

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS TÉCNICOS DO

# INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS Técnicos Técnico em Agroindústria - Integrado SANTO AUGUSTO

e Ir e е e Ir

> e Ir

Projeto Pedagógico
Agroindústria – Inte
Integrado; Técnico en
em Alimentos – Inte; INST
FED
Integrado. Projeto P
Técnico em Agroindustria







## PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

# TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO

Campus Santo Augusto

## PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

## TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO

Campus Santo Augusto

Curso Criado e Aprovado o Projeto Pedagógico do Curso pela Resolução nº 044, de 08 de outubro de 2008 e Retificado pela Resolução CONSUP n° 046, de 20 de junho de 2013.

Projeto Pedagógico do Curso reformulado pela: Resolução CONSUP n° 04, de 07 de fevereiro de 2011. Resolução Ad Referendum n° 16, de 20 de abril de 2011. Resolução CONSUP n° 092, de 28 de novembro de 2014.



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



#### Dilma Rousseff

Presidente da República

#### Renato Janine Ribeiro

Ministro da Educação

#### **Marcelo Machado Feres**

Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

#### Carla Comerlato Jardim

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

#### Nídia Heringer

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

#### Vanderlei José Pettenon

Pró-Reitor de Administração

#### Sidinei Cruz Sobrinho

Pró-Reitor de Ensino

#### Raquel Lunardi

Pró-Reitora de Extensão

#### **Arthur Pereira Frantz**

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação



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



#### Verlaine Denize Brasil Gerlach

Diretor(a) Geral do Câmpus

#### **Clarines Hames**

Diretor(a) de Ensino Câmpus

#### Márcia Maria Brisch Schneider

Coordenador(a) Geral de Ensino do Câmpus

#### Melissa dos Santos Oliveira

Coordenador(a) do Eixo Tecnológico

#### Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica da PROEN Núcleo Pedagógico do Câmpus Santo Augusto **Setor de Apoio Pedagógico do Câmpus Santo Augusto:** 

Marcia Maria Brisch Schneider- Pedagoga Liliane Krebs Bessel Müller Leandro Ferreira Paz

#### **Revisor Textual**

Edevandro Sabino da Silva

#### Equipe de elaboração

Américo Roberto Piovesan Ana Maria Rotili Teixeira Daniel Schneider Edevandro Sabino da Silva José Adelir Padilha Lizandra Forgiarini

Luciano de Almeida Márcia Juliana Dias de Aguiar Márcia Roseli Lottermann

Melissa dos Santos Oliveira Miquela Piaia Osmar Lottermann Ricardo Correa Téoura Benetti

Leidi Daiana Preichardt

Joseana Severo Cíntia Guarienti

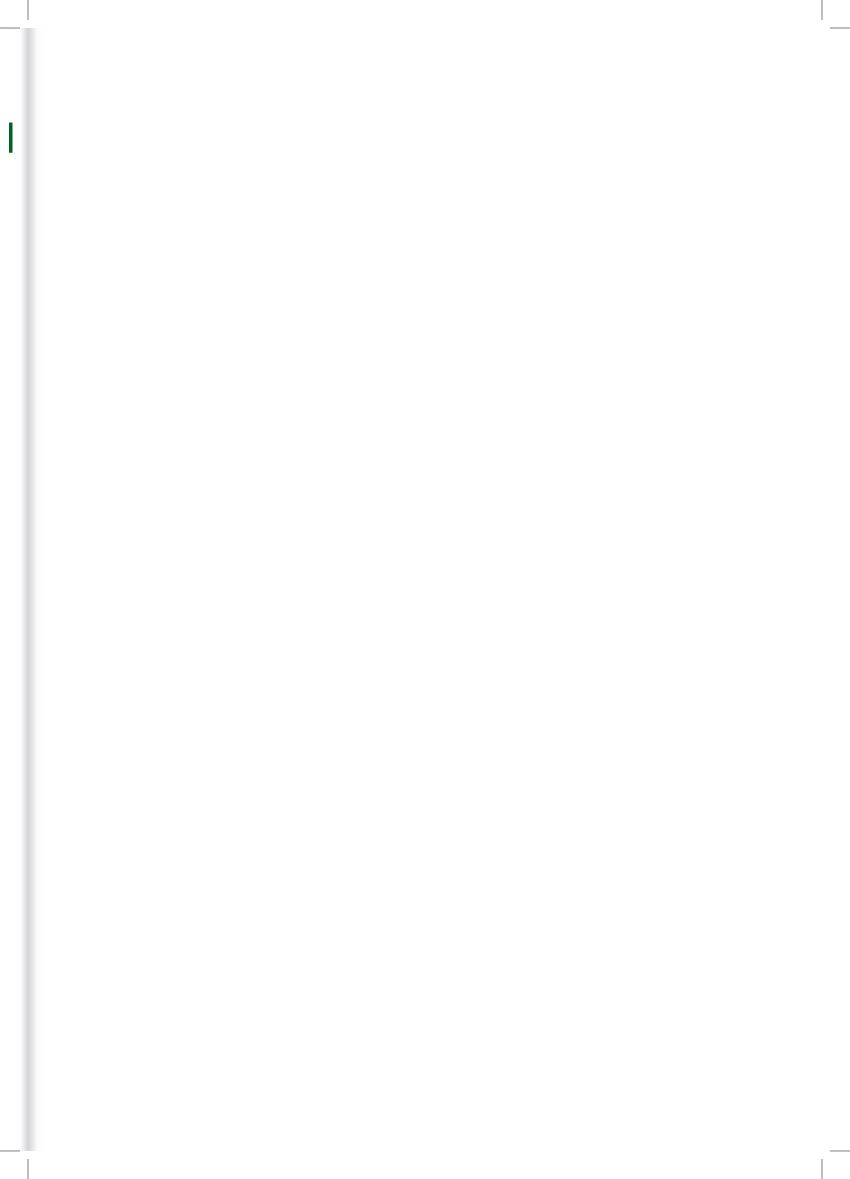
Aelson Aloir Santana Brum

Gislaine Hermanns

## Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso	15
2.3. Objetivos do curso	16
2.3.1. Objetivo Geral:	16
2.3.2. Objetivos Específicos:	16
2.4. Requisitos e formas de acesso	16
3. Políticas institucionais no âmbito do curso	16
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	16
3.2. Políticas de Apoio ao Estudante	17
3.2.1. Assistência Estudantil	17
3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante	18
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento	18
3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico	18
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica	19
3.2.3. Educação Inclusiva	19
3.2.3.1 NAPNE	19
3.2.3.2. NEABI	20
3.2.4. Acompanhamento de Egressos	20
4. Organização didático pedagógico	20
4.1. Perfil do Egresso	20
4.2. Organização curricular	21
4.2.1. Flexibilização Curricular	22
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI	22
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação	23
4.4. Matriz Curricular	24
4.5. Prática Profissional	26

4.5.1. Prática Profissional Integrada	26
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado obrigatório	26
4.5.2.1. Componente curricular de orientação de estágio	27
4.6. Atividades Complementares de curso	27
4.7. Avaliação	28
4.7.1. Avaliação da Aprendizagem	28
4.7.2. Autoavaliação Institucional	28
4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	29
4.9. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	29
4.10. Expedição de Diploma e Certificados	29
4.11. Ementário	30
4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios	30
4.11.2. Componentes curriculares optativos	52
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	52
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	52
5.1.1. Eixo Tecnológico	54
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico	54
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação	54
5.3. Políticas de Capacitação de Técnicos Administrativos em Educação e Docentes	54
6. Instalações físicas	54
6.1. Biblioteca	55
6.2. Áreas de ensino específicas	55
6.3. Área de esporte e convivência	55
6.4. Área de atendimento ao Estudante	55
7. Referências	56
8. Anexos	57



#### 1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Integrado Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução nº 044, de 08 de outubro de 2008 e Retificado

pela Resolução CONSUP nº 046, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: integral (matutino e vespertino)

Regime Letivo: anual

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 3350 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 100 horas relógio

Carga horária de orientação de estágio: 20 horas relógio

Carga horária de ACC: 30 horas relógio Tempo de duração do Curso: 3 anos Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Câmpus Santo Augusto – Rua Fábio João Adolhe, 1100, bairro Floresta,

CEP 98590-000, Santo Augusto, RS.

#### 2. Contexto educacional

#### 2.1. Histórico da Instituição

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

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

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação dos Câmpus Panambi, Câmpus Santa Rosa e Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus e, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constitu-ído por nove câmpus e um câmpus avançado, com a oferta de cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e

cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC).O IF Farroupilha atua em outras 38 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

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

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

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

O Câmpus Santo Augusto, inaugurado dia 18

de dezembro de 2007, iniciou suas atividades letivas com as primeiras turmas dia 25 de fevereiro de 2008, ofertando 07 turmas de 40 estudantes cada em 06 diferentes cursos, quais sejam: Técnico em Operações Administrativas Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Operações Comerciais Integrado ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Técnico em Agropecuária Subsequente ao Ensino Médio com habilitações em Agricultura, Zootecnia e Agroindústria e Técnico em Serviços Públicos Subsequente ao Ensino Médio.

Logo no início das atividades do 1º semestre de 2008, a equipe de servidores da então UNED, em contato com a comunidade regional, percebeu a forte demanda por cursos superiores, já que quase não há opção de ensino superior gratuito na Região Celeiro (Noroeste Colonial do RS). Por isso, foi proposta a elaboração de dois projetos de cursos: Licenciatura em Computação e Tecnologia em Agronegócio.

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

A Unidade de Ensino Descentralizada de Santo Augusto, a partir da assinatura da regulamentação da Criação dos Institutos, passou a ser um Campus do Instituto Federal Farroupilha com reitoria em Santa Maria, não mais pertencendo ao CEFET de Bento Gonçalves, o qual será a reitoria do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. Ingressaram no 1º semestre de 2009 os estudantes aprovados no processo seletivo para os cursos técnicos integrados em administração e alimentos, pela parte da manhã, pela parte da tarde, em agropecuária e informática, e, à noite, em Comércio na modalidade PROEJA. Também ingressaram os estudantes aprovados nos cursos superiores de Licenciatura em Computação pela manhã e Tecnologia em Alimentos à noite.

## 2.2. Justificativa de oferta do curso

A região definida como Noroeste Colonial do Rio Grande do Sul compreende trinta e sete municí-

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

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

O Plano Estratégico de Desenvolvimento da Região Celeiro do RS, (Barbosa *et al.*, 2010) também define como vocação regional: a produção de alimentos, existência de um território de fronteira internacional com a Argentina e divisa com o Oeste do Estado de Santa Catarina. Conta com a presença do Salto do Yucumã e localização geográfica de duas reservas indígenas. Deseja tornar-se uma região industrialmente desenvolvida a partir da produção, transformação e processamento de alimentos e consolidar o turismo regional.

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

Entre os desafios da área sociocultural e de meio ambiente, segundo Barbosa *et al.*, 2010, está o de reverter a situação de que "as instituições de ensino atuantes na região não auxiliam suficientemente na pesquisa e criação de novas oportunidades para a população" bem como "a falta de cursos técnicos voltados ao aproveitamento das características da

produção local traduz-se na ausência de boas oportunidades de negócios e crescimento da região".

Para tanto, a proposta do Curso Técnico em Alimentos Integrado, visa oportunizar a formação de profissionais voltados para a transformação da matéria-prima de origem vegetal e animal em produtos industrializados, agregando valores aos mesmos e oportunizando a geração de emprego e renda aos produtores e trabalhadores da região.

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

O Curso Técnico em Alimentos Integrado, assim como os demais cursos de formação profissional da Instituição, busca privilegiar, dentre seus princípios norteadores, a valorização da relação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais, a articulação entre formação básica e técnica; o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; a flexibilidade e interdisciplinaridade curricular.

