

**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

**INSTITUTO
FEDERAL
FARROUPILHA**

SÃO VICENTE DO SUL





INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM **AGROINDÚSTRIA** INTEGRADO PROEJA

Campus São Vicente do Sul

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
AGROINDÚSTRIA
INTEGRADO PROEJA

Campus São Vicente do Sul

Curso criado e autorizado pela Resolução nº 077 de 2013.
Projeto Pedagógico do Curso aprovado pela Resolução CONSUP nº 134, 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



Luis Fernando Rosa da Costa

Diretor Geral do Câmpus

Luis Aquiles Martins Medeiros

Diretor de Ensino Câmpus

Cléia Margarete Macedo da Costa Tonin

Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

Marcelo Marcos Muller

Coordenador de Eixo Tecnológico

Equipe de elaboração

Comissão de elaboração

Colegiado do Eixo Tecnológico

Colaboração Técnica

Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus São Vicente do Sul

Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisor Textual

Fernanda Cristofari Machado

Sumário

1. Detalhamento	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 aesso	17
3. Políticas institucionais no âmbito do curso	17
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	17
3.2. Políticas de Apoio ao estudante	17
3.2.1. Assistência Estudantil	18
3.2.2. . Apoio Pedagógico ao Estudante	18
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento	19
3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico	19
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica	19
3.2.3. Educação Inclusiva	19
3.2.3.1. NAPNE	20
3.2.3.2. NEABI	20
3.2.4. Acompanhamento de Egressos	20
4. Organização didático pedagógica	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	23
4.3. Representação gráfica do Perfil de Formação:	24
4.4. Matriz Curricular	25



4.5. Prática Profissional.....	27
4.5.1. Prática Profissional Integrada.....	27
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	27
4.6. Avaliação.....	28
4.6.1. 4.Avaliação da Aprendizagem.....	28
4.6.2. Autoavaliação Institucional.....	28
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	29
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	29
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	29
4.10. Ementário.....	30
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	30
4.10.2. Componentes curriculares optativos.....	47
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação.....	47
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso.....	47
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico.....	51
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	51
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso.....	51
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação.....	51
6. Instalações físicas.....	51
6.1. Biblioteca.....	52
6.2. Áreas de ensino específicas.....	52
6.3. Área de esporte e convivência.....	53
6.4. Área de atendimento ao estudante.....	53
7. Referências.....	54
8. Anexos.....	55

1. Detalhamento

Denominação do Curso: Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Aprova a Criação do curso pela Resolução CONSUP N.º 077, de 12 de setembro de 2013

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: vespertino

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 2400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

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

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

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

No ano de 1986, o Decreto nº 93.313/86, extin-

guiu a COAGRI, sendo criada, em substituição, a Secretaria de Ensino de 2º Grau - SESG, órgão diretamente ligado ao Ministério da Educação e as Escolas Agrotécnicas Federais ficaram a ela subordinadas. Em 1990, houve nova reorganização no funcionamento dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios quando, pelo Decreto nº 99.180/90, foi criada, em substituição a SESG, a SEMTEC – Secretaria de Educação Média e Tecnológica.

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

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

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

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

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

didático-pedagógica e disciplinar.

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

2.2. Justificativa de oferta do curso

A Educação de Jovens e Adultos foi regulamentada na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9394/96, que em seus artigos números 37 e 38 caracteriza o seu público-alvo: “*os jovens e adultos que não tiveram acesso ou continuidade no ensino fundamental e médio na idade própria*”. Ainda nessa seção, essa Lei delega ao poder público a viabilização, o estímulo, o acesso e a permanência do trabalhador na escola. Caracterização essa que permite observarmos que essa modalidade de educação possui um diferencial no que concerne a sua estrutura.

A Lei 11.741/2008 que altera alguns dispositivos da Lei 9394/96, apresenta um novo enfoque à Educação de Jovens e Adultos, pois acrescenta ao artigo 37 dessa Lei o 3º parágrafo abordando que esta educação “deverá articular-se, preferencialmente, com a Educação Profissional, na forma do regulamento”. Há um diferencial quanto à abordagem da EJA. Logo, os termos atribuídos nesse novo parágrafo da LDB pautam-se na peculiaridade de que o jovem e/ou adulto que não está na idade apropriada na Educação Regular é trabalhador, e que por isso a Educação de Jovens e Adultos deve estar, prioritariamente, integrada à Educação Profissional.

Uma parcela importante da população da região de São Vicente do Sul reside no meio rural, e em virtude disso, muitos não conseguiram concluir seus estudos. Desta forma, sendo incluídos precariamente na sociedade, inclusive do mundo de trabalho. Nesse sentido, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, Campus São Vicente do Sul, oferece o Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA em nível médio, que tem como proposta reintegrar os jovens e adultos trabalhadores ao ambiente escolar, visando assim, à melhoria da condição social e da qualidade de vida, e ainda, atender as exigências técnicas exigidas pelo mundo de trabalho.

O curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA foi criado e autorizado pela Resolução nº 077 de 2013.

Pretende-se com o curso atender aos interesses da comunidade em geral, para a qualificação da força de trabalho regional, com profissionais capazes de

observar, empreender, desenvolver e gerar tecnologias para o exercício da cidadania e para o trabalho adequado as exigências de diversificação dos profissionais.

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

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

A industrialização de alimentos é reconhecida um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira, possibilitando não somente a perspectiva do aproveitamento da matéria-prima, como a industrialização de alimentos. O setor agroindustrial, responsável por uma parcela significativa das exportações do país, lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investimentos em tecnologia de alimentos são altamente expressivos. A industrialização de alimentos como fator de promoção da agricultura e agropecuária, é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a fixação do homem no campo e agrega valor ao produto agrícola.

O número crescente de agroindústrias familiares no estado do Rio Grande do Sul contribui para o mercado de trabalho dos profissionais da área de alimentos, as quais podem comercializar diretamente os seus produtos, distribuir pela região ou atender às empresas e redes hoteleiras e hospitalares.

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

O curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA conta com uma estrutura completa para desenvolver atividades na área de ensino, pesquisa, extensão, produção e controle de qualidade de alimentos. A estrutura é composta por um prédio com uma sala de Agroindústria para aulas práticas de processamento de alimentos, um prédio referente ao setor de processamento de frutas e hortaliças, um prédio

referente ao abate de bovinos, suínos, ovinos e aves, um prédio referente ao processamento de carnes e derivados assim como leites e derivados, um prédio com dois laboratórios de análises (físico-química e microbiologia de alimentos), além de duas salas de professores.

Estão em fase de acabamento dois novos laboratórios para análises de alimentos, sendo que o prédio que atualmente comporta os laboratórios será destinado aos projetos de pesquisa e extensão, bem como ao laboratório de análise sensorial. Existe ainda os setores de Zootecnia e Agricultura, que dividem-se em Zootecnia I (criação de aves), Zootecnia II (criação de ovinos e suínos), Zootecnia III (criação de bovinos), Agricultura I (cultivo de vegetais), Agricultura II (cultivo de sementes e oleaginosas) e Agricultura III (cultivo de frutas), que fornecem matérias-primas e insumos para o processamento de alimentos no próprio Câmpus. Esta estrutura possibilita que os alunos consigam visualizar e entendam toda a cadeia de produção de alimentos, desde a obtenção da matéria-prima até o processamento final.

O Câmpus São Vicente do Sul, no Eixo de Produção Alimentícia, atualmente conta com os seguintes cursos: curso Técnico em Alimentos Subsequente e curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, além do curso em Panificação do Proeja FIC.

A oferta 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.

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral:

Formar profissionais capacitados a desenvolver atividades na cadeia produtiva de alimentos, articulando os conhecimentos da ciência, da técnica e da tecnologia aos processos de transformação e conservação de alimentos, capaz de aprimorar e criar novas tecnologias de produtos e processos agroindustriais.

2.3.2. Objetivos Específicos:

- Oportunizar aos jovens e adultos a conclusão do Ensino Médio e capacitação profissional;
- Qualificar os profissionais que já atuam na área de alimentos, com ênfase aos que possuem

agroindústria familiar;

- Promover o desenvolvimento regional;
- Obter ferramentas que permitam a formação pessoal e profissional, com perspectiva de educação continuada visando à inclusão social;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo à implantação e de melhorias da qualidade das agroindústrias, assim como no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Incentivar o empreendedorismo;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA 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: apoio ao trabalho acadêmico e às 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 aca-

dêmica do curso, estágio curricular 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 as seguintes ações: apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo à 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 nesse programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa desses 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.

O Instituto 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 Instituto. Além disso, é dado incentivo à participação de eventos, como Congressos, Seminários, entre outros, que estejam relacionados à área de atuação dos mesmos.

3.2. Políticas de Apoio ao estudante

Seguem, nos itens abaixo, as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos estudantes, des-

tacando as políticas de assistência estudantil, apoio pedagógico e educação inclusiva.

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações que tem como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e a 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 dessas 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 alunos no espaço escolar.

A Coordenação de Assistência Estudantil, do

Câmpus São Vicente do Sul, é composta por uma equipe mínima de 19 servidores, tais como: médico, enfermeiro, auxiliar de enfermagem, psicólogo, odontologista, assistente de alunos e nutricionista. O câmpus oferece em sua infraestrutura: refeitório, lavanderia, moradia estudantil, sala de convivência e centro de saúde.

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 (s); 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, a implementação, o desenvolvimento, a avaliação e a 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 que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

- atividades de recuperação paralela: serão praticadas com o objetivo de recompor aprendizados do estudante durante o período letivo;
- 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;
- programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes;

3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O Câmpus São Vicente do Sul, do IF Farroupilha, possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, 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 têm como foco o atendimento ao discente.

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

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

Os estudantes com necessidades 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 desses sujeitos.

Algumas das ações desenvolvidas com vistas ao atendimento psicopedagógico são: acompanhamento aos alunos novos, orientação psicológica e pedagógica, orientação e prevenção à saúde, contato permanente com as famílias, recuperação de estudos.

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 a 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 dessa 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;

VI

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 – às 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 São Vicente do Sul conta com o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígena. Com vistas à educação inclusiva, ainda são 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.

O curso irá buscar subsídios junto ao NAPNE e atuará de acordo com as orientações para atender a necessidade específica apresentada.

3.2.3.1. NAPNE

O NAPNE é o setor da instituição que desenvolve ações de implantação e implementação do Programa Educação, Tecnologia e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (TecNep/MEC).

Tem por finalidade promover a cultura da educação para a convivência, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Sua missão é promover a formação de cidadãos comprometidos com a educação inclusiva de Pessoas com Necessidades Educativas Especiais.

3.2.3.2. NEABI

Com vistas a assegurar o processo da educação no contexto da diversidade e coletividade e garantir a afirmação e revitalização dos grupos até então excluídos e discriminados socialmente, foi criado em 2008, no Instituto Federal Farroupilha - Campus São Vicente do Sul, o NEABI: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas, com os seguintes objetivos:

- Promover estudos e ações que valorizem as contribuições da diversidade cultural que compõe nossa sociedade, para que estas sejam vistas no

ideário educacional não como um problema, mas como um rico acervo de valores, posturas e práticas que conduzam o melhor acolhimento e maior valorização dessa diversidade;

- Fomentar dinâmicas que potencializem a introdução da cultura afro-brasileira e indígena no trabalho cotidiano das diversas áreas do conhecimento;

- Desenvolver atitudes, conteúdos, abordagens e materiais que possam ser transformados na prática pedagógica, em respeito à competência e à dignidade da nação negro-africana e indígena;

- Conscientizar os afrodescendentes e indígenas da instituição de forma positiva acerca de seu pertencimento étnico, possibilitando, também àqueles que têm outras origens raciais, ter uma dimensão mais apropriada da contribuição destes na construção do país.

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 pedagógica

4.1. Perfil do Egresso

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

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 Agroindústria, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para operacionalizar o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças. Auxilia e atua na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Atua em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial. Acompanha o programa de manutenção de equipamentos na agroindústria. Implementa e gerencia sistemas de controle de qualidade. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Compreender processos agroindustriais 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;
- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;
- 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 agroindústrias e cooperativas;
- Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas

para os produtos agroindustriais;

- 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 conhecimentos.

- 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 comprometido 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 Agroindústria Integrado PROEJA 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 Agroindústria Integrado PROEJA está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são passados 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.

Nos cursos integrados, 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 politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA é de 2.400 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 1080 horas relógio para o Núcleo básico, 440 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 880 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

Cabe ressaltar que cada disciplina pode ofertar 20% de sua carga horária com atividades de estudo pesquisa e reflexão, diretamente do contexto de vida ou de trabalho dos educandos que serão desenvolvidas de forma não presencial por meio de portfólio, desenvolvimento de atividades individuais, projetos interdisciplinares, viagens técnicas, como também as PPIs. Esta atividade constitui um elemento indispensável de análise e de pesquisa da realidade local e comunitária. Este espaço/tempo consolida a proposta de uma educação problematizadora e comprometida com a transformação e não com a reprodução.

