica do Instituto Federal Farroupilha, que oferece bolsa de pesquisador para os docentes.

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

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

Os estudantes do curso de Tecnologia em Agroindústria 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.

3.2. Políticas de Apoio ao discente

Nos tópicos abaixo estão descritas as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos discentes, destacando-se as políticas de assistência aos estudantes, apoio pedagógico, psicológico e social, oportunidades para mobilidade acadêmica e educação inclusiva.

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência 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 da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus campi.

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

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

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio alimentação) 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, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar,

A CAE do Campus Alegrete é composta por uma equipe de quinze servidores, sendo Psicólogos, Assistentes de alunos, Nutricionista, Odontóloga, uma Auxiliar de Enfermagem, uma Assistente Social, uma Técnica em Enfermagem, uma Médica e um funcionário de Firma Terceirizada. E oferece em sua infraestrutura: refeitório, moradia estudantil, sala de convivência, espaço para as organizações estudantis.

3.2.2. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

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

O NPI é constituído por servidores que se 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 o Núcleo Pedagógico Integrado, como membros titulares, outros servidores efetivos do Campus.

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

Além do mais, a constituição desse núcleo tem como objetivo, promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

O envolvimento do NPI abrange em seu trabalho a elaboração, reestruturação e implantação do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o desenvolvimento de atividades voltadas à discussão, orientação, elaboração e garantia de execução dos Projetos Pedagógicos dos Cursos em todos os níveis e modalidades ofertados no Campus, a divulgação e orientação sobre novos saberes, legislações da educação e ensino técnico e tecnológico, na prevenção de dificuldades que possam interferir no bom inter-relacionamento entre todos os integrantes das comunidades educativas do Campus.

O NPI deve garantir além da qualidade do ensino, a comunicação clara, ágil e eficiente entre os envolvidos nas ações de ensino e aprendizagem, para efetivar a coerência e otimizar os resultados.

3.2.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IF Farroupilha – Campus Alegrete conta com uma equipe de profissionais para o atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, um grupo constituído por psicólogos, pedagogos, educadores especiais, assistentes sociais, técnicos em assuntos educacionais e assistentes de alunos.

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

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

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

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de

ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

As ações desenvolvidas no Campus, no âmbito psicopedagógico, abrangem principalmente alunos e professores. Em geral, o trabalho está orientado para o acompanhamento pedagógico e psicológico dos atores institucionais. Nesse panorama, questões como a mediação de conflitos familiares e o atendimento individual de alunos e professores constituem-se em ações rotineiras do setor de assistência estudantil.

Por fim, ainda cabe ressaltar a participação da equipe em Comissões Disciplinares. Durante essas atividades, o desempenho e o comportamento do aluno são analisados e avaliados. Nesses momentos, alunos, docentes, equipe pedagógica e setor de assistência estudantil procuram contribuir para o aprimoramento do desempenho escolar do aluno.

3.2.4. Atividades de Nivelamento

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

- a) disciplinas de formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo;
- b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores;
- c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- d) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

Os docentes que atuam no Curso de Tecnologia em Agroindústria trabalham em tempo integral, de modo a possuírem disponibilidade de horários fora de sala de aula para o atendimento aos educandos, quando necessário.

3.2.5. Mobilidade Acadêmica

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

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas no Regulamento aprovado pela Resolução nº 012/2014 do Conselho Superior do IF Farroupilha.

O IF Farroupilha participa do Programa Ciência sem Fronteiras, o qual objetiva promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes neste programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

3.2.6. Educação Inclusiva

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

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

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

II - gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

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

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

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

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I – à preparação para o acesso;

II – a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Campus Santo Ângelo conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que constitui os Núcleos Inclusivos de Apoio aos Estudantes (NAE): Núcleo de Apoio as

Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (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 IF Farroupilha. (Resolução CONSUP nº 033/2014), que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático/pedagógicos acessíveis aos estudantes e servidores com deficiência visual incluídos na Instituição. Os materiais produzidos podem ser tanto em Braille quanto em formato acessível, para aqueles que utilizam leitor de tela. O NEAMA realizará as adaptações solicitadas pelos campi de acordo com as prioridades previstas em sua Resolução, quais sejam: Planos de Ensino, Apostilas completas de disciplinas, Avaliações, Exercícios, Atividades de orientação, Bibliografias Básicas das disciplinas, Documentos Institucionais, seguindo uma metodologia que depende diretamente da quantidade e qualidade dos materiais enviados, tais como: figuras, gráficos, fórmulas e outros de maior complexidade. A prioridade no atendimento será dada aos campi que possuem estudantes com deficiência visual e nos quais não há profissionais habilitados para atendê-los, procurando assegurar assim, as condições de acesso, permanência e formação qualificada dos estudantes incluídos no IF Farroupilha.

3.2.6.1. Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)

O Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), instituído pela Resolução nº 014/2010, tem como objetivo 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:

I – Apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais; atendimento de pessoas com necessidades educacionais especiais 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;

II – 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;

III – Prestar assessoramento aos dirigentes do campus do Instituto Federal Farroupilha em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais- PNEs.

Tendo em vista o acesso significativo de estudantes que fazem parte do público-alvo da Educação Especial nos diferentes níveis e modalidades de Educação no IF Farroupilha, e considerando o Decreto nº 7.611/2011 e a Lei nº 12.764/12, essa instituição implementou o Atendimento Educacional Especializado (AEE). O Regulamento do AEE no IF Farroupilha (Resolução nº 015/15) define como alunado desse atendimento os estudantes com deficiência, com transtorno do espectro do autismo, que apresentam altas habilidades/superdotação e transtornos globais de desenvolvimento, seguindo as indicações da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL,

2008). Trata-se de um serviço oferecido no turno oposto ao turno de oferta regular do estudante, no qual um profissional com formação específica na área, desenvolve atividades de complementação e suplementação dos conteúdos desenvolvidos na sala de aula comum. Esse atendimento é realizado em uma Sala de Recursos Multifuncionais e prevê, além do uso de recursos diferenciados, orientações aos professores.

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

O Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), conforme documento denominado Manual do Professor, do IF Farroupilha (2012, p.15), "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 instituí as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena".

Ao se referir as Diretrizes anteriormente mencionadas o Documento (2012, p.15), aponta que as mesmas estão pautadas em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

Nessa perspectiva, as competências do NEABI são:

I – 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;

II – 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*;

III – Promover a realização de atividades de extensão promovendo a inserção do NEABI e o IF Farroupilha na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;

IV – 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;

V – Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Campus nos aspectos étnico-raciais;

VI – Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08 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;

VII – 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;

VIII – Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, e forma contínua;

IX – 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;

X – Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado as Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no *Campus*;

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

3.2.6.3. 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, tais como a Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha e a Instrução Normativa nº 03, de 02 de Junho 2015, que dispõe sobre a utilização do nome social no âmbito do IF Farroupilha, 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. Destacar a concepção, o papel e ações do NUGEDIS no desenvolvimento do curso.

Nessa perspectiva, as atribuições do NUGEDIS são:

I – Promover e consolidar o Art. 3º da Constituição Federal, qual seja, a promoção “do bem de todos sem preconceito de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação”, afirmando expressamente a igualdade entre os homens e mulheres como preceito constitucional;

II – Promover a implantação e consolidação de políticas inclusivas de gênero e diversidade sexual nos Campi do IF Far;

III – Promover cursos de formação continuada à comunidade acadêmica interna e externa sobre assuntos relacionados às temáticas de gênero e diversidade sexual;

- IV – Participar e/ou implementar atividades de pesquisa, ensino e extensão com foco nas temáticas de gênero e diversidade sexual;
- V – Propor a realização de eventos voltados às temáticas de Gênero e diversidade sexual;
- VI – Articular os diversos setores da instituição para a promoção da atenção às questões de Gênero e Diversidade Sexual;
- VII – Zelar pelas condições de acesso, permanência e conclusão de curso dos estudantes respeitando as questões de gênero e diversidade sexual;
- VIII – Propor, elaborar, executar e avaliar ações para a promoção do conhecimento e da valorização das temáticas de Gênero e Diversidade Sexual;
- IX – Proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual na comunidade interna e externa;
- X – Constituir grupos de estudos na temática de gênero e diversidade sexual, a fim de apropriar-se do debate contemporâneo nestas abordagens e de compreender os conceitos que dela fazem parte;
- XI – Conhecer e compreender as políticas públicas que tratam das temáticas deste núcleo;
- XII – Constituir diálogos entre os campi para fortalecer uma política institucional dos Núcleos de Gênero e Diversidade Sexual no Instituto Federal Farroupilha;
- XIII – Participar dos debates e das ações que tratam do acesso, da 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;
- XIV – Trabalhar de forma articulada com a CAI e os demais núcleos inclusivos dos campi.

3.3. Programa Permanência e Êxito

Em 2014, o IF Farroupilha implantou o Programa Permanência e Êxito 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 IF Farroupilha. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IF Farroupilha e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IF Farroupilha institui em seus campi ações, como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos alunos; programas de acolhimento e acompanhamento aos alunos; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, 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 Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IF Farroupilha trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

3.3.1. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

O Curso de Tecnologia em Agroindústria realiza, por meio do programa institucional de acompanhamento de egressos do IF Farroupilha, consultas aos seus alunos egressos. Os resultados dessas consultas são utilizados para o aprimoramento da proposta educacional do Curso.

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

O Tecnólogo em Agroindústria planeja, implanta, executa e avalia os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final. Gerencia os processos de produção e industrialização de produtos agroindustriais. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de produtos agroindustriais. Analisa produtos agroindustriais. Gerencia a manutenção de equipamentos na agroindústria. Coordena programas de conservação e controle de qualidade. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização da agroindústria. Desenvolve novos produtos e pesquisa na agroindústria. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de produtos agroindustriais. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

4.1.1. Áreas de atuação do Egresso

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

- Atuação abrangente, desde o controle e seleção de matérias-primas, passando por todas as fases da industrialização, até o controle de qualidade do produto acabado;

- Atuação na pesquisa de desenvolvimento de novos produtos, tecnologias, processos e metodologias analíticas na área de industrialização de produtos de origem animal e vegetal;
- Supervisão e orientação do emprego adequado dos equipamentos utilizados no processo de operação e controle dos produtos industrializados de origem animal e vegetal;
- Acompanhamento do processo industrial, orientando cada uma das fases da industrialização;
- Supervisão de higiene e determinação nutricional dos alimentos de origem animal e vegetal;
- Conhecimento e análise dos processos físicos, químicos, e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal;
- Conhecimento e análise das características básicas das instalações das indústrias de produtos de origem animal e vegetal;
- Conhecimento e aplicação da legislação reguladora das atividades e dos produtos;
- Planejamento e racionalização das operações industriais correspondentes à maximização do rendimento e da qualidade;
- Determinação analítica dos produtos alimentícios de origem animal e vegetal;
- Organização, direção e assessoramento empresarial do ramo de industrialização de produtos de origem animal e vegetal;
- Gerenciamento de sistemas de controle de qualidade;
- Orientação, desenvolvimento e comercialização de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;
- Supervisão do laboratório de análise física, química, sensorial e microbiológica.

4.2. Metodologia

O desenho curricular do curso atende aos princípios do trabalho, com finalidade educativa de flexibilizar a matriz curricular estruturada em disciplinas, levando em conta as habilidades e as competências que o futuro profissional deve possuir para o desempenho satisfatório no mundo do trabalho.

A flexibilização curricular acontece por meio da criação de disciplinas eletivas e outros mecanismos de organização de estudos, como as práticas profissionais integradas, que contemplem conhecimentos relevantes, capazes de responder a demandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa, respeitando os saberes e as experiências do estudante, mantendo contato com seu contexto de vida.

O currículo integrado desenvolve também a articulação dinâmica entre trabalho/ensino, prática/teoria, ensino/pesquisa e ensino/extensão, fortalecendo as relações entre trabalho e ensino.

Nesse sentido, são sugeridas algumas práticas pedagógicas para a condução das disciplinas que visem estabelecer as dimensões investigativas e interativas como princípios formativos, bem como a aproximação da teoria com realidade profissional.

I – apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.

II – atividades de pesquisa bibliográfica, utilizando-se do acervo da biblioteca e de consultas ao Portal de Periódicos da CAPES e aos bancos de dados da área;

III – exposição dos trabalhos de pesquisas desenvolvidos pelos acadêmicos (publicação de resumos, participação em seminários, congressos, simpósios e outros), incentivando a participação na Mostra Acadêmica Integrada do Campus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica;

IV – apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular e atividades complementares;

V – incentivo a participação do Núcleo de Tradições Gaúchas, jogos de integração do IF, oficinas de artes e músicas.

VI – abordagem de temas transversais que contemplem assuntos que não são específicos das disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, mas que são importantes para a formação pessoal e profissional dos educandos.

VII – aulas práticas, em laboratórios, em agroindústrias, nas instituições de pesquisa e extensão, bem como nas empresas públicas e privadas;

VIII – relacionamento direto, através da pesquisa e da extensão, com a comunidade local e regional, visando a formação de profissionais críticos e conscientes da realidade que os cerca, bem como contribuindo para o desenvolvimento local por meio da difusão do conhecimento e das tecnologias.

As ações metodológicas no curso com vistas à educação inclusiva estão pautadas na adaptação e flexibilização curricular, com o intuito de garantir o processo de aprendizagem, aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação. Com isso, são utilizados meios como: atividades de monitoria, grupos de estudos oportunizando aos alunos a relação interpessoal e respeito às diferenças, em que todos possam aprender e se desenvolver com reciprocidade.

4.3. Organização curricular

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para o curso, normatizadas Resolução nº 3, de 18 de dezembro de 2002, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IF Farroupilha, Resolução nº 013/2014, e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

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

A organização curricular do curso está organizada de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia, à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal Farroupilha.

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

O Núcleo Comum destina-se aos componentes curriculares necessários à formação em todos os cursos de tecnologia da Instituição, e os componentes curriculares de conteúdos básicos da área específica visando atender às necessidades de nivelamento dos conhecimentos necessários para o avanço do estudante no curso e assegurar uma unidade formativa nos cursos de tecnologia.

O Núcleo Articulador contempla os componentes curriculares que perpassam os cursos de tecnologia do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, visando uma identidade tecnológica entre os cursos deste eixo.

O Núcleo Específico destina-se aos componentes curriculares específicos da área de formação em Agroindústria.

O Núcleo Complementar compreende as atividades complementares, os componentes curriculares eletivos visando à flexibilização curricular e a atualização constante da formação profissional.

A prática profissional deve permear todo o currículo do curso, desenvolvendo-se através da Prática Profissional Integrada e do Estágio Curricular Supervisionado. Essa estratégia permite a constante integração teórica e prática e a interdisciplinaridade, assegurando a sólida formação dos estudantes.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei (Lei nº 9.795/1999, Decreto nº 4.281/2002, Lei nº 10.639/2003, Resolução CNE/CP nº 01/2004, Dec. nº 5.626/2005, Lei nº 11.645/2008, Resolução CNE/CP nº 01/2012 e Resolução CNE/CP nº 02/2012), estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

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

II – História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena – está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia e Inclusão e Diversidade. 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.

III – Educação em Direitos Humanos – exemplo: está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética Profissional. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

Além das atividades curriculares, o Campus conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

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

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

4.4. Matriz Curricular

1º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal	Pré-Requisito
	Matemática	72	4	
	Inglês Instrumental	36	2	
	Leitura e Produção Textual	36	2	
	Introdução à Tecnologia em Agroindústria	36	2	
	Metodologia Científica	36	2	
	Química Geral e Inorgânica	72	4	
	Química Orgânica	72	4	
	Total	360	20	

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

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

4º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal	Pré-Requisito
	Tecnologia de Leites e Derivados I	36	2	
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	4	

	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	4	
	Controle de Qualidade	36	2	
	Tecnologia de Bebidas	72	4	
	Embalagens para Alimentos	36	2	
	Gestão Ambiental	36	2	
	Total	360	20	

5º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal	Pré-Requisito
	Empreendedorismo	36	2	
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72	4	
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36	2	
	Projetos e Instalações Agroindustriais	72	4	
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72	4	
	Sociologia	36	2	
	Eletiva II	36	2	
	Total	360	20	

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

7º semestre	Componentes Curriculares	C.H.	CH Semanal	Pré-Requisito
	Estágio Curricular Supervisionado	200		
		200		

Componentes do Currículo	C.H.
Estágio Curricular Obrigatório	200

Atividades Complementares de Curso	240
------------------------------------	-----

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	2.160
Estágio Curricular Supervisionado	200
Atividades Acadêmico-Científico Cultural	240
Carga Horária Total do Curso	2.600

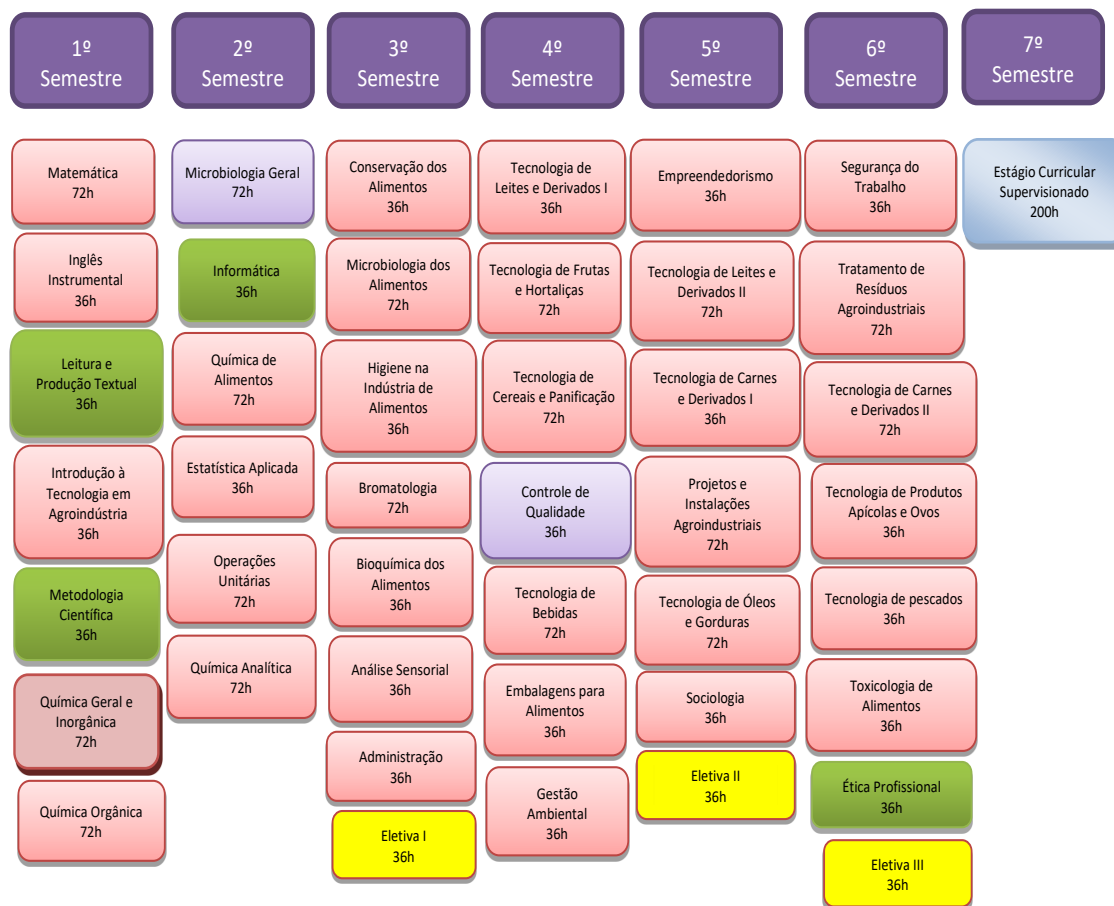
Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	

4.4.1. Pré-Requisitos

Disciplinas pré-requisito são aquelas que devem ser cursada com aprovação, para que o estudante possa se matricular em outras de períodos seguintes, mantendo uma sequência de componentes curriculares que se interligam. Situações que fujam à sequência do currículo, comprometendo o aproveitamento do estudante, poderão ser analisadas pelo colegiado do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Campus Alegrete não terá disciplinas pré-requisito.

4.5. Representação gráfica do perfil de formação



Atividades Complementares do Curso

- Disciplinas do Núcleo Específico
- Disciplinas do Núcleo Complementar
- Disciplinas do Núcleo Articulador
- Disciplinas do Núcleo Comum

4.6. Prática Profissional

4.6.1. Prática Profissional Integrada

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

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

O planejamento, desenvolvimento e avaliação das PPIs, deverão levar em conta as particularidades da área de conhecimento do curso, para que se atendam os objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução.