## 2.3. Objetivos do curso 2.3.1. Objetivo Geral:

Formar profissionais habilitados para atuar, preferencialmente, junto às pequenas, médias e grandes empresas transformadoras de matéria-prima alimentícia, exercendo atividades de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos presentes no processamento de alimentos de origem vegetal e animal.

#### 2.3.2. Objetivos Específicos:

- Preparar profissionais que possam atuar nas etapas de industrialização de alimentos, aplicando seus conhecimentos técnicos em: Controle de qualidade dos aspectos físico-químicos e higiênicos; Análises microbiológicas, sensoriais e bromatológicas; Tecnologias para armazenamento, embalagem, estoques e distribuição.
- Capacitar para o cumprimento das normas de qualidade, além de auxiliar o Engenheiro de Alimentos, Tecnólogo de Alimentos e/ou outros profissionais das indústrias de alimentos, no desenvolvimento de novos produtos e operação

de equipamentos industriais.

Desenvolver competências para responsabilidade social, cultural, ambiental e econômica e possa ser inserido no setor produtivo alimentício de pequenas, médias e grandes empresas.

## 2.4. Requisitos e formas de acesso

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

São formas de ingresso:

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

#### 3. Políticas institucionais no âmbito do curso

## 3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

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

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular supervisionado obrigatório e atividades complementares.

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 ações de apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo a participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes neste programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

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

A Instituição possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), 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 Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do IF Farroupilha. Além disso, é dado incentivo a participação em eventos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados à área de atuação do curso.

## 3.2. Políticas de Apoio ao Estudante

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

#### 3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Politica de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus estudantes 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 câmpus.

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

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

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

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

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

A CAE do Câmpus Santo Augusto é composta por uma equipe de 5 servidores, como Pedagoga, Assistente Social, Nutricionista, Assistente de Alunos e Técnico em Enfermagem. E oferece em sua infraestrutura: refeitório, sala de convivência, espaço para as organizações estudantis, espaço destinado a jogos, espaço destinado ao Grêmio Estudantil e ao Diretório Acadêmico.

Dentre as ações que são desenvolvidas pelo CAE podemos citar, além das ações pontuais de orientação individual e coletiva a estudantes e pais: ações de sensibilização para o cuidado com patrimônio da instituição; oficinas de orientação profissional aos estudantes concluintes dos Cursos Técnicos Integrados; ações de incentivo a cultura, a expressão e a arte, através de projetos; atividades ligadas a saúde como orientação postural através da Blitz da Mochila; e ainda as ações de orientação relacionadas à sexualidade e saúde e hábitos alimentares.

## 3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante

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

#### 3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

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

O NPI é constituído por servidores que se 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 Câmpus; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s) na Direção de Ensino. Além dos membros citados poderão ser convidados para compor o Núcleo Pedagógico Integrado, como membros titulares, outros servidores efetivos do Câmpus.

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

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

#### 3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

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

- a) recuperação paralela, desenvolvidas com o objetivo de o estudante recompor aprendizados durante o período letivo;
- b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores;
- c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- d) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

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

#### 3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

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

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

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

As atividades de apoio psicopedagógico aten-

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

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

#### 3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

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

As normas para mobilidade acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

#### 3.2.3. Educação Inclusiva

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

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

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

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

de gênero são temas que fazem parte desta política;

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

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

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

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

Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I – à preparação para o acesso;

II – a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

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

#### 3.2.3.1. NAPNE

O IF Farroupilha Câmpus Santo Augusto conta com um Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), formado por uma equipe de profissionais habilitados na área (psicólogo, pedagogo, técnico em assuntos educacionais, técnicos administrativos, professores, entre outros) que visa apoiar o desenvolvimento estudante nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Essas ações visam garantir a formação do aluno com qualidade, buscando desenvolver as potencialidades dos estudantes.

Levando em consideração as ações previstas no Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre acessibilidade, definindo no Art. 6º que o atendimento prioritário compreende tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas, o NAPNE do Câmpus Santo Augusto prima pelo tratamento diferenciado a todos os seus estudantes com necessidades especiais, desde o seu diagnóstico e encaminhamento aos profissionais responsáveis pelo seu CID, até os atendimentos pedagógicos e mudanças curriculares necessárias para seu acesso e permanência no câmpus, como atividades adaptadas, avaliações diferenciadas e uso de tecnologias assistivas.

Pensando-se em tratamento diferencio, como

trata o art. 5º do referido decreto, o grupo de profissionais que compõem o NAPNE procura tornar acessível, na medida do possível, todos os mobiliários e locais de acesso, bem como mesas do refeitório, banheiro, elevador, entre outros, seguindo as normas técnicas da ABNT. Aos estudantes com deficiência auditiva, é oferecido intérpretes, telefone de atendimento adaptado para comunicação com e por pessoas portadoras de deficiência auditiva. Aos estudantes com deficiência visual têm acompanhamento de um servidor contratado especialista no atendimento a esta deficiência. O NAPNE conta com bolsista(s) a(s) qual(is) dá(ão) apoio aos estudantes e orientação dos mesmo em relação ao ambiente escolar.

Os estudantes são, ainda, acompanhados, através de um sistema criado pelo NAPNE do Câmpus: o sistema de apadrinhamento onde cada membro do grupo é responsável por determinado aluno, passando as informações aos demais que pensarão em atividades e estratégias de ensino tanto quanto a parte pedagógica quanto a parte tecnológica. Após este conhecimento de cada aluno e planejamento inicial de atividades, as informações são passadas ao grande grupo em momentos de formação continuada.

#### 3.2.3.2. NEABI

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

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

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

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

Neste contexto educacional, a Lei 10.639/03 está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção

da cidadania por meio da valorização da identidade racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

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

#### 3.2.4. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

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

## 4. Organização didático pedagógico

#### 4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.

Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos, presentes nessa elaboração ou industrialização.

Inclui atividades de aquisição e otimização de

máquinas e implementos, análise sensorial, controle de insumos e produtos, controle fitossanitário, distribuição e comercialização, relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

Essencial à organização curricular destes cursos: ética, desenvolvimento sustentável, cooperativismo, consciência ambiental, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, além da capacidade de compor equipes, atuando com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional Técnico em Alimentos, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Compreender processos industriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Auxiliar no controle dos processos manuais e automatizados;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros;
- Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conheci-

mentos.

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

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

#### 4.2. Organização curricular

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

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

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

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

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

relação ao perfil profissional do egresso. Constituir-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais de cada habilitação; e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

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

A carga horária total de do Curso Técnico em Alimentos Integrado é de 3350 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são de 1634 horas relógio para o Núcleo básico, 533 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 1033 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 100 horas relógio para a realização de estágio supervisionado obrigatório, 20 horas relógio para a realização da orientação de estágio e 30 horas relógio de atividade complementar de curso.

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

Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IF Farroupilha irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada Câmpus. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão

contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

#### 4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Alimentos Integrado realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes publico alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando a adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de a aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão prevista, conforme as Diretrizes Institucionais para os cursos Técnicos do IF Farroupilha.

#### 4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

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

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

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

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

#### 4.3. Representação gráfica do Perfil de formação

#### • Língua Portuguesa e Literatura Brasileira • Língua Espanhola • Educação Física 1° AN0 • Arte • Introdução à Tecnologia • Matemática de alimentos • Sociologia • Física • Química Geral e Analítica • Filosofia • Química • Informática • Biologia • História • Língua Portuguesa e Literatura Brasileira • Química e Bioquímica de PRÁTICA PROFISSIONAL PRÁTICA PROFISSIONAL Alimentos • Língua Espanhola • Educação Física • Tecnologia de Frutas e • Sociologia • Matemática Hortaliças • Filosofia • Física • Tecnologia de Cereais, **2**° • Microbiologia e Massas e Panifício • Química Conservação de Alimentos Análise Sensorial • Biologia • Tecnologia de Bebidas • Língua Portuguesa e Literatura Brasileira • Tecnologia de Carnes e • Educação Física Derivados 3° AN0 • Matemática Sociologia • Tecnologia de Glicídios e • Física Lipídios • Filosofia • Química • Tecnologia de Leite e Derivados • Biologia Geografia **LEGENDA** Disciplinas do Núcleo Básico Disciplinas do Núcleo Politécnico Disciplinas do Núcleo Tecnológico

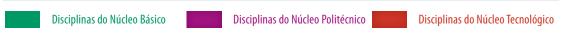
#### 4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Espanhola	2	80
	Arte	2	80
	Educação Física	2	80
	Matemática	3	120
	Física	3	120
	Química	4	160
1º Ano	Biologia	3	120
	História	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Introdução à Tecnologia de alimentos	2	80
	Química geral e analítica	2	80
	Informática	2	80
9	Sub total de disciplinas no ano	32	1280
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Espanhola	1	40
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	3	120
	Biologia	2	80
2°	Sociologia	1	40
Ano	Filosofia	1	40
	Química e Bioquímica de alimentos	4	160
	Microbiologia e conservação de alimentos	3	120
	Tecnologia de frutas e hortaliças	3	120
	Tecnologia de cereais, massas e panifício	2	80
	Análise sensorial	2	80
	Tecnologia de bebidas	1	40
9	Sub total de disciplinas no ano	32	1280

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	2	80
	Biologia	2	80
	Geografia	2	80
3°	Sociologia	1	40
Ano	Filosofia	1	40
	Tecnologia de carnes e derivados	3	120
	Tecnologia de glicídios e lipídios	2	80
	Tecnologia de leite e derivados	3	120
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	80
	Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos	3	120
	Gestão Ambiental e tratamento de resíduos	2	80
	Sub total de disciplinas no ano	32	1280
Carga F	orária total de disciplinas(hora aula)		3840
Carga F	orária total de disciplinas(hora relógio)		3200
Estágio	Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)		100
Orienta	ção de estágio (hora relógio)		20
Atividad	es Complementares do Curso (hora relógio)		30
Carga F	orária total do curso (hora relógio)		3350

<sup>\*</sup> Hora Aula: 50min.

#### **LEGENDA**



#### 4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos integrado, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como estágio curricular supervisionado obrigatório, experimentos e atividades específicas em laboratórios, oficinas, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e visitas técnicas.

#### 4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

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

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

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

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

A prática profissional integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, quatro disciplinas contemplando necessariamente disciplinas da área básica e da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado, contemplará a carga horária de 201 horas aula (5%) para Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais, distribuída nos três anos do curso conforme decisão do colegiado. A carga horária de PPI ficará de 67 horas aulas a ser desenvolvida em cada ano do curso.

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

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

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

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

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

## 4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado obrigatório

O estágio curricular supervisionado obrigató-

rio é um dos instrumentos de prática profissional em situação real no curso Técnico em Alimentos integrado. A carga horária destinada a realização do estágio curricular supervisionado obrigatório é de 100 horas relógio. O estágio pode ser realizado a partir da conclusão com êxito do segundo ano de curso.

O estágio deve ser orientado por um professor e aprovado pela Seção de Estágio, sendo a sua oficialização após assinatura do termo de convênio entre a instituição de ensino e a empresa concessora de estágio, e do termo de compromisso entre o estagiário, a instituição de ensino e a empresa concessora do estágio, conforme lei específica.

O relatório de estágio curricular supervisionado obrigatório é resultado do esforço de síntese do aluno em articular conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no transcorrer do curso e da prática de estágio, e constitui um dos requisitos para a obtenção do diploma. Este relatório de estágio deve ser feito individualmente e sob orientação de um professor orientador, e conter todas as atividades desenvolvidas, destacando sua importância e ligação com os conteúdos teórico-práticos desenvolvidos no âmbito do curso, além de uma reflexão pessoal sobre as atividades desenvolvidas ao longo do estágio. O relatório de estágio deve ser apresentado na forma oral ao professor orientador e aos demais colegas de turma. A apresentação do relatório pode ser aberta ao público, a critério do aluno e do professor orientador.