Esses momentos em que o estudante do PROEJA observa, reflete e busca alternativas de transformação de sua realidade devem ser devidamente planejadas pelos educadores e se constituir em atividades interdisciplinares e avaliadas individualmente e coletivamente. Os educandos poderão desenvolver essas atividades de observação/pesquisa/estudo diretamente na sua realidade local, que deverão ser registradas nos diários de classe.

Nessa proposta, a articulação entre objetivos de ensino – conteúdos – metodologia deverá ter coerência e consonância tanto com os objetivos da instituição, como também, com as finalidades do curso e com o contexto de trabalho onde os alunos atuarão. Para tanto, estratégias desafiadoras deverão contemplar descoberta e interação sujeito-sujeito e sujeito-conhecimento na busca constante pela qualidade e por novas oportunidades de desenvolvimento

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e diretrizes Institucionais dos 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, par

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. a fins de comprovação.

4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando 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 regulamentação específica 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). Tal núcleo tem por finalidade proporcionar aos estudantes, desta instituição, uma possibilidade diferenciada de aprendizagem de línguas estrangeiras modernas e interação com culturas estrangeiras.

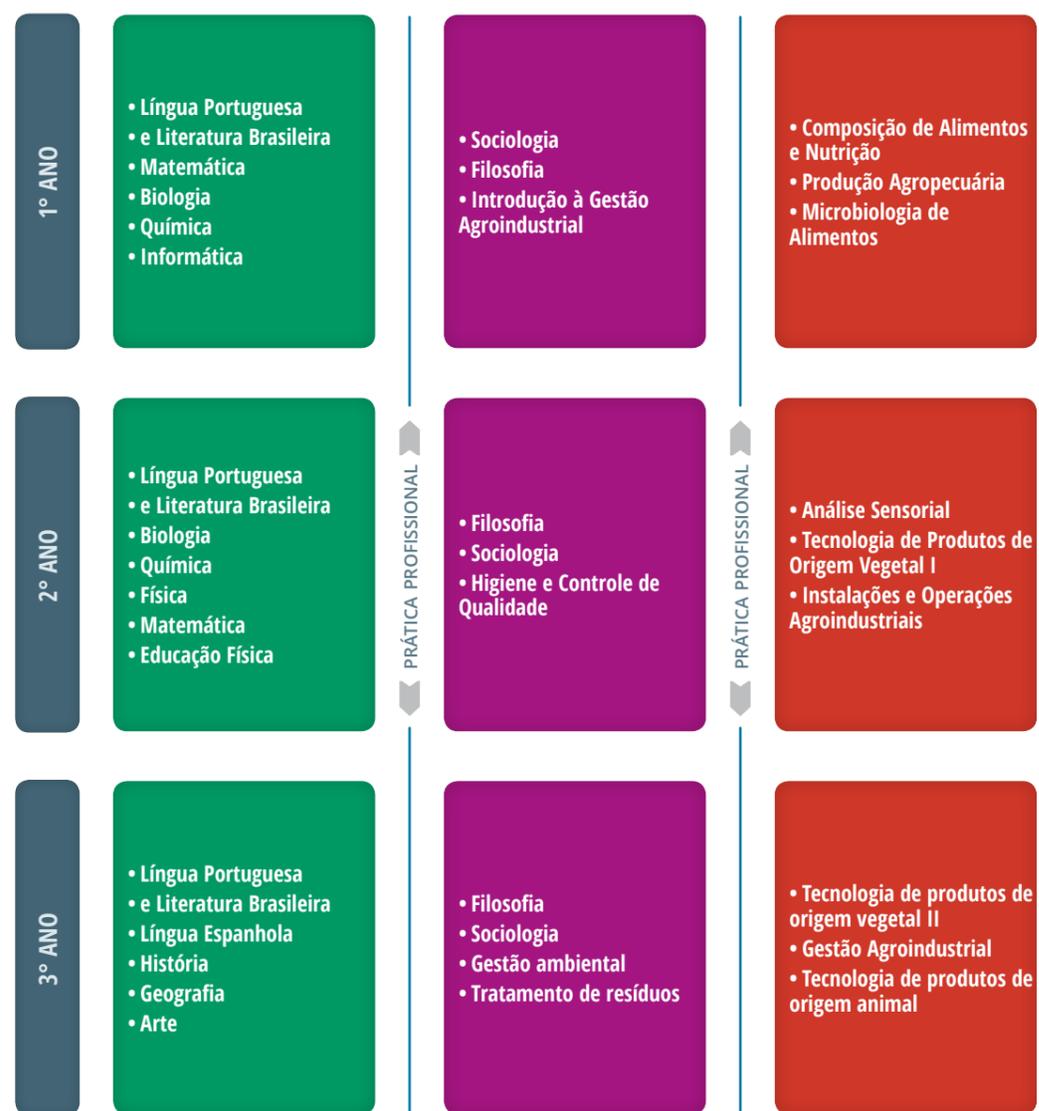
Para tanto, a matrícula na Língua Estrangeira

Moderna (LEM) para o curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, na forma integrada, se dá em duas formas, uma em caráter obrigatório e outra de forma optativa.

A oferta obrigatória da LEM, de matrícula 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 à carga horária cursada.

4.3. Representação gráfica do Perfil de Formação:



LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

ANO	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH total disciplina (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Sociologia	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Matemática	2	80	16	96
	Biologia	2	80	16	96
	Química	2	80	16	96
	Informática	2	80	16	96
	Introdução à Gestão Agroindustrial	1	40	8	48
	Composição de Alimentos e Nutrição	2	80	16	96
	Produção Agropecuária	3	120	24	144
	Microbiologia de Alimentos	2	80	16	96
Subtotal da carga horária do ano		20	800	160	960
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Biologia	1	40	8	48
	Química	2	80	16	96
	Física	2	80	16	96
	Matemática	2	80	16	96
	Educação Física	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Análise Sensorial	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	3	120	24	144
	Instalações e Operações Agroindustriais	2	80	16	96
	Higiene e Controle de Qualidade	2	80	16	96
	Subtotal da carga horária do ano		20	800	160

ANO	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH total disciplina (h/a)*
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	1	40	8	48
	Língua Espanhola	1	40	8	48
	História	2	80	16	96
	Geografia	2	80	16	96
	Arte	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	3	120	24	144
	Gestão Agroindustrial	2	80	16	96
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	4	160	32	192
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	80	16	96
	Subtotal da carga horária do ano	20	800	160	960
Carga Horária total (hora aula)					2880
Carga Horária total do curso (hora relógio)					2400

LEGENDA

 Disciplinas do Núcleo Básico	 Disciplinas do Núcleo Politécnico	 Disciplinas do Núcleo Tecnológico
--	---	---

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 Agroindústria Integrada PROEJA, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, visitas técnicas e observações.

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 Agroindústria Integrado PROEJA 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 politécnica, 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 Agroindústria Integrado PROEJA, contemplará a carga horária de 288 horas aula (10%) de Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica reservada para o

envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ficará assim definida, conforme decisão do colegiado do curso: 80 horas aula no primeiro ano, 100 horas aula no segundo ano e 108 horas aula no terceiro ano.

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 não obrigatório

Para os estudantes que desejarem realizar estágio curricular não obrigatório, com carga horária não especificada, além da carga horária mínima do curso,

terão essa possibilidade, desde que estabelecido convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

4.6. Avaliação

4.6.1. 4.Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, 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 a 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.

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 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 à 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 regulamentado por normativa própria. Entre os aspectos relevantes:

- 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 será encontrado no regulamento próprio de avaliação.

4.6.2. 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 Agroindústria Integrado PROEJA, serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.7. 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.

No Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA 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.

4.8. 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 à 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.

4.9. Expedição de Diploma e Certificados

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

O IF Farroupilha deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, 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 Agroindústria, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os certificados e/ou 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.

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Leitura compreensiva; Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos; Noções gramaticais: elementos de coerência e coesão textual; ortografia e acentuação; variação linguística; linguagem oral e escrita em contextos formais de uso; gêneros textuais e análise linguística; a linguagem e suas manifestações na arte, teatro, cinema e música; literatura brasileira em seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos. Leitura de textos e/ou obras literárias dos principais autores da literatura brasileira.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura compreensiva; Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos.			
Área de Integração			
Sociologia: A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização Filosofia: Educação em direitos humanos Introdução a Gestão Agroindustrial: Características do comportamento empreendedor. Produção Agropecuária: Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, M. L. M, ABAURRE, M. B. & PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. SP: Moderna, 2008. KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos. 10 ed. SP: Contexto, 2012. KOCH, I.V.& ELIAS, V. M. Ler e compreender. 3 ed. SP: Contexto, 2013.			
Bibliografia Complementar			
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira. 45 ed. SP: Cultrix, 2006. MARTINS, D. S. & ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental. 27 ed. SP: Atlas, 2008. VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando. SP: Scipione, 2006.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
O objeto da Sociologia, sua gênese e suas transformações. Consolidação do capitalismo e o surgimento da sociologia. A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização. Sociologia clássica: principais autores (Comte, Weber, Durkheim e Marx). Conceitos sociológicos fundamentais: relações de poder, de classe, ideologia, cultura, instituições sociais. Sociologia e direitos humanos. Sociologia do trabalho. O processo de envelhecimento humano, respeito e valorização do idoso.			
Ênfase Tecnológica			
Analisar o advento da sociologia enquanto estudo da sociedade industrial e suas relações de poder.			
Área de Integração			
História: A Revolução Industrial e a Revolução Francesa. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Literatura brasileira em seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos. Geografia: O processo de globalização.			
Bibliografia Básica			
COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 2º Grau São Paulo: Moderna, 2001. LAGO, Benjamin M. Curso de sociologia e política. Rio de Janeiro: Vozes, 1996. OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução a sociologia. São Paulo: Ática: 2010.			
Bibliografia Complementar			
CHAUÍ, Marilena. O que é ideologia. São Paulo : Brasiliense, 1980. DORNELLES, João Ricardo W. O que são direitos humanos. São Paulo: Brasiliense, 1989. MARTINS, Carlos B. O que é sociologia. 38ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à filosofia: atitude filosófica, origem e definição da filosofia. Períodos, campos de estudo, aspectos e principais correntes da filosofia. A atividade racional, a ignorância e a verdade. Conhecimento (atitude) mítico, religioso, filosófico, do senso comum e científico. Introdução à lógica. Bases da lógica formal; Funções da lógica. Educação em direitos humanos.			
Ênfase Tecnológica			
A atividade racional, a ignorância e a verdade.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos; Sociologia: A relação indivíduo-sociedade e o processo de socialização; Sociologia e direitos humanos. Introdução a Gestão Agroindustrial: Características do comportamento empreendedor.			
Bibliografia Básica			
ARANHA, Maria Lúcia A. de; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando: introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Ática, 2009. CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo. Ed. Ática, 2009. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006.			
Bibliografia Complementar			
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia. São Paulo: Moderna, 2005. CHAUÍ, M. Iniciação à Filosofia. São Paulo: Ática, 2011. MARCONDES, Danilo. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.			

Componente Curricular: Matemática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Operações: casas decimais, radiciação, potenciação, frações e critérios de divisibilidade em situações-problema. Razões, proporções, regra de três, porcentagem. Sistema de medidas. Noções de geometria plana e trigonometria. Áreas e volumes. Noções de matemática financeira.			
Ênfase Tecnológica			
Operações com números, regra de três, porcentagem, sistemas de medidas, áreas e volumes, trigonometria e noções de matemática financeira.			
Área de Integração			
Biologia: melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária. Química: cálculos químicos; soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, educação ambiental: constituição das substâncias e seus efeitos no meio ambiente, nos alimentos e organismo humano. Informática: Introdução à planilha eletrônica. Composição de Alimentos e Nutrição: Rotulagem nutricional; Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR); Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético.			
Bibliografia Básica			
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José N. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Plana. Vol. 9. 7ª edição. São Paulo: Atual, 1993. IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: Trigonometria. Vol. 3. 8ª edição. São Paulo: Atual, 2004. PAIVA, Manoel. Matemática. Vol. Único. 2ª edição. São Paulo: Moderna, 2003.			
Bibliografia Complementar			
SMOLE, Katia Cristina; DINIZ, Maria I. Matemática. Vol. 1. São Paulo: Saraiva, 2003. SMOLE, Katia Cristina; DINIZ, Maria I. Matemática. Vol. 2. São Paulo: Saraiva, 2003. SMOLE, Katia Cristina; DINIZ, Maria I. Matemática. Vol. 3. São Paulo: Saraiva, 2003.			