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

I - aprofundar a compreensão do perfil do egresso e áreas de atuação do curso;

II - aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho;

III - articular horizontalmente o conhecimento dos componentes curriculares envolvidos, oportunizando o espaço de discussão e espaço aberto para entrelaçamento com outras disciplinas, de maneira que as demais disciplinas do curso também participem desse processo;

IV – integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;

V - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, de acordo com as peculiaridades territoriais, econômicas e sociais em que o curso está inserido;

VI – constituir-se como espaço permanente de reflexão-ação-reflexão envolvendo todo o corpo docente do curso no seu planejamento, permitindo a autoavaliação do curso e, conseqüentemente, o seu constante aperfeiçoamento;

VII - incentivar a pesquisa como princípio educativo;

VIII - promover a interdisciplinaridade;

IX – promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

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

A PPI do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria terá na sua organização curricular, o percentual de 5% das disciplinas obrigatórias do curso. Cada semestre letivo terá no mínimo três disciplinas com carga horária de PPI, a ser definida em reunião do Colegiado do Curso a cada semestre letivo em vigor.

A PPI será planejada, preferencialmente antes do início do semestre letivo na qual será desenvolvida ou, no máximo, até trinta dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre no qual será desenvolvida, e deverá prever, obrigatoriamente:

I – Plano de Trabalho da PPI, planejado pelo colegiado do curso, com a definição das disciplinas que integrarão, diretamente, este Plano de Trabalho;

II – as disciplinas a integrarem o Plano de Trabalho de PPI serão estabelecidas com base no perfil profissional do egresso e na temática proposta no Plano de Trabalho da PPI;

III – definição clara dos objetivos, conteúdos, conhecimentos e habilidades a serem desenvolvidos durante o Plano de Trabalho da PPI;

IV – estratégias de realização da PPI, tais como visitas técnicas, oficinas, projetos integradores, estudos de caso, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas, ateliês e outros, também investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, simulações, entre outras formas de integração previstas no Plano de Trabalho de PPI consoantes às Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha;

V – carga horária total do Plano de Trabalho de PPI, especificando-se a carga horária destinada ao registro no computador da carga horária de cada disciplina envolvida diretamente na PPI;

VII – formas de avaliação das atividades desenvolvidas na PPI:

a) a avaliação deverá ser integrada entre as disciplinas diretamente envolvidas;

b) o(s) instrumento(s) de avaliação das PPIs deverá(ão) ser utilizado(s) como um dos instrumentos para avaliação de cada disciplina diretamente envolvida;

VIII – resultados esperados na realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de uma produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de momento de socialização entre os estudantes e os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros, ao final de cada período letivo e ao final do curso, visando integrar horizontal e verticalmente as Práticas Profissionais Integradas no desenvolvimento do curso.

Os professores envolvidos diretamente no Plano de Trabalho de PPI serão responsáveis pelo acompanhamento, registro e comprovação da realização das atividades previstas.

O registro das atividades de PPI será realizado no diário de classe de cada disciplina indicada no Plano de Trabalho da PPI conforme a carga horária específica destinada a cada uma das disciplinas.

Poderão ser previstas, no Plano de Trabalho de PPI, atividades no contra turno, cuja forma de desenvolvimento, acompanhamento, comprovação de realização das atividades e equivalência de carga horária em horas aula deverá ser prevista no Plano de Trabalho de PPI.

4.6.2. Estágio Curricular Supervisionado

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

No curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, o estágio curricular supervisionado é obrigatório e tem uma duração de 200 horas. Deve ser realizado, preferencialmente, no sétimo semestre do curso. O aluno do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria poderá realizar o estágio obrigatório a partir do momento em que tenha cursado 1836 horas em componentes curriculares obrigatórios, correspondentes a 85% da carga horária dos componentes curriculares obrigatórios.

A realização do estágio curricular supervisionado no curso Superior de Tecnologia em Agroindústria tem como objetivos:

- I -oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo produtivo;
- II -ser complementação do ensino e da aprendizagem, relacionando conteúdos e contextos;
- III -propiciar a adaptação psicológica e social do educando a sua futura atividade profissional;
- IV -facilitar o processo de atualização de conteúdos, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, econômicas e sociais;
- V -incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores, novas tecnologias e metodologias alternativas;
- VI - promover a integração da instituição com a comunidade;
- VII- proporcionar ao aluno vivência com as atividades desenvolvidas por instituições públicas ou privadas e interação com diferentes diretrizes organizacionais e filosóficas relacionadas à área de atuação do curso que frequenta;
- VIII -incentivar a integração do ensino, pesquisa e extensão através de contato com diversos setores da sociedade;
- IX -proporcionar aos alunos às condições necessárias ao estudo e soluções dos problemas demandados pelos agentes sociais;
- X -ser instrumento potencializador de atividades de iniciação científica, de pesquisa, de ensino e de extensão.

O estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio não-obrigatório em instituições que o IF Farroupilha –Campus Alegrete possua convênio. A realização do estágio não-obrigatório não dispensa o estudante da realização do estágio curricular obrigatório para o curso, quando previsto.

No curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, o estágio curricular supervisionado segue regulamento específico, conforme anexo, respeitando o exposto nas Resoluções CONSUP nº 013/2014 e nº 010/2016, que tratam da Diretrizes Curriculares e Institucionais da organização didático-pedagógica para os cursos superiores de graduação do IF Far, e da realização de estágio curricular supervisionado para os cursos do IF Far, respectivamente.

4.7. Atividades Complementares

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

No curso de Tecnologia em Agroindústria as atividades complementares equivalem a 240 horas, voltadas ao ensino, pesquisa, extensão e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outros espaços institucionais.

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

A comprovação das atividades complementares se dará a partir da apresentação de certificado ou atestado emitido pela instituição responsável pela realização/oferta, no qual deve constar a carga horária da atividade realizada e a programação desenvolvida.

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

A integralização da carga horária exigida para atividades complementares deverá ocorrer antes da conclusão do último semestre do curso pelo estudante, com a devida comprovação do cumprimento da carga horária.

Quadro 1 – Descrição das Atividades Complementares de Curso (ACC's)

ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE CURSO s	Carga horária máxima em todo o curso
Participação em cursos extracurriculares na área;	100 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais como participante;	100 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como apresentador de trabalho);	40 horas
Participação em congressos ou jornadas nacionais e/ou internacionais com apresentação de trabalho (como colaborador do trabalho);	20 horas
Cursos de extensão (como ministrante/palestrante do curso);	40 horas
Cursos de extensão (como participante do curso);	30 horas

Assessoria de cursos (presenciais e a distância) na área de alimentos;	30 horas
Cursos a distância em áreas afins;	75 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, italiano, alemão, etc.) presenciais;	100 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, italiano, alemão, etc.) desenvolvidos à distância;	60 horas
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias e outros programas do IF Farroupilha – <i>Campus Alegrete</i> ;	80 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica do IF Farroupilha – <i>Campus Alegrete</i> com bolsa de incentivo;;	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica do IF Farroupilha – <i>Campus Alegrete</i> sem bolsa de incentivo;	80 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica de órgãos de fomento a pesquisa (FAPERGS, CAPES, CNPQ) com bolsa de incentivo;	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: programas de iniciação científica de órgãos de fomento a pesquisa (FAPERGS, CAPES, CNPQ) sem bolsa de incentivo;	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão do IF Farroupilha – <i>Campus Alegrete</i> com bolsa de incentivo;	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão do IF Farroupilha – <i>Campus Alegrete</i> sem bolsa de incentivo;	80 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão externos com bolsa de incentivo;	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: projetos de extensão externos sem bolsa de incentivo;	80 horas
Publicações: artigos em revista da instituição e/ou congresso da área;	10 horas por artigo
Publicações: artigos publicados em revista nacional;	20 horas por artigo
Publicações: artigos publicados em revista internacional;	30 horas por artigo
Produção de material técnico na área com certificação;	60 horas por material produzido
Tutoria de ensino a distância na área;	50 horas
Tutoria em polos presenciais na área;	80 horas
Organizadores de eventos na área;	80 horas
Visitas técnicas supervisionadas;	40 horas
Estágios curriculares não obrigatórios (extracurriculares);	150 horas
Disciplinas cursadas em outros cursos nas áreas afins;	100 horas
Participação em órgãos de representação (Diretórios, Representação Estudantil, Colegiados);	25 horas por participação – até 100 horas

4.8. Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 108 horas, a partir do 3º semestre. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 03 disciplinas eletivas para a escolha da turma, através de Edital, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, que considerará as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual o curso se insere, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

São possibilidades de disciplinas eletivas:		
Componentes Eletivos	Componentes Curriculares	Carga Horária
	Tecnologia de balas e chocolates	36
	Direito do consumidor	36
	Alimentos funcionais	36
	Espanhol instrumental	36
	Inglês instrumental II	36
	Fruticultura	36
	Libras	36
	Tecnologia de pós-colheita e armazenamento de produtos agrícolas	36
	Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos	36
	Marketing	36
	Desenvolvimento de novos produtos	36
	Biotecnologia de alimentos	36
	Logística	36
	Inclusão e diversidade	36
	Tecnologia de fermentações	36
	Análise de água	36
	Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	36
	Nutrição aplicada	36
	Análise sensorial experimental	36
	Métodos instrumentais	36
	Marketing	36
	Química Analítica Experimental	36
	Seminários	36
	Extensão Rural	36
	Comercialização e Marketing	36
	Secagem e Armazenamento de Grãos	36
	Beneficiamento de Grãos e Sementes	36
	Avaliação e Tipificação de Carcaças	36

Poderão ser acrescentadas novas disciplinas eletivas ao PPC do curso a partir de solicitação realizada pelo docente e aprovada pelo NDE e Colegiado do Curso, devendo ser publicadas à comunidade acadêmica.

Poderá ser validada como disciplina eletiva, aquela realizada pelo estudante em curso superior, presencial ou a distância, desde que aprovada pela coordenação e/ou colegiado do curso, e atenda à carga horária mínima exigida;

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

4.9. Avaliação

4.9.1. Avaliação da Aprendizagem

A Avaliação da Aprendizagem nos cursos do Instituto Federal Farroupilha segue o disposto no Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar, aprovado pela resolução nº 04/2010, de 22 de fevereiro de 2010. De acordo com o regulamento e com base na Lei 9394/96, a avaliação deverá ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A verificação do rendimento escolar é feita de forma diversificada e sob um olhar reflexivo dos envolvidos no processo, podendo acontecer através de provas escritas e/ou orais, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, aulas práticas, auto-avaliações e outros, a fim de atender às peculiaridades do conhecimento envolvido nos componentes curriculares e às condições individuais e singulares do (a) aluno (a), oportunizando a expressão de concepções e representações construídas ao longo de suas experiências escolares e de vida. Em cada componente curricular, o professor deve oportunizar no mínimo dois instrumentos avaliativos.

A recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a Lei nº 9394/96.

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas. As notas deverão ser expressas com uma casa após a vírgula sem arredondamento. A nota mínima para aprovação é 7,0. Caso o estudante não atinja média 7,0, terá direito ao exame final. A nota para aprovação após exame é 5,0, considerando o peso 6,0 para a nota obtida antes do exame e peso 4,0 para a nota da prova do exame.

4.9.2. Autoavaliação Institucional

A autoavaliação institucional deve orientar o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. O IF Farroupilha conta com a Comissão Própria de Autoavaliação Institucional, que é responsável por conduzir a prática de autoavaliação institucional. O regulamento em vigência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal Farroupilha foi aprovado através Resolução CONSUP 073/2013, sendo a CPA composta por uma Comissão Central, apoiada pela ação dos núcleos de autoavaliação em cada Campus da instituição.

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

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

4.9.3. Avaliação do Curso

Para o constante aprimoramento do curso, são considerados, no curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, resultados de avaliações internas e externas.

Como indicadores externos são considerados os resultados de avaliações in loco do curso. Para avaliação interna, o curso Superior de Tecnologia em Agroindústria considera o resultado da autoavaliação institucional, a qual engloba as áreas do ensino, da pesquisa e da extensão, com o intuito de considerar o todo da instituição.

Ainda, no curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, os alunos têm a oportunidade de avaliar os componentes curriculares cursados em cada semestre, bem como as ações da coordenação do curso.

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

4.10. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores no Curso de Tecnologia em Agroindústria compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de graduação.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser avaliado pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, seguindo os seguintes critérios:

I – a correspondência entre a ementa e/ou programa cursado na outra instituição e a do curso realizado no Instituto Federal Farroupilha, não deverá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

II - a carga horária cursada deverá ser igual ou superior àquela indicada no componente curricular do respectivo curso no Instituto Federal Farroupilha;

III - além da correspondência de ementa e carga horária entre os componentes curriculares, o processo de aproveitamento de estudos poderá envolver avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado;

IV – caso necessário, a Comissão poderá levar casos especiais para análise do Colegiado de Curso.

O aproveitamento de estudos anteriores não deve ultrapassar 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso de Tecnologia em Agroindústria, de acordo com a matriz curricular a qual o estudante está vinculado.

Os procedimentos para a solicitação de aproveitamento de estudos anteriores seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os cursos superiores de Graduação do IF Farroupilha.

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

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

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso do Instituto Federal Farroupilha em que o estudante comprove excepcional domínio de conhecimento através da realização de avaliação teórica e/ou prática.

A avaliação será realizada sob responsabilidade de Comissão composta pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, a qual estabelecerá os procedimentos e os critérios para a avaliação, de acordo com as ementas dos componentes curriculares para o qual solicita a certificação de conhecimentos. O resultado mínimo da avaliação para obtenção de certificação em componente curricular deverá ser de 7,0.

A avaliação para Certificação de Conhecimentos Anteriores poderá ocorrer por solicitação fundamentada do estudante, que justifique a excepcionalidade, ou por iniciativa de professores do curso.

Não se aplica a Certificação de Conhecimentos Anteriores para o componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) bem como para Estágio Curricular Supervisionado.

Os procedimentos para a solicitação de certificação de conhecimentos seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os cursos superiores de Graduação do IF Farroupilha.

4.12. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

4.13.Ementário

4.13.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º SEMESTRE	
Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 72horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Matemática básica: regra de três, porcentagem, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Tópicos de geometria espacial: áreas e volumes. Sistemas lineares. Funções: noções gerais (domínio, imagem, contradomínio), função polinomial, função exponencial, função logarítmica, funções trigonométricas (seno, cosseno, tangente).	
Bibliografia Básica	
FLEMMING, Diva Marília; GONÇALVES, Mirian Buss. Cálculo A: funções, limite, derivação e integração. 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Pearson, 2006.	
MEDEIROS, V.Z.; CALDEIRA, A.M.; DA SILVA, L.M.O.; MACHADO, M.A.S. Pré-Cálculo. 2ª ed. São Paulo:Cengage Learning 2010.	
MELLO, J.L.P.; BARROSO, J.M. Matemática: construção e significado. São Paulo: Moderna, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ÁVILA, Geraldo. Calculo das funções de uma variável. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.	
BIANCHINI, E.; PACCOLA, Herval. Curso de matemática. Vol. Único. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2011.	
CARACA, Bento de Jesus; ALMEIDA, Paulo. Conceitos fundamentais da matemática. Lisboa: Gradiva, 2010.	
IEZZI, Gelson et al. Matemática. Vol. Único. 4ª ed. São Paulo: Atual Editora, 2007.	
GOLDSTEIN, L.J.; LAY, D.C.; SCHNEIDER, D.I. Matemática aplicada: economia, administração e contabilidade. 10ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.	

Componente Curricular: Inglês Instrumental	
Carga Horária: 36horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Estudo da Língua Inglesa com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso, técnicas de tradução.	
Bibliografia Básica	
MICHAELLIS. Dicionário escolar inglês: inglês-português. São Paulo: Melhoramentos, 2001.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo I. São Paulo: Texto novo, 2004.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo II. São Paulo: Texto novo, 2004.	
Bibliografia Complementar	
SOUZA, Adriana Grade Fiori. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2ª ed. Barueri: Disal, 2010.	
RUNDELL, Michael. Macmillan english dictionary: for advanced learners. 2ª ed. Oxford: Macmillan, 2007.	
MURPHY, Raymond. English Grammar in use: a self-study reference and practice book for intermediate students. 4ª ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.	
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática básica da língua inglesa: com respostas. 2ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2010.	
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: with answers. 2ª ed. New York: Cambridge University Press, 2000.	

Componente Curricular: Leitura e Produção Textual

Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Concepções de leitura: leitura crítica e compreensão dos vários gêneros textuais. Conceitos relativos à produção textual. Estratégias de planejamento do texto escrito. Práticas de escrita de diversos gêneros textuais com predomínio de sequências textuais argumentativas e expositivas.	
Bibliografia Básica	
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. A coerência textual . 17ª ed. São Paulo: Contexto, 2009.	
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. Texto e coerência . 12ª ed. São Paulo: Cortez, 2008.	
MEDEIROS, João Bosco. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.	
Bibliografia Complementar	
ABREU, Antonio Suares. Curso de redação . 12ª ed. São Paulo: Ática, 2008.	
GARCIA, Othon Moacyr. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 27ª ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.	
GERALDI, João Wanderley. O texto na sala de aula . São Paulo: Ática, 2006.	
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca. A coesão textual . São Paulo: Contexto, 2009.	
VAL, Maria da Graça Costa. Redação e textualidade . 3ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2006.	

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia em Agroindústria	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação.	
Bibliografia Básica	
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente . São Paulo: Atheneu, 2007.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010.	
OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.	
FRANCO, Bernardette G.; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2004.	
ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007.	
SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia . 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.	

Componente Curricular: Metodologia Científica	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Tipos de Conhecimento. Produção do Conhecimento Científico. Métodos, abordagens e tipos de pesquisa. Planejamento de pesquisa. Estrutura e organização dos gêneros acadêmico-científicos (artigo, relatório, projeto de pesquisa). Normas técnicas de apresentação de trabalhos acadêmico-científicos. Ética na Pesquisa.	
Bibliografia Básica	
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos da metodologia científica . 3ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.	
MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica . 7ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.	

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.

Bibliografia Complementar

DEMO, Pedro. Metodologia do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2009.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 5ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA NETTO, Alvim Antonio de; MELO, Carina de Colab. **Metodologia da pesquisa científica**: guia prático para apresentação de trabalhos acadêmicos. 3ª ed., Florianópolis: Visual Books, 2008.

RUIZ, João Álvaro. **Metodologia científica**: guia para eficiência nos estudos. 6ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.

KOCHE, José Carlos. **Fundamentos da metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação a pesquisa. 28ª ed., Petrópolis: Vozes, 2009.

Componente Curricular: Química Geral e Inorgânica	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Normas de segurança em laboratórios. Estudo das regras de segurança, postura e conduta em laboratório e plantas de alimentos. Ligações químicas. Compostos inorgânicos: ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas e estequiometria. Noções de solução, emulsão e suspensão. Concentração de soluções.	
Bibliografia Básica	
ROZENBERG, Israel Mordka. Química geral . São Paulo: Blücher, 2008.	
FARIAS, Robson Fernandes de. Práticas de química inorgânica . 3ª ed. rev., Campinas: Atomo, 2010.	
SHRIVER, Duward F. Química inorgânica . 4ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2008.	
Bibliografia Complementar	
BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E.; SANTOS, Cristina Maria Pereira dos; FARIA, Roberto de Barros. Química geral vol.1. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2011.	
BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E.; SANTOS, Cristina Maria Pereira dos; FARIA, Roberto de Barros. Química geral vol.2. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2011.	
RUSSELL, John Blair. Química geral . 2ª ed., São Paulo: Pearson, 1994.	
KOTZ, John C. Química geral e reações químicas . São Paulo: Cengage Learning, 2010.	
POSTMA, James M.; ROBERTS JR, Julian L.; HOLLENBERG, J. Leland. Química no laboratório . 5ª ed. São Paulo: Manole, 2009.	

Componente Curricular: Química Orgânica	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Átomo de carbono. Propriedades do carbono. Cadeias carbônicas. Uso de modelos de moléculas. Radicais livres. Funções orgânicas: Hidrocarbonetos, Principais funções oxigenadas. Principais funções nitrogenadas. Funções mistas. Isomeria. Estereoquímica. Biomoléculas. Reações de síntese e retrosíntese. Propriedades físicas e estrutura molecular. Reações ácido-base. Força de ácidos e bases. Relação entre estrutura e acidez. Efeito do solvente na acidez. Compostos orgânicos como bases; Reações iônicas - Reações de substituição e eliminação. Reações de substituição nucleofílica.	
Bibliografia Básica	
BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. Introdução a química orgânica . São Paulo: Pearson Education, 2009.	
SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B. Química orgânica . 10ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.	
VOLHARDT, K. Peter C.; SHORE, Neil E. Química orgânica: estrutura e função . 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2004.	
Bibliografia Complementar	
COSTA, Paulo. Ácidos e bases em química orgânica . Porto Alegre: Bookman, 2006.	
PAVIA, Donald L. et al. Química orgânica experimental: técnicas em escala pequena . 2ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2009.	
ROZENBERG, Israel Mordka. Química geral . São Paulo: Blücher, 2008.	

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. **Química orgânica v.1:** guia de estudo e manual de soluções. 9ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. **Química orgânica v.2:** guia de estudo e manual de soluções. 9ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009.