Existe ainda, para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática de estágio, para além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, a possibilidade de realizar estágio curricular não obrigatório com carga horária não especificada, mediante convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

## 4.5.2.1. Componente curricular de orientação de estágio

Antes dos estudantes saírem para a prática do estágio curricular supervisionado obrigatório, os mesmos deverão cumprir a carga horária destinada a Orientação de Estágio, que visa preparar o estudante para esta prática, bem como, orientá-lo para a elaboração do relatório de estágio.

A orientação de estágio tem o objetivo de orientar os estudantes sobre aspectos relacionados ao estágio, como: ética, pontualidade, assiduidade, questionamentos, atividades que devem ou não ser realizadas, relatório, documentação, etc.

O componente de orientação de estágio conta com a carga horária de 20 horas relógio a ser desenvolvida no segundo semestre do segundo ano de curso, por meio de oficinas.

## 4.6. Atividades Complementares de curso

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho.

Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, mostras, exposições, palestras, visitas técnicas e outras atividades que articulem o currículo a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Estas atividades serão obrigatórias e deverão contabilizar 30 horas relógio para obter o certificado de conclusão do curso. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e frequência mínima, descrição das atividades desenvolvidas. Todos os eventos devem ser realizados em data posterior ao ingresso do estudante no curso.

Para o Curso Técnico em Alimentos Integrado serão consideradas para fins de computo de carga horária as seguintes atividades:

- participação em eventos como palestras, seminários, congressos, fóruns relacionados com à área de estudo: aproveitamento de até 30h;
- participação em cursos de extensão: aproveitamento de até 30h;
- participação em programas de iniciação científica: aproveitamento de até 30h;
- monitoria: aproveitamento de até 30h;
- participação não remunerada em projetos de pesquisa, ensino e/ou extensão vinculados ao Instituto Federal Farroupilha ou entidades parceiras: aproveitamento de até 30h;
- participação em serviço voluntário relacionado com a área do curso: aproveitamento de até 20h;
- estágio curricular supervisionado não obrigatório: aproveitamento de até 30h;
- visitas técnicas e viagens de estudo (não previstas na carga horária de disciplina do curso): aproveitamento de até 30h;
- publicação de resumo em anais de congressos, seminários, Iniciação Científica ou Revista: 10h por publicação;
- premiação de trabalhos: 20h por premiação;
- curso de línguas: aproveitamento de até 30h;
- atividades artístico-culturais ou desportivas: aproveitamento de até 30h;
- participação em colegiados e órgãos de gestão do IF Farroupilha ou relacionados a área do curso bem como agremiações estudantis: aproveitamento de até 30h.

#### 4.7. Avaliação

#### 4.7.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem, devendo ser ampla; contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento dos conteúdos.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes, com ênfases distintas, ao longo do período letivo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.7.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional, essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 através de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

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

## 4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

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

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

## 4.9. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

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

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

#### 4.10. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

#### 4.11. Ementário

#### 4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios

#### Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira

Carga Horária (h/a): 120 h/a Período Letivo: 1° ano

#### **Ementa**

Leitura e produção textual. Linguagem, comunicação e interação. Intertextualidade. Semântica. Ortografia e acentuação. Estrutura e formação de palavras. Gêneros literários. Introdução da literatura seus conceitos e finalidades. Quinhentismo - A literatura informativa e jesuítica. Barroco. Arcadismo.

#### **Ênfase Tecnológica**

Leitura e produção textual.

#### Área de Integração

Arte – Cenário histórico musical nacional e internacional; História – Desafios sociais e ambientais do século XXI.

#### Bibliografia Básica

CEREJA, William Roberto. Português: linguagens. São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004.

CEREJA, William Roberto. **Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens**. 3° edição, São Carlos: Atual, 2005.

FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.

#### Bibliografia Complementar

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português Instrumental - De Acordo com as Normas da ABNT.** São Paulo: Atlas, 2010.

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. VIANA, Antonio Carlos (Coord.). **Roteiro de Redação: lendo e argumentando**. São Paulo: Scipione, 2008.

#### Componente Curricular: Língua Espanhola

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 1° ano

#### **Ementa**

Estruturas básicas voltadas ao desenvolvimento das quatro habilidades: audição, fala, leitura e escrita. Breve introdução sobre a origem e formação do idioma-Espanhol ou castelhano. Noções gerais sobre a estrutura gramatical da Língua Espanhola – morfologia, sintaxe, ortografia. Saudações formais e informais. Relações de parentesco. Rotina e tempo (hora e números). Sistema fonético e gráfico do espanhol. Compreensão auditiva. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção oral e escrita básica.

#### **Ênfase Tecnológica**

Estruturas básicas voltadas ao desenvolvimento das quatro habilidades: audição, fala, leitura e escrita.

#### Área de Integração

Arte - Cenário histórico musical nacional e internacional.

#### Bibliografia Básica

ERES FERNÁNDEZ, Gretel,; CALLEGARI, Marília Vasques. **Estratégias motivacionais para aulas de espanhol.** São Paulo: Ed. Nacional, 2009. 160p. (Biblioteca Pedagógica Brasileira. Série Libería Española e Hispanoamericana - Casa del Lector) ISBN 9788504016000.

FANJUL, Adrián. GRAMATICA y práctica de Español para brasileños. São Paulo: Moderna, 287 (Santillana), 2005. PERIS, Hernesto Martín; BAULENAS, Neus Sans. Gente 1 – Libro del Aluno con CD Audio – Nueva Edicíon – Version Brasileña. Barcelona: Difusion, 2004.

#### Bibliografia Complementar

MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2011.

Passaporte - Guia de Conversação - Espanhol - Editora Martins Fontes.

BAULENAS, Neus Sans; Abanico - Libro del Aluno. Editora Difusión. Barcelona, 1996.

#### Componente Curricular: Arte

80 h/a 1° ano Período Letivo: Carga Horária (h/a):

#### **Ementa**

Leitura de imagem, da obra de arte e aproximações da Cultura Visual. Texto visual, identificação e análise de mecanismos persuasivos não-verbais e midiáticos. A arte como criação e manifestação sócio-cultural. Técnicas de expressão e representação. Elementos da visualidade e suas relações e aplicações compositivas. Teoria da cor. Prática artística. Linguagens artísticas tradicionais e contemporâneas. A função social e comunicativa da arte. Contextualização dos principais períodos históricos da arte. Arte Indígena. Arte Africana. A linguagem cinematográfica. Processo de criação em cinema. Apreciação musical. Som. Parâmetros do som. Contextualizações e análise dos diferentes tipos de música, gêneros e estilos. Cenário histórico musical nacional e internacional. Imagem, cinema e música na contemporaneidade.

#### **Ênfase Tecnológica**

Leitura de imagem da obra de arte e aproximações da Cultura Visual.

#### Área de Integração

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Gêneros literários Ed. Física – Práticas corporais expressivas (dança). Língua Espanhola - Produção oral e escrita básica.

#### Bibliografia Básica

GAINZER, Electo Silva. Toda a música. Rio de Janeiro: Pluri edições, 2013. LORENZONI, Irene. O ensino da arte na palma da mão. Ijuí: UNIJUí, 2004.

MENDES, Gilberto. Viver sua música. Com Stravinsky em meus ouvidos, rumo à avenida Nevskiv. São Paulo: EdUSP, 2008.

#### Bibliografia Complementar

ABRAHÃO, Luz Martins. Música e Comunicação. São Paulo: Nacional, volumes 1 a 4. HERNÁNDEZ, Fernando. Catadores da Cultura Visual. Porto Alegre: Mediação, 2007. PROENÇA, Graça. **Descobrindo a História da Arte.** 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda., 2008.

#### Componente Curricular: Educação Física

Carga Horária (h/a): 1° ano 80 h/a Período Letivo:

#### **Ementa**

Temas da cultura corporal de movimento; Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Passagem do jogo ao esporte; Jogos: carrinho de rolimã; Capoeira; Ginástica geral - exercícios básicos e coreografias; Práticas corporais expressivas (dança); Práticas corporais sistematizadas - esportes com interação e sem interação; Diagnóstico esportes de invasão (futsal; handebol; basquete); Diagnóstico esportes de rede (voleibol).

#### **Ênfase Tecnológica**

Práticas corporais sistematizadas.

#### Área de Integração

Física - grandezas físicas;

Arte – Técnicas de expressão e representação.

#### Bibliografia Básica

DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. *Educação Física na escola:* implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

GONZÁLEZ, Fernando J. Sistema de classificação dos esportes. In: REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.

NAHAS, Markus Vinicius. Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.

#### Bibliografia Complementar

GONZÁLEZ, Fernando J. Paulo Evaldo. Dicionário crítico de educação física. Ijuí: Ed. Unijuí, 2005. KUNZ, Elenor. Transformação didático-pedagógica do esporte. 4. ed. ljuí: UNIJUÍ, 2001

TANI, Go; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demetrio de Souza (Org.). Pedagogia do Desporto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

#### Componente Curricular: Matemática

1° ano 120 h/a Período Letivo: Carga Horária (h/a):

#### **Ementa**

Funções (Definição, domínio, imagem). Estudo das funções Linear, Quadrática, Modular, Exponencial e Logarítmica com seus respectivos modelos matemáticos, gráficos, equações e inequações).

#### **Ênfase Tecnológica**

Funções (Definição, domínio, imagem).

#### Área de Integração

Informática – planilhas eletrônicas

#### Bibliografia Básica

DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações. Vol. 1, 5° Ed., São Paulo: Ática. 2011.

IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. Vol. 11, São Carlos: Atual, 2004.

PAIVA, M. Matemática. São Paulo: Moderna, 2004.

#### Bibliografia Complementar

IEZZI, G. Matemática. Vol. Único, São Paulo: Atual, 2007.

MATHIAS, W. F.; GOMES, J. M. Matemática financeira: com mais de 600 exercícios resolvidos e propostos. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

SHITSUKA, R. et al. Matemática fundamental para tecnologia. 1.ed. São Paulo: Érica, 2009.

#### Componente Curricular: Física

1° ano Carga Horária (h/a): 120 h/a Período Letivo:

#### **Ementa**

Grandezas em físicas (unidades e transformações), cinemática (introdução à cinemática, MRU e MRUV), dinâmica (leis de Newton) e princípios de conservação.

#### Ênfase Tecnológica

Grandezas em físicas, cinemática, dinâmica e princípios de conservação.

#### Área de Integração

Ed. Física - carrinho de rolimã

#### Bibliografia Básica

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. Fundamentos de física 9. ed. V. 1, 2 e 4. São Paulo: LTC, 2012 MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. Física – volume único. Ed. São Paulo. Scipione, 2003. RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os Fundamentos da Física. São Paulo: Moderna, 2003.

#### Bibliografia Complementar

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. Fundamentos de Física-8. ed. V. 1, 2, 3 e 4. São Paulo: LTC, 2009. GASPAR, Alberto. Física - Volume 1. 2ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2011.

ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. Curso de Física, v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.