Componente Curricular: Biologia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à biologia e seus níveis de organização; Estrutura e função nas células vivas (Citologia); Noções básicas de Sistemática (filogenia); aspectos gerais da zoologia (de invertebrados e vertebrados) de interesse agropecuário (parasitologia), agro ecologia, melhoramentos genéticos (biotecnologia) e suas implicações na produção agropecuária.			
Ênfase Tecnológica			
Agroecologia			
Área de Integração			
Introdução a Gestão Agroindustrial: Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial Sociologia: Ideologia, cultura, instituições sociais.			
Bibliografia Básica			
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008. SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.			
Bibliografia Complementar			
GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à genética . 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. RAMALHO, M. L.; SANTOS, J. B.; PINTO, C. B. Genética na Agropecuária . 7ª ed. São Paulo: Globo, 2000. STEARNS, S.C.; HOEKSTRA, R.F. Evolução - uma introdução. São Paulo: Atheneu, 2003.			

Componente Curricular: Química			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Transformações químicas do/ no cotidiano e suas propriedades; segurança e instrumentação em laboratório de química; química no sistema produtivo, industrial e rural; estrutura atômica; classificação periódica; ligações químicas; funções inorgânicas; reações químicas; cálculos químicos; contaminantes inorgânicos de importância em alimentos; soluções: concentração de soluções, diluição, mistura de soluções, padronização; educação ambiental: constituição das substâncias e seus efeitos no meio ambiente, nos alimentos e organismo humano.			
Ênfase Tecnológica			
Transformações químicas do/ no cotidiano			
Área de Integração			
Composição de Alimentos e Nutrição: Determinação de umidade e sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas e fibras. Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético. Determinação de acidez e pH. Microbiologia de Alimentos: Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos. Coloração de Gram. Matemática: Proporções, regra de três, porcentagem; sistema de medidas, áreas e volumes.			
Bibliografia Básica			
FELTRE, R.; Fundamentos da Química . São Paulo: Moderna, 2001. PERUZZO, T. M.; Química : volume único. São Paulo: Moderna, 2003. UTIMURA, T. Y.; Química : livro único. São Paulo: FTD, 1998.			
Bibliografia Complementar			
LENZI, E. ... [et al.] Química Geral Experimental . Rio de Janeiro: Freitas Bastos S.A., 2004. PERUZZO, T. M.; Química na abordagem do cotidiano . São Paulo: Moderna, 1996. CARVALHO G. C.; SOUZA C. L. Química de olho no mundo do trabalho . São Paulo: Scipione, 2003.			

Componente Curricular: Informática			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução ao ambiente operacional: processamento de informações, armazenamento de dados, operações de cópia e movimentações de arquivos e pastas, utilização de dispositivos de entrada e saída, navegadores <i>Web</i> ; Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Criação e configuração básica de apresentações. Introdução à planilha eletrônica; Reconhecimento e utilização de recursos básicos em ambientes virtuais de aprendizagem (AVA).			
Ênfase Tecnológica			
Introdução a aplicativos para o processamento de documentos; Criação e configuração básica de apresentações.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos;			
Bibliografia Básica			
ALCALDE, E.; GARCIA, M.; PENUELAS, S. Informática Básica . São Paulo, SP: Makron Books, 2004. BRAGA, W. Informática Elementar : Windows Xp, Word 2003 e Excel 2003. Rio de Janeiro, RJ: Alta Books, 2007. VELLOSO, F.C. Informática : Conceitos Básicos. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Campus, 1997.			
Bibliografia Complementar			
MANZANO, A.L. Estudo Dirigido de Microsoft Office Excel 2003 . São Paulo, SP: Erica, 2003. NEGRINI, F.; BORGES, L. Excel 2003 - Avançado. Florianópolis, SC: Visual Books, 2006. STANEK, W.R. Windows XP Professional . Porto Alegre, RS: Bookman, 2006.			

Componente Curricular: Introdução a Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
O papel do técnico em agroindústria. Fundamentos e classificação das agroindústrias. Conceito e análise das cadeias agroindustriais. Políticas públicas para a agroindústria. O processo empreendedor e o ciclo de vida das organizações. Características do comportamento empreendedor. Estratégias mercadológicas. Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial.			
Ênfase Tecnológica			
Fundamentos e classificação das agroindústrias. Características do comportamento empreendedor. Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (2º ano): Modos de organização textual: narração, descrição, dissertação com ênfase no dissertativo-expositivo.			
Bibliografia Básica			
BATALHA M. O. (Coord.). Gestão Agroindustrial . São Paulo: Atlas, 2001. 690 p. (v. 1) e 388 p. (v. 2). DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo, transformando idéias em negócios . 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. DOLABELA, F. O Segredo de Luísa . Rio de Janeiro: Cultura, 2008.			
Bibliografia Complementar			
DRUCKER, P. Inovação e Espírito Empreendedor (entrepreneurship). São Paulo: Cengagelearning, 1986-2008- 2011. KUAZEQUI, Edmir (org). Lideranças e criatividade em negócios . São Paulo: Thompson Learning, 2006. CAVALCANTI, Glauco (et al). Empreendedorismo : Decolando para o Futuro. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.			

Componente Curricular: Composição de Alimentos e Nutrição			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos e indiretos de alimentos. Carcinógenos em alimentos. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Desnutrição. Educação alimentar. Segurança alimentar e nutricional. Determinação de umidade e sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas e fibras. Cálculo de determinação de carboidratos e valor energético. Determinação de acidez e pH.			
Ênfase Tecnológica			
Água, lipídios, proteínas, carboidratos, fibra, vitaminas minerais, enzimas. Educação alimentar, nutrição nos ciclos de vida, digestão e absorção de nutrientes.			
Área de Integração			
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I: Escurecimento enzimático. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II: Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras. Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Tecnologia de carnes: fisiologia <i>post-mortem</i> do músculo animal e indicadores de alteração			
Bibliografia Básica			
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. S. Nutrição: conceitos e aplicações . São Paulo: M. Books do Brasil, 2008. 244 p.			
Bibliografia Complementar			
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo: Varela, 1995. 129 p. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética . São Paulo: Manole, 2006. 402 p. PORTO, F. Nutrição para quem não conhece nutrição . São Paulo: Varela, 1998.			

Componente Curricular: Produção Agropecuária			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Introdução à agricultura e pecuária: histórico, conceitos, sistemas e processos de produção. Introdução às Boas práticas agropecuárias: histórico, conceitos e normas. Sistemas de produção e características das matérias primas de origem vegetal. Boas práticas na pré-colheita e pós-colheita de matérias-primas de origem vegetal. Sistemas de produção e características das matérias-primas de origem animal. Boas práticas na produção animal.			
Ênfase Tecnológica			
Proporcionar o conhecimento teórico/prático para o desenvolvimento dos sistemas de produção vegetal e animal bem como a industrialização dos mesmos.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Leitura compreensiva. Química: Soluções; efeitos das substâncias no meio ambiente. Tecnologia de Produção de Origem Vegetal I: Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças.			
Bibliografia Básica			
MARTINEZ, H. E.P. Manual Prático de Hidroponia . Viscosa/MG, 2006. 271p. CAMARGO, R. (et. al). Tecnologia dos produtos agropecuários . São Paulo: Nobel, 1986 CHITARRA, M. I. F. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio . 2 ed. Lavras: FAEPE, 2005.			
Bibliografia Complementar			
ORDÓNEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, v.1, 2005. BEHMER, M.L.A. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análises . São Paulo: Nobel, 1980 CAMPBELL, STU. Manual de compostagem para hortas e jardins: como aproveitar bem o lixo orgânico doméstico . São Paulo : Nobel, 1995.			

Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	1º ano
Ementa			
Diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano. Micro-organismos patogênicos: patogenicidade dos micro-organismos, epidemiologia e manifestações clínicas das doenças transmitidas por alimentos. Micotoxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Padrões microbiológicos para alimentos. Introdução aos métodos de análise microbiológica de alimentos: biossegurança e instrumentação, lavagem e esterilização de utensílios, preparo de meios de cultura e soluções, preparo de amostra, diluições. Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos. Procedimentos de microscopia óptica. Coloração de Gram.			
Ênfase Tecnológica			
Bactérias e fungos em alimentos Microorganismos patogênicos, deteriorantes e indicadores Análises microbiológicas de alimentos			
Área de Integração			
Higiene e Controle de Qualidade: Métodos de avaliação da eficiência da higienização Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Legislação aplicada Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I e II: Legislação aplicada			
Bibliografia Básica			
FRANCO, BERNADETTE D. G. DE M.; LANDGRAF, MARIZA. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 1995.			
Bibliografia Complementar			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2006. RIBEIRO, M.C.; STELATO, M. M. Microbiologia prática - Aplicações de aprendizagem de microbiologia básica . 2 e. São Paulo: Atheneu, 2011. SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia dos alimentos . São Paulo: Varela, 2000.			

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Modos de organização textual: narração, descrição, dissertação com ênfase no dissertativo-expositivo; leitura e compreensão textual; organização do parágrafo; sintaxe; morfossintaxe; tendências e características básicas da formação da literatura brasileira; implicações para a formação da cultura.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura e compreensão textual; organização do parágrafo			
Área de Integração			
Física: O papel da Física na integração do indivíduo com o ambiente. Filosofia: Os tipos de argumentação; a argumentação silogística. Sociologia: Identidades culturais, étnicas e raciais.			
Bibliografia Básica			
ABAUURRE, M. L. M, ABAURRE, M. B. & PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. SP:Moderna, 2008 KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos . 10 ed. SP: Contexto, 2012. KOCH, I.V.& ELIAS, V. M. Ler e compreender . 3 ed. SP: Contexto, 2013.			
Bibliografia Complementar			
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira . 45 ed. SP: Cultrix, 2006. MARTINS, D. S. & ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 27 ed. SP: Atlas, 2008. VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando . SP: Scipione, 2006.			

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária (h/a): 48	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Aspectos da natureza da ciência; aspectos históricos e modernos da genética, de Gregor Mendel até os recentes avanços no conhecimento genético e suas aplicações (biotecnologia); aspectos históricos e modernos das teorias de evolução biológica, de Darwin à moderna teoria evolucionista; conceitos fundamentais de Ecologia.	
Ênfase Tecnológica	
Genética e evolução biológica	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: leitura e compreensão textual	
Bibliografia Básica	
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008. SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.	
Bibliografia Complementar	
GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à genética . 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. RAMALHO, M. L.; SANTOS, J. B.; PINTO, C. B. Genética na Agropecuária . 7ª ed. São Paulo: Globo, 2000. STEARNS, S.C.; HOEKSTRA, R.F. Evolução - uma introdução . São Paulo: Atheneu, 2003.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária (h/a): 96	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Introdução à química orgânica; cadeias carbônicas; funções orgânicas e suas nomenclaturas; estrutura e propriedade dos compostos orgânicos; isomeria plana; isomeria espacial; substâncias orgânicas de ocorrência natural de importância agroindustrial; bioprocessos aplicados à produção biocombustíveis; poluentes orgânicos de importância agroindustrial; educação ambiental: constituição e a atuação dos compostos orgânicos e seus efeitos no meio ambiente; constituição das diferentes funções orgânicas, sua toxicologia e associação às suas interações com o meio ambiente e o organismo humano.	
Ênfase Tecnológica	
Química orgânica e estrutura e propriedade dos compostos orgânicos	
Área de Integração	
Higiene e Controle de qualidade: Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I: Processos de fermentação e destilação de bebidas. Biologia: Conceitos fundamentais de Ecologia.	
Bibliografia Básica	
FELTRE, R.; Fundamentos da Química . São Paulo: Moderna, 2001. PERUZZO, T. M.; Química: volume único . São Paulo: Moderna, 2003. UTIMURA, T. Y.; Química: livro único . São Paulo: FTD, 1998.	
Bibliografia Complementar	
LENZI, E. ... [et al.] Química Geral Experimental . Rio de Janeiro: Freitas Bastos S.A., 2004. CARVALHO G. C.; SOUZA C. L. Química de olho no mundo do trabalho . São Paulo: Scipione, 2003. ROCHA, J. C. ... [et al.] Introdução à Química Ambiental . Porto Alegre: Bookman, 2004.	