2º SEMESTRE	
Componente Curricular: Microbiologia Geral	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Introdução à Microbiologia. Segurança no Laboratório de Microbiologia. Classificação e caracterização dos microrganismos: bactérias, fungos, vírus. Citologia bacteriana. Princípios de nutrição bacteriana. Obtenção de energia bacteriana. Reprodução bacteriana. Controle do crescimento microbiano. Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia, técnicas de semeadura e meios de cultivo.	
Bibliografia Básica	
JORGE, Olavo Cardoso. Microbiologia: atividades práticas. 2ª ed., São Paulo: Santos, 2008.	
PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2ª ed., São Paulo: Pearson, 2009.	
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2012.	
Bibliografia Complementar	
ALTERTHUM, Flávio; TRABULSO, Luiz Rachid. Microbiologia. 5ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.	
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.	
FRANCO, Bernardette Dora Gambossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.	
JAY, James M. Microbiologia dos alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.	
VERMELHO, Alane Beatriz. Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Informática básica: histórico, hardware x software, componentes do computador. Representação e armazenamento de dados. Sistema operacional: ambientação e configurações. Uso de softwares aplicativos, como: editor de textos (formatação e organização de textos, regras da ABNT), apresentação de slides (confeção e manipulação de slides, animação), planilha eletrônica (operações básicas, fórmulas, funções, gráficos, tabulação e análise de dados). Uso da Internet como ferramenta de trabalho.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Maria Angela Serafim de. PowerPoint 2010. Senac São Paulo: São Paulo, 2011.	
NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Makron Books, 2010.	
TOSTES, Renato Parrela. Desvendando o Microsoft Excel 2010. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
Bibliografia Complementar	
ALCADE LANCHARRO, Eduardo. Informática básica. São Paulo: Pearsom Makron Books, 2004.	
MANZANO, Andre Luiz N. G. Estudo dirigido de informática básica. 7ª ed. rev. atual. ampl., São Paulo: Érica, 2007.	
MANZANO, Andre Luiz N. G. Estudo dirigido de Microsoft Office Word 2010. São Paulo: Érica, 2010.	
SILVA, Mário Gomes da. Informática: terminologia básica: Windows XP, Word XP, Excel XP, Acess XP, Power Point XP. 4ª ed., São Paulo: Érica, 2006.	
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 7ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.	

Componente Curricular: Química de Alimentos	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	

Identificação da natureza dos principais componentes dos alimentos: água, lipídeos, proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas e enzimas.
Bibliografia Básica
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 2ª ed. São Paulo: Varela, 2009.
DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010.
PACHECO, Manuela. Tabela de composição dos alimentos e medidas caseiras : guia de bolso. 2ª ed., São Paulo: Rubio, 2013.
Bibliografia Complementar
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos . 3ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2006.
BOBBIO, Florinda Orsatti. Introdução à química de alimentos . 3ª ed. rev. e atual., São Paulo: Varela, 1995.
BOBBIO, Florinda Orsatti. Química do processamento de alimentos . 3ª ed. rev. e atual., São Paulo: Varela, 2001.
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª ed. rev., Campinas: Ed. da Unicamp, 2010.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2ª ed. rev., São Paulo: Blücher, 2011.

Componente Curricular: Estatística Aplicada	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Noções básicas de estatística inferencial. Amostragem. Estimacão. Testes de hipóteses. Análise de variância e análise de regressão. Análise de correlação linear simples	
Bibliografia Básica	
ARA, Amilton Braio; MUSETTI, Ana Villares; SCHNEIDERMAN, Boris. Introdução a estatística . São Paulo: Blücher, 2003.	
CRESPO, Antonio Arnot. Estatística fácil . 19 ed. atual., São Paulo: Saraiva, 2010.	
FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de estatística . 6ª ed., São Paulo: Atlas, 2009.	
Bibliografia Complementar	
FARIAS, Alfredo Alves de; CÊSAR, Cibele Comini; SOARES, José Francisco. Introdução à estatística . 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2003.	
MORETTIN, Luiz Gonzaga. Estatística básica : probabilidade e inferência. São Paulo: Pearson, 2010.	
TOLEDO, Geraldo Luciano; OVALLE, Ivo Izidoro. Estatística básica . 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.	
TRIOLA, Mario F. Introdução à estatística . 10ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.	
VIEIRA, Sônia. Elementos de estatística . 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.	

Componente Curricular: Operações Unitárias	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Introdução aos processos tecnológicos na indústria de alimentos. Fluxograma de produção de produtos alimentícios. Operações de pré-processamento de alimentos: colheita, transporte, limpeza e armazenamento, recepção, limpeza, lavagem, secagem, classificação e seleção. Operações de separação: peneiramento, centrifugação, filtração. Operações de extração: prensagem, emprego de solvente, emprego de fluido supercrítico, adsorção, cristalização. Operações de mistura: mistura, empaste, emulsionante, homogeneização. Conservação de alimentos: equipamentos, emprego do frio, emprego do calor, emprego de radiação, emprego do controle de umidade, emprego de altas pressões..	
Bibliografia Básica	
AQUARONE, Eugênio et al. Biotechnology na produção de alimentos . São Paulo: Blücher, 2001.	

BLACKADDER, D. A.; NEDDERMAN, R. M. **Manual de operações unitárias**: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtragem. São Paulo: Hemus, 2004. 276 p.

FELLOWS, Peter; OLIVEIRA, Florencia Cladera. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e práticas. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Liv. Nobel, 1984.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Componente Curricular: Química Analítica	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 2º semestre
Ementa	
Técnicas de laboratório. Tratamento estatístico dos dados experimentais, Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros. Volumetria de Neutralização. Volumetria de Oxi-redução. Volumetria de Complexação. Volumetria de Precipitação. Métodos ópticos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria IV, espectrometria de absorção atômica, espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia.	
Bibliografia Básica	
EWING, Galen W.; ALBANESE, Aurora Giora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química . São Paulo: Blücher, 2010.	
HIGSON, Séamus P. J. Química Analítica . São Paulo: McGraw-Hill, 2009.	
SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Thomson, 2006.	
Bibliografia Complementar	
HARRIS, Daniel C.; BORDINHAO, Jairo. Análise química quantitativa . 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.	
HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. Análise química quantitativa . 8ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.	
SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006.	
VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa . 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2002.	
VOGEL, Arthur Israel; GIMENO, Antonio. Química analítica qualitativa . São Paulo: Mestre Jou, 1981.	

3º Semestre	
Componente Curricular: Conservação dos Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de conservação dos alimentos: conservação pelo calor, pelo frio, pelo controle da umidade, por substâncias, por fermentação, por irradiação, por embalagens e tecnologias emergentes.	
Bibliografia Básica	
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2ª ed. atual. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014.	
SANT'ANA, Anderson de Souza; PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto. Biotechnology de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.	

INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE. Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos . São Paulo: Roca, 2009.
Bibliografia Complementar
BOBBIO, Florinda O. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 4ª ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.
LOPES, Ellen. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados: exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA . São Paulo: Varela, 2004.
SANTOS JUNIOR, CleverJucenedos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação . Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 2. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2003.

Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação dos alimentos e deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores, patogênicos e <i>starters</i> . Compreensão da importância e identificação das principais análises microbiologia de alimentos. Reconhecimento da legislação vigente.	
Bibliografia Básica	
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008.	
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2009.	
PELCZAR, Michael J; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2ª ed., São Paulo: Pearson, 2009.	
Bibliografia Complementar	
ALTERTHUM, Flávio. TRABULSO, LUIZ RACHID. Microbiologia . 5ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.	
EVANGELISTA, José. 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, 2010.	
SILVA, João Andrade. Tópicos da tecnologia dos alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2000.	
VERMELHO, Alane Beatriz. Práticas de microbiologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	

Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência microbiológica de sanitizantes químicos associados ao procedimento de higienização. Higiene alimentar e higiene ambiental. Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Nélcio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.	
CONTRERAS CASTILLO, Carmem J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003.	
GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 4ª ed. rev. amp., Barueri: Manole, 2011.	
Bibliografia Complementar	
GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 2ª ed. rev. amp., São Paulo: Varela, 2003.	
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1998.	

PETCOV, Henry et al. Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios. Florianópolis: EPAGRI, 2004.

PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa: Ed. UFV, 2008.

VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes et al. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004.

Componente Curricular: Bromatologia	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Execução dos métodos instrumentais para determinação da composição centesimal dos alimentos. Capacitação para realização de análises de qualidade em alimentos. Análises da qualidade de alimentos. Entendimento da legislação vigente.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Édita Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 2ª ed., São Paulo: Varela, 2009.	
EWING, Glaen W.; ALBANESE, Aurora Ciora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química . São Paulo: Blücher, 2010.	
SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª ed. rev., Campinas: Ed. da UNICAMP, 2010.	
GOMES, Jose Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012. 303 p.	
ORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.	
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2ª ed. rev., São Paulo: Blücher, 2011.	
SALINAS, Rolando D.; MURAD, Fátima. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia . 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.	

Componente Curricular: Bioquímica dos Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Ácidos nucleicos: estrutura, reações. Enzimas: catalise enzimática, mecanismo, controle, classificação. Utilização das enzimas nas indústrias de alimentos. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.	
Bibliografia Básica	
BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert; MOREIRA, Antonio Jose Magalhaes da Silva; CAMPOS, João Paulo de; MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica . 6ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.	
CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada . 4ª ed., São Paulo: Artmed, 2010.	
NELSON, David L.; COX, Michael M.; LEHNINGER, Albert L. Princípios de bioquímica de Lehninger . 5ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2011.	
Bibliografia Complementar	
BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert; MOREIRA, Antonio Jose Magalhaes da Silva; CAMPOS, João Paulo de; MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica . 6ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.	
BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução a química de alimentos . 3ª ed. rev. e atual, São Paulo: Varela, 1995.	
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica . 3ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.	
PRATT, Charlotte W.; CORNELLY, Kathleen; CAMPOS, João Paulo de; MOREIRA, Antonio Jose Magalhaes da Silva; MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica essencial . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	
VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.	

Componente Curricular: Análise Sensorial	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 2ª ed., São Paulo: Varela, 2009.	
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010.	
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999	
Bibliografia Complementar	
BOBBIO, Florinda O. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.	
CECCHI, Heloísa Márcia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª ed. rev., Campinas: Ed. da Unicamp, 2003.	
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010.	
FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais . São Paulo: Varela, 2004.	
SILVA, Neuselyda. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4ª ed., São Paulo: Varela, 2010.	

Componente Curricular: Administração	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 3º semestre
Ementa	
Administração: conceitos e habilidades. Processo administrativo: planejamento, organização, comando e controle. Noções de gestão de pessoas, marketing e produção.	
Bibliografia Básica	
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital . 6ª ed. rev. e atual., São Paulo: Atlas, 2010.	
Bibliografia Complementar	
HOFFMANN, Rodolfo. Administração da empresa agrícola . 7ª ed., São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1992.	
KWASNICKA, Eunice Lacava. Introdução à administração . 6ª ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2009.	
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração . 7. ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2009.	
SANTOS, Gilberto José dos; MARION, José Carlos; SEGATTI, Sônia. Administração de custos na agropecuária . 3ª ed., São Paulo: Atlas, 2002.	
SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart, JOHNSTON, Robert. Administração da produção . 3ª ed., São Paulo: Atlas, 2009.	

4º Semestre	
Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Conceitos fundamentais: síntese da glândula mamária, mecanismo de produção do leite, mecanismo de liberação	

do leite. Composição do leite. Valor nutritivo do leite. Tipos de leite comercializados. Legislação para produção de leite, transporte, industrialização e comercialização. Microrganismos do leite. Contaminação do leite. Controle físico químico do leite. Controle microbiológico do leite. Análises de outros constituintes do leite. Mastite e seu diagnóstico no leite. Antibióticos no leite.

Bibliografia Básica

OLIVEIRA, Marice Nogueira de. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.
PEREDA, Juan A. Ordonez et al. **Tecnologia de alimentos vol.2**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 2ª ed., Santa Maria: Ed. UFSM, 2003.

Bibliografia Complementar

AQUARONE, Eugênio et al. **Biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blücher, 2001.
FOSCHIERA, Jose Luiz. **Indústria de laticínios: análises e produção de derivados**. Porto Alegre: Suliani, 2004.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2009.
LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blücher, 2010.
PETCOV, Henry et al. **Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios**. Florianópolis: EPAGRI, 2004.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Carga Horária: 72 horas

Período Letivo: 4º semestre

Ementa

Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças: fatores que influem na qualidade de frutas, transformações metabólicas de frutas e hortaliças na pós-colheita, manuseio pós-colheita (garantia de qualidade), índices de maturação utilizados em frutas e hortaliças. Frutas e hortaliças minimamente processadas: etapas do processamento mínimo de frutas e hortaliças, consequências do processamento mínimo de frutas e hortaliças, aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de sucos, néctares e polpas pasteurizadas e concentradas. Processamento de conservas e pickles. Processamento de geleias, doces em massa, doces em pasta, doces em calda e compotas. Obtenção de fruta/doces cristalizados. Frutas e hortaliças secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces**. Brasília: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2003.
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2ª ed. ver. e ampl., Lavras: Ed. UFLA, 2005.
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário**. Lavras: Ed. UFLA, 2005.
GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. **Hortaliças minimamente processadas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.
LUENGO, Rita de Fátima Alves. **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais e Panificação

Carga Horária: 72 horas

Período Letivo: 4º semestre

Ementa

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

Bibliografia Básica
CAUVAN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2ª ed., Barueri: Manole, 2009.
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.
Bibliografia Complementar
AQUARONE, Eugênio. Biotecnologia na produção de alimentos . São Paulo: Blücher, 2001.
CASTRO, A. Gomes de; RODRIGUES, Isabel. A química e a reologia no processamento de alimentos . Instituto Piaget, 2003.
LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blücher, 2010.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2007.
SALINAS, Rolando D.; MURAD, Fátima. Alimentos e nutrição . 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.

Componente Curricular: Controle de Qualidade	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Qualidade: definição, benefícios. Controle de qualidade. Garantia de Qualidade. Auditoria da qualidade. Normalização internacional e nacional. Sistemas de gestão de qualidade. Boas práticas de fabricação: definição, recentes abordagens, legislação. Procedimentos operacionais padronizados: definição e constituintes. Controle integrado de pragas: medidas preventivas e corretivas, requisitos para implementação. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC: conceito, histórico, pré-requisitos, vantagens, descrição do sistema, termos empregados, sequência de implantação. Interação de sistemas. Estudo de casos. ISO 9000, 14000 e 22000.	
Bibliografia Básica	
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição . 2ª ed. atual., Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014.	
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva . São Paulo: Varela, 2002.	
SANTOS JUNIOR, Clever Jucene de. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação . Rio de Janeiro: Rubio, 2010.	
Bibliografia Complementar	
CONTRERAS CASTILHO, Carmem J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados . São Paulo: Varela, 2003.	
HAZELWOOD, D.; MACLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1998.	
PETCOV, Henry. Manual de limpeza e sanitização em frigoríficos . Florianópolis: EPAGRI, 2004.	
GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 2ª ed. rev. ampl., São Paulo: Varela, 2003.	
RIBEIRO, Sandra. Gestão e procedimento para atingir a qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Varela, 2005.	

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Recepção e controle da matéria-prima. Características estruturais e químicas de matérias-primas na produção de bebidas e chá. Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas, preparo de café torrado e solúvel, industrialização de sucos, tecnologia de refrigerantes e tecnologias de vinagres. Bebidas à base de cereais: obtenção do malte. Bebidas fermentadas. Bebidas destiladas. Bebidas fermento-destilladas.	
Bibliografia Básica	
HEDERSON, J. Patrick; REX, Dellie. Sobre vinhos . São Paulo: Cengage Learning, 2014.	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação a enologia . 5ª ed., São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.	
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção . São Paulo: Blücher, 2011.	

Bibliografia Complementar	
AQUARONE, Eugênio. Biotecnologia na produção de alimentos . São Paulo: Blücher, 2001.	
CRISPIM, Jack Eliseu. Manual da produção de aguardente de qualidade . Guaíba: Agropecuária, 2000.	
LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blücher, 2010.	
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia vol.1 . São Paulo:Blücher, 2010.	
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia vol.2 . São Paulo:Blücher, 2010.	

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Importância da embalagem. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Tipos de embalagens: plásticas, metálicas, vidro, madeira, papel, outras. Embalagens ativas e inteligentes. Embalagem e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias.	
Bibliografia Básica	
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	
SANT'ANA, Anderson de Souza; PASTORE, Gláucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JUNIOR, Mário Roberto. Biotecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.	
SCHIMIDELL, Willibaldo et al. Biotecnologia industrial . São Paulo: Blücher, 2001.	
Bibliografia Complementar	
ALENCAR, Newton de; MORAIS, Jershon. Corte e embalagem de carne bovina e suína . Viçosa: CPT, 1999.	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: aplicações e princípios . São Paulo: Nobel, 2010.	
LUENGO, Rita de Fátima Alves. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas do Brasil . Brasil: Embrapa Hortaliças, 2009.	
PEREDA, Juan A. Ordonez, MURAD, Fatima. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2007.	

Componente Curricular: Gestão Ambiental	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 4º semestre
Ementa	
Legislação ambiental. Lei dos crimes ambientais. Áreas de preservação permanente (APPs). Impacto ambiental. Licenciamento ambiental. Legislação referente à movimentação de produtos perigosos. Resíduos (sólidos, líquidos e gasosos) e formas de descarte. Procedimento no caso de derramamento de produtos químicos. Sistemas de gestão ambiental (SGA) e a ISO 14000.	
Bibliografia Básica	
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho e gestão ambiental . 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.	
FARIAS, Talden. Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos . 3ª ed., Belo Horizonte: Fórum, 2011.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo; ROMERO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental . Barueri: Manole, 2009.	
Bibliografia Complementar	
DONAIRE, Denis. Gestão ambiental na empresa . 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Educação ambiental e sustentabilidade . Barueri: Manole, 2005.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável . Barueri: Manole, 2010.	
RIO GRANDE DO SUL Secretaria do Meio Ambiente. Código Estadual do Meio Ambiente . Porto Alegre: SEMA, 2000.	
STRECK, Edemar Valdir; MEZOMO, Agueda Marcei; ARTZ, Ana Maria DaitxValls. Educação ambiental para a conservação e recuperação do meio ambiente . Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007.	

5º Semestre	
Componente Curricular: Empreendedorismo	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Introdução ao empreendedorismo. Perfil empreendedor. Intraempreendedorismo. Plano de Negócio. Noções sobre custos de produção. Sistema de custeio. Formação do preço de venda. Margem de contribuição. Ponto de equilíbrio. Indicadores de liquidez, rentabilidade e endividamento.	
Bibliografia Básica	
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: transformando ideias em negócios . 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo . Curitiba: Livro Técnico, 2010.	
Bibliografia Complementar	
BIRLEY, Sue; MUSYKA, Daniel F. Dominando os desafios do empreendedor . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e diferenciar sua empresa . 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.	
DRUCKER, Peter Ferdinand; Malferrari, Carlos J. Inovação e espírito empreendedor: práticas e princípios . São Paulo: Cengage Learning, 1986.	
HISRIC, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo . 7ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2009.	
MAXIMIANO, Antônio César Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital . 6ª ed. rev. e atual., São Paulo: Atlas, 2010.	

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Tratamento térmico, homogeneização, padronização do leite. Tecnologia de processamento de queijos, iogurtes, leites fermentados e bebidas lácteas. Tecnologia de processamento de manteiga, creme de leite. Tecnologia de produção de sobremesas lácteas. Tecnologia de doces de leite. Tecnologia de processamento de leites concentrados e desidratados. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos.	
Bibliografia Básica	
OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais . São Paulo: Atheneu, 2009.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal vol.2 . Porto Alegre: Artmed, 2007.	
TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 4ª ed., Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.	
Bibliografia Complementar	
FOSCHIERA, Jose Luiz. Indústria de laticínios . Porto Alegre, 2004.	
LUQUET, François M.; REBOLLAR, Miguel Calvo; CALVO, Emilia Sevillano. Leche y productos lácteos: vaca-oveja-cabra . Zaragoza: Acribia, 1993.	
PETCOV, Henrry et al. Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios. Florianópolis: EPAGRI, 2004.	
SILVA, Fernando Teixeira. Queijo minas frescal . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.	
SILVA, Fernando Teixeira. Queijo prato . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.	

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	

A carne como alimento. Fundamentos da ciência da carne: estrutura da carne, constituintes básicos, conversão do músculo em carne, características organolépticas da carne, valor nutritivo da carne. Efeitos dos diversos tratamentos na composição e características da carne. Influência do manejo <i>ante mortem</i> na qualidade da carne. Noções sobre abate de animais. Microbiologia da carne.
Bibliografia Básica
GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça . Viçosa: Ed. UFV, 2009.
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes . Viçosa: Ed. UFV, 2008.
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos . São Paulo: Varela, 2004.
Bibliografia Complementar
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003.
FARDI, Miguel Clone. Ciência, higiene e tecnologia da carne . 2ª ed. rev. e ampl., Goiânia: Ed. UFG, 2001.
LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.
OLIVO, Rubison; OLIVO, Nilson. O mundo das carnes . 3ª ed. atual., Criciúma: R. Olivo, 2006.
TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988.

Componente Curricular: Projetos e Instalações Agroindustriais	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Noções de planejamento e elaboração de projetos, projetos arquitetônicos de construções e instalações, instalações e dimensionamento de máquinas e equipamentos e legislação.	
Bibliografia Básica	
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas . 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.	
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	
VALLE, Ezequiel Rodrigues do, et al.. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. EMBRAPA GADO DE CORTE; SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da carne bovina . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.	
Bibliografia Complementar	
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.	
EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS; SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial : frutas desidratadas . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.	
EVANGELISTA, José Tecnologia de alimentos . 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.	
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.	
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011..	