Componente Curricular: Química			
Carga Horária (h/a):	160 h/a	Período Letivo:	1° ano

#### Ementa

Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas. Modelo corpuscular da matéria. Modelo atômico de Dalton, Thomson, Rutherford e Rutherford-Bohr. Átomos e sua estrutura. Elementos químicos e Tabela Periódica. Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades. Geometria e polaridade das moléculas: H., O<sub>2</sub>,N<sub>2</sub>, Cl<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub>, H<sub>2</sub>O, HCl, CH<sub>4</sub>. Funções Inorgânicas: Ácidos, Bases, Sais: definição, classificação, propriedades, formulação e nomenclatura. Reações de neutralização parcial e total. Conceito de compostos orgânicos – O átomo de carbono, ligações e propriedades, classificação de cadeias, características gerais dos compostos orgânicos. Principais funções orgânicas.

#### **Ênfase Tecnológica**

Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas; Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades.

#### Área de Integração

Química geral e analítica - Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos.

#### Bibliografia Básica

ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965 p BROWN, Theodore; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E. Química: a ciência central. 9 ed. Prentice-Hall, 2005.

FELTRE, Ricardo. Fundamentos de Química: vol. único. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p.

#### Bibliografia Complementar

BRADY, James E; HUMISTON, Gerald E. Química geral. 2. Ed. Rio de Janeiro: LTC, vol. 1 e vol. 2, 1986. RUSSELL, John B; BROTTO, Maria Elizabeth (Coord). Química geral. 2 ed. São Paulo: Pearson, 1994. RUSSELL, John B. **Química geral**. 2 ed. São Paulo: Pearson, vol. 1, 1994.

Componente Curricular: Biologia		
Carga Horária (h/a): 120 h/a Per	Período Letivo:	1° ano

#### **Ementa**

Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular que envolve: estrutura e composição química das membranas, permeabilidade e transportes, organização citoplasmática (organelas e demais estruturas), digestão intracelular, respiração celular e produção de energia, núcleo e divisão celular. Microrganismos: bactérias, fungos, protozoários e vírus.

#### **Ênfase Tecnológica**

Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular; Microrganismos: bactérias, fungos.

#### Área de Integração

Introdução à Tecnologia de alimentos - Alterações em alimentos.

#### Bibliografia Básica

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. Biologia. Volume 1, 2 e 3, 3 ed, São Paulo: Moderna, 2010. PAULINO, W. R. Biologia. Volume único, 1 ed, São Paulo: Ática, 2005. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia. São Paulo: Ed. Ática, 2012.

#### Bibliografia Complementar

GATES, David Murray. **Biophysical Ecology.** Michigan: Springer – Verlag, 1980. 611 p. MACHADO, Sídio. **Biologia: de olho no mundo do trabalho.** Volume único. São Paulo: Scipione, 2007. 536 p. MAILLET, Marc. Biologia Celular. 8 ed. São Paulo: Santos, 2003. 501 p.

Componente Curricular: História

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 1° ano

#### **Ementa**

A Pré-História e as características das civilizações da Antiguidade Oriental e Clássica; A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos); O Iluminismo e as Revoluções Burguesas (a Revolução Industrial, a Revolução Americana e a Revolução Francesa). A Independência do Brasil e a formação do Estado Nacional Brasileiro; O Imperialismo do séc. XIX; A Proclamação da República no Brasil; O Brasil no século XX; A globalização e a economia mundial; Desafios sociais e ambientais do século XXI.

#### **Ênfase Tecnológica**

A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos).

#### Área de Integração

- Arte A arte como criação e manifestação sócio-cultural;
- Filosofia A filosofia e sua história.

#### Bibliografia Básica

BLUCHE, Frédéric; RIALS, Stéphane; TULARD, Jean. **Revolução francesa**. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2009. FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 14. ed. atual. e ampl. São Paulo: EDUSP, 680p, 2012. MARVIN, Perry. **Civilização Ocidental:Uma Historia Concisa**. 3 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

#### Bibliografia Complementar

GAZIER, Bernanrd. A crise de 1929. 118 (L&PM Pocket Encyclopaedia; 761).

GALEANO, Eduardo. **As veias abertas da américa latina**. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2011. 397 (Coleção L&PM POCKET; 900)

PRADO JUNIOR, Caio. Historia Econômica do Brasil. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996.

Carga Horária (h/a):

40 h/a

Período Letivo:

1° ano

#### Ementa

A sociedade, sua gênese e suas transformações. Algumas perspectivas teóricas sobre a sociedade e o indivíduo. Os Fundadores da sociologia, a criação da física social, Durkheim e a evolução das sociedades, o papel da solidariedade orgânica e da solidariedade mecânica nas sociedades, o fato social e a consciência coletiva nas sociedades; Marx e as relações de exploração da classe trabalhadora, alienação e coisificação nas sociedades capitalistas, capital e mais-valia; Weber e a criação da sociologia da compreensão, a formação de tipos ideais em sociologia, o capitalismo como tipo ideal: a formação da "ética" capitalista.

#### **Ênfase Tecnológica**

Algumas perspectivas teóricas sobre a sociedade e o indivíduo.

#### Área de Integração

História - A globalização e a economia mundial.

#### Bibliografia Básica

COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia:** Introdução à ciência da sociedade. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2005. LAKATOS, Eva Maria. **Sociologia geral**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MEKSENAS, Paulo. **Sociologia da educação:** introdução ao estudo da escola no processo de transformação social. 13 ed. São Paulo, Loyola, 2007.

#### Bibliografia Complementar

KRUPPA, Sonia M. Portella. **Sociologia da educação**. São Paulo: Cortez, 1992.

MEKSENAS, Paulo. **Sociologia da educação:** introdução ao estudo da escola no processo de transformação social. 14 ed. São Paulo, Loyola, 2010.

SOCIOLOGIA e ensino em debate: experiência e discussão de sociologia no ensino médio. Ijuí: UNIJUÍ, 2004.

Componente Curricular: Filosofia

Carga Horária (h/a): 40 h/a Período Letivo: 1° ano

#### **Ementa**

Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental; O papel e o significado do filosofar; Atitude intelectual filosófica; Origens da filosofia; A filosofia e sua história: Antiguidade - Filósofos pré-socráticos - Parmênides: Poema; Heráclito: Fragmentos; Filosofia Clássica - Sócrates: Conhece-te a ti mesmo; Platão: Apologia de Sócrates (O papel do filósofo), Críton (Sócrates e as leis de Atenas); República (Alegoria da Caverna); Filosofia Sistemática – Aristóteles: Metafísica (O conhecimento e A filosofia); Ética a Nicômaco (A virtude é um hábito); Política (O homem é um animal político). Modernidade - Crise do conhecimento antigo, ceticismo e nova ciência; Descartes: Meditações Metafísicas (Das coisas que se podem colocar em dúvida); Discurso do Método (A formação do filósofo e As regras do método).

#### **Ênfase Tecnológica**

Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental.

#### Área de Integração

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Gêneros Literários.

#### Bibliografia Básica

CHAUÍ, Marilena. Filosofia. São Paulo: Ática, 2010.

GHIRALDELLI, Paulo Jr. Filosofia e história da educação brasileira. 2 ed. São Paulo: Contexto. 2009. LUCKESI, Cipriano Carlos. Introdução à filosofia: aprendendo a pensar. 7 ed. São Paulo: Cortez. 2012.

#### Bibliografia Complementar

GHEDIN, Evandro. Ensino de filosofia no ensino médio. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009.

MARCONDES, Danilo. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar,

MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos

1° ano 80 h/a Carga Horária (h/a): Período Letivo:

#### **Ementa**

Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação. Princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Íntrodução ao estudo das embalagens (histórico, função, design, técnicas de layout e metodologia visual de rótulos e embalagens). Tipos de materiais de embalagem. Controle de qualidade e legislação.

#### **Ênfase Tecnológica**

Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos.

#### Área de Integração

Biologia – Bactérias, fungos. História – A globalização e a economia mundial.

#### Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu , 2001.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed,

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Maria Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 612p, 2006.

#### Bibliografia Complementar

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 511p, 2009.

SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6ª Ed. Atual. São Paulo: Varela, 623p, 2007.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p, 2007.

#### Componente Curricular: Química geral e analítica

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 1° ano

#### **Ementa**

Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.

#### **Ênfase Tecnológica**

Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições.

#### Área de Integração

Química - Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades.

#### Bibliografia Básica

BESSLER, K. E. **Química em tubos de ensaio:** uma abordagem para principiantes. São Paulo: Edgar Blucher, 2004. FELTRE, Ricardo. **Fundamentos da Química.** 4.ed. São Paulo: Moderna, 2005. LEMBO; **Química:** realidade e contexto. 3.ed. São Paulo: Ática, v.1, 2, 3, 2004.

#### Bibliografia Complementar

PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. **Química:** na abordagem do cotidiano.2.ed. São Paulo:Moderna, 2006.

ZUBRICK, J. W. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno. Rio de Janeiro: LTC. 2005.

USBERCO, J; SALVADOR, E; Química essencial. 4.ed.; São Paulo: Saraiva, 2012.

#### Componente Curricular: Informática

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 1° ano

#### **Ementa**

Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas; navegação e pesquisa na internet; tópicos específicos para o curso.

#### Ênfase Tecnológica

Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas.

#### Área de Integração

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Leitura e produção textual.

#### Bibliografia Básica

CELES FILHO, Waldemar; CERQUEIRA, Renato; RANGEL, José Lucas. **Introdução a estrutura de dados: com técnicas de programação em C**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 294 p.

RODRIGUES, Andréa. **Desenvolvimento para internet**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p.

NORTON, Peter. Introdução a informática. São Paulo: Pearson, 2009. 619 p.

#### Bibliografia Complementar

MEIRELLES, Fernando de Souza. **Informática:** novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. atual. e ampl. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004. xxii, 615 p.

SANTOS, Gildenir Carolino; RIBEIRO, Célia Maria. **Acrônimos, siglas e termos técnicos.** 2. ed. Campinas: Átomo, 2012. 289 p.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, c2003. xii, 407 p.

#### Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira

2° ano Período Letivo: Carga Horária (h/a): 120 h/a

#### **Ementa**

Morfossintaxe. Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial. A literatura brasileira dos períodos: Romantismo; Realismo/Naturalismo; Parnasianismo e Simbolismo.

#### **Ênfase Tecnológica**

Leitura e produção textual.

#### Área de Integração

Filosofia - Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental.

#### Bibliografia Básica

CEREJA, William Roberto. Português: linguagens. São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004.

CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens. 3º edição, São Carlos: Atual, 2005.

FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.

#### Bibliografia Complementar

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português Instrumental - De Acordo com as Normas da ABNT. São Paulo: Atlas, 2010.

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. Lições de texto: leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. VIANA, Antonio Carlos (Coord.). **Roteiro de Redação: lendo e argumentando**. São Paulo: Scipione, 2008.

#### Componente Curricular: Língua Espanhola

40 h/a Período Letivo: 2° ano Carga Horária (h/a):

#### **Ementa**

Estruturas voltadas ao desenvolvimento das quatro habilidades: audição, fala, leitura e escrita. Noções mais específicas sobre a estrutura gramatical da Língua Espanhola - morfologia, sintaxe, ortografia. Descrição física e psicológica. Gostos, esportes, passado. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção oral e escrita avançada.

#### **Ênfase Tecnológica**

Leitura e compreensão de textos escritos.

#### Área de Integração

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual.

#### Bibliografia Básica

ERES FERNÁNDEZ, Gretel,; CALLEGARI, Marília Vasques. Estratégias motivacionais para aulas de espanhol. São Paulo: Ed. Nacional, 2009. 160p. (Biblioteca Pedagógica Brasileira. Série Libería Española e Hispanoamericana -Casa del Lector) ISBN 9788504016000.

FANJUL, Adrián. GRAMATICA y práctica de Español para brasileños. São Paulo: Moderna, 287 (Santillana), 2005. PERIS, Hernesto Martín; BAULENAS, Neus Sans. Gente 1 – Libro del Aluno con CD Audio – Nueva Edicíon – Version Brasileña. Barcelona: Difusion, 2004.