Componente Curricular: Física	
Carga Horária (h/a): 96	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Grandezas Físicas. Sistema Internacional de Unidades. Conceitos de Cinemática. Densidade. Fluidos. Calor e Temperatura. Ondas e Eletricidade. O papel da Física na integração do indivíduo com o ambiente, do impacto das tecnologias associadas às ciências naturais nos processos de produção, do desenvolvimento do conhecimento e na via social.	
Ênfase Tecnológica	
Fluidos, Termologia, Eletricidade, Magnetismo e o papel da física na interação do indivíduo com o ambiente.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Leitura e interpretação textual. Matemática (1º ano): Operações matemáticas, Frações, Porcentagem, Regra de Três, Sistemas de Medidas. Produção Agropecuária: Sistemas de produção. Instalações e Operações Agroindustriais: Construção e manutenção civil, hidráulica e elétrica de instalações agroindustriais. Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Gerenciamento de resíduos.	
Bibliografia Básica	
GASPAR, A. Compreendendo a Física . Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Ática, 1ª Ed. 2012. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física, de olho no mundo do trabalho . Vol. Único, São Paulo: Scipione, 2003. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física . Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: Scipione, 2005.	
Bibliografia Complementar	
GREF. Física . Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: EDUSP. 1996. CABRAL, F.; LAGO, F. Física . Vol. 1, São Paulo: Harbra. 2004. RAMALHO, F. JR; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. Os fundamentos da Física . Vol. 1, São Paulo: Moderna. 2007.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária (h/a): 96	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Operações envolvendo conjuntos numéricos; Funções de 1º grau, 2º grau, exponencial, logarítmica e trigonométrica. Matrizes; Determinantes; Sistemas Lineares. Noções de Análise combinatória e probabilidade, noções de estatística. Educação para o trânsito: a Matemática e o trânsito.	
Ênfase Tecnológica	
Operações envolvendo conjuntos numéricos; Funções; Matrizes; Determinantes; Sistemas Lineares. Noções de Análise combinatória e probabilidade, noções de estatística e a Matemática e o trânsito.	
Área de Integração	
Física: Sistema Internacional de Unidades. Calor e Temperatura. Ondas e Eletricidade. Instalações e Operações Agroindustriais: Noções de desenho e manutenção de equipamentos.	
Bibliografia Básica	
IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar: Conjuntos e funções. Vol. 1. 7ª edição. São Paulo: Atual, 1993. HAZZAN, Samuel. Fundamentos de Matemática Elementar: Combinatória e Probabilidade. Vol. 5. 6ª edição. São Paulo: Atual, 1993. PAIVA, Manoel. Matemática . Vol. Único. 2ª edição. São Paulo: Moderna, 2003.	
Bibliografia Complementar	
SMOLE, Katia Cristina; DINIZ, Maria I. Matemática . Vol. 1. São Paulo: Saraiva, 2003. SMOLE, Katia Cristina; DINIZ, Maria I. Matemática . Vol. 2. São Paulo: Saraiva, 2003. SMOLE, Katia Cristina; DINIZ, Maria I. Matemática . Vol. 3. São Paulo: Saraiva, 2003.	

Componente Curricular: Educação Física			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Definição dos temas da cultura corporal do movimento - CCM; Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Passagem do jogo ao esporte; Práticas corporais sistematizadas – esportes com e sem interação; Diagnóstico – esportes de invasão; Diagnóstico – esportes de rede; Ginástica laboral e sua relação com a educação profissional; Atividade física, saúde e lazer; Práticas corporais junto à natureza; Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde).			
Ênfase Tecnológica			
Estudo dos temas cultura corporal de movimento.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura brasileira (1º ano): a linguagem e suas manifestações na arte, teatro, cinema e música. Matemática (1º ano): proporções, regra de três, porcentagem. Composição de alimentos e nutrição: Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Desnutrição. Educação alimentar. Sociologia: Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. Filosofia (3º ano): A existência da Ética, a filosofia moral.			
Bibliografia Básica			
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 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. TANI, Go; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demétrio de Souza (Org.). Pedagogia do Desporto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
Bibliografia Complementar			
DARIDO, S. C. Educação Física na escola: questões e reflexões. Rio de Janeiro: Guanabara - Koogan, 2003. 110p COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do Ensino de Educação Física. São Paulo: Cortez, 1992. MELO, V. A. (Org.). História do esporte no Brasil: do Império aos dias atuais. 1a. ed. São Paulo: Unesp, 2009. v. 1. 566p.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
História e elementos da lógica; as falácias; os tipos de argumentação; a argumentação silogística; a preocupação com o conhecimento, percepção, memória e imaginação; linguagem e pensamento; a consciência e suas possibilidades; noções básicas de metafísica e ontologia; cultura, religião e artes; estética: a vivência através da arte; arte e realidade; imitação e representação; o belo e a questão do gosto; a arte como forma de pensamento; o significado na arte; arte e técnica; a arte como fenômeno social; função social da arte e do artista; arte e educação; arte e cultura de massa.			
Ênfase Tecnológica			
Percepção, memória e imaginação.			
Área de Integração			
Educação Física: Cultura corporal de movimento. Sociologia: Conceito de cultura, Cultura e Cidadania. Análise Sensorial: Alcance e aplicação da análise sensorial. Artes: História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo); A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (1º ano): Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos.			
Bibliografia Básica			
ARANHA, Maria Lúcia A. de; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando: introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Ática, 2009. CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo. Ed. Ática, 2009. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006.			
Bibliografia Complementar			
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia. São Paulo: Moderna, 2005. CHAUÍ, M. Iniciação à Filosofia. São Paulo: Ática, 2011. MARCONDES, Danilo. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Conceito de cultura. Respeito às diferenças, multiculturalismo e diversidade. Poder, política e sociedade. Cultura e Cidadania. Identidades culturais, étnicas e raciais. Direitos Humanos e Antropologia. Cultura, poder e consumo. Indústria cultural e cultura de massas. Teorias da Globalização. Identidades na era da Globalização. Direitos Humanos e Educação para o trânsito. Problemas urbanos e o direito à cidade.			
Ênfase Tecnológica			
Analisar as sociedades contemporâneas, a partir do multiculturalismo, da cidadania e da cultura de massas no contexto da globalização.			
Área de Integração			
Geografia: Urbanização e sociedade. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Literatura e seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos.			
Bibliografia Básica			
COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 2º Grau São Paulo: Moderna, 2001. LAGO, Benjamin M. Curso de sociologia e política. Rio de Janeiro: Vozes, 1996. TOMAZI, Nelson D. Sociologia para o ensino Médio. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.			
Bibliografia Complementar			
COVRE, Maria de Lourdes Manzini. O que é cidadania. São Paulo: Brasiliense, 1988. IANNI, Octavio. Sociedade global. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999. SANTOS, José Luiz dos. O que é cultura. 16ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.			

Componente Curricular: Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Alcance e aplicação da análise sensorial. Morfologia e fisiologia dos receptores sensoriais. Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Correlação entre medidas sensoriais e medidas instrumentais.			
Ênfase Tecnológica			
Fatores que afetam o julgamento sensorial Testes sensoriais			
Área de Integração			
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I: Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II: Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos. Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos.			
Bibliografia Básica			
CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Cadernos Didáticos, nº 66. Editora UFV, 1999. CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária, 1993. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial. Curitiba: Ed. Champagnat, 1996.			
Bibliografia Complementar			
ALMEIDA, T. C. A., et al. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999. FRANCO, M., R.B. Aroma e Sabor de Alimentos: Tema atuais. São Paulo: Varela, 2003. QUEIROZ, M. I.; TERPTOW, R. de O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. FURG, 2006.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Escurecimento enzimático. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de derivados do tomate. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Processamento mínimo de frutas e hortaliças, Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, vinhos, cervejas, licores e cachaça.			
Área de Integração			
Composição de alimentos e nutrição: Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Rotulagem nutricional. Alimentos funcionais. Microbiologia de Alimentos: Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Higiene e Controle de Qualidade: Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Análise Sensorial: Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Origem e características dos resíduos agroindustriais. Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais			
Bibliografia Básica			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. Porto Alegre: Edit Artmed, 2006. FILHO, W. G. V. Tecnologia de Bebidas, Matéria-prima, Processamento, BPF, APPCC, Legislação e Mercado. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 2005. 550 p. SOLER, M. P. Frutas: compotas, doce em massa, geleias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa. Campinas. ITAL, 1995.			
Bibliografia Complementar			
CENTEC. Processamento de frutos. Fortaleza: 2004. EMBRAPA. Frutas em calda, geleias e doces. Brasília: Embrapa, 2003. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de frutas. Editora Embrapa, 1 ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.			

Componente Curricular: Instalações e Operações Agroindustriais			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Planejamento e execução de projetos agroindustriais. Noções de arquitetura, construção e manutenção civil, hidráulica e elétrica de instalações agroindustriais. Noções de desenho e manutenção de equipamentos. Operações de conservação de alimentos: métodos de conservação baseados no emprego de calor, frio, modificação de pH, modificação de atmosfera, modificação de atividade de água, aditivos alimentares, irradiação. Operações de transformação de alimentos: redução de tamanho, aumento de tamanho, mistura, moldagem, modificação de textura, extrusão, operações de separação, transformações químicas. Processos fermentativos e enzimáticos. Embalagens para alimentos. Influência da embalagem na decisão de compra. Embalagens como ferramentas de marketing. Introdução à segurança no trabalho. Fatores causais de acidentes de trabalho. Prevenção de acidentes de trabalho. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA). Mapas de riscos. Equipamentos de proteção individual e coletiva. Doenças ocupacionais ligadas às atividades agroindustriais. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Prevenção e combate a incêndio. Normas regulamentadoras direcionadas para agroindústrias.			
Ênfase Tecnológica			
Operações de conservação de alimentos. Embalagens. Equipamentos de proteção individual, Normas regulamentadoras			
Área de Integração			
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I: Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de derivados do tomate. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II: Processos de extração e refino de óleos vegetais. Produção de derivados do cacau. Produção de farinhas de cereais. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Tecnologia de Carnes. Tecnologia de Pescados. Tecnologia de Leite e Derivados. Tecnologia de Produtos Apícolas. Tecnologia de Ovos e Derivados.			
Bibliografia Básica			
EVANGELISTA, J. E. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. MARTINS, L.A.C.; LIMA, J.M.S. Segurança no trabalho rural. Viçosa: 1999. Segurança e Medicina do Trabalho. 43 ed. São Paulo: Atlas, 1999.			
Bibliografia Complementar			
BELLUSCI, S.M. Doenças profissionais ou do trabalho. São Paulo: SENAC, 1996. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. Porto Alegre: Edit Artmed, 2006. MEZOMO, J. C. Segurança e higiene do trabalho. São Paulo: Centro São Camilo de Desenvolvimento em Administração da Saúde, 1999.			

Componente Curricular: Higiene e Controle de Qualidade			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	2º ano
Ementa			
Condições para qualidade da água. Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de higienização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Controle de infestações. Higiene pessoal. Órgãos regulamentadores e fiscalizadores. Padrões de Identidade e Qualidade. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Implementação e manutenção de Sistemas de Gestão de Qualidade. Documentos do Sistema de Gestão de Qualidade. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Normatização ISO.			
Ênfase Tecnológica			
Métodos de higienização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Higiene pessoal. Implementação e manutenção de Sistemas de Gestão de Qualidade. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.			
Área de Integração			
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I: Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de derivados do tomate. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II: Processos de extração e refino de óleos vegetais. Produção de derivados do cacau. Produção de farinhas de cereais. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Tecnologia de Carnes. Tecnologia de Pescados. Tecnologia de Leite e Derivados. Tecnologia de Produtos Apícolas. Tecnologia de Ovos e Derivados.			
Bibliografia Básica			
CAMPOS, V. F. TQC - Controle da Qualidade Total (no estilo japonês). 8.ed. Belo Horizonte: Desenvolvimento Gerencial, 2004. SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2001. HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999.			
Bibliografia Complementar			
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e segurança sanitária de alimentos. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001. Portaria nº 3326/MS, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.			

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa, vozes do texto (discurso citado e discurso relatado), uso social da língua para a exposição oral e escrita; pontuação (Período composto por coordenação e subordinação), Concordância Verbal; leitura e produção textual; documentos oficiais e produção acadêmica. Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura rio-grandense.			
Ênfase Tecnológica			
Uso social da língua para a exposição oral e escrita.			
Área de Integração			
Geografia: Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Artes: Cultura Indígena. A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem. Filosofia: Relações entre comunidade e poder. Liberdade e igualdade. Gestão Agroindustrial: Definição de produção e logística e suas aplicabilidades.			
Bibliografia Básica			
ABAUURRE, M. L. M, ABAUURRE, M. B. & PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. SP:Moderna, 2008 KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos. 10 ed. SP: Contexto, 2012. KOCH, I.V.& ELIAS, V. M. Ler e compreender. 3 ed. SP: Contexto, 2013.			
Bibliografia Complementar			
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira. 45 ed. SP: Cultrix, 2006. MARTINS, D. S. & ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental. 27 ed. SP: Atlas, 2008. VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando. SP: Scipione, 2006.			