Componente Curricular: Tecnologia de Óleos e Gorduras	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Propriedades funcionais de lipídeos. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Processamento de margarinas, cremes vegetais e halvarinas. Aproveitamento de subprodutos. Conteúdo de gordura e ácidos graxos em alimentos. Refino de óleos e gorduras comestíveis. Processo de modificação física e química de óleos e gorduras. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos. Controle de qualidade e legislação de óleos, gorduras e	

subprodutos.
Bibliografia Básica
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.
PEREDA, Juan A. Ordonez, MURAD, Fatima. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2007.
SANT'ANA, Anderson de Souza; PASTORE, Gláucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JUNIOR, Mário Roberto. Biotechnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.
Bibliografia Complementar
BLOCK, Jane Mara; BARRERA-ARRELANO, Daniel. Temas selectos en aceites y grasas . São Paulo: E. Blucher, 2009.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, FlorenciaCladera. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas . 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: aplicações e princípios . São Paulo: Nobel, 2010.
LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blücher, 2010.

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
A sociologia como ciência do social. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. As relações sociais. Modernidade. Sociologia da alimentação: identidade cultural e alimentação, globalização e alimentação.	
Bibliografia Básica	
FORACCHI, Marialice Mencarini; MARTINS, José de Souza. Sociologia e sociedade . Rio de Janeiro: LTC, 2008.	
MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia . São Paulo: Brasiliense, 2011.	
TOMAZI, Nelson Dacio et al. Iniciação à sociologia . 2ª ed. rev. ampl., São Paulo: Atual, 2013.	
Bibliografia Complementar	
DIMENSTEIN, Gilberto; RODRIGUES, Marta M. Assumpção; GIANISANTI, Alvaro Cesar. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão . São Paulo: FTD, 2008.	
JOHNSON, Allan G. Dicionário de sociologia: guia prático da linguagem sociológica. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1997.	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Sociologia geral . 7ª ed. rev. ampl., São Paulo: Atlas, 1983.	
MEKSENAS, Paulo. Sociologia . 2ª ed. rev., São Paulo: Cortez, 1990.	
OLIVEIRA, Percio Santos de. Introdução à sociologia . São Paulo: Ática, 2010.	

5º Semestre	
Componente Curricular: Segurança do Trabalho	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Conceitos iniciais (segurança, trabalho, risco e perigo). Fatores causais de acidentes e formas de prevenção. Identificação de riscos ambientais nos locais de trabalho. Formas de prevenção e identificação das doenças ocupacionais em frigoríficos e laticínios. Prevenção e identificação da LER/DORT. Trabalho seguro em câmaras frias. Trabalho seguro em ambientes refrigerados com amônia. Formas de prevenção de acidentes no trabalho com máquinas em agroindustriais. CIPA. Prevenção e combate a incêndio. Primeiros socorros.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho . 7ª ed. rev. ampl. atual. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde, 2009.	
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental . 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.	
PEPLOW, Luiz Amilton. Segurança do trabalho . Curitiba: Base, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PRODUTORES DE ALGODÃO. Equipamento de proteção individual . Brasília: ABRAPA, 2009.	

- BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. São Paulo: Atlas, 2001.
- GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. 5ª ed., São Paulo: LTR, 2005.
- OLIVEIRA, Claudio A. Dias de. **Passo a passo dos procedimentos técnicos de segurança e saúde no trabalho**. São Paulo: LTr, 2002.
- MARTINS, Luiz Augusto Carvalho. **Segurança no trabalho rural**. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 1999.

Componente Curricular: Tratamento de resíduos agroindustriais	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	
Conceitos iniciais (resíduo, poluição, contaminação, parâmetros e padrões de lançamento, concentração e carga poluente). Classificação de resíduos segundo a ABNT (perigosos, não inertes, inertes). Definição e classificação de resíduos agroindustriais. Resíduos urbanos (lixo e esgoto). Parâmetros de caracterização de resíduos. Tratamento de águas residuárias (aspectos quantitativos e qualitativos, níveis de tratamento: pré-tratamento, tratamento primário, tratamento secundário e tratamento terciário). Tratamento de resíduos líquidos. Tratamento de resíduos sólidos (compostagem). Tratamento de poluentes atmosféricos (gasosos – controles de odores).	
Bibliografia Básica	
ABNT. NBR 10005 : procedimentos para obtenção de extrato lixiviado de resíduos sólidos. Rio de Janeiro: ABNT, 2004.	
FARIAS, Talden. Licenciamento ambiental : aspectos teóricos e práticos. 3ª ed., Belo Horizonte: Fórum, 2011.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo; ROMERO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental . Barueri: Manole, 2009.	
Bibliografia Complementar	
HELLER, Leo; PADUA, Valter Lucio. Abastecimento de água para consumo humano . 2ª ed. rev. atual., Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2010.	
DERISIO, Jose Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental . 4ª ed. atual., São Paulo: Oficina de Textos, 2012.	
PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente : fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri: Manole, 2010.	
RIO GRANDE DO SUL Secretaria do Meio Ambiente. Código Estadual do Meio Ambiente . Porto Alegre: SEMA, 2000.	
STRECK, Edemar Valdir; MEZOMO, Agueda Marcei; ARTZ, Ana Maria Daitx Valls. Educação ambiental para a conservação e recuperação do meio ambiente . Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007.	

Componente Curricular: Tecnologia de carnes e derivados II	
Carga Horária: 72 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Abate humanitário de animais. Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos. Conservação e armazenamento da matéria prima e produtos elaborados.	
Bibliografia Básica	
GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça . Viçosa: Ed. UFV, 2009.	
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes . Viçosa: Ed. UFV, 2008.	
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos . São Paulo: Varela, 2004.	
Bibliografia Complementar	
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003.	
FARDI, Miguel Clone. Ciência, higiene e tecnologia da carne . 2ª ed. rev. e ampl., Goiânia: Ed. UFG, 2001.	
LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.	
OLIVO, Rubison; OLIVO, Nilson. O mundo das carnes . 3ª ed. atual., Criciúma: R. Olivo, 2006.	
TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988.	

Componente Curricular: Tecnologia de produtos apícolas e ovos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 5º semestre
Ementa	
Noções básicas de apicultura. Processamento de derivados apícolas. Formação e obtenção do ovo. Composição química do ovo de galinha e diferentes espécies. Processamento de produtos derivados do ovo.	
Bibliografia Básica	
COTTA, Tadeu. Galinha: produção de ovos . Viçosa: Aprenda Fácil, 2002.	
COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti; OLIVEIRA, Juliana Silva. Manual prático de criação de abelhas . Viçosa: Aprenda Fácil, 2005.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fatima. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal vol.2 . Porto Alegre: Artmed, 2007.	
Bibliografia Complementar	
ABREU, Ricardo Duarte; VIEIRA JUNIOR, José Ribeiro; COSTA, Maria do Carmo M. M. da. Produção de frangos e ovos caipiras . Brasília: SENAR, 1999.	
ALBINO, Luiz Fernando Teixeira; BARRETO, Sérgio Luiz de Toledo. Criação de codornas para produção de ovos e carne . Viçosa: Aprenda Fácil, 2003.	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2003.	
COUTO, Regina Helena Nogueira; COUTO, Leomam Almeida. Apicultura: manejo e produtos . 3ª ed. rev. atual, Jaboticabal: FUNEP, 2006.	
WEISE, Helmuth. Apicultura: novos tempos . 2ª ed., Guaíba: Agropecuária, 2005.	

Componente Curricular: Tecnologia de pescados	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	
Valor nutritivo, classificação de espécies e características. Principais alterações da carne de pescado e legislação relacionada ao controle de qualidade. Captura e etapas de processamento. Diferentes métodos de conservação. Processamento e elaboração de subprodutos.	
Bibliografia Básica	
LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blücher, 2010.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fatima. Tecnologia de alimentos: produtos de origem animal vol.2 . Porto Alegre: Artmed, 2007.	
SANT'ANA, Anderson de Souza; PASTORE, Gláucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto. Biotecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.	
Bibliografia Complementar	
GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação . São Paulo: Atheneu, 2011.	
LEE, Daniel O'C; WICKINS, J. F. Cultivo de crustáceos . Zaragoza: Acribia, 1997.	
MACHADO, Cirilo E. de Mafra. Criação prática de peixes . 8ª ed., São Paulo: Nobel, 1994.	
MENEZES, Americo. Aquicultura na prática: peixes, camarões, ostras, mexilhões e sururus . 4ª ed. rev. ampl. atual., São Paulo: Nobel, 2009.	
VIEIRA, Regina Helena Silva Fernandes et al. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática . São Paulo: Varela, 2004.	

Componente Curricular: Toxicologia de alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: 6º semestre
Ementa	
Fundamentos e generalidades de toxicologia. Principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados naturalmente em alimentos formados pela ação de agentes químicos, físicos e biológicos e resíduos de substâncias intencionalmente incorporadas em alimentos. Compostos tóxicos de origem vegetal e animal. Componentes tóxicos formados no processamento de alimentos. Metais pesados. Praguicidas. Contaminantes ambientais. Micotoxinas em alimentos.	
Bibliografia Básica	

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.

KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

OGA, Sezi; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antônio de Oliveira. **Fundamentos de toxicologia**. 3ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.

Bibliografia Complementar

FRANCO, Bernardette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4ª ed. rev. atual., Barueri: Manole, 2011.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2009.

KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia Krause. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

PACHECO, Manuela. **Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras**. 2ª ed., São Paulo: Rubio, 2013.

Componente Curricular: Ética profissional

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: 6º semestre

Ementa

Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na História da Filosofia Ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Intolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética aplicada: Ética empresarial e Ética profissional. Código de ética profissional.

Bibliografia Básica

BOFF, Leonardo. **Ética e moral: a busca dos fundamentos**. Petrópolis: Vozes, 2009.

OLIVEIRA, Manfredo Araújo de. **Ética e sociabilidade**. 4ª ed., São Paulo: Loyola, 2009.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. **Ética**. 33ª ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

Bibliografia Complementar

APPEL, Karl-Otto, DISCHINGER, Benno. **Estudos de moral moderna**. Petrópolis: Vozes, 1993.

ARENDT, Hannah. **A condição humana**. 11ª ed. rev., Rio de Janeiro: Forense, 2010.

KANT, Immanuel. **Fundamentação da metafísica dos costumes**. Lisboa: Edições 70, 2009.

NIETZSCHE, Friedrich Wilhelm. **Genealogia da moral: uma polêmica**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.

TUGENDHAT, Ernst; REIS, Robson Ramos dos; STEIN, Ernildo. **Lições sobre ética**. 8ª ed., Petrópolis: Vozes, 2010.

4.15.2. Componentes curriculares eletivos

Componente Curricular: Tecnologia de balas e chocolates

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: Eletiva

Ementa

Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

AQUARONE, Eugênio et al. **Biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blücher, 2001.

PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

SANT'ANA, Anderson de Souza; PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JUNIOR, Mário Roberto. **Biotecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2013.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

SILVA, João Andrade. **Tópicos da tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Componente Curricular: Direito do consumidor

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: Eletiva

Ementa

Introdução ao direito do consumidor. Bases constitucionais do código de defesa do consumidor. Direitos básicos do consumidor. Proteção da vida, saúde e segurança. Princípios fundamentais do direito do consumidor. Código de Defesa do Consumidor. Política nacional das relações de consumo. A relação de consumo. Conceitos e relação entre consumidor e fornecedor. Prevenção e reparação de danos. Responsabilidade por fato e vício do produto e serviço. A boa-fé objetiva no direito comum e no direito do consumidor. Vulnerabilidade e hipossuficiência do consumidor. Garantia legal e contratual dos produtos e serviços. Oferta e publicidade. Sanções.

Bibliografia Básica

FREITAS, Suzana Maria de Lemos. **Alimentos com alegação diet ou light**: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.

PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar

BRASIL.; AMELIA, Ana. SENADO FEDERAL. **Código civil brasileiro e legislação correlata**. Brasília: [s.n.], [20--?].

BRASIL.; FRAGA, Neucimar. Congresso Nacional. Câmara dos Deputados. Coordenação de Publicações. **Código de defesa do consumidor (1990)**. Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 2008.

BRASIL.. SENADO FEDERAL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: [s.n.], 2011.

BRASIL.. BRASIL Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUARIO E COOPERATIVISMO. **Produtos orgânicos: o olho do consumidor**. Brasília: MAPA/ACS, 2009.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.

Componente Curricular: Alimentos funcionais

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: Eletiva

Ementa

Conceito de alimento funcional e nutracêutico. Fontes de alimentos funcionais. Prébióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Vitaminas antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos provenientes do metabolismo secundário vegetal: fenólicos, carotenoides e alcaloides. Fitatos. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado. Legislação.

Bibliografia Básica

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Ed.). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

DUARTE, Varo. **Alimentos funcionais**: faça do alimento seu medicamento e do medicamento, seu alimento. 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

OLIVEIRA, Marice Nogueira de. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia Complementar

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

FREITAS, Suzana Maria de Lemos. **Alimentos com alegação diet ou light**: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.

INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE. (Comp. e ed.). **Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Roca, 2009.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). **Biotechnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2013.

Componente Curricular: Espanhol Instrumental	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Estudo da Língua Espanhola com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso. Técnicas de tradução.	
Bibliografia Básica	
DIAZ Y GARCÍA-TALavera, Miguel. Dicionário Santillana para estudantes espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: Moderna, 2005.	
DICIONÁRIO. Collins espanhol-português, português-espanhol . São Paulo: M. Fontes, 2004.	
MICHAELIS. Minidicionário espanhol : espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 2007.	
Bibliografia Complementar	
COSTA, Jesus Maria Sole. Gramática de los verbos en español . Florianópolis: Ed. UFSC, 2003.	
LAROUSSE gran diccionario usual de la lengua española . São Paulo: Larousse, 2006.	
MARTIN, Ivan Rodrigues. Espanhol ensino médio: volume único . São Paulo: Atica, 2010.	
MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros . São Paulo: Saraiva, 2011.	
SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños . 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 2006.	

Componente Curricular: Inglês Instrumental II	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Estudo de termos técnicos de Tecnologia em Alimentos. Tradução de abstracts relacionados à área de alimentos. Leitura e compreensão aprofundada de textos sobre Tecnologia em Alimentos.	
Bibliografia Básica	
MICHAELIS. Dicionário escolar inglês : inglês-português. São Paulo: Melhoramentos, 2001.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental : estratégia de leitura: módulo I. São Paulo: Texto novo, 2004.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental : estratégia de leitura: módulo II. São Paulo: Texto novo, 2004.	
Bibliografia Complementar	
SOUZA, Adriana Grade Fiori. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . 2ª ed. Barueri: Disal, 2010.	
RUNDELL, Michael. Macmillan english dictionary : for advanced learners. 2ª ed. Oxford: Macmillan, 2007.	
MURPHY, Raymond. English Grammar in use: a self-study reference and practice book for intermediate students . 4ª ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.	
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática básica da língua inglesa : com respostas. 2ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2010.	
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: with answers . 2ª ed. New York: Cambridge University Press, 2000.	

Componente Curricular: Fruticultura	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	

Fruticultura: importância econômica e social. O mercado de frutas: mundial e nacional, estrutura comercial. Aspectos técnicos do comportamento das espécies quanto ao fator solo e clima. Potencialidades regionais. Tipos e instalação de pomares. Mudanças frutíferas. Época de plantio. Manejo da adubação de pomares. Propagação das plantas frutíferas: propagação sexuada, propagação assexuada. Manejo fitossanitário do pomar. Processos fisiológicos relacionados com a poda. Princípios gerais e objetivos da poda. Tipos de poda: formação, frutificação, limpeza, renovação. Dimensionamento da colheita. Cuidados na colheita, no transporte e na estocagem de frutos. Beneficiamento e frigoconservação.

Bibliografia Básica

FREIRE, Francisco das Chagas Oliveira; CARDOSO, José Emilson; VIANA, Francisco Marto Pinto. EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA. **Doenças de fruteiras tropicais de interesse agroindustrial**. 1. impr. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

Bibliografia Complementar

FACHINELLO, Jose Carlos ; HOFFMANN, Alexandre ; NACHTIGAL, Jair Costa (Ed.). **Propagação de plantas frutíferas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

GOMES, Pimentel. **Fruticultura brasileira**. 13. ed. São Paulo: Nobel, 2007.

MANICA, Ivo. **Produção, industrialização e comércio mundial de citros**. Porto Alegre: Frederico Leal Manica, editor, 1995.

SIMÃO, Salim. **Tratado de fruticultura**. Piracicaba: FEALQ, 1998.

SOUSA, Julio Seabra Inglês de. **Poda das plantas frutíferas: o guia indispensável para o cultivo de frutas**. Nova ed. rev e atual. São Paulo: Nobel, 2005.

Componente Curricular: Libras	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Vocabulário em língua de sinais brasileira. Tópicos sobre a escrita de sinais. Aquisição do sistema de escrita de língua de sinais pela compreensão dos códigos próprios de sinais e trabalho prático com a mesma. Fonologia e morfologia. Morfemas. Uso de expressões faciais gramaticais e afetivas. Estrutura da frase. Semântica e pragmática	
Bibliografia Básica	
BRANDÃO, Flávia. Dicionário ilustrado de libras: língua brasileira de sinais . São Paulo: Global, 2011.	
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte; MAURÍCIO, Aline Cristina. Novo Deit-libras Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: baseado em linguísticas e neurociências cognitivas. São Paulo: EDUSP, 2009.	
QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos . Porto Alegre: Artmed, 2004.	
Bibliografia Complementar	
SKLIAR, Carlos. Atualidade da educação bilíngue para surdos interfaces entre pedagogia e linguística . 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.	
FERNANDES, Eulalia. Surdez e bilinguismo . 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2010.	
LOPES, Maura Corcini. Surdez & educação . 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.	
SANTANA, Ana Paula. Surdez e linguagem aspectos e implicações neolingüísticas. São Paulo: Plexus, 2007.	
SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Nuria; ARANTES, Valeria Amorim. Educação de surdos pontos e contrapontos. 2. ed. São Paulo: Summus, 2007.	

Componente Curricular: Tecnologia de pós-colheita e armazenagem de produtos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	

Processos fisiológicos em pós-colheita. Equipamentos e infraestrutura necessária à conservação e armazenagem de produtos agrícolas. Determinação do ponto de colheita: métodos e técnicas de amostragem, equipamentos necessários. Fatores que afetam a colheita e a pós-colheita. Colheita: tipos, técnicas, perdas. Pós-colheita: transporte, limpeza, secagem, seleção e classificação. Maturação. Embalagem. Armazenagem. Perdas. Legislação pertinente.	
Bibliografia Básica	
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente . São Paulo: Atheneu, 2007.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010.	
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces . Brasília: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2003.	
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio . 2ª ed. ver. eampl., Lavras: Ed. UFLA, 2005.	
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário . Lavras: Ed. UFLA, 2005.	
GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. Hortaliças minimamente processadas . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.	
LUENGO, Rita de Fátima Alves. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009.	

Componente Curricular: Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Temas de relevância e atuais na área a serem ministrados pelo corpo docente e/ou convidados.	
Bibliografia Básica	
INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE. (Comp. e ed.). Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos . São Paulo: Roca, 2009.	
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotechnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.	
Bibliografia Complementar	
BLOCK, Jane Mara ; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas: volumen 1 - procesamiento . São Paulo: E. Blucher, 2009.	
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
FARDI, Miguel Cione et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne . 2. ed. rev. e ampl. Goiânia: Ed. UFG, 2001.	
MEIRELES, M. AngelaA. ; PEREIRA, Camila Gambini (Ed.). Fundamentos de engenharia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.	

Componente Curricular: Marketing	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Compreensão da importância do marketing na gestão das organizações incluindo as empresas alimentícias. Ferramentas mercadológicas adequadas para proporcionar a satisfação das necessidades e desejos dos consumidores: geração de valor agregado. Estratégias de marketing pessoal.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 2. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2005.	

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary; SANTOS, Dilson Gabriel dos. Princípios de marketing : Philip Kotler, Gary Armstrong; tradução Cristina Yamagami; revisão técnica: Dilson Gabriel dos Santos. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008.
MARINO, Matheus Kfourir; NEVES, Marcos Fava. A revenda competitiva no agronegócio como melhorar sua rentabilidade. São Paulo: Atlas, 2008.
Bibliografia Complementar
ARBACHE, Fernando Saba. Gestão de logística, distribuição e trade marketing . 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
BUENO, Jorge Luiz da Rocha. Curso básico de vendas teórico e prático. Santa Cruz do Sul: Ed. Instituto Padre Reus, 2005.
CRUZIO, Helnon de Oliveira. Marketing social e ético nas cooperativas . São Paulo: FGV, 2007.
SENAC. Gerencia de marketing . Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1996.
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Administração de marketing conceitos, planejamento e aplicações a realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2010.