#### Bibliografia Complementar

MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2011.

Passaporte - Guia de Conversação - Espanhol - Editora Martins Fontes.

BAULENAS, Neus Sans; Abanico - Libro del Aluno. Editora Difusión. Barcelona, 1996.

#### Componente Curricular: Educação Física

Carga Horária (h/a):

40 h/a

Período Letivo:

2° ano

#### **Ementa**

Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Princípios da proteção e defesa civil. Jogos: projeto jangada; Práticas corporais junto à natureza (AFANS); Práticas corporais sistematizadas – esportes com interação e sem interação: Esportes de invasão (futsal; handebol; basquete) – fundamentos básicos, situações de jogo e jogo formal; Esportes de rede (voleibol) - fundamentos básicos, situações de jogo e jogo formal; Esportes de marca: atletismo – provas de campo; Esportes de campo e taco – beisebol; Esportes de precisão ou alvo – bocha.

#### **Ênfase Tecnológica**

Práticas corporais sistematizadas.

#### Área de Integração

Biologia - anatomia e fisiologia humana.

#### Bibliografia Básica

DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. **Educação Física na escola:** implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

GONZÁLEZ, Fernando J. **Sistema de classificação dos esportes**. *In*: REZER, Ricardo (Org.). **O fenômeno esportivo**: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.

NAHAS, Markus Vinicius. **Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida**: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.

#### Bibliografia Complementar

TANI, G.; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demetrio de Souza (Org.). **Pedagogia do Desporto.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GONZÁLEZ, Fernando J.; FENSTERSEIFER, Paulo Evaldo. **Dicionário crítico de educação física**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2005. KUNZ, Elenor. **Transformação didático-pedagógica do esporte**. 4. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2001.

#### Componente Curricular: Matemática

Carga Horária (h/a):

120 h/a

Período Letivo:

2° ano

#### **Ementa**

Sequências Numéricas (PA e PG), Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade), operações e transformações de ângulos. Cálculo de áreas (Triângulos, quadriláteros e círculo). Cálculo de volumes (Prismas, cilindro, cone, esfera e pirâmides).

#### **Enfase Tecnológica**

Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade).

#### Área de Integração

Química – Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.

#### Bibliografia Básica

DANTE, L. R. **Matemática**: contexto e aplicações. São Paulo: Ática. 2006. 3v. IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática elementar**. São Paulo: Atual, 2004. 11v. PAIVA, M. **Matemática**. São Paulo: Moderna, 2004. 3v.

#### Bibliografia Complementar

IEZZI, G. Matemática. São Paulo: Atual, 1997.

MATHIAS, W. F.; GOMES, J. M. **Matemática financeira**: com mais de 600 exercícios resolvidos e propostos. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

SHITSUKA, R. et al. **Matemática fundamental para tecnologia**. 1.ed. São Paulo: Érica, 2009.

Componente Curricular: Física			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	2° ano

#### Ementa

Hidrostática (densidade e princípio de Arquimedes), termometria (temperatura, escalas temométricas e dilatação), calorimetria (formas de ocorrência do processo calor, calor sensível e calor latente), termodinâmica (leis da termodinâmica) e oscilações (principais conceitos).

#### **Ênfase Tecnológica**

Hidrostática, termometria, calorimetria, termodinâmica e oscilações.

#### Área de Integração

Educação Física - Projeto jangada.

#### Bibliografia Básica

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. *Fundamentos de física*. 9. ed. V. 1, 2 e 4. São Paulo: LTC, 2012 MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. *Física* – volume 1. 6ª Ed. São Paulo. Scipione, 2006. RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os Fundamentos da Física. São Paulo: Moderna, 2003.

#### Bibliografia Complementar

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. Fundamentos de Física-8. ed. V. 1, 2, 3 e 4. São Paulo: LTC, 2009. GASPAR, Alberto. Física - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2001. ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. Curso de Física, v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.

Componente Curricular: Química				
Carga Horária (h/a):	120 h/a	Período Letivo:	2° ano	

#### **Ementa**

Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar. Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação. Equilíbrio químico caracterização do sistema em equilíbrio. Constante de equilíbrio. Produto iônico da água, equilíbrio ácido-base e pH. Fatores que alteram o sistema em equilíbrio.

#### **Ênfase Tecnológica**

Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.

#### Área de Integração

Química e bioquímica de alimentos - Principais grupos de componentes dos alimentos; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.

#### Bibliografia Básica

ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 965p., 2006.

BROWN, Theodore; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E. Química: a ciência central. 9 ed. Prentice-Hall, 2005. FELTRE, Ricardo. Fundamentos de Química: vol. único. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p.

#### Bibliografia Complementar

BRADY, James E; HUMISTON, Gerald E. Química geral. 2. Ed. Rio de Janeiro: LTC, 1986. RUSSELL, John B; BROTTO, Maria Elizabeth (Coord). Química geral. 2 ed. São Paulo: Pearson, 1994. RUSSELL, John B. Química geral. 2 ed. São Paulo: Pearson, 2009.

#### Componente Curricular: Biologia

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 2° ano

#### **Ementa**

Noções de histologia animal; anatomia e fisiologia humana - sistemas digestório, circulatório, respiratório, urinário, linfático, nervoso, muscular e reprodutor. Reprodução humana, métodos contraceptivos e doenças sexualmente transmissíveis. Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.

#### **Ênfase Tecnológica**

Fisiologia humana; Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.

#### Área de Integração

Tecnologia de frutas e hortaliças – Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças.

#### Bibliografia Básica

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. **Biologia**. Volume 1, 2 e 3, 3 ed, São Paulo: Moderna, 2010. PAULINO, W. R. **Biologia**. Volume único,1 ed, São Paulo: Ática, 2005. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia**. São Paulo: Ed. Ática, 2012.

#### Bibliografia Complementar

GATES, David Murray. **Biophysical Ecology**. Michigan: Springer – Verlag, 1980. 611 p. MACHADO, Sídio. **Biologia: de olho no mundo do trabalho.** Volume único. São Paulo: Scipione, 2007. 536 p. MAILLET, Marc. **Biologia Celular**. 8 ed. São Paulo: Santos, 2003. 501 p.

#### Componente Curricular: Sociologia

Carga Horária (h/a): 40 h/a Período Letivo: 2° ano

#### **Ementa**

Ideologia e mundo contemporâneo, o Estado como estrutura política-administrativa e jurídica. Democracia nas sociedades contemporâneas. Formas de governo. Liberalismo e socialismo. Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. Direitos humanos.

#### Ênfase Tecnológica

Democracia nas sociedades contemporâneas.

#### Área de Integração

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.

#### Bibliografia Básica

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2006. COSTA, Cristina. **Introdução à ciência da sociedade**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2005. TOMAZI, Nelson Dacio. **Introdução à Sociologia**. São Paulo. Editora Atual. 8ª reimpressão. 2000.

#### Bibliografia Complementar

OLIVEIRA, Pérsio Santos de. **Introdução à sociologia**. São Paulo. Editora Ática. 20ª ed. 2001. CARVALHO, Lejeune Mato Grosso de. (Org.) **Sociologia e Ensino em Debate**. Ijui: Unijui, 2004. ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. 2 vol.

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2° ano

#### **Ementa**

Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental; A ética como reflexão sobre os valores morais; Virtude e felicidade; Dever e liberdade; Antiguidade - Platão: Górgias (O melhor é o mais forte?); Mênon (O que é a virtude?); República (O anel de Giges e A natureza humana); Aristóteles: Ética a Nicômaco (O conceito de felicidade, A doutrina do meio-termo e A felicidade). Medievalidade – Santo Agostinho: O livre-arbítrio (A origem do livre-arbítrio e o livre-arbítrio e o problema do mal); Confissões (Deus é o autor do Mal? e Onde está o Mal?). Modernidade – Descartes: As paixões da alma (A vontade e as paixões da alma); Spinoza: Ética (Definições e Virtude); Hume: Tratado sobre a natureza humana (As distinções morais não são derivadas da razão); Kant: Resposta a pergunta: "que é esclarecimento"? (Ética e esclarecimento).

#### **Ênfase Tecnológica**

A ética como reflexão sobre os valores morais; Virtude e felicidade; Dever e liberdade.

#### Área de Integração

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.

#### Bibliografia Básica

CHAUÍ, Marilena. Filosofia. São Paulo: Ática, 2010.

GHIRALDELLI, Paulo Jr. Filosofia e história da educação brasileira. 2 ed. São Paulo: Contexto. 2009. LUCKESI, Cipriano Carlos. Introdução à filosofia: aprendendo a pensar. 7 ed. São Paulo: Cortez. 2012.

#### Bibliografia Complementar

GHEDIN, Evandro. Ensino de filosofia no ensino médio. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009.

MARCONDES, Danilo, **Textos básicos de filosofia:** dos pré-socráticos a Wittgenstein, 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009

MARCONDES. Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. 2009.

Componente Curricular: Química e bioquímica de alimentos			
Carga Horária (h/a):	160 h/a	Período Letivo:	2° ano

#### **Ementa**

Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Conhecer e utilizar adequadamente técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos. Descrever e compreender os métodos analíticos. Introdução à Bioquímica de Alimentos. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos. Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.

#### **Ênfase Tecnológica**

Principais grupos de componentes químicos dos alimentos; Emprego de enzimas na indústria de alimentos; Fundamentos básicos sobre nutrição humana.

#### Área de Integração

Língua Espanhola - Leitura e compreensão de textos escritos;

Química – Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.

#### Bibliografia Básica

2007.

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 130p, 2010.

MAYER, Laurí. Fundamentos de Bioquímica. Curitiba: Livros Técnicos, 136 p., 2012.

#### Bibliografia Complementar

CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. BIOQUÍMICA - COMBO. Editora: Thomson Learning (Pioneira), Edição: 1, páginas: 916. 2007

COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. Editora: Artmed. Edição: 2. 2004. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p,

Alimentos Integrado 41

#### Componente Curricular: Microbiologia e conservação de alimentos

Período Letivo: 2° ano Carga Horária (h/a): 120 h/a

#### **Ementa**

Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.

#### **Ênfase Tecnológica**

Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos.

#### Área de Integração

Língua Espanhola - Leitura e compreensão de textos escritos; Química e bioquímica de alimentos - Fermentações.

#### Bibliografia Básica

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2 edição. Artmed. 2006. FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4ª edição revisada e atualizada. Barueri: Manole, 1034p, 2011.

#### Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. JAY, JAMES M. **Microbiologia de alimentos.** 6ª edição, Editora Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ PEDEDA, Juan A. (colaboradores). **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.

#### Componente Curricular: Tecnologia de frutas e hortaliças

Carga Horária (h/a): 120 h/a Período Letivo: 2° ano

#### **Ementa**

Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortalicas. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.

#### **Ênfase Tecnológica**

Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.

#### Área de Integração

Tecnologia de bebidas - Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja).

#### Bibliografia Básica

CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio. Lavras, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 1990. 293 p.

FILGUEIRA, F.A.R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de **hortaliças**. 3ª edição revisada e ampliada, Viçosa: Ed. UFV, 421p, 2008. KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de Alimentos** – Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

#### Bibliografia Complementar

MURAYAMA, Shizuto. Fruticultura. Campinas: Instituto Campineiro de ensino agrícola, 1984.

OETTERER, M.; REGITANO-d´ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Ed. Manole, 2006. 612p.

TAIZ, L.; ZEIGER, E. Fisiologia vegetal. Porto Alegre: Artmed. 2004. 719p.

#### Componente Curricular: Tecnologia de cereais, massas e panifício

2° ano 80 h/a Período Letivo: Carga Horária (h/a):

#### **Ementa**

Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.