Componente Curricular: Língua Espanhola			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Língua espanhola: comunicação escrita e oral; origem e formação do idioma Espanhol e/ou castelhano; noções da estrutura gramatical – Morfologia; Sistema fonético e gráfico. (Abecedário, Artículos, Pronombres, Puntuación, Saludos, Días, meses y expresiones temporales, Numerales, Horas, Sustantivos, Adjetivos, Pronombres, Preposiciones, Contraciones, Conjunciones). Sintaxe e ortografía; (Empleo de E/Y, muy/mucho, Algunos heterogéneros y heterosemánticos y acentuación). Conversación/diálogo y producción textual. Saudações formais e informais. Noções de usos e valores dos modos e tempos verbais: Verbos regulares e irregulares. Compreensão auditiva. Leitura e compreensão de textos escritos. Produção oral e escrita básica. Cultura geral dos países hispânicos.			
Ênfase Tecnológica			
Comunicação escrita e oral. Leitura e compreensão de textos escritos.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Gêneros textuais de base dissertativo-argumentativa. Vozes do texto (discurso citado e discurso relatado. Uso social da língua para a exposição oral e escrita. Leitura e produção textual). Filosofia: Liberdade e igualdade.			
Bibliografia Básica			
ALADREN, Maria Del Carmen. Español actual: textos, gramática, ejercicios. Editora Sagra Luzzatto, 2010. GONZALEZ HERMOSO, A. Español lengua extranjera: curso práctico. Edelsa, 1995. MARTIN, Ivan Rodrigues. Espanhol Série Brasil: Ensino Médio, São Paulo: Ática, 2004, vol. Único.			
Bibliografia Complementar			
BARALO, Marta. La adquisición del español como lengua extranjera. Madrid: Arco/Libros, 2004.. FANJUN, Adrián. Gramática y práctica de Español para brasileños: conrespuestas. São Paulo: Moderna, 2005. MATTEBON, Francisco. Gramática comunicativa del español. Madrid: Edelsa, 1998.			

Componente Curricular: História			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Processos históricos da colonização europeia na América, especialmente, a Latina. Análise da colonização no Brasil e o estabelecimento da sociedade colonial. As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem). A introdução da mão de obra escrava e as relações econômicas entre Portugal e a América Portuguesa. A influência da Revolução Francesa no processo de independência e formação do Brasil Imperial. O I Reinado e a elite nacional. As regências e a administração de D. Pedro II. Os movimentos sociais e a luta abolicionista, com a introdução da república oligárquica do século XX. O Brasil republicano: república oligárquica, Período Vargas, Populismo, Ditadura e Abertura Política. A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo.			
Ênfase Tecnológica			
As relações de trabalho e o surgimento de movimentos de reivindicações políticas e sociais na cidade e no campo. A ocupação territorial no Brasil e as elites agrárias. Processo de industrialização no Brasil. A modernização do campo e da cidade			
Área de Integração			
Artes: História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo). Sociologia: Economia e relações de trabalho. Movimentos sociais. Poder, política e estado. Filosofia: Relações entre comunidade e poder. Liberdade e igualdade. Esfera pública e privada. Cidadania formal e/ou participativa. A democracia Geografia: O processo de Industrialização no Brasil; Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Gestão Ambiental e tratamento de resíduos: Educação ambiental e sustentabilidade: relações homem <i>versus</i> natureza; o que é EA; objetivos da EA.			
Bibliografia Básica			
MOTA, Myryan Brecho e BRAICK, Patrícia Ramos. História: das cavernas ao terceiro milênio/Da conquista da América ao século XIX. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2010. VAINFAS, Ronaldo et al. História: O longo século XIX. São Paulo: Saraiva, 2010. VICENTINO, Cláudio e DORIGO, Gianpaolo. História Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2011.Vol. 3.			
Bibliografia Complementar			
FAUSTO, Bóris. História do Brasil. 14º ed. São Paulo: USP, 2012. RINKE, Stefan. História da América Latina: das culturas pré-colombianas até o presente. Porto Alegre: PUCRS, 2012. SCHIMIDT, Mario. Nova história crítica. São Paulo: Nova Geração, 2007.			

Componente Curricular: Geografia			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Noções de cartografia. Estrutura geológica da terra. A dinâmica da atmosfera, Litosfera e Hidrosfera. Biomas do Brasil. O processo de Industrialização no Brasil. Recursos energéticos. A Produção de Energia no Brasil. A agricultura e a Questão Agrária no Brasil. A Produção Agropecuária Brasileira. A Agroindústria no Brasil. Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros). O processo de globalização. Regiões do Brasil. Geografia do Rio Grande do Sul: formação territorial, características físicas e humanas. Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais. Princípios de conservação e Defesa Civil: Pressão demográfica sobre o meio ambiente			
Ênfase Tecnológica			
Urbanização e sociedade: problemas ambientais urbanos e rurais			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (1º ano): Leitura compreensiva, Literatura brasileira e seus aspectos antropológicos, históricos, culturais, sociais e políticos. Sociologia (2º ano): Relações de poder; identidades culturais, étnicas e raciais. Matemática (1º ano): Sistema de medidas, áreas e volumes. Biologia (2º ano): Agroecologia, melhoramento genético [biotecnologia] e suas implicações na produção agropecuária. Produção Agropecuária: Sistemas e processos de produção; História: A formação da classe operária e os movimentos sociais do campo; Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Política Nacional de Resíduos Sólidos, Legislação Ambiental, Educação Ambiental e Sustentabilidade.			
Bibliografia Básica			
TERRA, Lygia; ARAÚJO, Regina; GUIMARÃES, Raul Borges. Conexões: estudos de Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2010. ALMEIDA, Lúcia Maria Alves de. Geografia geral e do Brasil. Volume único. SP. Ática, 2005. FILHO, João Bernardo <i>et al.</i> Ciências humanas e suas tecnologias: história e geografia: ensino médio. SP: IBEP, 2005.			
Bibliografia Complementar			
Moreira, João Carlos. Geografia para o ensino médio: Geografia Geral e do Brasil: volume único/ João Carlos Moreira, Eustáquio de Sene. SP: Scipione, 2005. Vesentini, José William. Geografia: geografia geral e do Brasil, volume único: Sp. Ática, 2005. Terra, Lygia. Geografia geral e do Brasil: o espaço			

Componente Curricular: Arte			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
História da Arte e Cultura Visual (da pré-história ao contemporâneo). Cultura Indígena. A função social, cognitiva e comunicativa da arte e a integração entre as linguagens. Leitura e apreciação de imagem, análise das técnicas e materiais das diferentes manifestações artísticas. Reconhecimento de elementos que compreendem a linguagem musical. Contextualização de períodos da História da Música. Leitura rítmica.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura de imagem. Linguagem. Comunicação.			
Área de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Estudo de obras literárias e suas características contos, crônicas, filmes, músicas e literatura rio-grandense. História: As participações das sociedades africanas e indígenas na colonização: a contribuição africana e indígena para os costumes e hábitos brasileiros (música, religiosidade, culinária e linguagem).			
Bibliografia Básica			
PROENÇA, Graça. Descobrimos a História da Arte. 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda., 2008. FARTHING, Stephen. Tudo sobre arte: Os movimentos artísticos e as obras mais importantes de todos os tempos. Rio de Janeiro. Ed. Sextante, 2011. OLIVEIRA, Jô; GARCEZ, Lucília. Explicando a Arte RJ: Ediouro, 2003.			
Bibliografia Complementar			
RUSH, Michael. Novas mídias na arte contemporânea. São Paulo: Martins Fontes, 2006. VENTURELLI, S. Arte: espaço, tempo, imagem. Brasília: UnB, 2004. MARTINS, Mirian C. F. D. (et al) Didática do Ensino de Arte: a Língua do Mundo: Poetizar, Fruir e Conhecer a Arte. São Paulo: FTD, 1998.			

Componente Curricular: Filosofia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
A existência ética; a Filosofia moral: concepções filosóficas sobre o bem e o mal, verdade e determinismo; a liberdade; a atitude científica; as ciências na história; Origem da política, significados. Relações entre comunidade e poder. Liberdade e igualdade. Esfera pública e privada. Cidadania formal e/ou participativa. A Democracia.			
Ênfase Tecnológica			
Origem da política, significados.			
Área de Integração			
História: Ditadura e Abertura Política. Geografia: Uso Sustentável dos Recursos Naturais (água, solo, lençóis freáticos, fauna, flora, entre outros); O processo de globalização. Sociologia: Estratificação e desigualdade social. Poder, política e estado. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira (1º ano): Elementos da comunicação, estudo, produção e análise de textos narrativos, descritivos e dissertativos;			
Bibliografia Básica			
ARANHA, Maria Lúcia A. de; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando: introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Ática, 2009. CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo. Ed. Ática, 2009. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006.			
Bibliografia Complementar			
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia. São Paulo: Moderna, 2005. CHAUÍ, M. Iniciação à Filosofia. São Paulo: Ática, 2011. MARCONDES, Danilo. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.			

Componente Curricular: Sociologia			
Carga Horária (h/a):	48	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Estratificação e desigualdade social. Poder, política e estado. Economia e relações de trabalho. Movimentos sociais. Cidadania e formas de participação democrática. Direitos humanos e meio ambiente. Espaço, território e sociedade. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável.			
Ênfase Tecnológica			
Compreender a sociedade pós-industrial, a partir de seus agentes sociais e políticos, assim como, dos conceitos sociológicos enraizados na sociedade civil: Cidadania, direitos humanos e educação ambiental.			
Área de Integração			
Biologia (1º ano): Aspectos históricos e modernos das teorias da evolução biológica. Geografia: urbanização e sociedade. História: Ditadura e abertura política.			
Bibliografia Básica			
LAGO, Benjamin M. Curso de sociologia e política. Rio de Janeiro: Vozes, 1996. OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução a sociologia. São Paulo: Ática: 2010. TOMAZI, Nelson D. Sociologia para o ensino Médio. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.			
Bibliografia Complementar			
BOBBIO, Norberto. Estado, governo, sociedade. São Paulo: Paz e Terra, 1995. CICCO, Claudio de e GONZAGA, Alvaro de Azevedo. Teoria geral do Estado e Ciência Política. São Paulo : Ed. Revista dos Tribunais, 2011. SCHERER-WARREN, Ilse. Movimentos Sociais. Florianópolis: UFSC, 1984.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II			
Carga Horária (h/a):	144	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Introdução à Tecnologia de Grãos. Diversidade de óleos vegetais. Processos de extração e refino de óleos vegetais. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras. Produção de derivados do cacau. Diversidade de cereais. Produção de farinhas de cereais. Matérias-primas e ingredientes para panificação e confeitaria. Equipamentos e utensílios de panificação e confeitaria. Princípios básicos de panificação e confeitaria. Diversidade de massas, pães e biscoitos. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Processos de extração e refino de óleos vegetais. Produção de farinhas de cereais. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas e doces regionais. Produção de derivados de raízes tuberosas e tubérculos.			
Área de Integração			
Análise Sensorial: Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Higiene e Controle de Qualidade: Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Microbiologia de Alimentos: Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Composição de Alimentos e Nutrição: Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Rotulagem nutricional. Alimentos funcionais. Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Origem e características dos resíduos agroindustriais. Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais			
Bibliografia Básica			
MORRETO, E.; FETT, R. Óleos e gorduras vegetais: Processamento e Análises, 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989. CANELLA-RAWLS, S. Pão: Arte e Ciência. São Paulo: Editora Senac, 2005. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2 ed. Editora Manole, 2009.			
Bibliografia Complementar			
LAWSON, H. Aceites y grasas alimentarios: tecnologia, utilización y nutrición. Zaragoza: Acríbia, 1999.. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. MASSINA, C. Massas Básicas para Pão, Pizza, Doce, Macarrão. São Paulo: Senac, 2006.			

Componente Curricular: Gestão Agroindustrial			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Definição de produção e logística e suas aplicabilidades. Organização da produção de bens e serviços. Gestão de estoque e suas implicações. Conceitos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Noções de contabilidade e finanças. Desafios e papel da gestão de recursos humanos nas organizações. Legislação para a agroindústria. Noções de Direito Trabalhista.			
Ênfase Tecnológica			
Desenvolvimento de características empreendedoras pessoais e estruturação de um negócio.			
Área de Integração			
Sociologia: Economia e relações de trabalho. Matemática (1º ano): Juros compostos e simples, porcentagem, sistema de medidas, matemática financeira. Informática: Planilhas Eletrônicas. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Produção de textos e linguagem oral e escrita Produção Agropecuária: Conceitos, histórico, sistemas e processos de produção. Filosofia: Relações entre comunidade e poder.			
Bibliografia Básica			
BATALHA M. O. (Coord.). Gestão Agroindustrial. São Paulo: Atlas, 2001. KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Introdução ao Marketing. LTC, 4ª edição, 2000. DIAS, Marco Aurélio P. Administração de Materiais: Princípios, Conceitos e Gestão. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
Bibliografia Complementar			
MARTINS, Petrônio Garcia. Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais. São Paulo: Saraiva, 2003. GIL, Antonio Carlos. Gestão de Pessoas: Enfoque nos Papéis Profissionais. São Paulo: Atlas, 2011. COBRA, Marcos. Administração de Marketing. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2011.			

