INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS

SÃO VICENTE DO SUL

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

Projetos Pedagógicos … écnicos –Técnico em Administração – Inte… o em Agricultura – Subsequente; Técnico e… ia – Integrado PROEJA; Técnico em Agropecuár… Técnico em Informática – Subsequente; Téc… anutenção e Suporte em Informática – Integrado; Técnico em Secretariado – Subsequente; Técnico em Zootecnia – Subsequente. Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnicos –Técnico em Administração – Integrado; Técnico em Agricultura – Subsequente; Técnico em Agroindústria – Integrado PROEJA; Técnico em Agropecuária – Integrado; Técnico em Informática – Subsequente; Técnico em Manutenção e Suporte em Informática – Integrado; Técnico em Secretariado – Subsequente; Técnico em Zootecnia – Subsequente. Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnicos –Técnico em Administração – Integrado; Técnico em Agricultura – Subsequente; Técnico em Agroindústria – Integrado PROEJA; Técnico em Agropecuária – Integrado; Técnico em Informática – Subsequente; Técnico em Manutenção e Suporte em Informática – Integrado; Técnico em Secretariado – Subsequente; Técnico em Zootecnia – Subsequente. Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnicos – Técnico em Administração – Integrado; Técnico em Agricultura – Subsequente; Técnico em Agroindústria – Integrado PROEJA; Técnico em Agropecuária – Integrado; Técnico em Informática – Subsequente; Técnico em Manutenção e Suporte em Informática – Integrado; Técnico em Secretariad

INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE

Campus São Vicente do Sul

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM ALIMENTOS SUBSEQUENTE

Campus São Vicente do Sul

Curso Criado e Autorizado o Projeto Pedagógico do Curso pela Ata Nº 31, Resolução do Conselho Diretor Nº 008, de 28 de junho de 2007.

Projeto Pedagógico do Curso reformulado pela:
Ata Nº 39 - Resolução do Conselho Diretor Nº 037, de 18 de dezembro de 2008.
Resolução Ad Referendum Nº 16, de 20 de abril de 2011.
Resolução CONSUP N.º 68/2011 de 07/11/11
Resolução CONSUP nº 102, de 28 de novembro de 2014.

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

INSTITUTO FEDERAL
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

INSTITUTO FEDERAL
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

Marcio Oliveira Hornes
Coordenador de Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia

Equipe de elaboração
Ana Paula de S. Rezer, Bárbara C. Deon, Marcelo M. Müller, Marcio O. Hornes, Vanusa Granella

Colaboração Técnica
Assessoria Pedagógica da PROEN
Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus São Vicente do Sul

Revisor Textual
Fernanda Cristofari Machado

Sumário

1. Detalhamento do curso 14
2. Contexto educacional 14
2.1. Histórico da Instituição 14
2.2. Justificativa de oferta do curso 15
2.3. Objetivos do curso 16
2.3.1. Objetivo Geral 16
2.3.2. Objetivos Específicos 16
2.4. Requisitos e formas de acesso 16
3. Políticas institucionais no âmbito do curso 17
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão 17
3.2. Políticas de Apoio ao Estudante 17
3.2.1. Assistência Estudantil 17
3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes 18
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado 18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento 18
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 diático 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 22
4.3. Representação Gráfica do Perfil de Formação 23
4.4. Matriz Curricular 24

4.5. Prática Profissional 26
4.5.1. Prática Profissional Integrada 26
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório 26
4.6. Avaliação 27
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem 27
4.6.2. Autoavaliação Institucional 27
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores 28
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimentos e experiências anteriores 28
4.9. Expedição de Diploma e Certificados 28
4.10. Ementário 29
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios 29
4.10.2. Componentes Curriculares Optativos 43
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação 44
5.1. Corpo docente 44
5.1.1. Atribuições do Coordenador de Eixo Tecnológico 44
5.1.2. Atribuições Colegiado de Eixo Tecnológico 44
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso 45
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação 45
6. Instalações físicas 45
6.1. Biblioteca 45
6.2. Áreas de ensino específicas 46
6.3. Área de esporte e convivência 47
6.4. Área de atendimento ao estudante 47
7. Referências 48
8. Anexos 49

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos
Forma: Subsequente
Modalidade: Presencial
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Ato de Criação do curso: Curso Criado e Autorizado o Projeto Pedagógico do Curso pela Ata Nº 31, Resolução do Conselho Diretor Nº 008, de 28 de junho de 2007.
Quantidade de Vagas: 60 (30 por turma)
Turno de oferta: Noturno
Regime Letivo: Semestral
Regime de Matrícula: Por componente curricular
Carga horária total do curso: 1337 horas relógio
Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 120 horas relógio
Carga horária de orientação de estágio curricular supervisionado obrigatório: 17 horas relógio
Tempo de duração do curso: 2 anos
Tempo máximo para Integralização Curricular: 3 anos
Periodicidade de oferta: Anual
Local de Funcionamento: Câmpus São Vicente do Sul – Rua 20 de Setembro, s/n, 97420-000, Centro.

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 e exitosa 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, passou a pertencer a COAGRI – Coordenação Nacional de Ensino Agrícola, com a denominação de Escola Agrotécnica Federal de São Vicente do Sul.

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

A Lei nº 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, 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 São Vicente do Sul.

Em 29 de dezembro de 2008, a Lei nº 11.892, publicada no Diário Oficial da União de 30 subsequente, 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 nos diferentes níveis e modalidades de ensino, que possuem natureza jurídica de autarquia, detentoras de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

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

2.2. Justificativa de oferta do curso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O 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 PROEJA FIC.

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral

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

2.3.2. Objetivos Específicos

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

2.4. Requisitos e formas de acesso

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

São formas de ingresso:

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

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

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

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

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas ações de apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo a participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes nesse programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

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

A Instituição possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução desses projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do IF Farroupilha. Além disso, é dado incentivo a participação de eventos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados a área de atuação do curso.

3.2. Políticas de Apoio ao Estudante

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

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus estudantes no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução n°12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no

TÉCNICO EM ALIMENTOS
subsequente

exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

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

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

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

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

A Coordenação de Assistência Estudantil do Câmpus São Vicente do Sul é composta por uma equipe de 19 servidores, como médico, enfermeiro, auxiliar de enfermagem, psicólogo, odontólogo, assistente de estudantes e nutricionista. Oferece em sua infraestrutura: refeitório, lavanderia, moradia estudantil, sala de convivência e centro de saúde.

3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes

O apoio pedagógico aos estudantes 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 (a); Responsável pela Assistência Estudantil no Câmpus; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s)na Direção de Ensino. Além dos membros citados poderão ser convidados para compor o Núcleo Pedagógico Integrado, como membros titulares, outros servidores efetivos do Câmpus.

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

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

3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

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

a) recuperação paralela, desenvolvida com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;

b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem;

c) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes;

d) disciplinas da formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo;

e) disciplinas da formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo.

3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O IF Farroupilha Câmpus São Vicente do Sul 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 esses profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao estudante.

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

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

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de 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 ações desenvolvidas no Curso Técnico em Alimentos Subsequente com vistas ao atendimento psicopedagógico: acompanhamento aos estudantes 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 desta política;

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

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

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

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

I – à preparação para o acesso;

II – a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política

de Educação Inclusiva, o Câmpus São Vicente do Sul conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígenas (NEABI).

O curso busca subsídios junto ao NAPNE e atua de acordo com as orientações deste para atender às necessidades específicas apresentadas pelos estudantes. Pontualmente, com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

3.2.3.1. NAPNE

O 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 Câmpus São Vicente do Sul, o Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, o NEABI, 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 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 descendências étnicas, 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 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 diático 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 desses cursos: ética, desenvolvimento sustentável, cooperativismo, consciência ambiental, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, além da capacidade de compor equipes, atuando com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

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

Ainda recebe formação que habilita para:

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

4.2. Organização curricular

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

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

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

Nos cursos subsequentes, o Núcleo Básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso.