Componente Curricular: Desenvolvimento de novos produtos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Processo de desenvolvimento de produtos: importância, características, tipos de projetos, definição e escopo do PDP, modelo de referência para o PDP. Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaios industriais. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Cronograma de desenvolvimento. Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto.	
Bibliografia Básica	
ANTUNES, L. M.; ENGEL, A. Qualidade Total na Agropecuária . 3. ed. Guaíba: Agropecuária, 1999.	
ROBLES JR., A.; BONELLI, V. V. Gestão da Qualidade e do Meio Ambiente . São Paulo: Atlas, 2006.	
SILVA, T. T. da. Neoliberalismo, qualidade total e educação : visões críticas. 13. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.	
Bibliografia Complementar	
DUARTE, Varo. Alimentos funcionais : faça do alimento seu medicamento e do medicamento, seu alimento. 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Liv. Nobel, 1984.	
SILVA, João Andrade. Tópicos da tecnologia dos alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2000.	
SHIMOKOMAKI, Massami. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes . São Paulo: Varela, 2006.	

Componente Curricular: Biotecnologia de alimentos	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Elementos de microbiologia. Elementos da genética. Tecnologia do DNA recombinante. Organismos geneticamente modificados. Elementos da enzimologia. Processos biotecnológicos: tipos de fermentação, equipamentos. Tecnologia de alimentos fermentados. Bioconversão.	
Bibliografia Básica	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2007.	
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.	
SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotecnologia industrial . São Paulo: Blücher, 2001.	
Bibliografia Complementar	
BLOCK, Jane Mara ; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas : volumen 1 - procesamiento. São Paulo: E. Blucher, 2009.	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.	

GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.

OLIVEIRA, Marice Nogueira de. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

SILVA, João Andrade. **Tópicos da tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Componente Curricular: Logística	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
A competitividade do transporte no agribusiness brasileiro. Expansão da fronteira agrícola e desenvolvimento do agribusiness. Particularidades das modalidades de transporte. Processamento de pedidos. Movimentação rodoviária de produtos agrícolas selecionados. Instrumentos para gerenciamento de risco no transporte. Abordagem logística. Custos de Transportes. Decisões de Transportes.	
Bibliografia Básica	
BERTAGLIA, Paulo Roberto. Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento . 2. ed.rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2009.	
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
Bibliografia Complementar	
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 2. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2005.	
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 3. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2010.	
ARBACHE, Fernando Saba. Gestão de logística, distribuição e trade marketing . 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.	
KWASNICKA, Eunice Lacava. Introdução à administração . 6ª ed.rev.ampl. São Paulo: Atlas, 2009.	
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração . 7. ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2009..	

Componente Curricular: Inclusão e diversidade	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
O cotidiano educacional, o contexto escolar, a diversidade e a escola inclusiva. Os conceitos de integração, inclusão, exclusão, diversidade, pluralidade, igualdade e diferença. Os processos de inclusão e exclusão na rede regular de ensino. Acessibilidade. Pessoas com necessidades educacionais específicas. Dificuldades de aprendizagem. Tecnologias assistivas. Legislação e políticas públicas em educação inclusiva no Brasil. Relações de gênero e diversidade sexual. Perspectivas histórico culturais e psicossociais da diversidade e das diferenças do ser humano. A população brasileira, a história e a cultura Afro-brasileira e Indígena e o resgate das contribuições nas áreas social, econômica e política.	
Bibliografia Básica	
APPLE, Michael W. Educação e poder . Porto Alegre: Artmed, 2002.	
LOURO, Guacira Lopes; FELIPE, Jane; GOELLNER, Silvana Vilodre. Corpo, gênero e sexualidade: um debate contemporâneo na educação . 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.	
NUNES, Antonia Elisabeth da Silva Souza; OLIVEIRA, Elias Vieira de. Implementação das diretrizes curriculares para a educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana na educação profissional e tecnológica . Brasília: MEC, SETEC, 2008.	
Bibliografia Complementar	
BEYER, Hugo Otto. Inclusão e avaliação na escola: de alunos com necessidades educacionais especiais . 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2010.	
JESUS, Denise Meyrelles de; BAPTISTA, Claudio Roberto. Avanços em políticas de inclusão o contexto da educação especial no Brasil e em outros países . 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011.	
MARTINS, Lúcia de Araújo Ramos. Inclusão: compartilhando saberes . 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.	
RODRIGUES, David. Educação e diferença valores e praticas para uma educação inclusiva . Porto: Porto, 2001.	

STAINBACK, Susan; STAINBACK, William. **Inclusão:** um guia para educadores. Porto Alegre: Artmed, 1999.

Componente Curricular: Tecnologia de fermentações	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Introdução à tecnologia das fermentações. Papel dos microrganismos na fermentação dos alimentos. Tipos de fermentações alimentares. Controle das fermentações em alimentos. Equipamentos fermentadores. Efeitos nos alimentos. Conservação dos alimentos pelo uso das fermentações. Utilização da fermentação na produção de alimentos.	
Bibliografia Básica	
FERREIRA, Célia Lúcia de Luces Fortes. Produtos lácteos fermentados (aspectos bioquímicos e tecnológicos). 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFG, 2005.	
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Gláucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotechnology de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.	
SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotechnology industrial . São Paulo: Blücher, 2001.	
Bibliografia Complementar	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol. 1 . Porto Alegre: Artmed, 2007.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol. 2 . Porto Alegre: Artmed, 2007.	
ROCCO, Sylvio Cesar. Embutidos, frios e defumados . Brasília: EMBRAPA, Serviço de Produção de Informação, 1996.	
TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; FRIES, Leadir Lucy Martins; TERRA, Nelcindo Nascimento. Particularidades na fabricação de salame . São Paulo: Varela, 2004.	

Componente Curricular: Análise de água	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Importância da água na Agroindústria. Características físicas e químicas das águas de abastecimento. Técnicas de amostragem e métodos de exames físico-químicos e microbiológicos das águas de abastecimento. Padrões de potabilidade. Práticas de laboratório.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Nélcio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.	
FELICIDADE, Norma ; MARTINS, Rodrigo Constante ; LEME, Alessandro Andre (Org.). Uso e gestão dos recursos hídricos no Brasil: velhos e novos desafios para a cidadania. 2. ed. São Carlos: Rima, 2006.	
SILVA, Neuselyda. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.	
Bibliografia Complementar	
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.	
DERISIO, Jose Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental . 4. ed. atual. São Paulo: Oficina de Textos, 2012.	
MANCUSO, Pedro Caetano Sanches; SANTOS, Hilton Felício dos. Reuso de água . Barueri: Manole, 2007.	
REBOUÇAS, Aldo C.; BRAGA, Benedito.; TUNDISI, José Galizia. Águas doces no Brasil: capital ecológico, uso e conservação. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Escrituras, 2006.	
SILVA, Neuselyda. Manual de métodos de análise microbiológica da água . São Paulo: Varela, 2005.	

Componente Curricular: Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Classe funcional dos aditivos alimentares. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Conservação dos alimentos pelo	

uso de aditivos. Legislação brasileira.
Bibliografia Básica
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol.1 . Porto Alegre: Artmed, 2007.
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol.2 . Porto Alegre: Artmed, 2007.
Bibliografia Complementar
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2ª 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.
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Bioteecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2013.
SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Bioteecnologia industrial . São Paulo: Blücher, 2001.

Componente Curricular: Nutrição aplicada	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, metabolismo intermediário, recomendações e necessidades. Água e eletrólitos no organismo. Aspectos anatômicos e fisiológicos do trato digestivo. Utilização de tabelas de composição química dos alimentos. Metabolismo energético: valor calórico total (VCT), quilocalorias (kcal). Alimentos Funcionais.	
Bibliografia Básica	
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . São Paulo: Varela, 2002.	
FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo . São Paulo: Atheneu, 2006.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ALVES, Maria Helena Xavier; MAURÍCIO, Hélio Vecchio. Educação alimentar . Rio de Janeiro: Vip, 1967.	
VASCONCELOS, Maria Izabel Lamounier de; RODRIGUES, Thelma Fernandes Feltrin. Alimentando sua saúde . São Paulo: Varela, 2006.	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	
RIBEIRO, Sandra. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN's . São Paulo: Varela, 2005.	
SÁ, Neide Gaudencide. Nutrição e dietética . 7. ed. São Paulo: Nobel, 1990.	

Componente Curricular: Análise sensorial experimental	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Criação do Pannel de Provadores (tipos de painéis, seleção e treino de provadores, tipos de provas). Tratamento estatístico dos resultados da análise sensorial. Práticas aplicadas da análise sensorial.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 2ª ed., São Paulo: Varela, 2009.	
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010.	
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999	

Bibliografia Complementar

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOW, Peter. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.

FRANCO, Maria Regina Bueno. **Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004.

OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

Componente Curricular: Métodos instrumentais**Carga Horária:** 36 horas**Período Letivo:** Eletiva**Ementa**

Métodos ópticos e espectrométricos: espectrofotometria UV/Vis, espectrometria no infravermelho, espectrometria de absorção atômica e espectrometria de massa. Métodos eletroquímicos: potenciometria. Métodos de separação: cromatografia em coluna, papel, camada delgada, gasosa e líquida de alta eficiência.

Bibliografia Básica

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. **Introdução a química de alimentos**. 3ª ed. rev. e atual., 2ª reimpr., São Paulo: Varela, 1995.

EWING, Glaen W.; ALBANESE, Aurora Ciora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. **Métodos instrumentais de análise química**. São Paulo: Blücher, 2010.

SKOOG, Douglas A. **Fundamentos de química analítica**. São Paulo: Thomson, 2006.

Bibliografia Complementar

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

CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª ed. rev., Campinas: Ed. da UNICAMP, 2010.

GOMES, Jose Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012. 303 p.

HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. **Análise química quantitativa**. 8ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.

VOGEL, Arthur Israel. **Análise química quantitativa**. 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2002.

Componente Curricular: Química Analítica Experimental**Carga Horária:** 36 horas**Período Letivo:** Eletiva**Ementa**

Análises qualitativas e quantitativas em alimentos. Execução de técnicas de Volumetria de Neutralização, Volumetria de Oxi-redução, Volumetria de Complexação e Volumetria de Precipitação. Aplicação de tratamento estatístico dos dados experimentais, Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros, análise de variância e teste de comparação de médias.

Bibliografia Básica

BACCAN, Nivaldo. **Química analítica quantitativa elementar**. 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001. 308 p.

HIGSON, Séamus P. J. **Química Analítica**. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.

SKOOG, Douglas A. **Fundamentos de química analítica**. São Paulo: Thomson, 2006.

Bibliografia Complementar

HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. **Análise química quantitativa**. 8ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.

MORITA, Tokio; ASSUMPÇÃO, Rosely Maria Viegas. **Manual de soluções, reagentes e solventes padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos**. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2009. 675p.

RIBEIRO JÚNIOR, José Ivo. **Análises estatísticas no Excel : guia prático**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 249 p.

SOARES, Lucia Valente. **Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos**. Barueri: Manole, 2006.

VOGEL, Arthur Israel. **Análise química quantitativa**. 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2002.

Componente Curricular: Seminários	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Metodologia de seminários aplicada a trabalhos técnicos e científicos. Etapas do seminário. Recursos audiovisuais de apresentação. Técnicas de apresentação de seminários. Técnicas de oratória. Práticas de orientação para a apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos.	
Bibliografia Básica	
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos da metodologia científica . 3ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.	
MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica . 7ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.	
CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.	
Bibliografia Complementar	
DEMO, Pedro. Metodologia do conhecimento científico . São Paulo: Atlas, 2009.	
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa . 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
KOCHE, José Carlos. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 28ª ed., Petrópolis: Vozes, 2009.	
OLIVEIRA NETTO, Alvim Antonio de; MELO, Carina de Colab. Metodologia da pesquisa científica: guia prático para apresentação de trabalhos acadêmicos . 3ª ed., Florianópolis: Visual Books, 2008.	
RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos . 6ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.	

Componente Curricular: Extensão Rural	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Desenvolvimento rural sustentável. Diagnóstico de sistemas agrários. Meios e métodos de extensão rural: propostas tradicionais e inovadoras de extensão rural. Formas e princípios cooperativos de extensão rural.	
Bibliografia Básica	
CANELLAS, Zacheu. Abrindo a porteira: uma memória da extensão rural no Rio Grande do Sul . Santa Maria: [S.n] 2010. 176 p.	
DIMENSTEIN, Gilberto; RODRIGUES, Marta M. Assumpcao; GIANSAANTI, Alvaro Cesar. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão . São Paulo: FTD, 2008.	
FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação? 16. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013. 131 p.	
Bibliografia Complementar	
ARROYO, Miguel Gonzales; CALDART, Roseli Salete. Por uma educação do campo . 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.	
CASTRO, Antônio Maria Gomes de (Ed.). Cadeias produtivas e sistemas naturais: prospecção tecnológica . Brasília: EMBRAPA, Serviço de Produção de Informação, 1998. 564 p.	
OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Manual de gestão das cooperativas uma abordagem prática . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 326 p.	
TOMAZI, Nelson Dacio et al. (Coord.). Iniciação à sociologia . 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Atual, 2007.	
VEIGA, Sandra Mayrink; FONSECA, Isaque. Cooperativismo: uma revolução pacífica em ação . Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2002.	

Componente Curricular: Comercialização e marketing	
Carga Horária: 36 horas	Período Letivo: Eletiva
Ementa	
Administração de Marketing. Componentes do plano de marketing. Análise do Consumidor. Segmentos de Mercado. Posicionamento de Produtos. Estratégia de Preços e Produtos. Desenvolvimento de Mercado e Expansão de Demanda. Compreensão da cadeia de valor mental na direção de Marketing. Interpretação dos papéis dos consumidores e processadores.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios . 3. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2010. xii, 162 p.	

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 330 p.

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. 365 p.

Bibliografia Complementar

ARBACHE, Fernando Saba. **Gestão de logística, distribuição e trade marketing**. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010. 164 p.

CHENG, Lin Chih; MELO FILHO, Leonel Del Rey de. **QFD: desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos**. 2. ed. rev. São Paulo: Blücher, 2010. xxvi, 539 p.

CRUZIO, Helnon de Oliveira. **Marketing social e ético nas cooperativas**. São Paulo: FGV, 2007. 329 p.

KOTLER, Philip. **Administração e marketing**. São Paulo: Atlas, 1996.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Administração de marketing conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira**. São Paulo: Atlas, 2010. XV, 528p.

Componente Curricular: Secagem e armazenamento de grãos

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: Eletiva

Ementa

Processos termodinâmicos e fluidos aplicados à secagem e armazenamento de grãos. Princípios básicos de psicrometria e higroscopia. Indicadores de qualidade dos grãos. Secagem e secadores. Estrutura para armazenagem de grãos. Aeração de grãos armazenados. Controle de qualidade na secagem e armazenamento de grãos e sementes.

Bibliografia Básica

ATHIÉ, Ivânia; PAULA, Dalmo Cesar de. **Insetos de grãos armazenados: aspectos biológicos e identificação**. 2.ed. São Paulo: Varela, 2002. 244p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embrapa Clima Temperado; GOMES, Algenor da Silva; MAGALHÃES JÚNIOR, Ariano Martins de (Ed.). **Arroz Irrigado no Sul do Brasil**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004. 899 p.

PUZZI, Domingos. **Abastecimento e armazenamento de grãos**. Ed. atualizada. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000. 666p

Bibliografia Complementar

BROOKER, D.B.; BAAKER-ARKEMA, F. W.; HALL, C.W. **Drying and Storage of Grain and Oilseeds**. New York. USA. 1992. 450p.

CASTRO, Paulo R. C.; KLUGE, Ricardo Alfredo. **Ecofisiologia de cultivos anuais: trigo, milho, soja, arroz e mandioca**. São Paulo: Nobel, 1999. 126p

FLOSS, Elmar Luiz. **Fisiologia das plantas cultivadas o estudo que está por trás do que se vê**. 2. ed. Passo Fundo: Ed. UPF, 2004. 536p.

PUZZI, Domingos. **Manual de armazenamento de grãos: armazéns e silos**. São Paulo: Agronômica Ceres, 1977. 405 p.

RESENDE, Morethson; ALBUQUERQUE, Paulo Emílio Pereira de (Ed.). **A cultura do milho irrigado**. Brasília:Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 317 p

Componente Curricular: Beneficiamento de grãos e sementes

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: Eletiva

Ementa

Etapas do beneficiamento de grãos e sementes. Controle de qualidade dos grãos e sementes em cada etapa. Equipamentos utilizados para o beneficiamento de grãos e sementes. Regulagem e operação dos equipamentos utilizados para o beneficiamento de grãos e sementes.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embrapa Clima Temperado.; GOMES, Algenor da Silva; MAGALHÃES JÚNIOR, Ariano Martins de (Ed.). **Arroz Irrigado no Sul do Brasil**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004. 899 p.

LUDWIG, Marcos Paulo. **Fundamentos da produção de sementes em culturas produtoras de grãos**. Ibirubá, RS: IFRS, 2016. 123 p.

PUZZI, Domingos. **Abastecimento e armazenagem de grãos**. Campinas: Instituto Campineiro de ensino agrícola, 1999. 660 p.

Bibliografia Complementar

ATHIÉ, Ivânia; PAULA, Dalmo Cesar de. **Insetos de grãos armazenados: aspectos biológicos e identificação**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2002. 244p.

BROOKER, Donald B.; BAAKER-ARKEMA, F. W.; HALL, C. W. **Drying and Storage of Grain and Oilseeds**. New York. USA. 1992.

CASTRO, Paulo R. C.; KLUGE, Ricardo Alfredo. **Ecofisiologia de cultivos anuais: trigo, milho, soja, arroz e mandioca**. São Paulo: Nobel, 1999. 126p.

FLOSS, Elmar Luiz. **Fisiologia das plantas cultivadas o estudo que está por trás do que se vê**. 2. ed. Passo Fundo: Ed. UPF, 2004. 536p.

RESENDE, Morethson; ALBUQUERQUE, Paulo Emílio Pereira de (Ed.). **A cultura do milho irrigado**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 317 p.

Componente Curricular: Avaliação e tipificação de carcaças

Carga Horária: 36 horas

Período Letivo: Eletiva

Ementa

Tecnologia de abate de aves. Tecnologia de abate de suínos. Tecnologia de abate de bovinos e ovinos. Fatores pré e pós abate que afetam a qualidade da carne. Conversão do músculo em carne. Tipificação e avaliação de carcaças. Avaliação das características quantitativas e qualitativas da carcaça e da carne. Fatores que afetam a qualidade da carne.

Bibliografia Básica

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças**. Viçosa: Editora UFV, 2009.

RAMOS, M.E.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e tecnologias**. Viçosa: Editora UFV, 2007.

LAWRIE, R.A. **Ciência da Carne**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

MONTEIRO, E.M. **Curso de Qualidade da Carne**. Bagé: Embrapa, 2001.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: ArtMed. v. I e II, 2005.

PARDI, M.C.; SANTOS, J.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência e Tecnologia da Carne**. Goiânia: UFG. v. I e II, 2006.

TERRA, N.N.; BRUM, M.A.R. **Carne e Seus Derivados: Técnicas de Controle de Qualidade**. São Paulo: Nobel, 1988.

CAVALI, P. V.R.; OLIVEIRA, M. O. **Curso de avaliação e tipificação de carcaças bovinas**. Viçosa, MG: Centro de Produções técnicas, 2010. 284p.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

5.1. Corpo Docente

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

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Alex Leal de Oliveira	Engenheiro Agrônomo	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Sementes/UFPEL
2	Aline Bosak dos Santos	Zootecnia	Mestre em Agrobiologia/UFMS
3	Daniela Alves Oriques	Licenciatura em Química	Mestre em Química Orgânica/UFMS

4	Diego Fernandes Dias Severo	Licenciatura em Ciências Sociais	Mestre em Ciências Sociais/UFSM
5	Fábio Vieira da Silva Junior	Licenciatura em Química	Mestre em Química Analítica/UFSM
6	Fernanda Ortolan	Farmácia	Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/UFSM
7	Jamile Fabbrin Golçalves	Ciências Biológicas	Doutora em Ciências Biológicas/UFRGS
8	Jorge Kraemer Stone	Ciências Contábeis e Administração	Mestre em Educação/PUC
9	Keylla Pedroso	Engenharia Ambiental	Mestre em Engenharia Urbana/UEM
10	Lauren Moraes da Silva	Engenheiro Civil	Mestre em Eng. Civil/UFSM
11	Luciana de Oliveira Fortes	Educação Especial e Letras/Libras	Mestre em Distúrbios da Comunicação Humana/UFSM
12	Marcos Vieira da Silva	Tecnólogo em alimentos	Doutor em Ciência de Alimentos
13	Mateus Henrique Dal Forno	Engenheiro de Software	Mestre em computação aplicada/UPF
14	Narielen Moreira de Moraes	Engenheira Agrônoma	Mestre em Agronomia/Fitotecnia/UFSM
15	Nathalia Catto Predebom	Letras	Doutora em Letras/UFSM
16	Patricia Alessandra Meneguzzi Metz Donicht	Médica Veterinária e Zootecnista	Doutora em Zootecnia/UFSM
17	Patrícia Mussi Escobar	Letras	Mestre em Letras/UFPEL
18	Paulo Duran dos Santos Molina	Médico Veterinário	Mestre em Ciências Veterinárias/UFRGS
19	Vitor Hugo Chaves Costa	Licenciatura em Letras: Português-Inglês e respectivas literaturas.	Doutor em Letras/Estudos Linguísticos/UFSM
20	Wederson Leandro Ferreira	Matemática	Doutor em Estatística e Experimentação Agropecuária/UFLA

5.2. Atribuições do Coordenador

O Coordenação do Curso de Tecnologia em Agroindústria tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições a assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

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

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

5.3. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso é o órgão consultivo responsável por: acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem, promovendo a integração entre os docentes, discentes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso; garantir à formação profissional adequada estudantes, prevista no perfil do egresso; responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso. Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias. Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outra inerentes as atividades acadêmicas.