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal			
Carga Horária (h/a):	192	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Tecnologia de carnes: fisiologia <i>post-mortem</i> do músculo animal e indicadores de alteração, características fundamentais, conservação e produção de produtos cárneos frescos, crus temperados, tratados pelo calor, curados e salgados. Tecnologia de Pescados: características fundamentais, conservação e produção de produtos derivados da pesca. Tecnologia de Leite e Derivados: características fundamentais e produção de leites de consumo, doce de leite, creme de leite, manteiga, leites fermentados, bebidas lácteas e queijos. Tecnologia de Produtos Apícolas: características fundamentais, conservação e beneficiamento de mel, própolis, pólen e geleia real. Tecnologia de Ovos e Derivados: características fundamentais, conservação e processamento de ovos pasteurizados, congelados e desidratados. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Tecnologia de leite e derivados, controle de qualidade do leite, tecnologia de carnes e derivados			
Área de Integração			
Composição de alimentos e nutrição: Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Rotulagem nutricional. Alimentos funcionais. Microbiologia de Alimentos: Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos. Análise Sensorial: Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Higiene e Controle de Qualidade: Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Origem e características dos resíduos agroindustriais. Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais			
Bibliografia Básica			
CASTILLO, C. J. C. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. GOMIDE, L. A. M. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006. TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do leite. Santa Maria: Editora UFSM, 2003.			
Bibliografia Complementar			
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. São Paulo: Editora Nobel, 1983. FEITOSA, T. Contaminação, conservação e alteração da carne. Fortaleza: Embrapa, 1999. LUCHIARI FILHO, A. Pecuária da carne bovina. São Paulo: 2000.			

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamentos de Resíduos			
Carga Horária (h/a):	96	Período Letivo:	3º ano
Ementa			
Origem e características dos resíduos agroindustriais. Gerenciamento de resíduos sólidos agroindustriais. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Níveis e sistemas de tratamento de efluentes líquidos. Tratamento biológico de efluentes agroindustriais. Aproveitamento de subprodutos agroindustriais e mitigação do impacto ambiental. Legislação ambiental. Sistema de Gestão ISO 14.000. Educação ambiental e sustentabilidade: relações homem <i>versus</i> natureza; o que é EA; objetivos da EA; consumo e resíduos sólidos.			
Ênfase Tecnológica			
Origem e características dos resíduos agroindustriais. Tratamento biológico de efluentes agroindustriais. Sistema de Gestão ISO 14.000. Educação ambiental e sustentabilidade.			
Área de Integração			
Microbiologia de Alimentos: Procedimentos para contagem e pesquisa de micro-organismos. Procedimentos de microscopia óptica.			
Bibliografia Básica			
ALMEIDA, S. G.; PETERSEN, P.; CORDEIRO, A. Crise socioambiental e conversão ecológica da agricultura brasileira: subsídios à formação de diretrizes ambientais para o desenvolvimento agrícola. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2001. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. CONAMA. Resolução nº 357, de 17 de março de 2005. Brasília, 2005. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Código florestal brasileiro Lei nº 4771, de 15 de setembro de 1965. Brasília, 1965..			
Bibliografia Complementar			
GLISSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: UFRGS, 2000. GONÇALVES, C. S. Qualidade de águas superficiais na microbacia Hidrográfica do Arroio Lino Nova Boêmia - Agudo - RS. 2003, 125f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2003. MERTEN, G. H.; MINELLA, J. P. Qualidade da água em bacias hidrográficas rurais: um desafio atual para a sobrevivência futura. Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, v.3, 2002.			

4.10.2. Componentes curriculares optativos

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

A disciplina de LEM será ofertada, preferencialmente, pelo Núcleo de Ações Internacionais – NAI.

O IF Farroupilha Câmpus São Vicente do Sul 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 e as demais disposições sobre a matrícula e a disciplina optativa serão regidas em edital próprio a ser publicado pelo Câmpus.

COMPONENTE CURRICULAR: Libras	
Carga Horária (h/a):	40 horas
Ementa	
Breve histórico da educação de surdos. Conceitos básicos de libras. Introdução aos aspectos linguísticos da libras. Vocabulário básico de libras.	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, E.C.; DUARTE, P. M. Atividades ilustradas em sinais 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 trilingue – 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

Nº	FORMAÇÃO	NOME	TITULAÇÃO
1	Ciências Biológicas Licenciatura Plena	Adilson José Hansel	Mestrado em Educação – Educação Brasileira
2	Médico Veterinário	Adriano Garcia Rosado Junior	Doutorado em Zootecnia – Produção Animal
3	Bacharel em Informática	Alecson Milton Almeida dos Santos	Especialização à Distância em Informática na Educação Especialização em Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Jovens e Adultos
4	Bacharel em Ciência da Computação	Alex Marin	Mestrado em Ciências em Engenharia de Sistemas e Computação
5	Médico Veterinário	Alexandre Nunes Motta de Souza	Doutorado em Zootecnia – Produção Animal
6	Ciências Jurídicas	Alfredo Bochi Brum	Mestrado em Direito – Direito Constitucional e Trabalho

Nº	FORMAÇÃO	NOME	TITULAÇÃO
7	LP Matemática	Aline Kempa Bonotto	LP em Matemática - APERFEIÇOAMENTO
8	LP Ciências Biológicas	Ana Luiza Gomes Paz	Doutorado em Biodiversidade Animal - Zoologia
9	LP Letras Relações Públicas	Ana Cláudia de Oliveira da Silva	Mestrado em Letras- literaturas
10	Farmácia - Tecnologia de Alimentos	Ana Paula de Souza Rezer	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
11	LP Matemática	Ana Maria Coden Silva	Mestrado em Matemática
12	Química Industrial L P em Química	Andreia Maria Piovesan Rocha	Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
13	Zootecnia - Esquema I	Antônio Augusto Cortiana Tambara	Doutorado em Zootecnia Produção Animal
14	Administração	Antônio Carlos Minussi Righes	Mestrado em Engenharia da Produção - Gerencia de Produção
15	Nutrição - Formação Pedagógica	Bárbara Cecconi Deon	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
16	LP em Química	Candice Schmitt Faccini	Doutorado em Química
17	LP em Letras	Cárla Callegaro Corrêa Kader	Doutorado em Letras
18	Zootecnia - Esquema I	Carlos Alberto Pinto da Rosa	Mestrado em Educação
19	Engenheiro Agrônomo	Carlos Arnaldo Streck	Doutorado em Ciência do Solo
20	LP em Ciências Biológicas	Catiane Mazocco Paniz	Mestrado em Educação - Educação Brasileira
21	Engenheiro Agrônomo	Celso Silva Gonçalves	Doutorado em Ciências do Solo - Processos Químicos e Ciclagem de Alimentos
22	Administração	Claudio Raimundo de Bastos Brasil	Especialização em Marketing de Serviços
23	Médico Veterinário - Esquema I	Cléber José Tonetto	Doutorado em Agronomia - Produção Vegetal
24	LP em Filosofia	Cleusa Maitê Caporal de Moraes	LP em Filosofia
25	Bacharel em Ciências Contábeis	Cristiano Martins Vieira	<i>Especialização em Gestão Empresarial</i>
26	LP em Filosofia	Cristina Dias Costa	Mestrado em Filosofia
27	Bacharel em Informática	Daniel Boemo	Doutorado em Engenharia Agrícola - O desenvolvimento de tecnologias
28	Médico Veterinário	Danívia Santos Prestes	Doutorado em Medicina Veterinária - Fisiopatologia da Reprodução
29	L P em Geografia	Deise Helena Gabriel Rosa	Mestrado em Educação - Educação Brasileira
30	Bacharel em Ciências Contábeis	Deivid Dutra de Oliveira	Mestrado em Ciências - Educação Agrícola
31	Agronomia	Diekson Ruy Orsolin da Silva	Doutorado em Fitossanidade
32	Bacharel em Ciência da Computação	Eliana Zen	Mestrado em Engenharia da Produção - Tecnologia da Produção
33	Engenheira Agrônoma	Emanuele Junges	Mestrado em Agronomia
34	Engenheiro Agrônomo	Eliseo Salvatierra Gimene	Mestrado em Agronomia - Produção Vegetal
35	Bacharel em Ciência da Computação	Éric Tadiello Beltrão	Mestrado Geomática - Autuação no Processo de Vetorização de Áreas de Interesse e Buffer Variável sobre Imagens de Satélite
36	LP em Matemática	Estela Mari Piveta Pozzobon	Mestrado em Eng ^a de Produção (Qualidade e Produtividade)
37	LP Letras/Português/Inglês	Evanir Teresinha Piccolo Carvalho	Mestrado em Educação - Educação Brasileira
38	Informática: Sistemas de Informação	Fabieli de Conti	Mestrado em Informática - Mineração de Dados no Moodle: Análise de Prazos de entrega de Atividades
39	Administração	Fernanda Mendes Furlan	Especialização em PROEJA

Nº	FORMAÇÃO	NOME	TITULAÇÃO
40	Zootecnia - Esquema I	Gilberto Cardoso Jauris	Mestrado em Zootecnia - Produção Animal
41	LP Matemática	Gustavo Feltrin Rossini	Especialização em Finanças
42	LP em Geografia	Helena Brum Neto	Doutorado em Geografia - Área de Produção do Espaço Geográfico
43	Bacharel em Informática	Henrique Schetinger Filho	Mestrado em Geomática - Tecnologia da Geoinformação
44	Informática: Sistemas de Informação	Henrique Tamiasso Machado	Mestrado em Neociências
45	LP em História	Hermes Gilber Uberti	Mestrado em História - Estudos Históricos Latino-Americanos
46	Engenheiro Agrônomo	Ivan Carlos Maldaner	Doutorado em Agronomia - Produção Vegetal
47	Zootecnia - Esquema I	Jairo Diefenbach	Doutorado em Zootecnia
48	LP em Letras - Habilitação Inglês e respectivas literaturas	Janete Teresinha Arnt	Mestrado em Letras - Estudos Linguísticos
49	Química Industrial	Jean Karlo Acosta Mendonça	Doutorado em Química Analítica
50	Técnico Agrícola - Esquema II	João Flávio Cogo Carvalho	Doutorado em Fitotecnia
51	Engenheiro Agrônomo	Joel Cordeiro da Silva	Doutorado em Engenharia Agrícola
52	LP em Educação Física	Jomar João Donadel	Mestrado em Educação - Educação Brasileira
53	Engenheiro Agrônomo - Esquema I	José Alexandre Machado Zanini	Mestrado em Tecnologia de Sementes
54	Ciências - Licenciatura Plena	Jusseila de Fátima Stangerlin Oliveira	Mestrado em Ciências no Domínio da Modelagem Matemática
55	Medicina Veterinária - Esquema I	Laurício Bighelini da Silveira	Doutorado Extensão Rural
56	LP em Ciências	Leandro Marcon Frigo	Doutorado em Ciências - Química Orgânica
57	LP em Química	Lenice de Lourenço Marques	Doutorado em Química - Química
58	Bacharel em Desenho e Plástica/LP em Desenho e Plásticas	Letícia Mossate Jobim	Mestrado em Educação
59	LP em Letras/Português/Inglês	Lísia Vencatto Lorenzoni	Mestrado em Ciências - Educação Agrícola
60	LP em Química	Luciana Didonet Del-Fabro	Doutorado em Química - Química Analítica
61	Engenheiro Agrônomo - Esquema I	Luis Aquiles Martins Medeiros	Doutorado em Agronomia - Produção Vegetal
62	LP em Ciências Biológicas	Luis Fernando Paiva Lima	Doutorado em Ciências - Botânica
63	Engenheiro Agrônomo - Esquema I	Luiz Fernando Rosa da Costa	Mestrado em Agronomia - Produção Vegetal
64	Medicina Veterinária - Esquema I	Luiz Marino Pinto da Rosa	Mestrado em Educação Agrícola - A Interdisciplinaridade na Rizipiscicultura: uma experiência pedagógica no IFF - Campus SVS
65	Engenharia Agrícola	Marcelino João Knob	Doutorado em Engenharia Agrícola - Mecanização Agrícola
66	Engenheiro Agrônomo - Esquema I	Marcelo Marcos Müller	Doutorado em Ciências - Ciência em Tecnologia de Sementes
	LP em Letras	Marcia Cristina Cerezer	Mestrado em Letras - Estudos Literários
	LP em Ciências Biológicas	Mariana Durigon	Mestrado em Agrobiologia
	LP em Ciências Biológicas	Mariane Paludette Dorneles	Mestrado em Agrobiologia
67	LP em Física	Marcio Luiz Colussi	Doutorado em Física - Investigação teórica sobre Possíveis aplicações de manofios de GaN, AlN e InN: um estudo de primeiros princípios