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. Constitui-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 desti-

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

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Subsequente é de 1337 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 100 horas relógio para o Núcleo Básico(8%), 183 horas relógio para o Núcleo Politécnico(15%) e de 917 horas relógio para o Núcleo Tecnológico(77%), somadas a carga horária de 120 horas relógio para a realização de estágio curricular supervisionado obrigatório e 17 horas relógio para a realização da orientação de estágio curricular supervisionado obrigatório.

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

4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Alimentos Subsequente realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando 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).

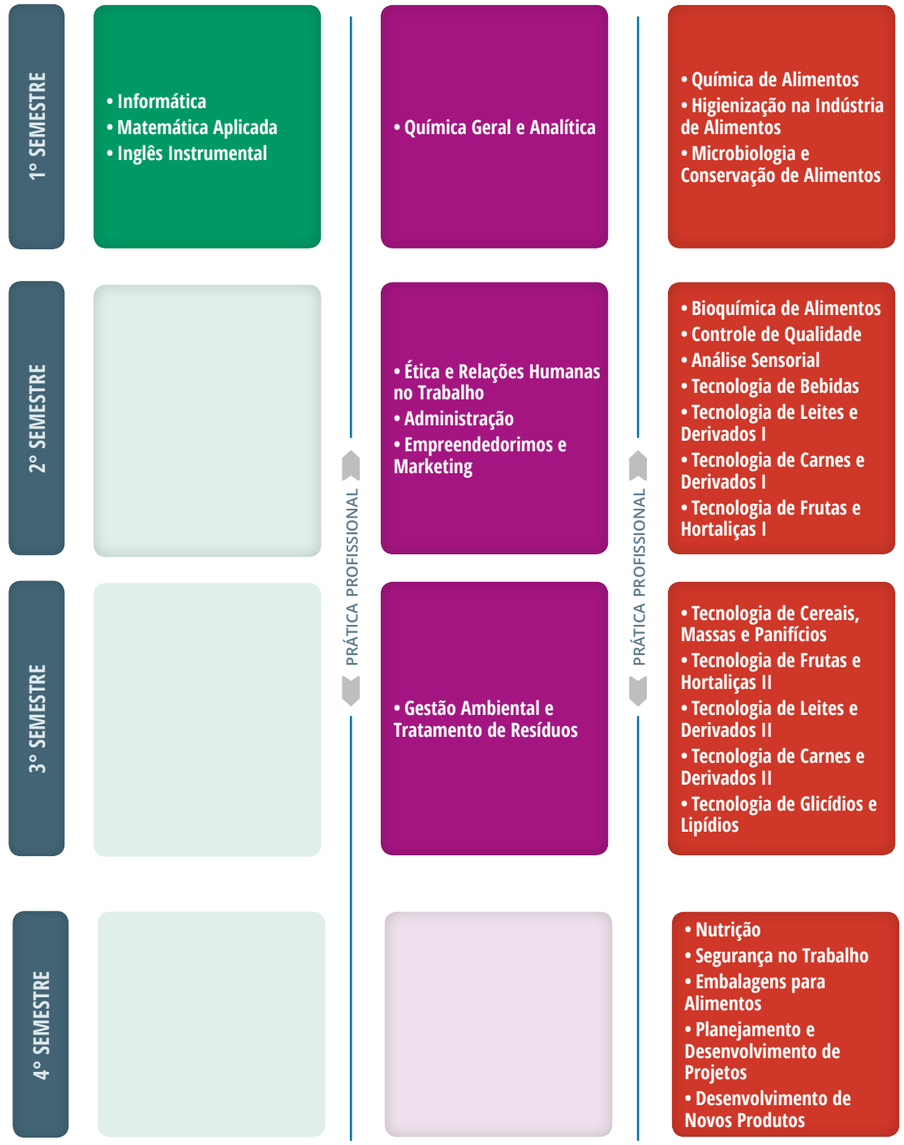
A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

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

Para tanto, a oferta da Língua Estrangeira Moderna (LEM) para os cursos subsequentes será de caráter optativo aos estudantes, conforme disponibilidade de vagas nas turmas em andamento ofertadas, preferencialmente, pelo NAI.

4.3. Representação Gráfica do Perfil de Formação



4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Semestre	Informática	2	40
	Química Geral e Analítica	4	80
	Inglês Instrumental	2	40
	Matemática Aplicada	2	40
	Química de Alimentos	4	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80
	Sub total de disciplinas no semestre	20	400
2º Semestre	Ética e Relações Humanas no Trabalho	2	40
	Bioquímica de Alimentos	1	20
	Controle de Qualidade	3	60
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	2	40
	Análise Sensorial	2	40
	Tecnologia de Bebidas	3	60
	Tecnologia de Leites e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60
	Sub total de disciplinas no semestre	20	400
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	3	60
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	4	80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60
	Tecnologia de Leites e Derivados II	3	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60
	Sub total de disciplinas no semestre	20	400
4º Semestre	Nutrição	2	40
	Segurança no Trabalho	2	40
	Embalagens para Alimentos	2	40
	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60
	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	60
	Orientação de Estágio	1	20
	Sub total de disciplinas no semestre	13	260
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1460
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1217
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (hora relógio)			120
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1337

* hora aula: 50minutos

LEGENDA

Disciplinas do Núcleo Básico | Disciplinas do Núcleo Politécnico | Disciplinas do Núcleo Tecnológico

TÉCNICO EM ALIMENTOS
subsequente

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Subsequente, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como estágio curricular supervisionado, atividades em laboratório referentes aos projetos de pesquisa e extensão, realização de experimentos, atividades nos setores da agroindústria, 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 subsequentes visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica.

A Prática Profissional Integrada no Curso Técnico em Alimentos Subsequente 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 quatro semestres 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 por meio do incentivo a inovação tecnológica.

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

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

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente contemplará a carga horária de 80 horas aula (5%) para 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 distribuída, conforme decisão do colegiado do curso: 20 horas aula por semestre.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Essas 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 semestre faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida 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 possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

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

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

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, como um dos instrumentos para a prática profissional, no Curso Técnico em Alimentos Subsequente terá carga horária de 120 horas relógio e deverá ser realizado a partir do início do quarto semestre, seguindo a regulamentação específica. Durante a realização do estágio curricular supervisionado obrigatório, o estudante deverá ser supervisionado por um responsável técnico na empresa e ser acompanhado por um professor orientador, preferencialmente com experiência na área de realização do estágio. A conclusão do estágio se dará pela entrega do Relatório de Estágio e aprovação do orientador.

Para os estudantes que desejarem realizar estágio curricular supervisionado 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. Avaliação da Aprendizagem

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

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

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

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

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 de aprendizagem deverão ser informados ao estudante, pelo menos, duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam, 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.

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

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

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

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

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

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

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 disciplina. Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação é 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

TÉCNICO EM ALIMENTOS
subsequente

Curso Técnico em Alimentos Subsequente são 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 de mesmo nível.

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

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado no Setor de Registros Acadêmicos do Câmpus (SRA), por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, da ementa e programa do respectivo componente curricular.

4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimentos 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, cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, à certificação de conhecimentos para os estudantes do Curso Técnico em Alimentos Subsequente. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

De acordo com as Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha, não serão previstas Certificações Intermediárias nos cursos técnicos do IF Farroupilha salvo os casos necessários para Certificação de Terminalidade Específica.