De acordo com a Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN, o colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é constituído por:

- I – Coordenador (a) do curso, como membro nato;
- II – 50% dos docentes que ministram aula no curso;
- III – Um representante discente;
- IV – Um representante dos Técnicos-Administrativos em Educação, com atuação relacionada ao curso.

O Colegiado de Curso está regulamentado pela Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN, elaborada e aprovada pela Pró-Reitoria de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino do IF Farroupilha.

5.4. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante – NDE - é um órgão consultivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha.

Cada curso de Graduação – Bacharelado, Licenciatura e Superior de Tecnologia - oferecido pelo Instituto Federal Farroupilha deverá constituir o Núcleo Docente Estruturante.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

I - contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;

II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;

IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação;

V - acompanhar e avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso - PPC, zelando pela sua integral execução;

VI - propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;

VII - participar da realização da autoavaliação da instituição, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas;

VIII - acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES - estabelecendo metas para melhorias.

De acordo com a Instrução Normativa nº 04/2014/PROEN, o Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é constituído por:

I – Cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso;

II – Um(a) Pedagogo(a) indicado(a) pelo Núcleo Pedagógico Integrado do Campus.

O Núcleo Docente Estruturante está regulamentado por meio de Instrução Normativa nº 04/2014/PROEN, elaborada e aprovada pela Pró-Reitoria de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino.

5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Descrição			
Nº	Nome	Cargo	Formação
1	Adriele Machado Rodrigues	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras
2	Aires da Silva Dornelles	Técnico em Agropecuária	Agronomia
3	Alexandre Machado de Machado	Assistente em Administração	Direito
4	Ana Paula da Silveira Ribeiro	Pedagoga	Pedagogia

5	Ana Paula Pereira Guimarães da Silva	Bibliotecária	Biblioteconomia
6	Anderson Trindade Flores	Psicólogo	Psicologia
7	Catúcia Peres Alves Lerina	Técnica em Enfermagem	Ensino médio profissionalizante: técnico em enfermagem
8	Daiane Francesca Senhor	Tec. Administrativo/Tec. em Laboratório	Bióloga/Especialista em Gestão Ambiental e Recursos Hídricos
9	Denise Valduga Batalha	Pedagoga	Pedagogia
10	Denise Margareth Borges Ancini	Médica	Medicina
11	Dionara Dorneles Lopes	Assistente em Administração	Administração
12	Eva Eunice Melo Rodrigues	Técnica em Assuntos Educacionais	Estudos Sociais
13	Fabiana da S. Cabreira	Odontóloga	Odontologia/Especialista em Odontopediatria
14	Fernanda Murussi Domingues	Odontóloga	Odontologia/Especialista em Odontopediatria
15	Gisela Faraco de Freitas	Nutricionista	Nutrição
16	Gláucia Rozane Jaques da Rosa	Auxiliar em Enfermagem	Ensino Médio
17	Ione Terezinha Garcia Correa	Assistente em Administração	Administração
18	João Paulo Ribeiro Liscano	Técnico em Contabilidade	Licenciatura em Matemática
19	Jocelino Ferraz Fontoura	Técnico em Agropecuária	Técnico em Agropecuária
20	Leila Acosta Pinho	Técnica em Assuntos Educacionais	Pedagogia
21	Lisiane da Luz Dias	Psicóloga	Psicologia
22	Maria Laura Lacava Lordello	Técnica em Laboratório	Mestre em Ciências Fisiológicas
23	Marcio Jesus Ferreira Sonego	Auxiliar de Biblioteca	Mestre em História
24	Mariele Brum Bempch	Assist. em Administração	Técnica em Informática
25	Nádia Beatriz Casani Belinazo	Pedagoga	Pedagogia
26	Renato Paz Xavier	Engenheiro Civil	Engenharia Civil
27	Renato Xavier Faria	Médico Veterinário	Méd. Veterinário/Mestre em Medicina Veterinária
28	Veronica Ballotin Baroni	Técnica em Alimentos e Laticínios	Tecnóloga em Alimentos

5.6. Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação

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

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

- Formação Continuada de Docentes em Serviço;
- Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação;
- Formação Continuada para o Setor Pedagógico;

d) Capacitação Gerencial.

A Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional, através da Coordenação de Gestão de Pessoas é responsável por articular e desenvolver políticas de capacitação de servidores.

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

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

6.1. Biblioteca

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

A Biblioteca opera com o sistema Pergamum que é um software especializado em gestão de bibliotecas, facilitando assim a gestão de informação, ajudando a rotina diária dos usuários da biblioteca. Há a possibilidade da renovação remota e da realização de buscas de materiais através de catálogo online disponível na página do Campus.

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.

Atualmente, a biblioteca possui um acervo bibliográfico de aproximadamente 3947 títulos e 14979 exemplares. Conta, ainda, com 10 computadores conectados à internet para acesso dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, processamento técnico e espaço para leitura.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço físico geral	
Descrição	Quantidade
Salas de aula com média de 40 cadeiras, ar condicionado e projetor de multimídia instalados	3
Auditório com a disponibilidade de 160 lugares, com ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Mini-auditório com a disponibilidade de 92 lugares com ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Sala com serviço de cópias terceirizado	1
Banheiros e vestiários com 2 sanitários e 1 boxes com duchas cada (masculino e feminino).	5
Ambientes com chuveiro e sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais	2
Banheiros com 4 sanitários e 2 boxes com ducha cada (masculino e feminino).	1

Laboratórios	
Descrição	Quant.
Laboratório de Informática: possui capacidade para 30 alunos, possui trinta microcomputadores, dois ar condicionados, um quando branco e um Datashow, um ventilador de teto, um kit multimídia	2
Laboratório de Química: com capacidade para 30 alunos, contendo um ar condicionado, um refratômetro, uma balança analítica, dois pH metro, uma balança semi-analítica, duas estufas de esterilização e secagem, um chuveiro lavador de olhos, uma capela de exaustão de gases, um espectrofotômetro, um forno mufla, dois agitadores magnéticos, três dessecador, um destilador de água, um refratômetro analógico de bancada, uma bomba de vácuo, uma chapa aquecedora, um exaustor, um barrilete, um medidor de pH, três ventiladores de teto, um deionizador de água, uma bureta digital, um evaporador rotativo a vácuo, três armários, duas cadeiras, uma mesa, um computador, uma estante e um quando branco, trinta e cinco bancos.	1
Laboratório de Biologia: com capacidade para 30 alunos possui um ar condicionado, um destilador de água, três ventiladores de teto, trinta e cinco bancos, um quadro verde, um refrigerador duplex, uma estufa de esterilização/secagem, uma balança semi-analítica, um chuveiro lavador de olhos, 2 mesas com equipadas com bico de Bunsen.	1
Laboratório de Microbiologia: com capacidade para 30 alunos possui um ar condicionado, trinta e dois microscópios, duas estufas bacteriológica, um destilador de água, um forno micro-ondas, cinco câmaras de fluxo laminar, trinta e cinco bancos, um armário de madeira, duas autoclaves, uma centrífuga, um banho maria com agitação e isolamento térmica, uma BOD, uma estufa de esterilização/secagem, cinco estereomicroscópios zoom binocular, um espectrofotômetro, um agitador magnético, uma bureta digital, uma balança analítica, um chuveiro lavador de olhos, três chapas de aquecimentos, um agitador tipo vortex, um homogeneizador tipo stomach, um pHmetro.	1
Agroindústria de Laticínios: com área de 488 m ² , possui três desnatadeiras, uma câmara fria, fogões industriais, balanças eletrônicas, prensa pneumática para fabricação de queijos, mesas de inox, pistola para teste de alizarol, geladeira industrial, miniusina de pasteurização, tacho vasculante, fatiador de queijo, tanque para coagulação de queijo, bomba centrífuga para iogurte, iogurteira elétrica, tacho para filar massa de mussarela, dosadora de produtos viscosos em aço inox semi-automática, centrífuga para leite, batedeira de manteiga para 50 kg de massa, máquina seladora à vácuo automática, prateleiras em fibra de vidro para estocagem de alimentos, extrator de suco, despulpadeira em dois estágios, carro tipo caçamba para transporte de alimentos.	1
Agroindústria de Carnes: sangradouro de alumínio metálico, picador de carne com motor elétrico, ensacador de linguiça, serras elétricas, prensa manual para torresmo, moto esmeril, talha com capacidade mínima de 600 kg, chamuscador de porco com funcionamento a gás, misturador de carne com bacia em aço inox, freezer horizontal com tuas tampas, mesas para depilação de suínos, atordoador elétrico para suínos, esterilizador elétrico em aço inox para facas, despenadeira automática para frangos, tachos de escaldor de frangos em aço inox, monobloco frigorífico, box de atordoamento, mesa inoxidável,	1
Agroindústria de Panificação: batedeira Arno planetária, forno elétrico, amassadeira comercial com capacidade de 40 kg, cilindro com motor 2 HP, modeladora de pão de 50 a 500 gramas com 2 cilindros e da marca HIPO, divisória de massa manual da marca HIPO, exaustor 40 cv monofásico, armário para crescimento de pão com 36 formas, balança para dois pratos com capacidade de 15 kg da marca Cauduro, fogareiro de alta pressão com tacho esmaltado, batedeira industrial para 4 litros, máquina exaustora com acessórios para 7 tipos de massas, batedeira industrial para mesa com tacho de alumínio, refrigerador com capacidade de 390 litros.	1
Laboratório de Bromatologia: com capacidade para 30 alunos, contendo dois ar condicionados, um refratômetro, uma balança analítica, dois pH metro de bancada, um pH metro portátil, duas balançassemi-analítica, uma estufa de esterilização e secagem, um chuveiro lavador de olhos, dois fornos mufla, um agitador magnético, um analisador de leite por ultra-som, três dessecador, um destilador de água, um digestor, um determinador de açúcares redutores e acidez, uma bomba de vácuo, uma chapa aquecedora, um barrilete, dois conjuntos para determinação de proteínas, um crioscópio, dois destiladores de proteínas, um macromoinho, dois extratores de gorduras e lipídios, um sistema de filtração para fibras, um digestor de fibra, uma bateria de extração, uma centrífuga para leite, um deionizador de água, duas buretas digital, um banho maria p/ 60 tubos, um armário, um quando branco, trinta e cinco bancos, uma BOD, um refrigerador, um freezer vertical, uma manta de aquecimento.	1
Laboratório de Análise Sensorial: com capacidade para 30 alunos, contendo um refrigerador, um freezer vertical, um micro-ondas, um forno elétrico, uma centrífuga de alimentos, um microprocessador de alimentos, um pH metro portátil, uma balança semi-analítica, um texturômetro digital, um computador, uma mesa de reuniões contendo 8 cadeiras, uma mesa	1

de reuniões contendo 4 cadeiras, um gabinete contendo um armário, três cadeiras e uma mesa, uma bancada de análise sensorial contendo armários, pias, 35 bancos.	
Laboratório de Química: em construção	1

6.3. Áreas de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
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
Área de convivência	1
Lancheria terceirizada, que também serve refeições.	1

6.4. Áreas de atendimento ao discente

Área de atendimento ao discente	Qtde.
Sala de coordenação: possui um (1) ar condicionado, quatro (4) microcomputador, um (1) notebook, uma (1) impressora multifuncional, dois (2) data show, quatro (4) escrivaninhas, dois (2) armários, um (1) frigobar e quatro (4) cadeiras	1
Gabinetes para professores: cada professor possui um microcomputador de bancada e/ou um notebook/netbook, uma mesa com gavetas, cadeira estofada e armário com chave, exclusivos para seu uso.	5
Centro de saúde com atendimento médico/odontológico/psicológico com sala de Procedimentos/Sala de Enfermagem/Sala de Recepção/Sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais.	1
Refeitório com capacidade de atendimento de 300 alunos por vez, com ar condicionado.	1
Direção de ensino com sala de recepção, sala da coordenação pedagógica e sala para a direção e coordenação de ensino.	1
Sala do setor de estágios para atendimento aos discentes	1
Sala para Assistência Social.	1
Sala para Assistência aos Alunos.	1
Sala para os Registros Acadêmicos	1

6.5. Áreas de apoio

Espaços de produção	Tamanho
Unidade de Ensino e Produção (UEP) Zootecnia I – Avicultura/Apicultura/Piscicultura1	1
UEP Zootecnia II – Ovinocultura/Suinocultura	1
UEP Zootecnia III – Bovinocultura de Corte/Leite	1

7. REFERÊNCIAS

- BRASIL, Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes da Educação Nacional – Lei nº 9.394**, 20 Dez de 1996. Brasília: 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA IBGE **Censo 2010**. Disponível em: <http://censo2010.ibge.gov.br/>
- _____. Ministério da Educação. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm.
- _____. Ministério da Educação. **Decreto Nº 4.281/2002** Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4281.htm.
- _____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP Nº 03/2002**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de Tecnologia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>.
- _____. Ministério da Educação. **Lei nº 10.639/2003** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm.
- _____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>.
- _____. Ministério da Educação. **Decreto Nº 5.296/2004** Regulamenta as Leis nº 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm.
- _____. Ministério da Educação. **Decreto Nº 5.626/2005** Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais- Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm.
- _____. Ministério da Educação. **Portaria Nº10, 28/07/2006**. Aprova em extrato o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_port10.pdf.

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

_____. Ministério da Educação. **Lei nº 11.788/08**. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm.

_____. Ministério da Educação. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008** – Lei da rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm.

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

_____. Ministério da Educação. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010**, Normatiza o Núcleo Docente Estruturante.

_____. Ministério da Educação. **Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil. - PNAES. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia**. 2010.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP Nº 01/2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17810&Itemid=866.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP Nº 02/2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação Ambiental. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17810&Itemid=866.

_____. Ministério da Educação. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12711.htm.

_____. **Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012**. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/Decreto/D7824.htm.

_____. Ministério da Educação. **Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012**. Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria_18.pdf.

_____. Ministério da Educação. **Resolução Conselho Superior nº 04/2010, de 22 de fevereiro de 2010**. Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar. Disponível em: <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/20110685424533arquivoweb.id.2361.pdf>.

_____. Ministério da Educação. **Resolução do Conselho Superior nº 12/2012, 30 de março de 2012.** Aprova a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2012359561781resolucao_n%C2%BA_12_2012.pdf.

_____. Ministério da Educação. **Resolução do Conselho Superior nº 73/2013, 12 de setembro de 2013.** Aprova o Regulamento da Comissão Própria de Avaliação - CPA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2013813141530657resolucao_n%C2%BA_073_2013.pdf.

_____. Ministério da Educação. **Resolução do Conselho Superior nº 12/2014, 28 de maio de 2014.** Dispõe sobre as normas e procedimentos para a Mobilidade Acadêmica, nacional e internacional, no âmbito do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411145134resolucao_n%C2%BA_012_2014_-_mobilidade_academica_do_instituto_federal_farroupilha.pdf.

_____. Ministério da Educação. **Resolução nº 13, de 28 de maio de 2014:** Define as Diretrizes Curriculares Institucionais da Organização Didático-Pedagógica para os Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201452411834306resolucao_n%C2%BA_013_2014_define_diretrizes_institucionais_gerais_e_diretrizes_curriculares_institucionais.pdf.

_____. Ministério da Educação. **Instrução Normativa nº 04/2014/PROEN.** Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201471391551802014_julho_instrucao_normativa_proen_n%C2%BA_04_2014_nde_-_nucleo_docente_estruturante.pdf

_____. Ministério da Educação. **Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN.** Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Colegiado dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/201471391551802014_julho_instrucao_normativa_proen_05_2014_-_colegiado_de_curso_de_graduacao.pdf

8. ANEXOS

PORTARIA Nº 163, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, e tendo em vista o Despacho nº 05/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.015658/2003-72, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Agronegócios (Área Profissional: Gestão), com cem vagas totais anuais, turno noturno, a ser ministrado pela Faculdade Politécnica de Uberlândia, estabelecida à rua Rafael Marino Neto, nº 600, bairro Jardim Karibia, na cidade de Uberlândia, Estado de Minas Gerais, mantida pelo Instituto Politécnico de Ensino S/A.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 164, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, e tendo em vista o Despacho nº 06/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.015658/2003-83, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Representação Comercial (Área Profissional: Comércio), com cem vagas totais anuais, turno noturno, a ser ministrado pela Faculdade Politécnica de Uberlândia, estabelecida à rua Rafael Marino Neto, nº 600, bairro Jardim Karibia, na cidade de Uberlândia, Estado de Minas Gerais, mantida pelo Instituto Politécnico de Ensino S/A.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 165, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, tendo em vista o Despacho nº 07/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.014978/2002-24, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Piloto Comercial (Área Profissional: Transporte), com cem vagas totais anuais, sendo cinquenta vagas totais anuais no turno matutino e cinquenta vagas totais anuais no turno noturno, a ser ministrado pela Faculdade Novo Milênio, estabelecida à avenida Santa Leopoldina, nº 840, na cidade de Vila Velha, Estado do Espírito Santo, mantida pela Fundação Novo Milênio.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 166, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, e tendo em vista o disposto no Parecer CNE/CEB nº 14, de 05 de maio de 2004, bem como o Despacho nº 08/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.051849/2002-17, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento, em caráter experimental, do Curso Superior de Tecnologia em Industrialização de Produtos de Origem Animal (Área Profissional: Agropecuária), com trinta e cinco vagas totais anuais, turno noturno, a ser ministrado pela Escola Agrícola Federal de Alegrete, estabelecida à RS 377, Km 27, Passo Novo, na cidade de Alegrete, Estado do Rio Grande do Sul, mantida pela União.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 167, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, e tendo em vista o Parecer CNE/CEB nº 14, de 05 de maio de 2004, bem como o Despacho nº 09/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.054631/2002-14, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento, em caráter experimental, do Curso Superior de Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas Distribuídos (Área Profissional: Informática), com trinta vagas totais anuais, turno matutino, a ser ministrado pela Escola Agrícola Federal de Barbacena, estabelecida à rua Monsenhor José Augusto, s/nº, na cidade de Barbacena, Estado de Minas Gerais, mantida pela União.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 168, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, tendo em vista o Despacho nº 10/2004, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.014916/2002-12, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Turismo Receptivo (Área Profissional: Turismo e Hospitalidade), com cem vagas totais anuais, turno noturno, a ser ministrado pelo Instituto Cuiabá de Ensino e Cultura, estabelecido à avenida Historiador Rubens de Mendonça, nº 1980, Bosque da Saúde, na cidade de Cuiabá, Estado do Mato Grosso, mantido pela Sociedade Unificada Paulista de Ensino Renovado Objetivo - SUPERO.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 169, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, tendo em vista o Despacho nº 11/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.009323/2003-15, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos (Área Profissional: Gestão), com duzentas vagas totais anuais, sendo cem vagas totais anuais no turno matutino e cem vagas totais anuais no turno noturno, a ser ministrado pelas Faculdades Integradas do ICESP, estabelecidas à QE 11, área especial C/D - Guarã I, na cidade de Brasília, Distrito Federal, mantidas pelo Instituto Compacto de Ensino Superior e Pesquisa.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 170, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, e tendo em vista o Despacho nº 13/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.014735/2003-77, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Processos Organizacionais (Área Profissional: Gestão), com cem vagas totais anuais, sendo cinquenta vagas totais anuais no turno matutino e cinquenta vagas totais anuais no turno noturno, a ser ministrado pelo Instituto Esperança de Ensino Superior, estabelecido à rua Coaracy Nunes, nº 3315, bairro Caranazal, na cidade de Santarém, Pará, mantido pela Fundação Esperança.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 171, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, e tendo em vista o Despacho nº 14/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.002091/2004-55, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Produção Audiovisual (Área Profissional: Comunicação), com duzentas vagas totais anuais, sendo cem vagas totais anuais no turno matutino e cem vagas totais anuais no turno noturno, a ser ofertado pelas Faculdades Integradas do ICESP, estabelecidas à QE 11, Área Especial C/D, Guarã I, na cidade de Brasília, Distrito Federal, mantidas pelo Instituto Científico de Ensino Superior e Pesquisa - ICESP.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 172, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, e tendo em vista o Despacho nº 15/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.011659/2003-48, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Desenvolvimento de Software (Área Profissional: Informática), com duzentas vagas totais anuais, sendo cem vagas totais anuais no turno matutino e cem vagas totais anuais no turno noturno, a ser ministrado pelas Faculdades Integradas do ICESP, estabelecidas à QE 11, área especial C/D, Guarã I, na cidade de Brasília, Distrito Federal, mantidas pelo Instituto Científico de Ensino Superior e Pesquisa - ICESP.