Nº	FORMAÇÃO	NOME	TITULAÇÃO
68	Engenheiro de Alimentos	Marcio Oliveira Hornes	Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos
69	Engenheiro Agrônomo Licenciatura em Ciências do 1º Grau	Marcos Gregório Ramos Hernandez	Doutorado em Engenharia Agrícola - Engenharia de Água e Solo
70	LP em Física	Marcus Vinicius Snovarski Fonseca	Doutorado em Ciências Físicas
71	LP em Ciências - Hab. Em Química	Maria Rosangela Silveira Ramos	Mestrado em Educação nas Ciências - Química
72	LP em Química	Mauro Janner Martins	Doutorado em Química
73	LP em Química	Michele Brandalise Tusi	Doutorado em Ciências - área de Tecnologia Nuclear - Materiais
74	LP em Educação Física	Nelci José Donadel	Mestrado em Educação Agrícola
75	Física/Matemática Licenciatura Plena	Nestor Davino Santini	Mestrado em Educação - Educação Brasileira
76	Engenheiro Agrônomo Administração de Empresas	Paulo Roberto Cecconi Deon	Mestrado em Agronegócios
	LP em História/Bacharelado	Priscila dos Santos Peixoto	Especialização em História do Brasil
77	Bacharel em Ciências Sociais/LP em Sociologia	Rafaela Vendruscolo	Mestrado em Extensão Rural
78	LP em Ciências Biológicas	Rejane Flores	Doutorado em Agronomia - Produção Vegetal
79	LP em Educação Física	Renato Xavier Coutinho	Doutorado em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde
80	Bacharel em Administração	Rodrigo Belmonte da Silva	Mestrado em Engenharia da Produção - Gerência de Produção
81	Engenheiro Agrônomo	Rodrigo dos Santos Godói	Mestrado em Agronomia
82	Engenheiro Agrônomo - Esquema I	Rodrigo Elesbão de Almeida	Doutorado em engenharia Agrícola - Engenharia da Água e do Solo
83	Bacharel em Informática Formação Pedagógica - Habilitação em Informática	Rogério Cassanta Rosado	Mestrado em Geomática -Tecnologia da Geoinformação
84	Bacharel em Ciências Econômicas	Rogério Luís Reolon Anése	Doutorado em Economia
85	LP em Letras	Rosangela Segala de Souza	Mestrado em Letras
	Análise e Desenvolvimento de Sistemas	Ruan Carlo Bonilha Pozzebon	Análise e Desenvolvimento de Sistemas
88	Bacharel em Ciências Contábeis	Sabrina Klose Nadalon	Especialização em Marketing de Serviços e Informática Instrumental para Ed. Básica.
87	LP em Letras/Português/Inglês e Respectivas Literaturas	Silvania Faccin Colaço	Mestrado em Letras - Linguística aplicada
88	Bacharel em Ciências Administrativas	Simone Bochi Dorneles	Mestrado em Administração - Políticas e Gestão Institucional
89	LP em Ciências Biológicas	Simone Medianeira Franzin	Doutorado em Agronomia - Produção Vegetal
90	Técnico Agrícola - Esquema II	Valtemir Iver Capelari Bressan	Especialização em Metodologia do Ensino
91	Agronomia	Thaís Helena Cappellaro	Doutorado em Agronomia
92	LP em História	Vanderlei Beltrão de Vargas	Mestrado em Tecnologia (Tecnologia e Trabalho)
93	Farmácia - Tecnologia de Alimentos	Vanusa Granella	Doutorado em Alimentos
94	Engenharia da Computação	Wagner Gadêa Lorenz	Engenharia da Computação
95	Administração Formação Pedagógica - Educação Profissional	Wellington Furtado Santos	Mestrado em Economia Empresarial

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

O Coordenador do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, no qual o Curso Técnico Agroindústria 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 tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do 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 instâncias superiores do IF Farroupilha que deverão 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 a 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 necessário para o funcionamento do curso

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, com o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O IF Farroupilha, Câmpus São Vicente do Sul, conta com um cargo Técnico Administrativo em Educação composto por Administrador, Agrônomo, Assistente Administrativo, Assistente de Alunos, Assistente Social, Auxiliar de Biblioteca Bibliotecário, Contador, Enfermeiro, Engenheiro Civil, Jornalista, Médico, Nutricionista, Odontólogo, Pedagogo, Psicólogo, Técnico Agrícola, Técnico em Tecnologia da Informação, Técnico em Agropecuária, Técnico em Assuntos Educacionais, Técnico em Contabilidade, Técnico em Enfermagem, Técnico em Zootecnia, Médico, Médico Veterinário, Nutricionista e Zootecnista.

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

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

Entre as linhas de ação desse 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 Agroindústria Integrado PROEJA, 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 Catalogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal Farroupilha, Câmpus São Vicente do Sul, tem por objetivo apoiar as atividades de ensino e aprendizagem, técnico-científica e cultural. Auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica.

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

Prestam-se os serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados. Além do mais, oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento na página do câmpus.

Atualmente, conta-se com um acervo bibliográfico de aproximadamente 10 mil títulos e 17 mil exemplares. A biblioteca tem 12 computadores com *internet* para acesso dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, salas de estudo em grupo e espaço para leitura.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral			
Tipo de Utilização	Relação de Bens Imóveis	Área do Imóvel (m2)	Área Total (m2)
Área para Atividades Esportivas	Ginásio de Esportes Campo Futebol	2.477,00 10.000,00	12.477
Área de Atendimento Médico/Odontológico	Centro de Saúde	48,00	48,00
Área de Alojamento para Estudantes	Alojamento para 80 estudantes Alojamento para 80 estudantes Alojamento para 80 estudantes	531,90 595,64 595,64	1.723,18
Área de Alojamento para Outros Usuários	Residência 632 Residência 634 Residência 636 Casa Fazenda	51,52 78,69 118,15 48,00	296,36
Área de Salas de Aulas Teóricas	Salas de aula Salas de aula (03)	797,14 445,88	1.243,02
Área de Laboratórios	Laboratórios e CRE	466,20	466,20
Área de Oficinas de Manut. Equip de Ensino	Oficina e Almoxarifado	146,60	146,60
Área de Bibliotecas	Biblioteca	432,75	432,75
Área de Apoio Pedagógico	Cozinha Refeitório e Coop. Sanitários e Vestiários Escritórios de Remates	701,98 130,00 129,62	961,60
Área de Serviços de Apoio	Serraria Marcenaria e Depósito Abrigo para Balança Sanitário Parque de Remates Galpão de Bovinos Galpão de Remates Galpão para Peões Reservatório Garagem Galpão para Festas Prédio Caldeira Galpão da Fazenda c/ abrigo	32,00 178,10 13,49 24,32 363,75 217,73 34,00 9,61 252,00 383,60 51,50 400,00	1.960,10
Área para atividades Administrativas	Administração	592,17	592,17

Área de Unidades Educativas de Produção (UEP)	Dependência para Agroindústria	60,88	3.112,24
	Agroindústria	260,84	
	Pocilga Maternidade e Recria	129,85	
	Pocilga Terminação	210,05	
	Galpão de Ovinos	73,56	
	Tambo	78,20	
	Sala Ambiente Agri III	86,62	
	Sala Ambiente Zootecnia II	97,96	
	Sala Ambiente Agri I	97,78	
	Sala Ambiente c/ dependAgri II	275,36	
	Sala Amb.Estáb.Conf. – Zoot. III	459,24	
	Aviário Postura p/ 1500 aves	112,86	
	Abrigo p/ máquinas – Agri II	517,00	
	Sala Ambiente Zootecnia I	97,78	
Aviário de Corte/2000 aves	238,55		
Abatedouro e sala de apicultura	147,11		
Mini Usina de Leite	84,15		
Pocilga Maternidade	279,95		
Abatedouro para Bovinos	246,50		
Banheiro para bovinos	75,00		
Outras áreas construídas	Abrigo p/ máquinas	517,00	812,35
	Casa de Máquinas	12,85	
	Pátio Coberto	282,50	
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA			24.271,57

Espaço Físico Específico	Qtde.
Sala de aulas práticas, com capacidade para 30 estudantes, equipadas para processamento de alimentos	2
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia	36
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones	1
Sala do NAPNE e NEABI	2
Auditório CIET	2
Sala de Professores	22
Sala Direção de Ensino	7
Biblioteca	1
Auditório Central disponibilidade de 462 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones	1

Laboratórios	Qtde.
Laboratório de Biologia, Química, Física, Matemática...	7
Laboratório de Sementes, Biotecnologia, Análise do Solo	4
Laboratório de Bromatologia de Alimentos	1
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	1
Laboratório de Informática	5
Laboratório de Ensino, Pesquisa, Extensão e Produção	7

6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Ginásio de esportes	1
Campo de futebol	1
Centro de convivência	1
NTG	1

6.4. Área de atendimento ao estudante

	Qtde.
Ambulatório	1
Consultório odontológico	1
Consultório médico	1
Sala de atendimento psicopedagógico	1
Sala do CAE	1
Sala do NAPNE	1

7. Referências

BRASIL, Ministério da Educação. Lei de Diretrizes da Educação Nacional – Lei nº 9.394, 20 Dez de 1996. Brasília: 1996.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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@ifarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR Nº 077/2013

Aprovar a Criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Ângelo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

O Reitor Substituto 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 09/2013 da 5ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 12 de setembro de 2013, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Ângelo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

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

Santa Maria/RS, 12 de setembro de 2013.

Alberto Pahim Galli
REITOR SUBSTITUTO
PORT. Nº 1847/2012



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



E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro
João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

Rodrigo Elésbão de Almeida
Rodrigo Elésbão de Almeida

Jaubert de Castro Menchik
Jaubert de Castro Menchik

Antônio Cândido Silva da Silva
Antônio Cândido Silva da Silva

Maidi Jahn Karnikowski
Maidi Jahn Karnikowski

Liana dos Santos Gomes
Liana dos Santos Gomes

Tainan Massotti de Lima
Tainan Massotti de Lima

Jovanni Patias
Jovanni Patias

Débora Leticia de Andrade
Débora Leticia de Andrade

Marcelo Eder Lamb
Marcelo Eder Lamb

Ana Rita Kraemer da Fontoura
Ana Rita Kraemer da Fontoura

for *AM*

Instituto Federal Farroupilha
Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE

PARECER N.º: 006/2013
IF Farroupilha/CEPE 09/09/2013

Título: Pedido formal de criação de curso:	
Proponente: CODIR	Ata da aprovação: Nº 07/2013 - 09/09/2013
Relator: Pró-Reitor de Ensino	

I - Relatório:

Ementa: O Colégio de Dirigentes do Instituto Federal Farroupilha orientado pelo Regulamento do Colégio de Dirigentes, aprovado pela Resolução nº015/2013, no uso de suas atribuições solicita ao Conselho Superior- CONSUP do Instituto Federal Farroupilha a criação dos cursos relacionados abaixo e nos termos dos anexos. Base: Regulamento para criação, suspensão temporária ou extinção de curso, aprovado pela Resolução nº 025/2013.

O CODIR encaminhou simultaneamente ao CONSUP, matéria para parecer do CEPE.

Histórico: A solicitação é apresentada pelo Colégio de Dirigentes- CODIR do Instituto Federal Farroupilha, que em reunião no dia 13 de agosto de 2013 definiu sobre a criação dos referidos cursos e reiterou essa decisão em reunião CODIR dia 28 de agosto de 2013.

➤ **Justificativa:** O pedido de extinção, suspensão ou criação dos cursos, foi uma decisão tomada pelo CODIR após análise do Relatório de Oferta de Cursos do IF Farroupilha, ano 2013, em reunião do CODIR no dia 13 de agosto de 2013, com a finalidade de definir quais os cursos serão ofertados no processo Seletivo 2014/1. A referida reunião, foi gravada em vídeo disponibilizada no site institucional e arquivada no Gabinete da Reitoria, bem como registrada em ata que segue em anexo.

- Segue a relação dos cursos a serem criados:
- Curso Técnico em Alimentos Subsequente - Câmpus Santa Rosa

[Handwritten signatures and initials]

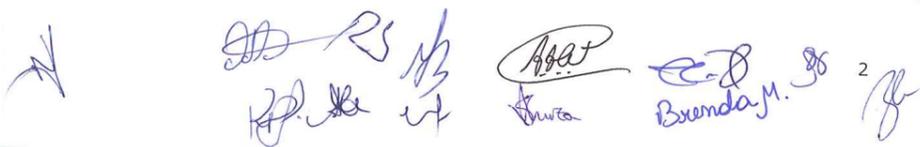
- Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Gerência em Saúde Subsequente – Câmpus Santo Ângelo
- Curso Técnico em Informática para Internet Subsequente – Câmpus Santo Ângelo

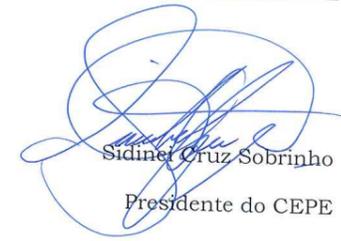
II – Voto do Colegiado: Aprovado por unanimidade.