4.9. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Química Geral e Analítica			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.			
Ênfase Tecnológica			
Funções inorgânicas; Funções orgânicas; Técnicas analíticas; Preparo de soluções.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos). **Microbiologia e Conservação de Alimentos** (Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos). **Higienização na Indústria de Alimentos** (Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes). **Segurança no Trabalho** (Riscos ambientais).			
Bibliografia Básica			
BACCAN, N., BARONE, J. S., GODINHO, O. E. S. **Química Analítica Quantitativa Elementar.** São Paulo: Edgard Blücher, 2001. CARVALHO G. C.; SOUZA C. L. **Química de olho no mundo do trabalho**. São Paulo: Scipione, 2003. HARRIS, D. C., **Análise Química Quantitativa.** Rio de Janeiro: LTC, 2005.			
Bibliografia Complementar			
FELTRE, R. **Fundamentos de Química**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2001. RUSSEL, J. B. **Química Geral**. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1994. SOLOMONS, T. W. G. **Química Orgânica**. 10 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.			

Componente Curricular: Química de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Química Geral e Analítica (Preparo de soluções; cálculos estequiométricos; volumetria; Técnicas analíticas). **Higienização na Indústria de Alimentos** (Métodos e etapas que compõem o processo; Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos). **Tecnologia de Leite e Derivados I** (Bioquímica do Leite; composição físico-química). **Tecnologia de Carnes e Derivados I** (Composição química e estrutura da carne; Bioquímica da carne). **Tecnologia de Frutas e Hortaliças I** (metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças). **Tecnologia de Cereais, massas e Panifícios** (Composição e características de cereais).			
Área de Integração			
Tecnologia de Carnes e Derivados - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Leites e Derivados - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Bebidas - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos. Tecnologia de Glicídios e Lipídios - Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Métodos analíticos.			
Bibliografia Básica			
ARAÚJO, M. M. A. **Química de Alimentos – Teoria e Prática**. 4 ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. **Introdução á 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.			
Bibliografia Complementar			
BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos.** São Paulo: Varela, 1995. 129 p. LAWSON, H. **Aceites y grasas alimentários: tecnologia, utilización y nutrición**. Zaragoza: Acribia, 1999. 233 p. SGARBIERI, V.C. **Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações, modificações**. São Paulo: Varela, 1996. 517 p.			

TÉCNICO EM ALIMENTOS
subsequente

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º Semestre

Ementa

Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos.

Ênfase Tecnológica

Padrões e análises microbiológicas conforme legislação vigente; Microrganismos benéficos, deteriorantes e patogênicos; Análises microbiológicas

Área de Integração

Química Geral e Analítica (Funções inorgânicas; Funções orgânicas; pH).
Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização).
Bioquímica de Alimentos (Fermentações).
Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos (Tratamento primário, secundário e terciário).
Tecnologia de Leite e Derivados I (Produção e obtenção higiênica do leite).
Tecnologia de Cereais, massas e Panifícios (Armazenamento).

Bibliografia Básica

FRANCO, BERNADETTE D. G. DE M.; LANDGRAF, MARIZA. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.
GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
SILVA JR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 1995. 479 p.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006. 602 p.
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. 227 p.

Componente Curricular: Higienização na Indústria de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre

Ementa

Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo de hieginização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.

Ênfase Tecnológica

Utilização de detergentes e sanitizantes; Métodos e etapas que compõem o processo de higienização.

Área de Integração

Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições). **Microbiologia e Conservação de Alimentos** (Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente). **Controle de Qualidade** (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas)

Bibliografia Básica

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1994. 140 p.
SILVA Jr., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** São Paulo: Varela, 2001. 475 p.
HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela, 1999. 376 p.

Bibliografia Complementar

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e segurança sanitária de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008. 937 p.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 652 p.
RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996.

Componente Curricular: Informática			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre

Ementa

Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de Textos; Editor de Apresentações; Planilhas eletrônicas; Navegação e pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.

Ênfase Tecnológica

Editor de textos; Editor de apresentações; Planilhas eletrônicas; Navegação e pesquisa na internet.

Área de Integração

Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).

Bibliografia Básica

ALCALDE, E.; GARCIA, M.; PENULAS, S. **Informática básica**. São Paulo: Makron Books, 2004.
ANDRE L. N.G. Manzano,C. E. M. T., **Estudo Dirigido De Word 2003.** São Paulo: Érica, 2004.
VELLOSO, F. **Informática: Conceitos Básicos**. 7 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

Bibliografia Complementar

FRYE, C**. Microsoft Office Excel 2003 - Passo a Passo**. Porto Alegre: Bookman, 2006.
HONEYCUTT, J. **Introdução ao Microsoft Windows 2000 Professional**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.
VELLOSO, F.C. **Informática: Conceitos básicos**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

Componente Curricular: Matemática Aplicada			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre

Ementa

Frações, porcentagem, operações com potências, razão e proporção. Regra de três simples e composta. Noções de funções (afim, quadrática, exponencial, logarítmica). Análise e construções de gráficos.

Ênfase Tecnológica

Porcentagem, razão e proporção; Regra de três simples e composta.

Área de Integração

Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições)
Microbiologia e Conservação de Alimentos (reparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente).

Bibliografia Básica

DANTE, L. R. **Matemática: contexto e aplicações.** São Paulo: Ática. Volume 1 ao 3. 2006.
IEZZI, *et al*. **Fundamentos de matemática elementar**. São Paulo: Atual. Volume 1 ao 11.
2004.
PAIVA, M. **Matemática**. São Paulo: Moderna. Volume 1 ao 3. 2004.

Bibliografia Complementar

IEZZI, G. **Matemática***:* volume único. São Paulo: Atual, 1997. 651p.
BIANCHINI, E. & PACCOLA, H. **Matemática**. São Paulo: Moderna. Volume 1 ao 3. 2004.
SANTOS, C. A. M.; GENTIL, N.; GRECO, S. E. **Matemática para o ensino médio.** 1 ed. São Paulo: Parma, 2006.

Componente Curricular: Português Instrumental			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre

Ementa

Partes que constituem o projeto e o relatório. Redigir projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.

Ênfase Tecnológica

Redação; Expressão escrita.

Área de Integração

Orientação de Estágio (Normas para elaboração do relatório final).

Bibliografia Básica

GABOARDI, E.A.; FÁVERO, A.A. **Apresentação de trabalhos científicos**: normas e orientações práticas. 4. ed. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2008.
KASPARY, A. J. **Redação Oficial**: normas e modelos. 17. ed. Porto Alegre: Edita, 2004.
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. **Português Instrumental**. 15 ed. Porto Alegre: Sagra, 1993.

Bibliografia Complementar

FERREIRA, R. M. **Correspondência Comercial e Oficial**. São Paulo: Ática, 1998.
KOCH, O. V.; ELIAS, V. M. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2003.
KOCH, I. V. **A Coesão Textual**. São Paulo: Contexto, 1999.

Componente Curricular: Bioquímica de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	20 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

Introdução à Bioquímica de Alimentos. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos.

Ênfase Tecnológica

Fermentações; Emprego de enzimas na indústria de alimentos.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Bactérias, fungos e vírus; Preparação de meios de cultura e diluentes).

Bibliografia Básica

BOBBIO, P.A, BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1995.
CHEFTEL, J., CHEFTEL, H. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 2000. 317 p.
LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007.

Bibliografia Complementar

BERG, J. M. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 1114 p.
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Introdução à química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. 223 p.
CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. **Bioquímica: Vol. 1, Bioquímica básica**. 5 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Componente Curricular: Controle de Qualidade			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000).

Ênfase Tecnológica

BPF, PPHO, APPCC, POP.

Área de Integração

Higienização na Indústria de Alimentos (Avaliação da eficácia da higienização; Qualidade da água).
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos).