Art. 2º - A autorização a que se refere esta portaria é válida exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo anterior.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 173, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, usando da competência que lhe foi delegada pelos Decretos nº 1.845, de 28 de março de 1998, nº 3.860, de 9 de julho de 2001, e nº 5.225, de 01 de setembro de 2004, tendo em vista o Despacho nº 12/2005, da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, conforme consta do Processo nº 23000.007231/2003-09, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Reconhecer, pelo prazo de cinco anos, o Curso Superior de Tecnologia em Gestão Empresarial (Área Profissional: Gestão), com duzentas vagas totais anuais, sendo cinquenta vagas totais anuais no turno matutino e cento e cinquenta vagas totais anuais no turno noturno, ministrado pela Faculdade de Tecnologia Emac - FAPL, estabelecida à rua Força Pública, nº 100, centro, na cidade de Guarulhos, Estado de São Paulo, mantida pela Edvax Serviços Educacionais S/C Ltda.

Art. 2º - O Curso, a partir do próximo processo seletivo, denominar-se-á Curso Superior de Tecnologia em Gestão Empresarial (Área Profissional: Gestão).

Art. 3º - O reconhecimento a que refere esta portaria é válido exclusivamente para o curso ministrado no endereço mencionado no artigo primeiro.

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

TARSO GENRO

PORTARIA Nº 174, DE 19 DE JANEIRO DE 2005

O Ministro de Estado da Educação, usando da competência que lhe foi delegada pelo Decreto nº 1.845, de 28 de março de 1998, e nº 3.860 de 9 de julho de 2001 alterando pelo Decreto nº 3.908 de 4 de setembro de 2001, e tendo em vista o Parecer nº 381/2004 da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, conforme consta do Processo nº 23000.005153/2003-08, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º - Credenciar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, a Universidade de Fortaleza, mantida pela Fundação Edson Queiroz, ambas estabelecidas na cidade de Fortaleza, Estado do Ceará, para a oferta de programas de pós-graduação lato sensu a distância.

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

TARSO GENRO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
ESCOLA AGROTECNICA FEDERAL DE ALEGRETE
CONSELHO DIRETOR DA EAFA

RESOLUÇÃO DO CONSELHO DIRETOR Nº 37/2008.

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

I – Aprovar, na íntegra, “**A PROPOSTA DE ALTERAÇÃO DA BASE CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA**”, conforme Anexo I destas Resolução.

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

EAF de Alegrete/RS, 06 de novembro de 2008.

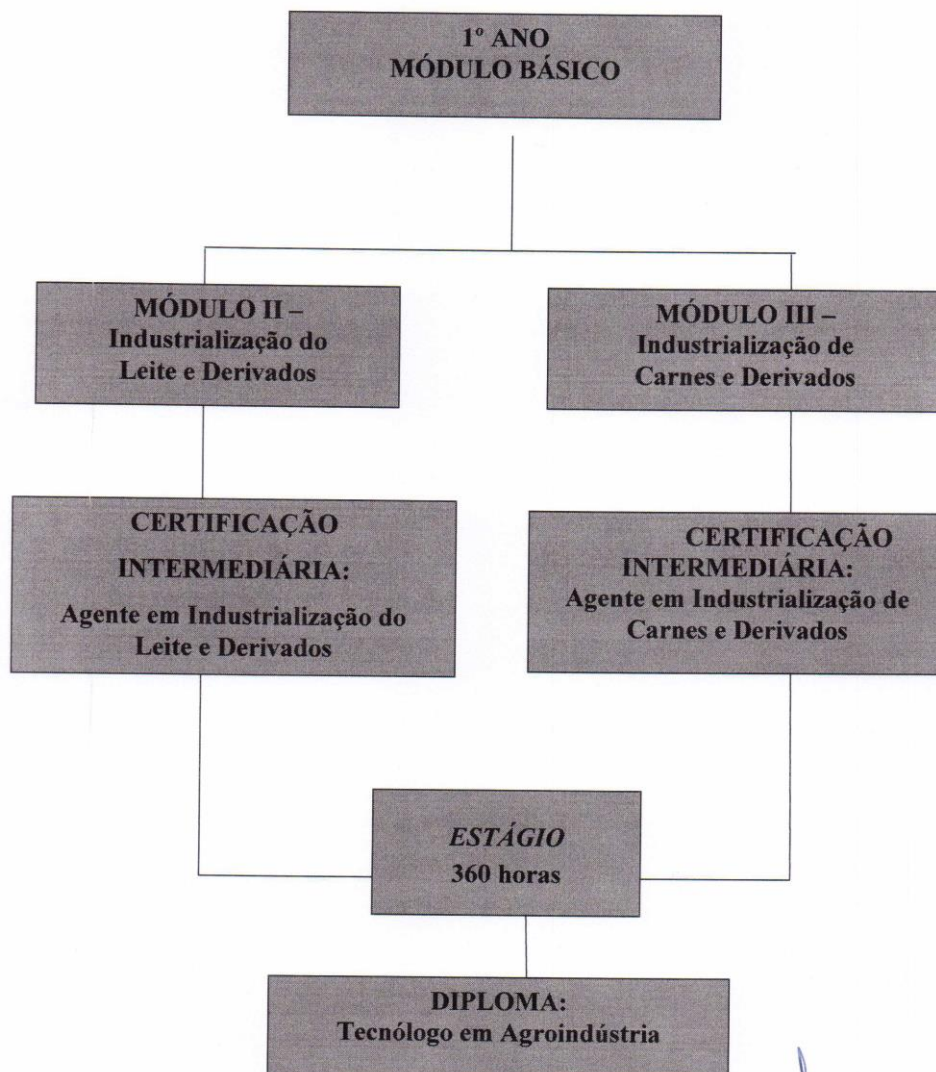
Carla Comerlato Jardim
Presidente do Conselho Diretor/EAFA
Diretora Geral/EAFA

Portaria MEC nº138, de 05/02/07

Resol 37 de 06 de Novembro de 2008



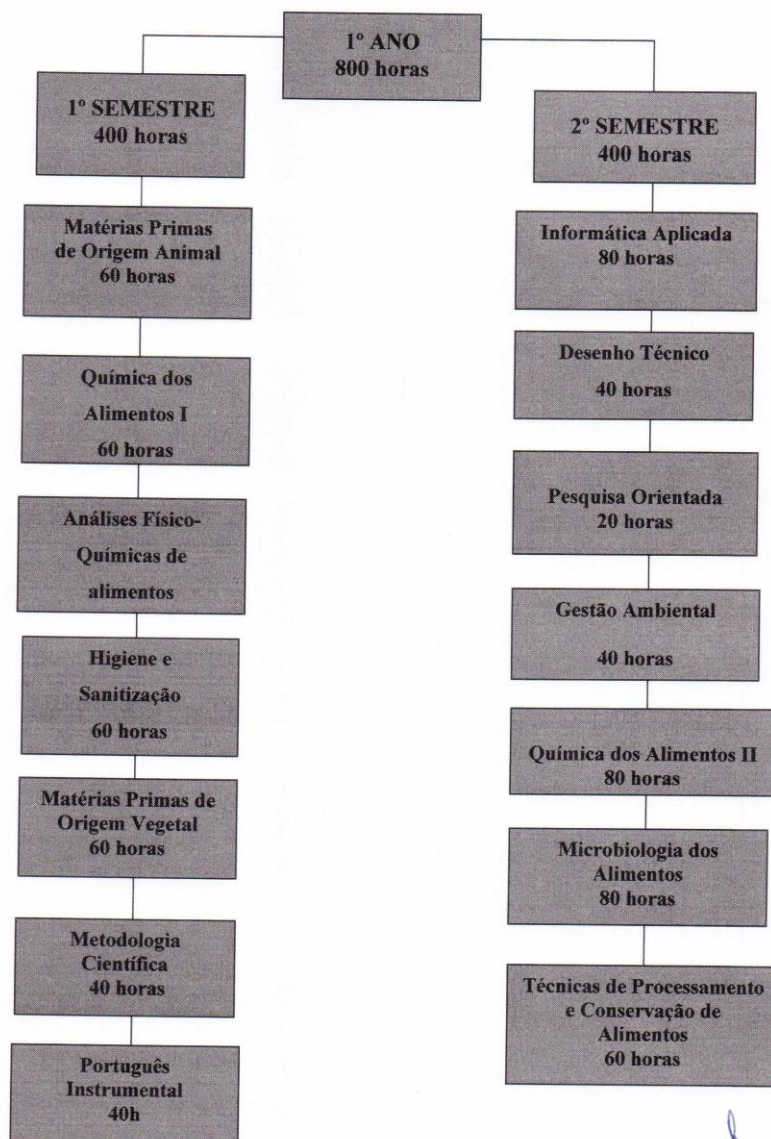
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE ALEGRETE
CONSELHO DIRETOR DA EAFA



at



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

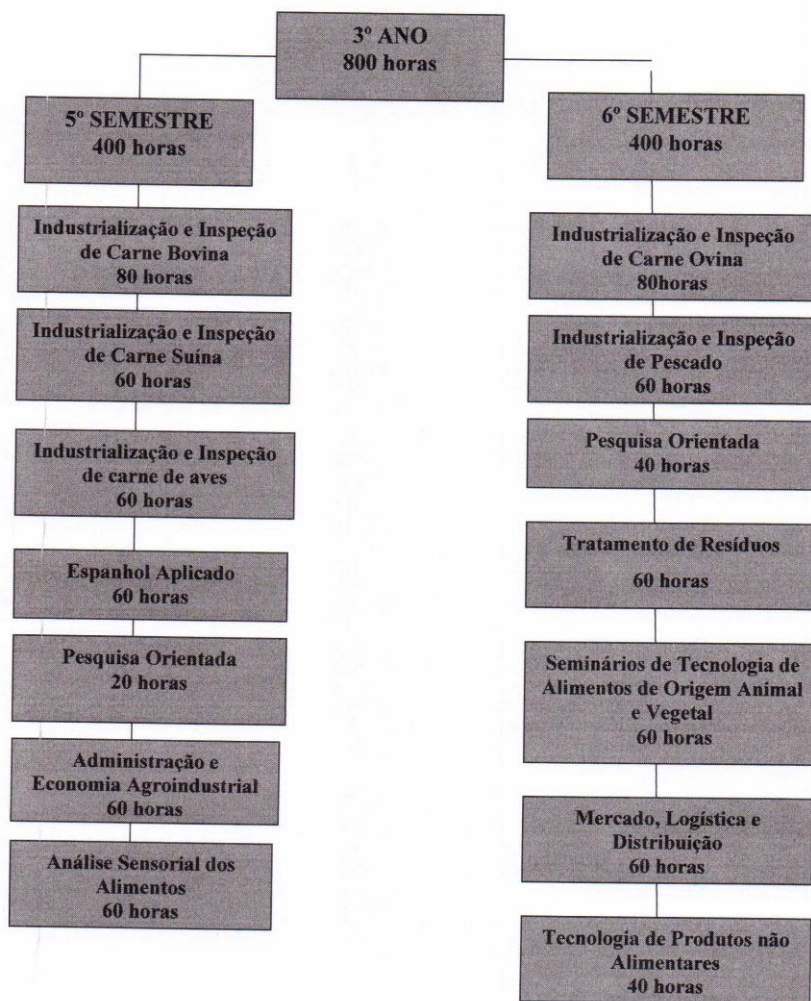


Resol 37 Alt Basse CurricSup Agroind final

3/5



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



MÓDULO II – Certificação Agente em Industrialização de Carnes e Derivados

Estágio Supervisionado: 360 horas
Tecnólogo em Agroindústria



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

RESOLUÇÃO DO CONSELHO DIRETOR Nº 37/2008.

Aprovo em Reunião Ordinária realizada no dia 06 de novembro de 2008 a “A PROPOSTA DE ALTERAÇÃO DA BASE CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA”, conforme documentos Anexos.

☒ Na íntegra
() Parcial, com as seguintes alterações.

Presidente do Conselho Diretor da EAFA
Carla Comerlato Jardim

Representante da Federação das Indústrias no Estado do Rio Grande do Sul:
Titular – Sr. Milton Araújo
Suplente – Sr. Carlos Volnei Josende Nemitz

Representante da Federação do Comércio de Bens e Serviços do Estado do Rio Grande do Sul
Titular – Sr. Roberto Luiz Segabinazzi
Suplente – Sr. Luiz Alberto Izolan

Representante da Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul
Titular – Sr. Fernando Leães Simch
Suplente – Sr. Pedro Henrique Sabóia

“EDUCANDO GERAÇÕES



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

Representante da SETEC

Titular – Carlos Alberto Pinto da Rosa _____
Suplente – Luiz Fernando Rosa da Costa _____

Representante do Corpo Técnico Administrativo

Titular – Patrício Silveira Machado _____
Suplente – Alice Regina Oliveira Rocha _____

Representantes do Corpo Docente da EAFA

Titular – Prof. Lauren Moraes da Silva _____
Titular – Siomara Cristina Broch Lago _____
Suplente – Otacilio Silva da Motta _____
Suplente – Leontina Maria Witt Cidade _____

Representante dos Técnicos Egressos

Titular – Sr. Cérgio Augusto Vargas Leães _____
Suplente – Sr. Rivadávia Leite da Silva _____

Representante do Corpo Discente da EAFA

Titular – Paulo Renato Somavillia Vendruscolo _____
Suplente – Dirceu Camargo da Rosa Neto _____

“EDUCANDO GERAÇÕES



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

RESOLUÇÃO DO CONSELHO DIRETOR Nº 37/2008.

Aprovo em Reunião Ordinária realizada no dia 06 de novembro de 2008 a “A PROPOSTA DE ALTERAÇÃO DA BASE CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA”, conforme documentos Anexos.

- ☒ Na íntegra
() Parcial, com as seguintes alterações.

Presidente do Conselho Diretor da EAFA
Carla Comerlato Jardim

Representante da Federação das Indústrias no Estado do Rio Grande do Sul:
Titular – Sr. Milton Araújo
Suplente – Sr. Carlos Volnei Josende Nemitz

Representante da Federação do Comércio de Bens e Serviços do Estado do Rio Grande do Sul
Titular – Sr. Roberto Luiz Segabinazzi
Suplente – Sr. Luiz Alberto Izolan

Representante da Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul
Titular – Sr. Fernando Leães Simch
Suplente – Sr. Pedro Henrique Sabóia

“EDUCANDO GERAÇÕES



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



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 001/2010

O REITOR PRO TEMPORE, EM EXERCÍCIO, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, RS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Portaria nº 077, de 04 de maio de 2009, considerando a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, publicada no DOU de 30/12/2008, Portaria MEC nº 04 de 06 de janeiro de 2009, publicada no DOU de 07/01/09 e Portaria MEC 136 de 06 de fevereiro de 2009, publicada no DOU de 09/02/09, e

CONSIDERANDO:

- As decisões do Colegiado de Dirigentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, composto pelo Reitor, Pró-Reitores e Diretores Gerais dos *Campi*;
- o compromisso social, filosófico, político e comunitário do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, expresso no seu Plano de Desenvolvimento Institucional;
- os Projetos Pedagógicos dos Cursos dos *Campi* de Alegrete, Júlio de Castilhos, Santa Rosa e São Vicente do Sul;
- os Pareceres Técnicos da Pró-Reitoria de Ensino.

RESOLVE:

- **Art. 1º – APROVAR, AD REFERENDUM**, nos termos e a forma dos anexos a esta Resolução, os Projetos Pedagógicos dos Cursos: Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Aquicultura/PROEJA – Campus Alegrete, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroecologia – Campus Alegrete, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Comércio/PROEJA – Campus Júlio de Castilhos, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA – Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA – Campus São



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



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

Vicente do Sul, Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Vendas – Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria/PROEJA – Campus Santa Rosa; Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Agroindústria – Campus Santa Rosa, Curso Superior de Análise e Desenvolvimento de Sistemas – Campus São Vicente do Sul, Curso de Licenciatura em Biologia – Campus São Vicente do Sul, Curso de Licenciatura em Química – Campus Alegrete, Curso Superior de Zootecnia – Campus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria – Campus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos – Campus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos – Campus Júlio de Castilhos.

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

GABINETE DO REITOR PRO TEMPORE, EM EXERCÍCIO, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, RS, AOS VINTE E DOIS DIAS DO MÊS DE FEVEREIRO DO ANO DE DOIS MIL E DEZ.


ADILSON JOSÉ HANSEL

REITOR PRO TEMPORE EM EXERCÍCIO



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

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Alegrete

RESOLUÇÃO Nº 045/2013

Aprovar a Retificação das Resoluções: Res. nº 001/2010, Res. nº 003/2010, Res. nº 005/2010, Res. nº 18/2010, Res. nº 19/2010, Res. nº 20/2010, Res. nº 21/2010, Res. nº 33/2010, Res. nº 34/2010, Res. nº 35/2010, Res. nº 36/2010, Res. nº 37/2010, Res. nº 38/2010, Res. nº 39/2010, Res. nº 40/2010, Res. nº 41/2010, Res. nº 42/2010, Res. nº 43/2010, Res. nº 45/2010, Res. nº 46/2010, Res. nº 47/2010, Res. nº 49/2010, Res. nº 50/2010, Res. nº 51/2010, Res. nº 52/2010, Res. nº 53/2010, Res. nº 54/2010, Res. nº 22/2011, Res. nº 30/2011, Res. nº 31/2011, Res. nº 32/2011, Res. nº 33/2011, Res. nº 34/2011, Res. nº 35/2011, Res. nº 36/2011, Res. nº 37/2011, Res. nº 38/2011, Res. nº 21/2011, Res. nº 25/2011, Res. nº 23/2011, Res. nº 24/2011, Res. nº 29/2011, Res. nº 27/2011, Res. nº 26/2011, Res. nº 28/2011, Res. nº 027/2008 e Res. nº 69/2011 do Conselho Superior do Instituto Federal Farroupilha.

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

- Considerando a adequação ao disposto no § 3º do Art. 2º da Lei nº 11.892/2008.

RESOLVE,

Art. 1º - APROVAR a retificação, nos termos desta Resolução, das Resoluções abaixo citadas:

I. RESOLUÇÃO Nº 001/2010

Onde se lê:

"Aprovar, *Ad Referendum* nos termos e forma dos anexos a essa resolução, os Projetos dos Cursos: Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroecologia – Campus Alegrete, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em comércio/PROEJA – Campus Júlio de Castilho, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA – Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA – Campus São



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

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
REITORIA

Vicente do Sul, Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Vendas - Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroindústria/PROEJA - Campus Santa Rosa, Curso Superior de Análise e Desenvolvimento de Sistemas - Campus São Vicente do Sul, Curso de Licenciatura em Biologia - Campus São Vicente do Sul, Curso de Licenciatura em Química - Campus Alegrete, Curso Superior de Zootecnia - Campus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria - Campus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos - Campus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos - Campus Júlio de Castilhos",

Leia-se:

APROVAR a Criação dos cursos: Curso Técnico em Agroecologia Integrado - Câmpus Alegrete, Curso Técnico em comércio Integrado/PROEJA - Câmpus Júlio de Castilho, Curso Técnico em Vendas Integrado/PROEJA - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Vendas Integrado/PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Vendas Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Agroindústria Integrado/PROEJA - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Agroindústria Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso de Licenciatura em Química - Câmpus Alegrete, Curso Superior de Zootecnia - Câmpus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos - Câmpus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos - Câmpus Júlio de Castilhos.

APROVAR os Projetos Pedagógicos dos Cursos: Curso Técnico em Agroecologia Integrado - Câmpus Alegrete, Curso Técnico em comércio Integrado/PROEJA - Câmpus Júlio de Castilho, Curso Técnico em Vendas Integrado/PROEJA - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Vendas Integrado/PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Vendas Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Agroindústria Integrado/PROEJA - Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Agroindústria Subsequente - Câmpus Santa Rosa, Curso de Licenciatura em Química - Câmpus Alegrete, Curso Superior de Zootecnia - Câmpus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos - Câmpus Alegrete, Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos - Câmpus Júlio de Castilhos.

APROVAR a Reformulação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos: Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria - Câmpus Alegrete, Curso de Licenciatura em Biologia - Câmpus São Vicente do Sul, Curso Superior de Análise e Desenvolvimento de Sistemas - Câmpus São Vicente do Sul.

II. **RESOLUÇÃO Nº 003/2010**

Onde se lê:

"APROVAR, AD REFERENDUM, nos termos e a forma dos anexos a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas do IF FARROUPILHA - Câmpus Alegrete."

Leia-se:

APROVAR a Criação do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Alegrete, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 -

2
[Assinaturas manuscritas]



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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Alegrete

RESOLUÇÃO Nº 046/2013

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

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

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

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

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

1



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



INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha
Alegrete

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

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

- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Alegrete

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

- Curso Técnico em Agropecuária, Integrado – Câmpus Alegrete

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

- Curso Técnico em Agroindústria, modalidade PROEJA – Câmpus Alegrete

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

[Assinaturas manuscritas em azul]



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



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

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

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

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

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

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

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

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large '3' in the center.