- **Conclusão:** Pede-se que o CONSUP defira o pedido de criação dos cursos supra.
- Pelos mesmos motivos de brevidade temporal, expostos no anexo, o CODIR, encaminha simultaneamente ao Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, esse parecer para apreciação em reunião ordinária a ser realizada no dia 09 de setembro de 2013.
- Esse colegiado de dirigentes defende que justificado o caso omissis em questão (Resolução nº 25/2013,) a partir de então, todo o processo de criação, suspensão temporária e extinção de cursos do IF Farroupilha siga integralmente o disposto na Resolução nº 25/2013.
- Os câmpus se comprometem a elaborar os Projetos Pedagógico dos Cursos de acordo com as Diretrizes Institucionais em fase de conclusão, até o início do ano letivo de 2014, após parecer técnico favorável da PROEN.

III – Decisão do Colegiado: Favorável à Criação de Cursos conforme Resolução 25/2013 este colegiado decide pedir ao CONSUP ato autorizativo para a criação dos cursos supra.

Santa Maria, 09 de setembro de 2013.




 Sidinei Cruz Sobrinho
 Presidente do CEPE

Fabielle gonçals - PRPPG1
 Jovan - JC
 Alcio R.B. SV.
 Eliel
 Brenda Matoso Abreu Miranda
 ANTONIO AUGUSTO CORTIANK TAMBARA - SVS - 
 MAURICIO G. BANDINELLI - Bandinelli (JA)
 Vinícius Soares Sturza - Sturza (JA)
 Leonardo Ferreira - L.
 R. S. S. S.
 Michelott
 Zickelly Suheing
 Davi DalAmal
 Nidia Gherungjer



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: codir@ifarroupilha.edu.br

INSTITUTO FEDERAL



Instituto Federal Farroupilha
Colegiado de Dirigentes - CODIR

PARECER N.º: 024/2013
IF Farroupilha/CODIR 28/08/2013

Título: Pedido formal de criação de curso	
Proponente: CODIR	Ata da aprovação: Nº 13/2013 - 28/08/2013
Relator: Pró-Reitor de Ensino	

I - Relatório:

Ementa: O Colégio de Dirigentes do Instituto Federal Farroupilha orientado pelo Regulamento do Colégio de Dirigentes, aprovado pela Resolução nº015/2013, no uso de suas atribuições solicita ao Conselho Superior- CONSUP do Instituto Federal Farroupilha a criação dos cursos relacionados abaixo e nos termos dos anexos. Base: Regulamento para criação, suspensão temporária ou extinção de curso, aprovado pela Resolução nº 025/2013.

Histórico: A solicitação é apresentada pelo Colégio de Dirigentes- CODIR do Instituto Federal Farroupilha, que em reunião no dia 13 de agosto de 2013 definiu sobre a criação dos referidos cursos e reiterou essa decisão em reunião CODIR dia 28 de agosto de 2013.

➤ **Justificativa:** O pedido de extinção, suspensão ou criação dos cursos, foi uma decisão tomada pelo CODIR após análise do Relatório de Oferta de Cursos do IF Farroupilha, ano 2013, em reunião do CODIR no dia 13 de agosto de 2013, com a finalidade de definir quais os cursos serão ofertados no processo Seletivo 2014/1. A referida reunião, foi gravada em vídeo disponibilizada no site institucional e arquivada no Gabinete da Reitoria, bem como registrada em ata que segue em anexo.

➤ Segue a relação dos cursos a serem criados:

Handwritten signatures and initials, including a circled '1'.



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



- Curso Técnico em Alimentos Subsequente - Câmpus Santa Rosa
- Curso Técnico em Administração Integrado - Câmpus São Vicente do Sul (processo em anexo)
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus São Vicente do Sul
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado - Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA - Câmpus Jaguari
- Curso Técnico em Gerencia em Saúde - Câmpus Santo Angelo
- Curso Técnico em Informática para Internet - Câmpus Santo Angelo

➤ **II - Voto do Colegiado:** Aprovado por unanimidade pelo Colegiado de Dirigentes - CODIR

- **Conclusão:** O CONSUP defira o pedido de criação dos cursos supra.
- Pelos mesmos motivos de brevidade temporal, expostos no anexo, o CODIR, encaminha simultaneamente ao Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, esse parecer para apreciação em reunião ordinária a ser realizada no dia 09 de setembro de 2013.
- Esse colegiado de dirigentes defende que justificado o caso omissis em questão (Resolução nº 25/2013,) a partir de então, todo o processo de criação, suspensão temporária e extinção de cursos do IF Farroupilha siga integralmente o disposto na Resolução nº 25/2013.
- Os câmpus se comprometem a elaborar os Projetos Pedagógico dos Cursos de acordo com as Diretrizes Institucionais em fase de conclusão, até o início do ano letivo de 2014, após parecer técnico favorável da PROEN

III - Decisão do Colegiado: Favorável à Criação de Cursos conforme Resolução 25/2013 e nos termos do processo em anexo, este colegiado decide pedir ao CONSUP ato autorizativo para a criação dos cursos supra.

Handwritten signatures and initials, including a circled '2'.



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



Santa Maria, 28 de agosto de 2013.

Carla Comerlato Jardim
Presidente

Colegiado de Dirigentes

Vanderlei José Pellenon

Sidinei Cruz Sobrinho

Alberto Bahim Galli

Adriano Arriel Saquet

Nidia Heringer

Marcelo Eder Lamb

Alexander da Silva Machado

Luciani Missio

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Luis Aquiles Martins Medeiros

Cesar Eduardo Stevens Kroetz

Tanira Marinho Fabres

3



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

Memorando nº 166/2013-PROEN

Santa Maria/RS 29 agosto de 2013.

Da: Pró-Reitoria de Ensino

Para: Colégio de Dirigentes- CODIR

Assunto: Solicitação de análise do pedido de Criação de Cursos conforme Resolução 25/2013.

Ao cumprimentá-los, vimos através deste encaminhar, o presente processo, que trata do pedido de criação dos cursos *Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa, Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul, Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul, Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari, Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari, Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Angelo e Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Angelo*

A solicitação é apresentada pela Pró-Reitoria de Ensino ao Colégio de Dirigentes- CODIR do Instituto Federal Farroupilha, com base no relatório de oferta de cursos do Instituto Federal Farroupilha.

O arquivo com o pedido de criação de cursos técnicos foi elaborado com base na ata da reunião do CODIR do dia 13 de agosto de 2013, nas resoluções de criação dos cursos e no relatório de oferta de vagas do IF Farroupilha.

Desta forma, solicita-se a análise do pedido de criação de cursos pelo CODIR e que sejam dados os devidos encaminhamentos e emitido parecer sobre o assunto.

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

Atenciosamente

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino
IF Farroupilha
Portaria 587/2013



Da Criação de Cursos Técnicos

Do pedido formal de criação de curso:

a) Qualificação do requerente e dos cursos a serem criados:

O Colégio de Dirigentes do Instituto Federal Farroupilha orientado pelo Regulamento do Colégio de Dirigentes, aprovado pela Resolução nº015/2013, no uso de suas atribuições vem solicitar ao Conselho Superior- CONSUP do Instituto Federal Farroupilha a criação dos cursos relacionados abaixo, conforme as orientações descritas no Regulamento para criação, suspensão temporária ou extinção de curso, aprovado pela Resolução nº 025/2013.

O pedido de extinção, suspensão ou criação dos cursos, foi uma decisão tomada pelo CODIR após análise do Relatório de Oferta de Cursos do IF Farroupilha, ano 2013, em reunião do CODIR no dia 13 de agosto de 2013, com a finalidade de definir quais os cursos serão ofertados no processo Seletivo 2014/1. A referida reunião, foi gravada em vídeo disponibilizada no site institucional e arquivada no Gabinete da Reitoria, bem como registrada em ata que segue em anexo.

Segue a relação dos cursos a serem criados:

- *Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa*
- *Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul (processo em anexo)*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari*
- *Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari*
- *Curso Técnico em Gerencia em Saúde – Câmpus Santo Angelo*
- *Curso Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Angelo*

b) Justificativa e fundamentos que motivam a criação dos cursos:

Considerando:



• O Regulamento para criação, suspensão e extinção dos cursos do Instituto Federal Farroupilha, aprovado pela Resolução nº 25/2013, de 22 de maio de 2013:

- A reunião do CODIR do dia 13 de agosto de 2013 que analisou o Relatório de Oferta de Curso no IF Farroupilha (em ANEXO)
- Justifica-se que o pedido de criação desses cursos se dá com base no Art. 11, Resolução nº 25/2013.

c) Solicitação:

Solicita-se que o Conselho Superior aceite esse pedido como caso omissis (Art. 11), visto que:

- Em virtude da urgência de publicação do edital do processo seletivo 2014/1;
- Em virtude das discussões sobre suspensão temporária, extinção e criação de cursos terem sido realizadas pelos Diretores Gerais nos seus respectivos câmpus;
- Em virtude do curto prazo para atendimento integral ao disposto no Título I da referida Resolução nº 25/2013;
- Em virtude de evitar prejuízo á oferta de cursos públicos e gratuitos no ano de 2014/1, visto que vários cursos foram suspensos ou extintos;
- Em virtude do risco de prejuízo aos princípios administrativos da eficiência e economicidade;
- Em virtude do IF Farroupilha no ano de 2013 estar se adequando ao regimento institucional e as demais normativas dele decorrentes;

Pede-se que:

- O CONSUP defira o pedido de criação dos cursos supra.

Pelos mesmos motivos de brevidade temporal, acima expostos o CODIR, encaminha simultaneamente ao Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, esse parecer para apreciação em reunião ordinária a ser realizada no dia 09 de setembro de 2013.



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



Esse colegiado de dirigentes defende que justificado o caso omissso em questão (Resolução nº 25/2013, Art. 17) a partir de então, todo o processo de criação, suspensão temporária e extinção de cursos do IF Farroupilha siga integralmente o disposto na Resolução nº 25/2013.

Os câmpus se comprometem a elaborar os Projetos Pedagógico dos Cursos dos cursos de acordo com as Diretrizes Institucionais em fase de conclusão, até o início do ano letivo de 2014, após parecer técnico favorável da PROEN.

Santa Maria, 28 de agosto de 2013



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 134 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Autoriza o funcionamento e aprova o Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus São Vicente do Sul, 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 - AUTORIZAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o funcionamento do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, criado pela Resolução CONSUP nº 77, de 11 de setembro de 2013, do Câmpus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual apresenta as seguintes características:

Denominação do Curso: Técnico em Agroindústria

Forma: Integrado

Modalidade: Educação de Jovens e Adultos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Aprova a Criação do curso pela Resolução CONSUP N.º 077, de 11 de setembro de 2013

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: vespertino

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: por série

Carga horária total do curso: 2400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Rua 20 de Setembro, S/N - São Vicente do Sul/RS



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA					
Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH total disciplina (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Sociologia	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
2º Ano	Matemática	2	80	16	96
	Biologia	2	80	16	96
	Química	2	80	16	96
	Informática	2	80	16	96
	Introdução à Gestão Agroindustrial	1	40	8	48
	Composição de Alimentos e Nutrição	2	80	16	96
	Produção Agropecuária	3	120	24	144
Microbiologia de Alimentos	2	80	16	96	
Subtotal da carga horária do ano		20	800	160	960
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80	16	96
	Biologia	1	40	8	48
	Química	2	80	16	96
	Física	2	80	16	96
	Matemática	2	80	16	96
	Educação Física	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Análise Sensorial	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	3	120	24	144
Instalações e Operações Agroindustriais	2	80	16	96	
Higiene e Controle de Qualidade	2	80	16	96	
Subtotal da carga horária do ano		20	800	160	960
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura	1	40	8	48
	Língua Espanhola	1	40	8	48
	História	2	80	16	96
	Geografia	2	80	16	96
	Arte	1	40	8	48
	Filosofia	1	40	8	48
	Sociologia	1	40	8	48
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	3	120	24	144
	Gestão Agroindustrial	2	80	16	96
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	4	160	32	192
Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	80	16	96	
Subtotal da carga horária do ano		20	800	160	960
Carga Horária total (hora aula)					2880
Carga Horária total do curso (hora relógio)					2400

*hora aula: 50 minutos



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

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA, do Câmpus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid

Delcimar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Jaubert de Castro Menchik

Joselito Trevisan

Jovani Patias

Liana dos Santos Gomes

Liege Camargo da Costa

Luciani Missio



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


Mairi Jahn Karnikowski


Marcelo Éder Lamb

Rodrigo de Siqueira Martins



Tainan Massotti de Lima


Rodrigo Elesbão de Almeida



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM
AGROINDÚSTRIA
INTEGRADO PROEJA

Campus São Vicente do Sul