Bibliografia Básica

CAMPOS, V. F. **TQC: Gerenciamento da rotina do trabalho do dia-a-dia**. São Paulo: FUNDAÇÃO CHRISTIANO OTTONI, 1994. 274 p.
CAMPOS, V. F. **TQC - Controle da Qualidade Total (no estilo japonês).** 8.ed. Belo Horizonte: Desenvolvimento Gerencial, 2004. 256p.
IAMFES. **Guia de procedimentos para implantação do método de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC**, 1997, 110 p.

Bibliografia Complementar

Portaria nº 368/MAPA, de 04/09/1997. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias Manipuladoras de Alimentos.
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.
Resolução RDC nº 275/MS/ANVISA, de 21/10/2002. Estabelece diretrizes para POP e Roteiro de Inspeção.

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

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

Ênfase Tecnológica

Tecnologia de produção de bebidas não-alcoólicas e alcoólicas

Área de Integração

Embalagens para Alimentos (Tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos).
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes).

Bibliografia Básica

AQUARONE, E. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: Edgard Blücher, 1983. 243 p.
FILHO, W. G. V**., Tecnologia de Bebidas, Matéria-prima, Processamento, BPF, APPCC, Legislação e Mercado**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005. 550 p.
GEORGE, H. **Elaboración artesanal de licores**. Zaragoza: Acribia, 2002. 133 p**..**

Bibliografia Complementar

Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de frutas. Editora Embrapa, 1 ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003, 123 p.
Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Processamento de uva – Vinho tinto. Editora Embrapa, 1 ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004, 170 p.
MAIA, A. B. R. A.; CAMPELO, E. A. P. **Tecnologia da cachaça de alambique**. Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2005.

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente.

Ênfase Tecnológica

Produção e obtenção higiênica do leite; Processos de fabricação de leite fluído; Legislação vigente.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes).
Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).

Bibliografia Básica

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**. São Paulo: Nobel, 1983.
BRITO, J. R. F. D.; CASTANHO J. **A Qualidade do Leite**. São Paulo: EMBRAPA - Gado de Leite, 1998. 98p.
TRONCO, V. M. **Manual para Inspeção da Qualidade do leite**. Santa Maria: Editora UFSM, 2003. 192p.

Bibliografia Complementar

LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 391 p.
ORDÓÑEZ, J. A.; et al. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.
PEREIRA, D.B.C. et. al. **Físico-Química do Leite e Derivados: Métodos Analíticos**. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234p.

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações *post morten.* Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária.

Ênfase Tecnológica

Transformações *post morten;* Manejo pré-abate e operações de abate; Desossa e tipos de cortes.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes).
Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).

Bibliografia Básica

BRESSAN, M. C. **Tecnologia de carnes e derivados**. Lavras: UFLA-FAEPE, 2000. 225 p.
CASTILLO, C. J. C. **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006. 238 p.
LAWRIE, R. A. **Ciência de La carne**. Zaragoza: Acríbia, 1998.

Bibliografia Complementar

LUCHIARI FILHO. A. **Pecuária da carne bovina**. São Paulo: 2000. 120 p
MUCCIOLO, P. **Carnes: conservas e semiconservas: tecnologia e inspeção sanitária**. São Paulo: Ícone, 1985. 150 p.
VARNAM, A. H. **Carne y produtos cárneos**. Zaragoza. Acríbia, 1998. 423 p.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.

Ênfase Tecnológica

Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças
Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes).
Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).

Bibliografia Básica

Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC. **Processamento de frutos**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2004.
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
SOUTHGATE, D. **Conservación de frutas y hortalizas**. Zaragoza: Acribia,1992.

Bibliografia Complementar

CAMARGO, R., *et al*. **Tecnologia dos produtos alimentícios**. Piracicaba: Nobel, 1989.
CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C.L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília: Editora EMBRAPA, 2002.
Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial. Frutas desidratadas. Brasília: Embrapa, 2003. 115 p.

Componente Curricular: Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos, fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de analise sensorial. Teoria e pratica sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.

Ênfase Tecnológica

Fatores que afetam o julgamento sensorial; Principais testes sensoriais.

Área de Integração

Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto).
Controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas).

Bibliografia Básica

CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L. **Práticas de laboratório de análise sensorial dealimentos e bebidas.** Cadernos Didáticos, n° 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: 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**. Rio Grande: FURG, 2006.

Componente Curricular: Ética e Relações Humanas no Trabalho			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa; Fenômenos grupais; Comunicação interpessoal; Motivação e trabalho; Direitos Humanos: Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais; História da Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

Ênfase Tecnológica

Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho.

Área de Integração

Administração, Empreendedorismo e Marketing (Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança).

Bibliografia Básica

GALLO, S. **Ética e cidadania**. 6ª ed. São Paulo: Papirus, 2000.
SÁ, A. L. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas, 2009.
VASQUEZ, A.S. **Ética.** Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2008.

Bibliografia Complementar

ALVES, J.F. **Ética, cidadania e trabalho: reflexões e atividades para uma prática efetiva**. São Paulo: Copidart Editora, 2002.
GHEDIN, E. **Ensino de filosofia no ensino médio**. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009.
VALLS, A.L.M. **O que é ética.** São Paulo: Brasiliense, 2006.

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre

Ementa

A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho. Gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. A importância do *marketing* na gestão das organizações.

Ênfase Tecnológica

Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho.

Área de Integração

Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Estudos de mercado; Técnicas de análise de projetos).
Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A globalização e as mudanças comportamentais).

Bibliografia Básica

DRUCKER, P. F. **Introdução à Administração**. São Paulo: Thomson Thomson Learning. 2006. 714 p.
LISA, V.I.; PAULO, E. V.; MACHADO, J. L. R. (COORD.). **Noções Básicas de Economia, Administração e Contabilidade**. Campinas: Livros Irradiante. 1983. 310p.
NEVES, S. DAS; VICECONTE, P. E. V. **Contabilidade Básica.** São Paulo: Frase, 2006. 538 p

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, I. **Administração: Teoria, Processo e Prática.** Rio de Janeiro: Elsevier. 2007. 411 p.
KOONTZ, H.; O' DONELL, C. **Fundamentos da Administração**. São Paulo: Pioneira. 1981. 580 p.
MARTINS, E. **Contabilidade de Custos**. São Paulo: Atlas. 2008.370 p.

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre

Ementa

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

Ênfase Tecnológica

Normas de sistemas de gestão ambiental; Diretrizes para sistemas de produção mais limpa
Origem e características de resíduos agroindustriais; Tratamento primário, secundário e terciário; Análise de resíduos e controle de operações de tratamento.

Área de Integração

Química Geral e Analítica (Técnicas analíticas).
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Normas para implantação de indústrias de alimentos).

Bibliografia Básica

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. 122p.
BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. CONAMA. **Resolução nº 357, de 17 de março de 2005**. Brasília, 2005. 23p.
BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Código florestal brasileiro **Lei nº 4771, de 15 de setembro de 1965.** Brasília, 1965. 9p.

Bibliografia Complementar

GLISSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável.** Porto Alegre: UFRGS, 2000. 653p.
GONÇALVES, C. S. **Qualidade de águas superficiais na microbacia Hidrográfica do Arroio Lino Nova Boêmia - Agudo - RS**. 2003, 125f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2003.
MERTEN, G. H.; MINELLA, J. P. Qualidade da água em bacias hidrográficas rurais: um desafio atual para a sobrevivência futura. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, v.3, p.33-38, 2002.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3º Semestre

Ementa

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

Ênfase Tecnológica

Tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos).
Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo).
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).

Bibliografia Básica

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: Arte e Ciência.** São Paulo: Editora Senac, 2005. 320p.
MASSINA, C. **Massas básicas**. Rio de Janeiro: Globo, 2004. 95 p.
MORETTO, E. **Análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999. 97 p.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio de Legislação de Alimentos. São Paulo: ABIA, 1996.
BENASSI, V. Y.; WATANABE, E. **Fundamentos da Tecnologia de Panificação**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 60p.
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 145p.