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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Reitoria

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

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

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

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

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

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

- Curso de Licenciatura em Matemática – Câmpus Júlio de Castilhos

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

4



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



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

- Curso Técnico em Administração, Integrado – Câmpus Santo Augusto

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

- Curso Técnico em Agropecuária Integrado – Câmpus Santo Augusto

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

- Curso Técnico em Alimentos, Integrado – Câmpus Santo Augusto

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

- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Santo Augusto

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

5



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



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

- Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio – Câmpus Santo Augusto

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

- Curso de Licenciatura em Computação – Câmpus Santo Augusto

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

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

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

6



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



- Curso Superior de Tecnologia de Alimentos – Câmpus Santo Augusto

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

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

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

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

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


Carla Comerlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro


Bento Alvenir Dornelles de Lima


7





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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Reitoria

Jaubert de Castro Menchik
Jaubert de Castro Menchik

Antônio Cândido Silva da Silva
Antônio Cândido Silva da Silva

Maidi Jahn Karnikowski
Maidi Jahn Karnikowski

Gabriel Adolfo Garcia
Gabriel Adolfo Garcia

Tainan Massotti de Lima
Tainan Massotti de Lima

Jovani Patias
Jovani Patias

Débora L. de Andrade
Débora Leticia de Andrade

Rodrigo de Siqueira Martins
Rodrigo de Siqueira Martins

Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros
Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

Jacimar Facco
Jacimar Facco

Darci Roberto Schneid N/C

Liege Camargo da Costa
Liege Camargo da Costa

Ana Rita Kraemer da Fontoura
Ana Rita Kraemer da Fontoura

Ana Paula da Silveira Ribeiro N/C

Marcelo Eder Lamb
Marcelo Eder Lamb

Francisco Emilio Manteze N/C

Delcimar Gonçalves Borim N/C

Gisela Pereira Alves N/C

at



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 019/2015, DE 16 DE MARÇO DE 2015

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

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 001/2015, da 1ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 16 de março de 2015,

RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Tecnologia em Agroindústria

Grau: Tecnologia

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Autorizado pela Portaria nº 166 de 19 de janeiro de 2005 (Publicado no DOU Seção 1 pag. 17 em 20 de janeiro de 2005). Aprovada a Convalidação do Curso pela Resolução nº 046, do Conselho Superior, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 2600 horas

Carga horária de estágio: 200 horas

Carga horária de ACC: 240 horas

Tempo de duração do Curso: 7 semestres (3,5 anos)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 12 semestres (6 anos)

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha –

Handwritten signatures and initials in blue ink, including "P. J.", "M.", "A.", "222", "709", and others.



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

Câmpus Alegrete – RS 377, km 27, Passo Novo, Caixa Postal nº118, CEP 97.555-000 – Alegrete - RS

Matriz Curricular

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

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

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

Handwritten signatures and initials in blue ink.



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

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal
7º semestre	Estágio Curricular Supervisionado	200	
		200	

Estágio Curricular Obrigatório	200
Atividades Complementares de Curso	240

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

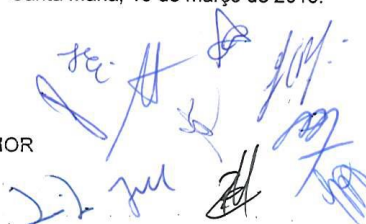
Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	
Estágio Curricular	

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, do Câmpus Alegrete, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, 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, 16 de março de 2015.


Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR





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

CONSELHEIROS:


Ana Rita Kraemer da Fontoura


Antônio Cândido Silva da Silva


Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros


Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

Delcimar Borim

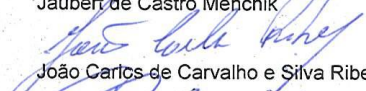

Gabriel Adolfo Garcia

Ibrahim Mahmud

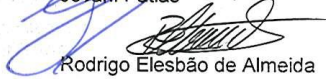

Jacimar Facco

Rodrigo de Siqueira Martins


Jaubert de Castro Menchik


João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro


Jovani Patias


Rodrigo Elesbão de Almeida


Liege Carmargo da Costa


Luciani Missio


Maidi Jahn Karnikowski


Marcelo Eder Lamb



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 099/2015, DE 27 DE OUTUBRO DE 2015.

Homologa a Resolução *Ad Referendum* nº 036/2015, que aprova a retificação das Resoluções: Res. nº 166/2014, Res. nº 019/2015, Res. nº 040/2014, Res. nº 155/2014 e Res. nº 160/2014 do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha que alteram o detalhamento dos Projetos Pedagógicos dos referidos Cursos.

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 da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer 005/2015/CEE, e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 005/2015, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 27 de outubro de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º - HOMOLOGAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, a Resolução *Ad Referendum* nº 036/2015, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

Santa Maria, 27 de outubro de 2015.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE



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

RESOLUÇÃO *Ad Referendum* N° 036/2015

Aprova a retificação das Resoluções: Res. n° 166/2014, Res. n° 019/2015, Res. n° 040/2014, Res. n° 155/2014 e Res. n° 160/2014 do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha que alteram o detalhamento dos Projetos Pedagógicos dos referidos Cursos.

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,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos que seguem, a retificação das seguintes Resoluções:

- I. **RESOLUÇÃO N° 166/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Câmpus Alegre, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 25

Leia-se: quantidade de vagas: 30
- II. **RESOLUÇÃO N° 019/2015**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Câmpus Alegre, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40
- III. **RESOLUÇÃO N° 040/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos, Câmpus Alegre, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40
- IV. **RESOLUÇÃO N° 155/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Licenciatura em Ciências Biológicas, Câmpus Alegre, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40



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

- V. **RESOLUÇÃO Nº 160/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Licenciatura em Matemática, Câmpus Alegrete, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação com vigência para as turmas ofertadas a partir de 2016/1.

Santa Maria, 04 de agosto de 2015.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR



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

RESOLUÇÃO Ad Referendum N° 036/2015

Aprova a retificação das Resoluções: Res. n° 166/2014, Res. n° 019/2015, Res. n° 040/2014, Res. n° 155/2014 e Res. n° 160/2014 do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha que alteram o detalhamento dos Projetos Pedagógicos dos referidos Cursos.

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 9° do Estatuto do IF Farroupilha,

RESOLVE:

Art. 1° - APROVAR, nos termos que seguem, a retificação das seguintes Resoluções:

- I. **RESOLUÇÃO N° 166/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Câmpus Alegrete, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 25

Leia-se: quantidade de vagas: 30
- II. **RESOLUÇÃO N° 019/2015**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Câmpus Alegrete, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40
- III. **RESOLUÇÃO N° 040/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos, Câmpus Alegrete, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40
- IV. **RESOLUÇÃO N° 155/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Licenciatura em Ciências Biológicas, Câmpus Alegrete, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40



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

- V. **RESOLUÇÃO Nº 160/2014**, que aprovou o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Licenciatura em Matemática, Câmpus Alegrete, no que se refere ao **detalhamento do Curso**:

Onde se lê: quantidade de vagas: 30

Leia-se: quantidade de vagas: 40

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação com vigência para as turmas ofertadas a partir de 2016/1.

Santa Maria, 04 de agosto de 2015.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR



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

Instituto Federal Farroupilha
Conselho Superior - CONSUP
Câmara Especializada de Ensino

PARECER N.º: 05 /2015 IF Farroupilha/CEE - 15/10/2015	
Título: Resolução Ad Referendum nº 36/2015	
Proponente: PROEN	
Relator: Câmara Especializada de Ensino	

I – Relatório:

• **Ementa:**

Retificação das resoluções nº 166/2014, nº 019/2015, nº 40/2014, nº 155/2014, e nº 160/2014.

• **Histórico:**

Esta resolução trata da alteração das resoluções acima citadas, onde altera-se o quantitativo de vagas de alguns cursos do *Campus Alegrete*.

• **Justificativa:**

Estas alterações são necessárias devido ao ajuste no detalhamento do curso, neste há uma ampliação da oferta de vagas.

II – Conclusão:

Após a análise da Câmara Especializada de Ensino, é o parecer desta Câmara que a Resolução seja aprovada. Destaca que é necessário a observação pelo *Campus* dos

1

Assinatura
RSP



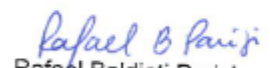
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

quantitativos mínimos exigidos por lei para oferta de vagas para cursos técnicos de nível médio e licenciaturas.

Santa Maria, 15 de outubro de 2015.


Adilson dos Santos Moraes


Marcelo Eder Lamb


Rafael Baldiati Parizi



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 053/2017, DE 22 DE AGOSTO DE 2017

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

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23215.000408/2017-18, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 030/2017/CEE; e do CONSUP, nos termos da Ata nº 006/2017, da 3ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 22 de agosto de 2017,

RESOLVE:

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

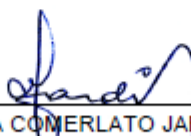
Organização didático-pedagógica
Perfil do Egresso:

O Tecnólogo em Agroindústria planeja, implanta, executa e avalia os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final. Gerencia os processos de produção e industrialização de produtos agroindustriais. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de produtos agroindustriais. Analisa produtos agroindustriais. Gerencia a manutenção de equipamentos na agroindústria. Coordena programas de conservação e controle de qualidade. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização da agroindústria. Desenvolve novos produtos e pesquisa na agroindústria. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de produtos agroindustriais. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

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

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

Santa Maria, 22 de agosto de 2017.


CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

Alegrete – RS – 2017

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

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

Art. 2º - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, supervisão e avaliação do Estágio Curricular Supervisionado previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.

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

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

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

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

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

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

VI - promover a integração da instituição com a comunidade;

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

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

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

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

CAPÍTULO II

DAS INSTITUIÇÕES CAMPO DE ESTÁGIO

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

I - Empresas de serviço de alimentação ou indústrias de alimentos com atuação nacional ou internacional;

II – Órgãos públicos e privados com atuação nos setores alimentícios e ambiental, com atuação nacional ou internacional;

III – Instituição de origem, em atividades relacionadas à produção alimentícia.

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

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

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

CAPÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO, CARGA HORÁRIA E PERÍODO DE REALIZAÇÃO

Art. 5º - O estágio curricular supervisionado no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria terá duração de 200 horas e deverá ser realizado, preferencialmente, no sétimo semestre do curso.

Parágrafo único - O aluno do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria poderá realizar o estágio obrigatório a partir do momento em que tenha cursado 1836 horas em componentes curriculares obrigatórios, correspondentes a 85% da carga horária dos componentes curriculares obrigatórios.

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

CAPÍTULO IV

DAS ATIVIDADES A SEREM DESEMPENHADAS PELO ESTUDANTE-ESTAGIÁRIO

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

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

II - respeitar os regulamentos e normas da Parte Concedente;

III - cumprir o horário estabelecido;

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

DAS ATRIBUIÇÕES

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

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

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

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

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

V - divulgar oportunidades de Estágio e cadastrar os alunos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VII - solicitar Apólice de Seguro contra acidentes pessoais;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II - acompanhar e avaliar as atividades dos estagiários;

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

IV - participar da Banca de Avaliação de Estágio;

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

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

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

I – Receber o estagiário no local de estágio;

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

III – Supervisionar as atividades de estágio;

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

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

I – Designar os professores orientadores;

II – Distribuir os alunos estagiários para cada orientador;

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

CAPÍTULO VI

DO NÚMERO DE ESTAGIÁRIOS POR ORIENTADOR

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

CAPÍTULO VII

DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

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

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

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

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSO AVALIATIVO

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

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

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

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

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

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

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

VI - após a Defesa do Estágio, o aluno terá prazo de até 15 (dias) para entregar, na Diretoria/Coordenação de Extensão, 1 (uma) cópia impressa encadernada e em formato digital (CD identificado) do Relatório de Estágio, com as assinaturas (aluno e Professor Orientador) e devidas correções, se sugeridas.

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

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

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

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

- I - assistir a defesa do Relatório de Estágio;
- II - avaliar a defesa do estágio por parte do estudante;
- III - avaliar o conteúdo do relatório;
- IV - emitir parecer de aprovação ou reprovação do Relatório, após a Defesa de Estágio;
- V - encaminhar os documentos de avaliação (Anexos VIII e IX) para a Diretoria/Coordenação de Extensão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

ANEXO I

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

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria

Semestre: _____ Ano: _____

Prezado(a) Diretor(a)

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

_____/_____/_____/_____

Assinatura do Estudante

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

Espaço para considerações da Direção da Instituição pretendida para estágio:

_____/_____/_____/_____

Assinatura e Carimbo do Diretor da Instituição

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO (para deixar na instituição de estágio)

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria Semestre: _____ Ano: _____

Prezado(a) Diretor(a)!

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

_____/_____/_____/_____

Assinatura do Estudante

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

ANEXO II

FICHA DE REGISTRO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria

Semestre: _____ Ano: _____

Professor(a) Orientador(a) de Estágio: _____

Estágio realizado (quando tiver mais de uma etapa): _____

REGISTRO DE ATIVIDADE DE ESTÁGIO			
DATA	ATIVIDADE DESENVOLVIDA	CARGA HORÁRIA	ASSINATURA

_____/_____/_____/_____

Assinatura do Estudante

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

ANEXO III

CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO – CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

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

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

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

1. Elementos Pré-Textuais

Capa

Folha de Rosto

Folha de Assinaturas

Dados de Identificação

Dedicatória (optativo)

Agradecimentos (optativo)

Epígrafe (optativo)

Lista de Figuras (optativo)

Lista de Tabelas (optativo)

Lista de Abreviaturas (optativo)

Sumário

2. Elementos Textuais (todos obrigatórios)

Introdução

Revisão de Literatura

Desenvolvimento

Considerações Finais

3. Elementos Pós-Textuais

Referências

Anexos (optativo)

Apêndices (optativo)

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

1. INTRODUÇÃO

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

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

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

3. DESENVOLVIMENTO

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

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

Materiais e Métodos:

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

Resultados e discussões:

Apresentação de todos os resultados e dados obtidos, devendo o aluno fazer uma análise crítica dos mesmos, discutindo-os, comparando-os com os resultados esperados e com a base teórica.

4. CONCLUSÃO ou CONSIDERAÇÕES FINAIS

Resultante de uma análise crítica do trabalho executado, contrastando os objetivos e os resultados encontrados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

ANEXO IV

FICHA DE CONFIRMAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Estagiário: _____

Parte Concedente: _____

Representante Legal: _____

CNPJ/CPF: _____

Área de atuação: _____

Área ou Setor do estágio: _____

Endereço onde realizará o estágio: _____ nº _____

Município/Estado: _____ - _____ CEP: _____

Telefone: (____) _____ E-mail: _____

Supervisor do Estagiário na Parte Concedente:

E-mail do Supervisor do Estágio: _____

Início do estágio: ____/____/____ Previsão de término: ____/____/____

A empresa oferece: SIM NÃO

- Alimentação() ()

- Moradia() ()

- Remuneração() () R\$ _____,____

- Transporte() () R\$ _____,____

Previsão da devolução do Termo de Compromisso: ____/____/____

Carimbo e assinatura da Parte Concedente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

ANEXO V

PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome: _____

CPF: _____ RG: _____

Endereço: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____ Cel: (__) _____

Curso do Estagiário: _____

Professor Orientador: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

2. IDENTIFICAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE

Nome: _____

Endereço: _____

Telefones: (__) _____

Supervisor: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

3. PREVISÃO DE ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS

4. PERÍODO DE ESTÁGIO

Início: __/__/____ Previsão de Término: __/__/____

Aluno – Estagiário

Supervisor – Parte Concedente

Professor Orientador – Entidade Educacional

Coordenador de Extensão



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete**

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

3ª Parte – Avaliação do Estagiário
1 – RENDIMENTO
Qualidade, rapidez, precisão com que executa as tarefas integrantes do programa de estágio. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
2 – FACILIDADE DE COMPREENSÃO
Rapidez e facilidade em entender, interpretar e colocar em prática instruções e informações verbais ou escritas. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
3 – CONHECIMENTOS TÉCNICOS
Conhecimento demonstrado no cumprimento do programa de estágio, tendo em vista sua escolaridade. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
4 – ORGANIZAÇÃO, MÉTODO DE TRABALHO E DESEMPENHO
Uso de recursos, visando melhoria na forma de executar o trabalho. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
5 – INICIATIVA-INDEPENDÊNCIA
Capacidade de procurar novas soluções, sem prévia orientação, dentro dos padrões adequados. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
6 – ASSIDUIDADE
Assiduidade e pontualidade aos expedientes diários de trabalho. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
7 – DISCIPLINA
Facilidade em aceitar e seguir instruções de superiores e acatar regulamentos e normas. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
8 – SOCIABILIDADE
Facilidade e espontaneidade com que age frente a pessoas, fatos e situações. () ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
9 – COOPERAÇÃO



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete**

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

Atuação junto a outras pessoas, no sentido de contribuir para o alcance de um objetivo comum; influência positiva no grupo.

☐ ótimo ☐ muito bom ☐ bom ☐ satisfatório ☐ insatisfatório

10 – RESPONSABILIDADE

Capacidade de cuidar e responder pelas atribuições, materiais, equipamentos e bens da empresa, que lhe são confiados durante o estágio.

☐ ótimo ☐ muito bom ☐ bom ☐ satisfatório ☐ insatisfatório

4ª Parte – Parecer Descritivo

1 – SUGESTÕES À INSTITUIÇÃO DE ENSINO EM RELAÇÃO À FORMAÇÃO DO ALUNO

2 – ASPECTOS PESSOAIS QUE POSSAM TER PREJUDICADO O RENDIMENTO DO ALUNO NO ESTÁGIO

3 – A EMPRESA CONTRATARIA UM TÉCNICO COM ESSE PERFIL PARA OCUPAR UMA VAGA NO SEU QUADRO DE PESSOAL.

☐ Sim ☐ Não

Observação

Supervisão do Estágio

Nome: _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete**

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

Formação: _____

Função: _____

Local: _____

Data: ____/____/____

Assinatura Supervisor: _____

OBS.: A avaliação do Supervisor de Estágio é um dos critérios para Aprovação do Estágio.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

ANEXO VII

CONFIRMAÇÃO DE DADOS PARA CONVÊNIO DE ESTÁGIO CURRICULAR

RAZÃO SOCIAL: _____

ÁREA DE ATUAÇÃO DA EMPRESA: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

CARGO/FUNÇÃO: _____

CNPJ/CPF: _____

ENDEREÇO: (SEDE E LOCAL DE ESTÁGIO SE FOREM DISTINTOS)

_____ Nº. _____

MUNICÍPIO/ESTADO: _____ - _____ CEP: _____

TELEFONE: (____) _____ E-MAIL: _____

ÁREA OU SETOR PARA ESTÁGIO: _____

SUPERVISOR DO ESTAGIÁRIO: _____

CARGO/FORMAÇÃO: _____

E-MAIL DO SUPERVISOR DO ESTÁGIO: _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete

RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

ANEXO VIII

FICHA DE AVALIAÇÃO FINAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Curso: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM PRODUÇÃO DE GRÃOS

Campus: _____

Aluno(a): _____

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIÁRIO REALIZADO PELA PARTE CONCEDENTE - PESO = 2.0

Resultado Parcial

ESTRUTURA, ORGANIZAÇÃO E ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO - PESO = 3.0

3.0	0.5		Estrutura (a banca deverá observar se o documento constitui um relatório).
	2.0		Conteúdo (suporte teórico, relato e argumentação, análise crítica).
	0.5		Aspectos gramaticais (ortografia/acentuação, concordância verbal e nominal, regências verbal e nominal, coesão e coerência, pontuação).
Resultado Parcial			

DEFESA DE ESTÁGIO - PESO = 5.0

SEGURANÇA E DOMÍNIO

3.0	1.0		Conhecimento específico da área
	0.5		Referencial Teórico (fontes de cultura, referências bibliográficas).
	1.5		Análise Crítica - Capacidade de posicionamento do Técnico diante de situações contraditórias. Saber fazer sugestões, indicações de melhorias e saber posicionar-

COERÊNCIA ENTRE RELATÓRIO E TRABALHO PRÁTICO DESENVOLVIDO

1.0		Descrever com clareza e precisão tudo aquilo que realmente foi trabalhado, fazendo referência a fundamentação teórica que serviu de base.
-----	--	---

ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO ESTÁGIO

1.0	0.3		Tempo de apresentação.
	0.1		Recursos audiovisuais utilizados.
	0.3		Apresentação condizente com o conteúdo descrito no relatório.
	0.3		Postura (apresentação pessoal, linguagem, comportamento durante defesa).

Resultado Parcial

Data: ____/____/____

Resultado Final

Assinatura do Orientador: _____

Assinatura da Banca 1: _____

Assinatura da Banca 2: _____

Recomendações: _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
Campus Alegrete
RS 377, Km27, Passo Novo,
Caixa Postal nº 118 CEP 97555-000- Alegrete- RS
Fone-3421-9600-E-mail- gabinete.al@iffarroupilha.edu.br

ANEXO IV

ATA DE DEFESA DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

20____

Aos _____ reali-
zou-se na sala _____, às _____h, a apresentação do Relatório Final do Estágio Curricular Su-
pervisionado Obrigatório do(a) aluno(a) _____
do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, turma____. A banca foi composta
por _____
_____.

Sendo assim, considera-se o(a) aluno(a) _____

Obs: A aprovação do(a) aluno(a) está condicionada a entrega da versão final do relatório de estágio no
prazo definido pela banca.

Nada mais havendo a tratar, eu _____ lavro a pre-
sente ata que vai assinada por mim e pelos demais presentes.