#### **Ênfase Tecnológica**

Introdução à tecnologia de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.

#### Área de Integração

Tecnologia de bebidas - Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Análise sensorial - Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos.

#### Bibliografia Básica

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª Edição. Ed. Manole. 2007. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999 OETTERER, M.; REGITANO-d´ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006,

#### Bibliografia Complementar

PUZZI, Domingos. Abastecimento e armazenagem de grãos. Campinas: Instituto Campineiro de ensino agrícola, 2010.

SALINA, Rolando D. Alimentos e nutrição: Introdução à bromatologia. 3ª edição, Porto Alegre: Artmed, 278p, 2002.

#### Componente Curricular: Análise sensorial

Carga Horária (h/a): Período Letivo: 2° ano 80 h/a

#### **Ementa**

Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos, fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de analise sensorial. Teoria e pratica sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais. Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaios industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.

#### **Ênfase Tecnológica**

Teoria e pratica sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.

#### Área de Integração

Tecnologia de frutas e hortaliças - Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Tecnologia de cereais, massas e panifício - Tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Tecnologia de bebidas - Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).

#### Bibliografia Básica

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 239p, 2007.

GULARTE, M.A. Manual de Análise Sensorial de Alimentos. Pelotas: UFPel, 2002.

QUEIROZ, M.I; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 268p. 2006.

#### Bibliografia Complementar

CRESPO, A. A. Estatística fácil. São Paulo: Saraiva, 2009.

FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais. São Paulo, Editora Varela, 246p, 2003. VENTURINI Filho, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1.

#### Componente Curricular: Tecnologia de bebidas

Carga Horária (h/a): 40 h/a Período Letivo: 2° ano

#### **Ementa**

Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.

#### **Ênfase Tecnológica**

Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).

#### Área de Integração

Tecnologia de frutas e hortaliças – Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças; Tecnologia de cereais, massas e panifício – Composição e características de cereais.

#### Bibliografia Básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4

VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1.

VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas não alcoólicas. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. v.2.

#### Bibliografia Complementar

CHAVES, J. B. P.; LIMA, F. Z.; LOPES, J. D. S. **Cachaça: produção artesanal de qualidade.** Viçosa: CPT, 2007. OETTERER, M.; REGITANO-d´ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

SANTOS, S. Pequeno livro de destilados: guia para toda hora. 4.ed. Campinas: Verus, 2010.

#### Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira

Carga Horária (h/a): 120 h/a Período Letivo: 3° ano

#### Ementa

Leitura e produção textual. Estratégias de compreensão leitora. Crônica, carta do leitor, carta argumentativa. Funções da linguagem. Fatores de textualização. Texto dissertativo-argumentativo. Problemas na textualização. Técnicas para obter objetividade, clareza, eficácia. Elementos de coesão e coerência textual. Aspectos gramaticais: Concordância nominal e verbal; Orações subordinadas adjetivas, substantivas e adverbiais no texto. Regência verbal e nominal; Crase. O texto literário como fruição e manifestação histórica, social, cultural de um povo. Cultura afro-brasileira e indígena. Pré-Modernismo. Modernismo. Literatura contemporânea.

#### Ênfase Tecnológica

Leitura e produção textual

#### Área de Integração

Biologia - Desequilíbrios ecológicos;

Sociologia – Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares.

#### Bibliografia Básica

CEREJA, William Roberto. **Português: linguagens**. São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004.

CEREJA, William Roberto. Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens. 3º edição, São Carlos: Atual. 2005.

FERREIRA, MAURO. Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.

#### **Bibliografia Complementar**

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português Instrumental** - De Acordo com as Normas da ABNT. São Paulo: Atlas, 2010.

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. VIANA, Antonio Carlos (Coord.). **Roteiro de Redação: lendo e argumentando**. São Paulo: Scipione, 2008.

Componente Curricular: Educação Física	
--	--

40 h/a 3° ano Período Letivo: Carga Horária (h/a):

#### **Ementa**

Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Ginástica (exercícios físicos); Atividade física, saúde e lazer; Organização de eventos; Práticas corporais sistematizadas – esportes com interação e sem interação: Esportes de invasão (futsal; handebol; basquete) – situações de jogo, jogo formal e sistemas de jogo; Esportes de invasão – "modalidade alternativa"; Esportes de rede (voleibol) - situações de jogo, jogo formal e sistemas de jogo; Esportes de rede – "modalidade alternativa"; Atividades aquáticas; Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde).

#### **Ênfase Tecnológica**

Atividade física, saúde e lazer.

#### Área de Integração

Sociologia – A dinâmica social rápida e a cultura dos fast-food.

#### Bibliografia Básica

DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

GONZÁLEZ, Fernando J. Sistema de classificação dos esportes. *In:* REZER, Ricardo (Org.). **O fenômeno esportivo**: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.

NAHAS, Markus Vinicius. Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.

#### Bibliografia Complementar

GONZÁLEZ, Fernando J. Paulo Evaldo. Dicionário crítico de educação física. Ijuí: Ed. Unijuí, 2005. KUNZ, Elenor. Transformação didático-pedagógica do esporte. 4. ed. ljuí: UNIJUÍ, 2001.

TANI, Go; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demetrio de Souza (Org.). Pedagogia do Desporto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### Componente Curricular: Matemática

3° ano 120 h/a Carga Horária (h/a): Período Letivo:

#### **Ementa**

Matrizes, determinantes e sistemas lineares. Análise combinatória. Probabilidade.

#### **Ênfase Tecnológica**

Matrizes; Probabilidade.

#### Área de Integração

Tecnologia de carnes e derivados - Métodos analíticos para a determinação da qualidade;

Planejamento e desenvolvimento de projetos - Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto.

#### Bibliografia Básica

DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações. Vol. 1, 5° Ed., São Paulo: Ática. 2011.

IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. Vol. 11, São Carlos: Atual, 2004.

PAIVA, M. Matemática. São Paulo: Moderna, 2004.

#### Bibliografia Complementar

IEZZI, G. Matemática. Vol. Único, São Paulo: Atual, 2007.

MATHIAS, W. F.; GOMES, J. M. Matemática financeira: com mais de 600 exercícios resolvidos e propostos. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

SHITSUKA, R. et al. Matemática fundamental para tecnologia. 1.ed. São Paulo: Érica, 2009.

#### Componente Curricular: Física

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 3° ano

#### **Ementa**

Eletrostática (processos de eletrização, lei de Coulomb, campo elétrico, energia potencial elétrica e potencial elétrico), Eletrodinâmica (corrente elétrica e circuitos elétricos) e Magnetismo.

#### **Ênfase Tecnológica**

Eletrostática, Eletrodinâmica e Magnetismo.

#### Área de Integração

Química - Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão.

#### Bibliografia Básica

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. *Fundamentos de física* 9. ed. V. 1, 2 e 4. São Paulo: LTC, 2012 MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. *Física* – volume único. Ed. São Paulo. Scipione, 2003. RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. *Os Fundamentos da Física*. São Paulo: Moderna, 2003.

#### Bibliografia Complementar

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. *Fundamentos de Física*- 8. ed. V. 1, 2, 3 e 4. São Paulo: LTC, 2009. GASPAR, Alberto. *Física* - Volume 1. 2ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2011. ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. *Curso de Física*, v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.

#### Componente Curricular: Química

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 3° ano

#### **Ementa**

Cinética química: energia de ativação e Fatores que alteram a velocidade de reação. Termoquímica: transformações químicas e energia calorífica. Calor de reação. Entalpia. Equações termoquímicas. Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis. Reação de oxidação, esterificação e transesterificação.

#### **Ênfase Tecnológica**

Cinética química; Reação de oxidação.

#### Área de Integração

Biologia – reciclagem da matéria; Física – Magnetismo.

#### Bibliografia Básica

ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente.** 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965 p BROWN, Theodore; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E. **Química: a ciência central.** 9 ed. Prentice-Hall, 2005.

FELTRE, Ricardo. Fundamentos de Química: vol. único. 4.ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p.

#### Bibliografia Complementar

BRADY, James E; HUMISTON, Gerald E. **Química geral**. 2. Ed. Rio de Janeiro: LTC, vol. 1 e vol. 2, 1986. RUSSELL, John B; BROTTO, Maria Elizabeth (Coord). **Química geral**. 2 ed. São Paulo: Pearson, 1994. RUSSELL, John B. **Química geral**. 2 ed. São Paulo: Pearson, vol. 1, 1994.

Componente Curricular: Biologia			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3° ano

#### **Ementa**

Conceitos gerais de ecologia; reciclagem da matéria; relações ecológicas; fatores bióticos e abióticos; ecossistemas e biomas, desequilíbrios ecológicos, conceitos gerais de genética, leis de Mendel, heranças, interações gênicas e cruzamentos, grupos sanguíneos e sistema Rh.

#### **Ênfase Tecnológica**

Conceitos gerais de ecologia; conceitos gerais de genética.

#### Área de Integração

Química - Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis.

#### Bibliografia Básica

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. Biologia. Volume 1, 2 e 3, 3 ed, São Paulo: Moderna, 2010. PAULINO, W. R. Biologia. Volume único, 1 ed, São Paulo: Ática, 2005. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia. São Paulo: Ed. Ática, 2012.

#### Bibliografia Complementar

GATES, David Murray. Biophysical Ecology. Michigan: Springer - Verlag, 1980. 611 p. MACHADO, Sídio. Biologia: de olho no mundo do trabalho. Volume único. São Paulo: Scipione, 2007. 536 p. MAILLET, Marc. Biologia Celular. 8 ed. São Paulo: Santos, 2003. 501 p.

Componente Curricular: Geografia			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3° ano

#### **Ementa**

Orientação e localização no espaço geográfico; análise de paisagem e comparação entre paisagens de diferentes espaços geográficos; estudo de cartografia; a dinâmica interna e externa da Terra e sua importância na determinação das formas de relevo; os climas e biomas terrestres; os domínios morfoclimáticos brasileiros; a natureza e a ação antrópica; a evolução demográfica no mundo e no Brasil; o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo; a economia mundial após a Segunda Guerra Mundial; os processos de industrialização; a industrialização brasileira e as diferentes fases da economia; as formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais; a Geopolítica do Pós-Guerra ao dias de hoje. Educação para o trânsito.

#### **Ênfase Tecnológica**

A evolução demográfica no mundo e no Brasil; o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo; a economia mundial após a Segunda Guerra Mundial; os processos de industrialização; a industrialização brasileira e as diferentes fases da economia; as formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais.

#### Área de Integração

Biologia – Conceitos gerais de ecologia; Sociologia – Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo.

#### Bibliografia Básica

COELHO, Marcos de Amorim; TERRA, Lygia. Geografia geral: o espaço natural e socioeconômico. 5 ed. São Paulo: moderna, 2005.

MAGNOLI, Demetrio. Geografia Para Ensino Médio - Vol. Único - 2 ed.Sã Paulo: Saraiva, 2012. IANNI, Octavio. A era do globalismo. 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011. 252 p.

#### Bibliografia Complementar

LUCCI, E. A. Geografia: Homem & Espaço. São Paulo: Saraiva, 1999.

BOLIGIAN, L.; BOLIGIAN, A. T. A. Geografia: espaço e vivência. 2.ed. São Paulo: Atual, 2007.

ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. **Geografia do Brasil**. 5 Ed. São Paulo: Edusp, 2001.

#### Componente Curricular: Sociologia

Carga Horária (h/a): 40 h/a Período Letivo: 3° ano

#### **Ementa**

Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo. Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares. A dinâmica social rápida e a cultura dos *fast-food*. Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa; Fenômenos grupais; Comunicação interpessoal; Motivação e trabalho; Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais; Dinâmicas de grupo. Igualdade racial: questões afro-brasileiras e indígenas.