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre

Ementa

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

Ênfase Tecnológica

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

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos).
Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo).
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).

Bibliografia Básica

BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos.** 2. ed. São Paulo, Varela, 2002.
FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
MORRETO, E.; FETT, R. **Óleos e gorduras vegetais: Processamento e Análises**, 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.

Bibliografia Complementar

LAWSON, H. **Aceites y grasas alimentarios: tecnologia, utilización y nutrición**. Zaragoza: Acríbia, 1999. 233 p.
ORDOÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p.
WONG, D. W.S. **Química de los alimentos: mecanismos y teoria**. Zaragoza: Acribia, 1995. 475 p.

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre

Ementa

Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.

Ênfase Tecnológica

Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos).
Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo).
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).

Bibliografia Básica

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do Leite: Leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações: produção, industrialização, análise**. São Paulo: Nobel,1983.
ORDÓÑEZ, J. A.; *et al.***Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. v. 2.
TRONCO, V. M. **Aproveitamento do Leite – Elaboração de seus derivados na propriedade rural**. Guaíba: Agropecuária, 1996.

Bibliografia Complementar

MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. **Manual de indústria dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.
OLIVEIRA, J. S. **Queijo: fundamentos tecnológicos**. São Paulo: Ícone, 1986.
SILVA, F. T. **Queijo minas frescal**. Brasília. Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3º Semestre

Ementa

Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescais, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.

Ênfase Tecnológica

Tecnologia de produção de derivados cárneos frescais, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos).
Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo).
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).

Bibliografia Básica

GOMIDE, L. A. M. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006. 365 p.
TERRA, N. N. **Apontamentos de Tecnologia de Carnes**. São Leopoldo: Editora Unisinos. 1998. 216p.
TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M.; TERRA, N. N. **Defeitos nos produtos cárneos - origens e soluções.** São Paulo: Varela, 2004. 88 p.

Bibliografia Complementar

SEBRAE. **Carne e cortes**. São Paulo: Ed. SEBRAE. 131 p.
TERRA, N. **Carnes e seus derivados: técnicas de controle de qualidade**. São Paulo: Nobel, 1988. 120 p.
WIRTH, F. **Tecnologia de los embutidos escaldados.** Zaragoza: Acribia, 1992. 230p.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre

Ementa

Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.

Ênfase Tecnológica

Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.

Área de Integração

Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos).
Higienização na Indústria de Alimentos (Métodos e etapas que compõem o processo).
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto).

Bibliografia Básica

SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais – Produtos de origem vegetal**. v. 2. Viçosa: Ed. UFV, 2005.
SOLER, M. P. **Frutas: compotas, doce em massa, geléias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa. Campinas**. ITAL, 1995. 73 p.
EMBRAPA. **Frutas em calda, geléias e doces**. Brasília: Embrapa, 2003. 125 p.

Bibliografia Complementar

EMBRAPA. **Frutas desidratadas**. Brasília: Embrapa, 2003. 115 p.
CENTEC. **Processamento de frutos**. Fortaleza: 2004. 56 p.
SOUTHGATE, D. **Conservación de frutas y hortalizas**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1992.

Componente Curricular: Planejamento e Desenvolvimento de Projetos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º Semestre

Ementa

Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.

Ênfase Tecnológica

Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais; Técnicas de análise de projetos; Normas para implantação de indústrias de alimentos.

Área de Integração

Administração, Empreendedorismo e Marketing (Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos)
Desenvolvimento de Novos Produtos (Etapas do desenvolvimento do produto; Custos do projeto).

Bibliografia Básica

BATALHA, M.O. **Gestão agroindustrial**. v. 1. São Paulo: Atlas, 2007.
EMATER. Rio Grande do Sul. **Agroindústria – Caminhos da legalização**. Porto Alegre: 1999.
PASSOS, M.L.G.S. **Gerenciamento de projetos para pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Brasport, 2008.

Bibliografia Complementar

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem vegetal.** Editora UFV. 2005. 308 p.
SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem animal.** Editora UFV. 2005. 308 p.

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º Semestre

Ementa

Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaios industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.

Ênfase Tecnológica

Etapas do desenvolvimento do produto; Ensaios industriais; Produção e lançamento.

Área de Integração

Administração, Empreendedorismo e Marketing (Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos).
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Estudos de mercado; Normas para implantação de indústrias de alimentos).
Nutrição (grupos de alimentos e valor nutricional).

Bibliografia Básica

BAXTER, M. **Projeto de produtos: guia prático para o desenvolvimento de novos produtos.** 2.ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2008.
NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Atlas, 2003.
OETTERER, Marília. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. E. **Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.
LAJOLO, Franco Maria. **Fibra dietética eniberoamérica: tecnología y salud: Obtención, caracterización, efecto fisiológico y aplicaciónen alimentos.** São Paulo, SP: Varela, 2001.
ZUIN, L. F. S; QUEIROZ T. R. **Agronegócios: Gestão e Inovação.** São Paulo. Saraiva, 2006.

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º Semestre

Ementa

Introdução ao estudo das embalagens (histórico, função, design, técnicas de layout e metodologia visual de rótulos e embalagens). Tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.

Ênfase Tecnológica

Tipos de materiais de embalagem; Embalagens para alimentos.

Área de Integração

Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos)
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos).
Desenvolvimento de Novos Produtos (Projeto de embalagem).

Bibliografia Básica

BUREAU, G.; MULTON, J. L. **Embalaje de los alimentos de gran consumo**.Zaragoza: Acribia, 1995.
CASTRO, A. G.; POUZADA, A. **Embalagens para a indústria alimentar**. Lisboa:Instituto Piaget, 2003.
GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. E. **Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
OLIVEIRA, L. M. **Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade**. Campinas, SP: ITAL/CETEA, 2008.

Componente Curricular: Segurança no Trabalho			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º Semestre

Ementa

Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.

Ênfase Tecnológica

Acidentes do trabalho; Riscos ambientais; Proteção individual e coletiva.

Área de Integração

Administração, Empreendedorismo e Marketing (Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade).
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos (Normas para implantação de indústrias de alimentos).

Bibliografia Básica

MARTINS, L.A.C.; LIMA, J.M.S. **Segurança no trabalho rural**. Viçosa: 1999. 104 p.
MEIRELLES, C.E. **Manual de prevenção de acidentes na pecuária**. São Paulo: Fundacentro, 1984. 73 p.
Segurança e Medicina do Trabalho. 43 ed. São Paulo: Atlas, 1999. (Compêndio).

Bibliografia Complementar

BELLUSCI, S.M. **Doenças profissionais ou do trabalho**. São Paulo: SENAC, 1996.
COUTO, A. H. **Ergonomia Aplicada ao Trabalho.** Belo Horizonte: Ergo Editora. Volumes 1 e 2, 1995.
MEZOMO, J. C. **Segurança e higiene do trabalho.** São Paulo: Centro São Camilo de Desenvolvimento em Administração da Saúde,1999. 140 p.

Componente Curricular: Nutrição			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.			
Ênfase Tecnológica			
Grupos de alimentos e valor nutricional; Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos; Rotulagem.			
Área de Integração			
Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos). **Desenvolvimento de Novos Produtos** (Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto). **Ética e Relações Humanas no Trabalho** (Ética nas empresas).			
Bibliografia Básica			
GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. S. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008. 244 p. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: **alimentos, nutrição &dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p. PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética.** São Paulo: Manole, 2006. 402 p.			
Bibliografia Complementar			
FRANCO, G. **Tabela de composição dos alimentos**. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1999. PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2008. PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Varela, 1998.			