#### Ênfase Tecnológica

Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares; Interação entre as pessoas e o trabalho.

#### Área de Integração

Geografia - o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo.

#### Bibliografia Básica

COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia: Introdução à ciência da sociedade**. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2005. LAKATOS, Eva Maria. **Sociologia geral.** 7 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MEKSENAS, Paulo. Sociologia da educação: introdução ao estudo da escola no processo de transformação social. 13 ed. São Paulo, Loyola, 2007.

#### **Bibliografia Complementar**

KRUPPA, Sonia M. Portella. Sociologia da educação. São Paulo: Cortez, 1992.

MEKSENAS, Paulo. Sociologia da educação: introdução ao estudo da escola no processo de transformação social. 14 ed. São Paulo, Loyola, 2010.

SOCIOLOGIA e ensino em debate: experiência e discussão de sociologia no ensino médio. Ijuí: UNIJUÍ, 2004.

#### Componente Curricular: Filosofia

Carga Horária (h/a): 40 h/a Período Letivo: 3° ano

#### **Ementa**

Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa. Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental; As relações entre linguagem, pensamento e realidade; Os aspectos comunicacionais do uso da linguagem; A questão da verdade; *Antiguidade* – Platão: Crátilo (O problema da convencionalidade do signo); Sofista (A natureza da proposição, o verdadeiro e o falso); Górgias (Crítica à retórica); Fedro (A origem da escrirta); Aristóteles: Tratado da interpretação (A proposição, a linguagem e o pensamento, verdadeiro e falso; A convencionalidade do significado), Retórica (A função comunicacional da linguagem), Poética (A linguagem metafórica), Política (A natureza política do homem e a linguagem), Sobre as partes dos animais (A linguagem e a natureza humana). *Medievalidade* – Santo Agostinho: Sobre o mestre (A natureza do signo, o inatismo); Sobre a doutrina cristã (A natureza do signo e o problema da interpretação). *Modernidade* – Descartes: Discurso do método (A linguagem como sinal da razão); Princípios da filosofia (Linguagem e pensamento, a linguagem como fonte de erro); *Contemporaneidade* - Peirce: O que é um signo? (Concepção pragmática de signo); Saussure: Curso de Lingüística Geral (O estruturalismo lingüístico: a ideia de sistema); Austin: Quando dizer é fazer (A concepção performativa de linguagem, o ato de fala); Seminário de filosofia política e contemporânea.

#### **Ênfase Tecnológica**

Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho.

#### Área de Integração

Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos - Introdução à segurança e saúde no trabalho.

#### Bibliografia Básica

CHAUÍ, Marilena. Filosofia. São Paulo: Ática, 2010.

GHIRALDELLI, Paulo Jr. **Filosofia e história da educação brasileira**. 2 ed. São Paulo: Contexto. 2009. LUCKESI, Cipriano Carlos. **Introdução à filosofia: aprendendo a pensar**. 7 ed. São Paulo: Cortez. 2012.

#### Bibliografia Complementar

GHEDIN, Evandro. Ensino de filosofia no ensino médio. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009.

MARCONDES, Danilo. **Textos básicos de filosofia:** dos pré-socráticos a Wittgenstein. 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

#### Componente Curricular: Tecnologia de carnes e derivados

Período Letivo: 3° ano Carga Horária (h/a): 120 h/a

#### **Ementa**

Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações post morten. Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária. Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescais, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.

#### **Ênfase Tecnológica**

Processamento de produtos cárneos e pescados.

#### Área de Integração

Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.

#### Bibliografia Básica

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6ª ed. Artmed, 2004.

ORDÓNEZ & COLS. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

#### Bibliografia Complementar

TERRA A.; TERRA, N. N.; TERRA, L. Defeitos nos Produtos Cárneos - Causas e Soluções -. Ed. Varela. 2004. TERRA, A. B. M.; FRIES, L. L. M.; TERRA, N. N. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004. ALENCAR, N.; LOPES, D. A. G. **Produção de embutidos:** linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro. Viçosa: CPT, 2008.

#### Componente Curricular: Tecnologia de glicídios e lipídios

80 h/a Período Letivo: 3° ano Carga Horária (h/a):

#### **Ementa**

Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Tecnologia de produção de balas e chocolates. Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Análises de óleos e gorduras. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.

#### **Ênfase Tecnológica**

Introdução a Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas.

#### Área de Integração

Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.

#### Bibliografia Básica

OETTERER, M.; REGITANO-d´ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ & COLS. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed,

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. (Coord.). Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v.4.

#### Bibliografia Complementar

BOBBIO, P. A. Química de processamento de alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 1992. CHAVES, J. B. P. Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo. Viçosa: CPT, 2008.

CORRÊA, C. L. Como montar e operar uma pequena fábrica de chocolates. Viçosa: CPT, 1999.

#### Componente Curricular: Tecnologia de leite e derivados

Carga Horária (h/a): 120 h/a Período Letivo: 3° ano

#### **Ementa**

Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente. Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.

#### **Ênfase Tecnológica**

Características de qualidade do leite para produção de derivados.

#### Área de Integração

Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.

#### Bibliografia Básica

ALMEIDA, L.B.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**, Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koagan, 2007.

ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2. TRONCO,V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Santa Maria, Editora UFSM, 2008.

#### Bibliografia Complementar

GUEDES, André Luís de Almeida; CORDEIRO, Paulo Roberto Celles. **Produção de queijos de leite de cabra.** Viçosa: CPT, 364 p. (Laticínios) ISBN 9788576013358, 2009.

FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. Publicações Globo, 1991.

FERREIRA, C. L. L. F. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa: CPT, 2008.

#### Componente Curricular: Administração, empreendedorismo e marketing

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 3° ano

#### Ementa

A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho, gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Compreensão da importância do *marketing* na gestão das organizações. Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.

#### **Ênfase Tecnológica**

Administração: conceitos e processos; perfil empreendedor; importância do marketing na gestão.

#### Área de Integração

Planejamento e desenvolvimento de projetos – compreensão da técnica de elaboração de projetos agroindustriais das organizações. Estudos de mercado.

#### Bibliografia Básica

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. NEVES, M. F.; CASTRO, Luciano Thomé e. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. I Ed. São Paulo: Atlas, 2007.

### Bibliografia Complementar

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa.** 22.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

BATALHA, Mário Otávio (Coord.). **Gestão Agroindustrial – Volume 2.** São Paulo: Atlas, 2009.

CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4 ed. São Paulo: Manole, 2012.

#### Componente Curricular: Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos

120 h/a 3° ano Carga Horária (h/a): Período Letivo:

#### **Ementa**

Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000). Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA. Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.

#### **Ênfase Tecnológica**

Ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas; segurança e saúde no trabalho; introdução à higienização.

#### Área de Integração

Tecnologia de leite e derivados - Características de qualidade do leite para produção de derivados; Tecnologia de carnes e derivados - Legislação vigente e inspeção sanitária.

#### Bibliografia Básica

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de.; PENTEADO, M. de. V. Vigilância Sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

ROSA, Marcos Paulo. **Segurança do trabalho.** Curitiba: Livro Técnico, 112 p. (Segurança) ISBN 9788563687210, 2011. ANDRADE, N. J. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: CPT, 2008.

#### Bibliografia Complementar

CAMPOS, V. F. TQC Controle da Qualidade Total: no estilo japonês. 8.ed. Minas Gerais: INDG, 2004. SILVA J, E. A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo: Varela, 2007

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2011.

#### Componente Curricular: Gestão Ambiental e tratamento de resíduos

Carga Horária (h/a): 80 h/a Período Letivo: 3° ano

### **Ementa**

Educação Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais.

#### **Ênfase Tecnológica**

Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos líquidos.

#### Área de Integração

Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.

#### Bibliografia Básica

VON SPERLING, M. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. V. 1. 3ª Ed. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 452p, 2005.

DONAIRE, Denis. Gestão Ambiental na Empresa. 2 .ed. São Paulo: Atlas, 1999.

DIAS, R. Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. Porto Alegre: Atlas. 2011.

#### Bibliografia Complementar

PHILLIPI, A. J.; ROMERO, M. A.; BRUNA, G. C. Curso de Gestão Ambiental. São Paulo: Manole, 2004. VON SPERLING, M. Princípios básicos do tratamento de esgotos. V. 2, 211p. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 1996. GAUTO, M. A.; ROSA, G. R. Processos e operações unitárias da Indústria Química. 1ª Ed. Editora Ciência Moderna, 440p, 2011.

### 4.11.2. Componentes curriculares optativos

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

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

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

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

PROGRAMA DA DISCIPLINA		Iniciação a LIBRAS
Carga Horária (h/a):	40 horas	
Funcione		

#### Ementa

Breve histórico da Educação de Surdos; Conceitos Básicos de Libras; Introdução aos aspectos linguísticos da Libras; Vocabulário básico de Libras

#### Bibliografia Básica

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

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

KARNOPP, L. QUADROS, R. M. B. Língua de Sinais Brasileira - Estudos Linguísticos, Florianópolis, SC: Armed, 2004.

#### Bibliografia Complementar

BOTELHO, P. Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos. Editora Autentica, Minas Gerais, 7-12,1998. CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue – Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Edusp, 2003

FELIPE, T. A. Libras em Contexto. Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, Brasília, 2001.

# 5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

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

# 5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Des	escrição		
N°	Formação	Nome	Titulação
1	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Edevandro Sabino	Licenciatura em Letras habilitação em Português Espanhol e literatura, Especialização: Letras, Mes- trado: Letras
2	Língua Espanhola	Sílvia Parobelli	Licenciatura em letras – Língua Portuguesa, Inglesa, espanhola e Literaturas
3	Arte	Téoura Benetti	Licenciatura e bacharelado em Desenho e Plástica, Mestrado em Educação
4	Educação Física	Luciano de Almeida	Licenciatura e bacharelado em Educação Física, Mestrado: Educação das ciências.
5	Matemática	Tiago Stefanello e Silva	Licenciatura em Matemática, especialização em matemática e física
6	Física	Josué Rigue	Licenciatura em Física, Mestrado: Física