Componente Curricular: Orientação de Estágio			
Carga Horária (h/a):	20 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Ética e postura profissional no trabalho. Orientações e normas para elaboração do relatório final.			
Ênfase Tecnológica			
Orientações e Normas para elaboração do relatório final			
Área de Integração			
Português Instrumental (Partes que constituem o projeto e o relatório). **Ética e Relações Humanas no Trabalho** (Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho).			
Bibliografia Básica			
GABOARDI, E.A.; FÁVERO, A. A. **Apresentação de trabalhos científicos**: normas e orientações práticas. 4. ed. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2008. PASSOS, M.L.G.S. **Gerenciamento de projetos para pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Brasport, 2008. SÁ, A. L. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas, 2009.			
Bibliografia Complementar			
ALVES, J.F. **Ética, cidadania e trabalho: reflexões e atividades para uma prática efetiva**. São Paulo: Copidart, 2002. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem vegetal.** Editora UFV. 2005. 308 p. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R.. **Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem animal.** Editora UFV. 2005. 308 p.			

4.10.2. Componentes Curriculares Optativos

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, bem como demais disposições sobre a matrícula e disciplina optativa, serão regidas em edital próprio a ser publicado pelo câmpus.

PROGRAMA DA DISCIPLINA	Iniciação a LIBRAS
Carga Horária (h/a):	40 horas
Ementa	
Breve histórico da Educação de Surdos; Conceitos Básicos de Libras; Introdução aos aspectos linguísticos da Libras; Vocabulário básico de Libras	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, E.C.; DUARTE, P. M. **Atividades Ilustradas em Sinais da Libras.** Editora Revinter, 2004. GESSER, A. **Libras?** Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L. QUADROS, R. M. B. **Língua de Sinais Brasileira** – Estudos Linguísticos, Florianópolis, SC: Armed, 2004.	
Bibliografia Complementar	
BOTELHO, P. **Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos.** Editora Autentica, Minas Gerais, 7-12,1998. CAPOVILLA, F. C. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue – Língua Brasileira de Sinais.** São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. **Libras em Contexto.** Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, Brasília, 2001.	

5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

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

5.1. Corpo docente

Descrição			
Nº	**Formação**	**Nome**	**Titulação**
1	Farmácia – Tecnologia de Alimentos	Ana Paula de Souza Rezer	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
2	Nutrição	Bárbara CecconiDeon	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
3	Engenheiro Agrônomo	Marcelo Marcos Müller	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Sementes
4	Engenharia de Alimentos	Marcio Oliveira Hornes	Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos
5	Farmácia – Tecnologia de Alimentos	Vanusa Granella	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
6	Ciência da Computação	Alex Marin	Mestrado em Ciências em Engenharia de Sistemas e Computação
7	Ciências – Licenciatura Plena	Jusseila Stangherlin Oliveira	Mestrado em Ciências no Domínio da Modelagem Matemática
8	Química Industrial	Jean Karlo Acosta Mendonça	Doutorado em Química Analítica
9	Filosofia – Licenciatura Plena	Cristina Dias Costa	Mestrado em Filosofia
10	Administração	Fernanda Mendes Furlan	Especialização em Proeja
11	Geografia – Licenciatura Plena	Helena Brum Neto	Doutorado em Geografia- Área de Produção do Espaço Geográfico
12	Ciências Contábeis	Sabrina Klose Nadalon	Especialização em Marketing de Serviços e Informática

5.1.1. Atribuições do Coordenador de Eixo Tecnológico

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

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir à formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

5.1.2. Atribuições Colegiado de Eixo Tecnológico

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

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- garantir à formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação 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, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O Instituto Federal 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 deste programa estruturam-se de modo permanente:

a) Formação Continuada de Docentes em Serviço.

b) Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação.

c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico.

d) Capacitação Gerencial.

6. Instalações físicas

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

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

Espaço Físico Específico	Qtde.
Salas 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 Bromatologia de Alimentos, ar condicionado	1
Laboratório de Microbiologia de Alimentos, ar condicionado	1
Laboratório de Informática	5

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 Cézar 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*

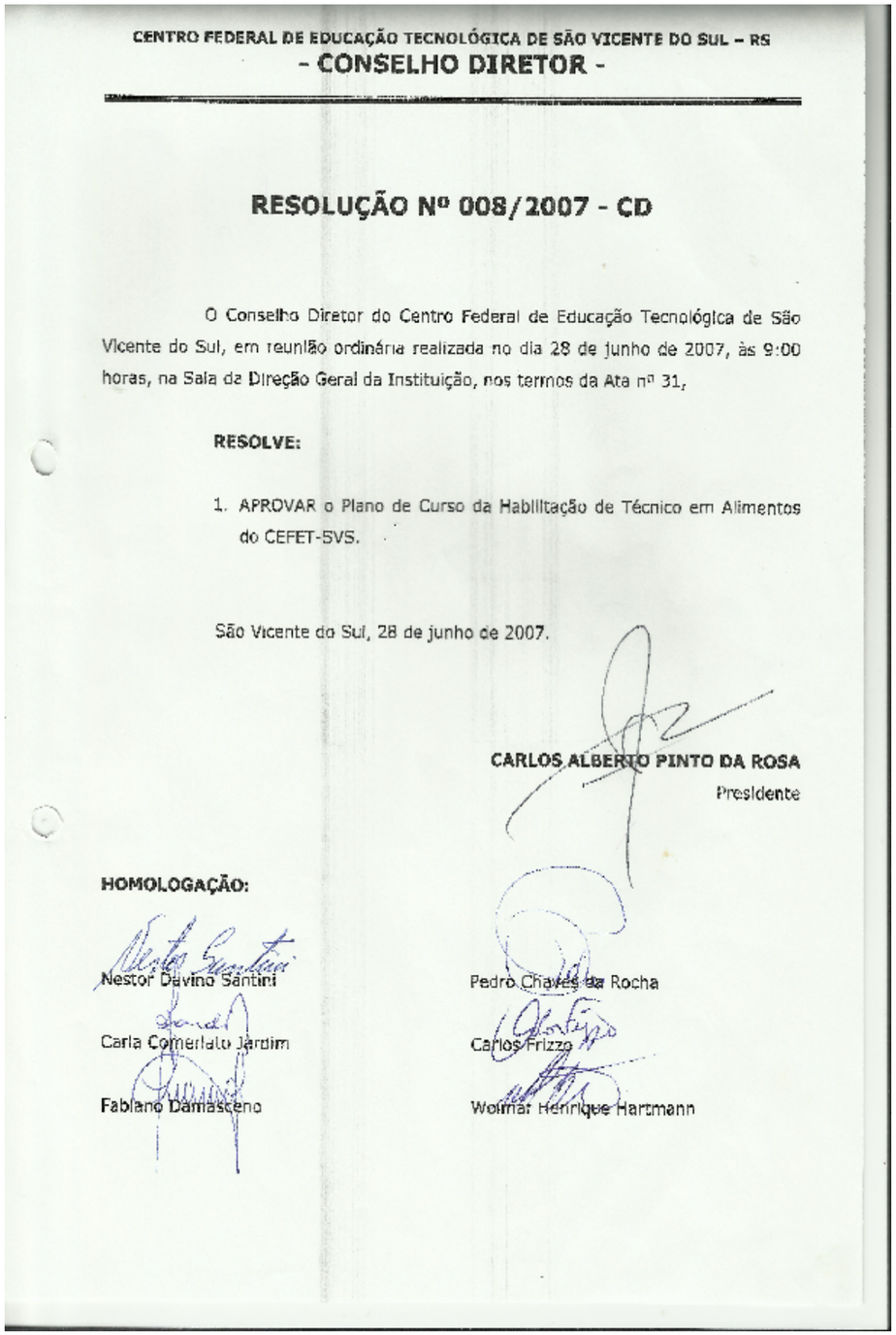
_____. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2012. Disponível em: *http://pronatec.mec.gov.br/cnct/*