Des	Descrição			
N°	Formação	Nome	Titulação	
7	Química	Vinícius Feltrin Giglio	Licenciatura em Química, Mestrado em Química Inorgânica, Doutorado em Química Inorgânica	
8	Biologia	Eleonir Diniz	Licenciatura em Ciências – Habilitação Biologia, Especialização em Educação Ambiental	
9	História	Dirceu Adolfo Dirk	Licenciatura em História, Especialização: História	
10	Sociologia	Ricardo Corrêa	Licenciatura em Sociologia, Mestrado em Educa- ção nas Ciências	
11	Filosofia	Mauricio Cristiano de Azevedo	Licenciatura em Filosofia, Mestrado em Educação	
12	Geografia	Osmar Lottermann	Licenciatura em História, Especialização em Ciências Sociais – História e Geografia do Brasil, Mestrado em Educação nas Ciências	
13	- Introdução à Tecno- logia de alimentos - Tecnologia de glicídios e lipídios	Aelson Aloir Santana Brum	Quimica Industrial, Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos	
14	Operações de labora- tório: química geral e analítica	Marieli da Silva Marques	Química Industrial e Licenciatura em química, Especialização: Proeja, Mestrado: Química Analí- tica, Doutorado: Química Analítica	
15	Informática e estatís- tica	Tiago Stefanello e Silva Adão Caron Cambraia	Licenciatura em Matemática e Especialização em Matemática e Física Bacharelado em Informática, Especialização: Infor- mática aplicada a educação, Mestrado: Educação nas ciências - Informática	
16	Fundamentos de química orgânica	Marieli da Silva Marques	Química Industrial e Licenciatura em química, Especialização: Proeja, Mestrado: Química Analí- tica, Doutorado: Química Analítica	
17	Química e bioquímica de alimentos	Cíntia Guarienti Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de Alimentos, Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos  Engenharia de alimentos, Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos, Doutorado em Engenharia e Ciência de alimentos	
18	- Microbiologia e con- servação de alimentos - Tecnologia de bebidas	Cíntia Guarienti	Engenharia de alimentos, Mestrado em Engenha- ria e Ciência de Alimentos	
19	Tecnologia de frutas e hortaliças	Joseana Severo	Química Industrial de alimentos, Mestrado: Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Doutorado: Ciência e Tecnologia Agroindustrial	
20	- Tecnologia de cere- ais, massas e panifício - Tecnologia de carnes e derivados	Leidi Daiana Preichardt	Química Industrial de alimentos, Mestrado: Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Doutorado: Ciência e Tecnologia Agroindustrial	
21	Análise sensorial	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de alimentos, Mestrado em Enge- nharia e Ciência de Alimentos, Doutorado em Engenharia e Ciência de alimentos	
22	- Tecnologia de leite e derivados - Controle de quali- dade e higienização na indústria de alimentos	Gislaine Hermanns	Química Industrial de alimentos, Especialização: Formação Pedagógia para Docentes, Mestrado: Microbiologia agrícola e do ambiente, Doutorado: Ciência e Tecnologia de alimentos	
23	Desenvolvimento de projetos, administra- ção, empreendedo- rismo e marketing	Simone Beatriz Nunes Ceretta	Bacharelado em Administração, Especialização em Marketing e Mestrado em desenvolvimento	
	Gestão ambiental	Eleonir Diniz	Licenciatura em Ciências – Habilitação Biologia, Especialização em Educação Ambiental	
24	e tratamento de efluentes	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de alimentos, Mestrado em Enge- nharia e Ciência de Alimentos, Doutorado em Engenharia e Ciência de alimentos	

### 5.1.1. Eixo Tecnológico

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

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

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

# 5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

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

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

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

qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

# 5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

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

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

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

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:

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

# 6. Instalações físicas

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

#### 6.1. Biblioteca

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

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

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

# 6.2. Áreas de ensino específicas

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

# 6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Ginásio de esportes	1
Sala de convivência com sofás, mesas de jogos e cadeiras	1
Refeitório com ar condicionado e capacidade para 280 pessoas, além de 04 mesas para cadeirantes.	1
Sala de música com teclado, mesa de som, bateria, baixo, violões, cubos	1

# 6.4. Área de atendimento ao Estudante

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

#### 7. Referências

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

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/ LDB. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/leis/l9394.htm . Lei nº 11.161, de 05 de agosto de 2005: Dispõe sobre o ensino da Língua Espanhola. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm . Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003. Dispõe sobre o estatuto do idoso e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/leis/2003/l10.741.htm Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997: Institui o código de trânsito brasileiro. Disponível em: http:// www.planalto.gov.br/ccivil\_03/leis/19503.htm . Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/leis/ 19795.htm . Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ ccivil 03/ ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm \_. Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008. Dispõe sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_Ato2007-2010/2008/lei/L11769.htm . Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008. Inclui a Sociologia e a Filosofia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_Ato2007-2010/2008/ Lei/L11684.htm . Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2012. Disponível em: http://pronatec. mec.gov.br/cnct/ . Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH -3 e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_Ato2007-2010/2009/ Decreto/D7037.htm . Resolução nº 2 de 30 de janeiro de 2012: Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\_content&view=article&id=17417 &Itemid=866. . Resolução nº 06, de 20 de setembro de 2012: Define as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\_cont ent&view=article&id=17417&Itemid=866 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. Resolução nº 102, de 02 de dezembro de 2013. Define as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático--pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2013114112335808resol ucao\_n%C2%BA\_102-2013.pdf

#### 8. Anexos



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

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS Fone/FAX: (55) 3226 1603 E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

# RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR Nº 04/2011

Aprova a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, Integrado ao Ensino Médio, Modalidade Presencial, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Santo Augusto.

O Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, em reunião Extraordinária, realizada no dia 07 de fevereiro de 2011, às 9 horas, no Auditório da Reitoria, no uso de suas atribuições e considerando os termos da Ata nº 01/2011,

#### RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, Integrado ao Ensino Médio, Modalidade Presencial, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Santo Augusto, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 -D.O.U de 24/08/2009.

> Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. Santa Maria, 07 de fevereiro de 2011.

Conselheiros:

Wagner

Augusto Felipe Strieder - NC.

Gilceu Antonia Cippolat - NC.

danha Silveira

Carlos Alberto Pinto da Rosa PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

Luclano da Costa Barzotto - NC

Viuro Couto Vieira Andressa

lelo Rodrigues

ar da Silva Gomes Elvio Rosa dos Santos

Delcimar Gonçalves Borin - NC.

Evandro Luiz Missio Valtem Capelari Bressan

Cláudio Adalberto Koller - NC.



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA REITORIA REITORIA REITORIA ROVA - Camobi - Santa Maria - RS

Fone/FAX: (55) 3226 1603

E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



#### RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM Nº 16/2011

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

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

#### RESOLVE:

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

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

Capa - adequação às diretrizes institucionais;

Sumário - adequação às diretrizes institucionais;

Justificativa - adequação às diretrizes institucionais;

Detalhamento - adequação às diretrizes institucionais;

Requisitos de Acesso - adequação às diretrizes institucionais;

Prática Profissional Integrada - sem alteração do número de horas;

Estágio Curricular - sem alteração do número de horas;

Trabalho de Conclusão de Curso - sem alteração do número de horas;

Práticas Interdisciplinares - sem alteração do número de horas;

Atividades Complementares - sem alteração do número de horas; Ementário - melhoria da apresentação e correções na linguagem;

Critérios e Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem - adequação às diretrizes institucionais:

Critérios de Aproveitamento e procedimentos de Avaliação de Competências Profissionais anteriormente Desenvolvidas - adequação às diretrizes institucionais;

Instalações, Equipamentos, Recursos Tecnológicos e Biblioteca atualização de dados:

Pessoal Docente e Técnico - atualização de dados;

Expedição de Diploma e Certificados - adequação às diretrizes institucionais.

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

Carlos Alberto Pinto da Rosa REITOP PRO TEMPORE Port. ME@ 48/2009



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL É 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



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

CONSELHEIROS:

nes Motta de Souza

dos Anjos Cunha-No

Olegario R. de Medeiros

Ênio Hubent

Lérida A

Luiz Fernando Rosa

Carlos Albei da Rosa

da Costa Barzotto

aturiuia a do Couto Vieira

Eva Eunice Hel Rodrigues

<del>ilva</del> Gomes

Elvio Rosa dos Santos

Delcimar donçalves Borin Roberto Trevisan

Adriano Arriel Saquet

Cláudio Adalberto Koller  $\tilde{\mathcal{N}}^{c}$ 



#### MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES DIREÇÃO-GERAL

Resolução nº 044, de 08 de outubro de 2008.

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

APROVAR o Plano do Curso Técnico em Alimentos da Uned de Santo Augusto

Bento Gonçalves-RS, 08 de outubro de 2008.

ÁUDIA SCHIEDECK SOARES DE SOUZA

Diretora-Geral CEFET/BG-RS Port. 700/07/MEC

Presidente do Conselho Diretor

b



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

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

INSTITUTO FEDERAL

E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

#### 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.



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA R E I T O R I A

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



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

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

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

# - Curso Técnico em Informática, Integrado - Câmpus Alegrete

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Integrado, autorizado pela Resolução nº032/2008, 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

A 2 / 309 d ( ) A #E #



#### 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.



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA R E I T O R I A

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

E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



# - Curso Técnico em 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

DOF

M

4

2299



#### 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



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL É TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA R E I T O R I A

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  $n^{\circ}$  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.



# 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
R E I T O R I A

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



ent lu cross Jaubert de Castro Menchik

Maidi Karnikouski Maidi Jähn Karnikowski

Tainan Massotti de Lima

sbarban els. L'aralis Débora Letícia de Andrade

Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

Darci Roberto Schneid N/C

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Marcelo Éder Lamb

Delcimar Gonçalves Borim N/C

Antônio Cândido Silva da Silva

Gabriel Adolfo Garcia

Jovani Patias

Jacimar Facco

Rodrigo de Siqueira Martins

buge le da losta Liege Camargo da Costa

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Francisco Emílio Manteze V/C

Gisela Pereira Alves N/C



# RESOLUÇÃO CONSUP Nº 091/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Química Integrado, do Câmpus Panambi, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

#### RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Técnico em Química

Forma: Integrado Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Industrial

Ato de Criação do Curso: Curso Criado e Projeto Pedagógico do Curso Aprovado pela Resolução Consup

 $\mbox{N}^{\circ}$  38, de 08 de outubro de 2010. Retificada pela Resolução N.º 045, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 35 vagas Turno de oferta: Integral

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 3380 horas relógio

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: 60 horas relógio

Carga horária de Orientação de Estágio: 20 horas relógio

Carga horária de ACC: 100 horas relógio Tempo de duração do Curso: 03 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Câmpus Panambi - Rua Erechim, nº 860, Bairro Planalto, CEP 98280-000,

Panambi - RS.



#### Matriz Curricular

	Matriz Curricular Curso Técnico em Alimentos In	tegrado	
no	Disciplinas	Periodos semanais	CH (h/a)*
	Lingua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Lingua Espanhola	2	80
	Arte	2	80
	Educação Física	2	80
	Matemática	3	120
_	Física de la	3	120
ou l	Química	4	160
1º Ano	Biologia	3	120
1	História	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Introdução à Tecnologia de alimentos	2	80
	Química geral e analítica	2	80
	Informática	2	80
ub to	tal de disciplinas no ano	32	1280
and the state of the	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Lingua Espanhola	1	40
	Educação Física	1	40
	Matemática	3 4 4 4 1 1 1 1	120
	Física	2	80
	Química de la	3	120
0	Biologia	2	80
2º Ano	Sociologia	1	40
29	Filosofia	4	40
	Química e Bioquímica de alimentos	4	160
	Microbiologia e conservação de alimentos	3	120
	Tecnologia de frutas e hortaliças	3	120
	Tecnologia de cereais, massas e panifício	2	80
	Análise sensorial	2	80
	Tecnologia de bebidas	1	40
ub to	otal de disciplinas no ano	32	1280
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Educação Física	100000	40
	Matemática	3	120
	Física Company of the Property	2	80
	Química	2	80
	Biologia	2	80
0	Geografia	2	80
An	Sociologia	1	40
3º Ano	Filosofia	-1	40
	Tecnologia de carnes e derivados	3	120
	Tecnologia de carries e derivados  Tecnologia de glicídios e lipídios	2	80
	Tecnologia de leite e derivados	3	120
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	80
	Controle de qualidade e higienização na	3	120



Indústria de alimentos		
Gestão Ambiental e tratamento de resíduos	2	80
Sub total de disciplinas no ano		1280
Carga Horária total de disciplinas(hora aula)		3840
Carga Horária total de disciplinas(hora relógio)		3200
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora re	100	
Orientação de estágio (hora relógio)	20	
Atividades Complementares do Curso (hora relógio)		30
Carga Horária total do curso (hora relógio)		3350

<sup>\*</sup>hora aula: 50 minutos.

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

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid

Gabriel Adolfo Garcia

Jaubert de Castro Menchik

Tainan Massotti de Lima

Jovan Patias

Joselito Trevisan

Liana dos Santos Gomes



buge to da tosta Liege Camargo da Costa

Rodrigo de Siqueira Martins

Rodrigo Elesbão de Almeida



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

# TÉCNICO EM **ALIMENTOS** INTEGRADO

Campus Santo Augusto