_____. 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



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

RESOLUÇÃO Nº 008/2007 - CD

O Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, em reunião ordinária realizada no dia 28 de junho de 2007, às 9:00 horas, na Sala da Direção Geral da Instituição, nos termos da Ata nº 31,

RESOLVE:

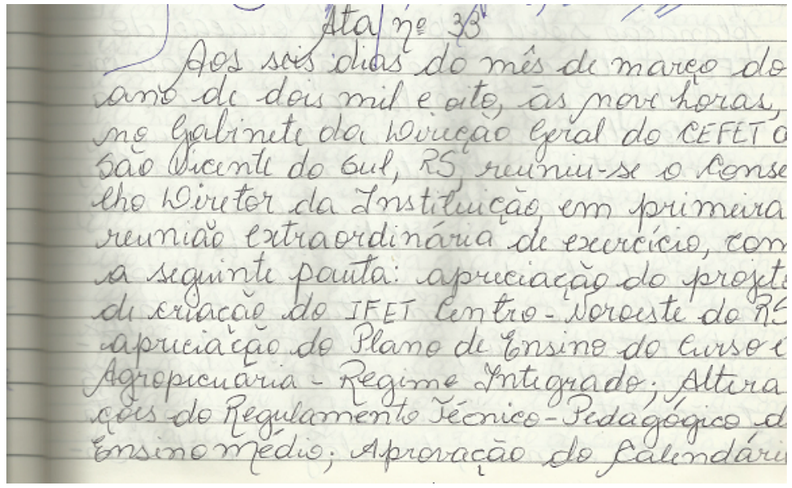
1. APROVAR o Plano de Curso da Habilitação de Técnico em Alimentos do CEFET-SVS.

São Vicente do Sul, 28 de junho de 2007.

CARLOS ALBERTO PINTO DA ROSA
Presidente

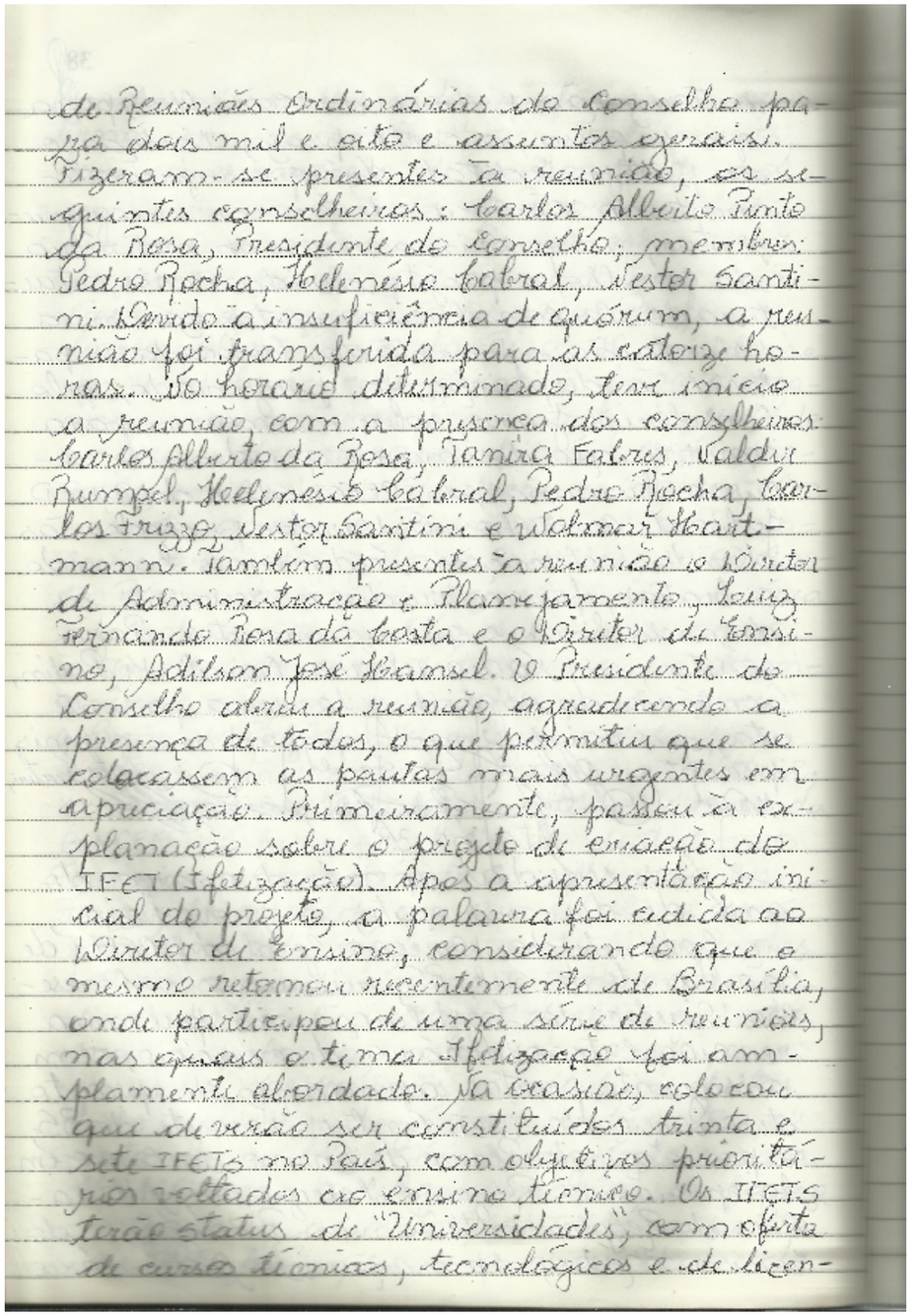
HOMOLOGAÇÃO:

Nestor Davino Santini
Pedro Chaves da Rocha
Carla Comerlato Jardim
Carlos Frizzo
Fabiano Damasceno
Wolmar Henrique Hartmann

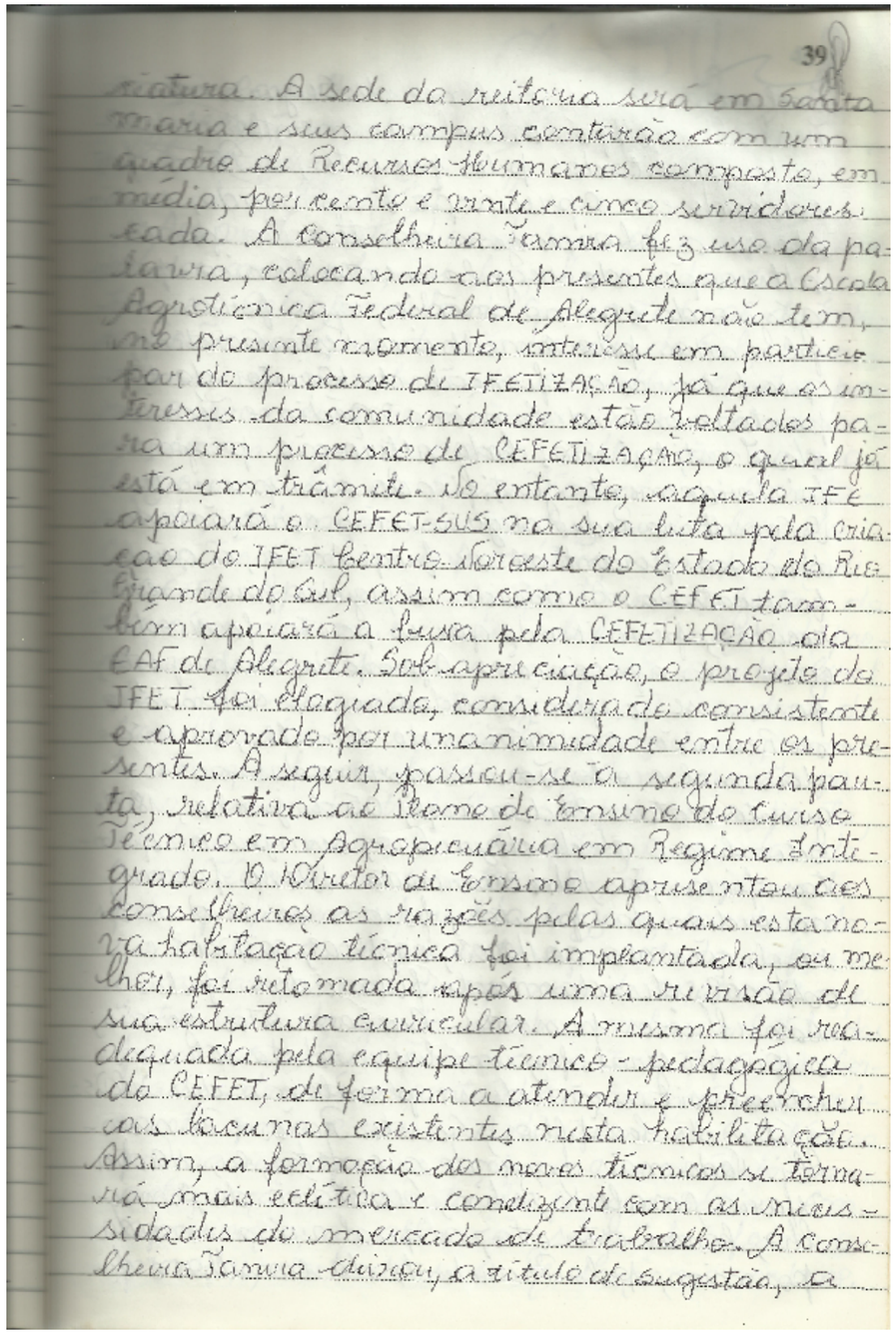


Ata nº 38

Aos sois dias do mês de março do ano de dois mil e oito, às nove horas, no Gabinete da Direção Geral do CEFET d São Vicente do Sul, RS reuniu-se o Conse lho Diretor da Instituição em primeira reunião extraordinária de exercício, com a seguinte pauta: apreciação do proje to de criação do IFET Centro-Norooeste do RS apreciação do Plano de Ensino do Curso d Agropecuária - Regime Integrado; Altera ções do Regulamento Técnico-Pedagógico d Ensino Médio; Aprovação do Calendári

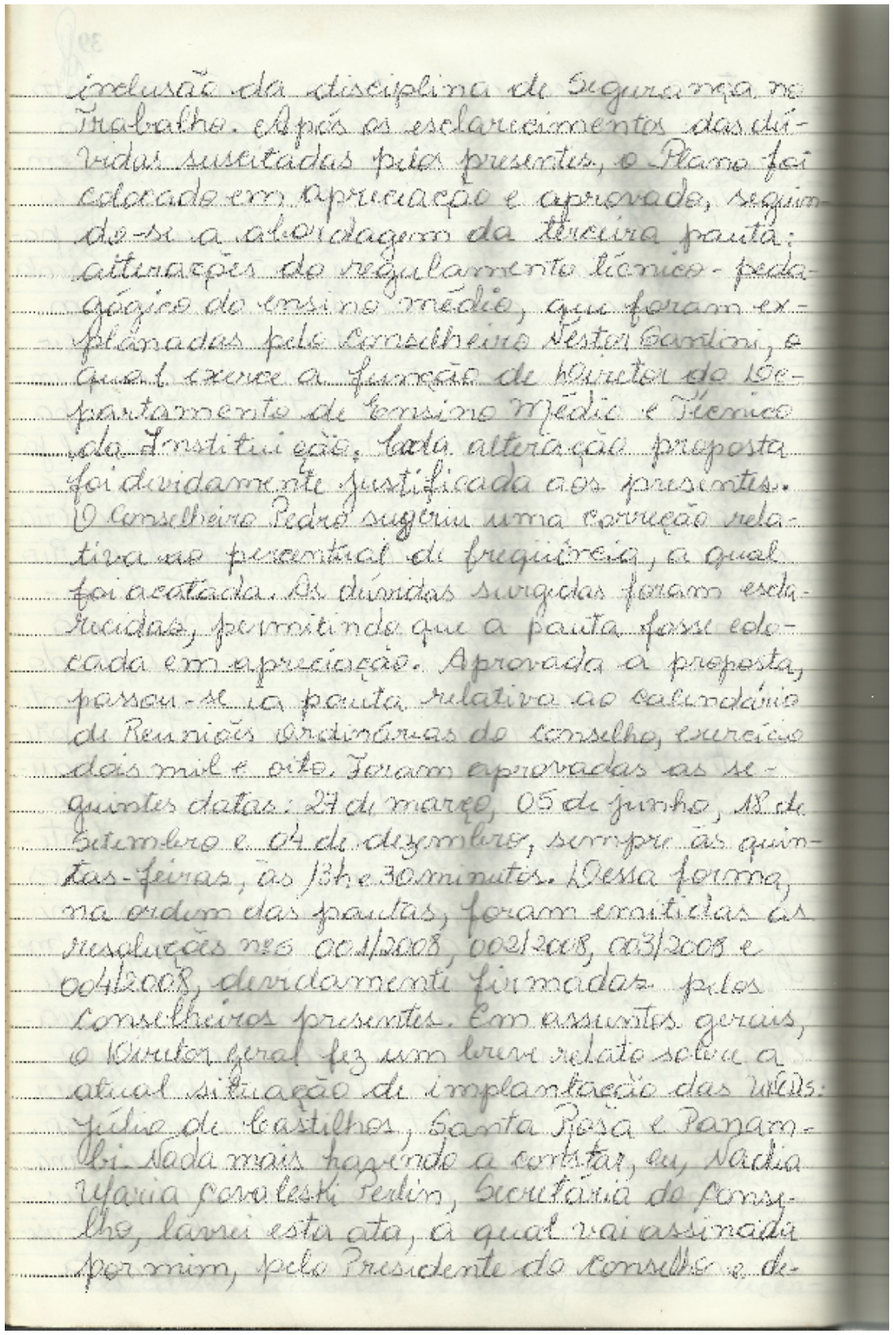


de Reuniões Ordinárias do Conselho para dois mil e oito e assuntos gerais. Fizeram-se presentes à reunião, os seguintes conselheiros: Carlos Alberto Pinto da Rosa, Presidente do Conselho; membros: Pedro Rocha, Helenésio Cabral, Nestor Santini. Devido à insuficiência de quórum, a reunião foi transferida para as catorze horas. No horário determinado, teve início a reunião, com a presença dos conselheiros: Carlos Alberto da Rosa, Tanira Fabris, Valdir Rumpel, Helenésio Cabral, Pedro Rocha, Carlos Frizzo, Nestor Santini e Waldmar Hartmann. Também presentes à reunião o Diretor de Administração e Planejamento, Luiz Fernando Pena da Costa e o Diretor de Ensino, Adilson José Kramer. O Presidente do Conselho abriu a reunião, agradecendo a presença de todos, o que permitiu que se colocassem as pautas mais urgentes em apreciação. Primeiramente, passou à explanação sobre o projeto de criação do IFET (Ifetização). Após a apresentação inicial do projeto, a palavra foi cedida ao Diretor de Ensino, considerando que o mesmo retornou recentemente de Brasília, onde participou de uma série de reuniões, nas quais o tema Ifetização foi amplamente abordado. Na ocasião, colocou que deverão ser constituídos trinta e sete IFETs no País, com objetivos prioritários voltados ao ensino técnico. Os IFETS terão status de "Universidades", com oferta de cursos técnicos, tecnológicos e de licen-

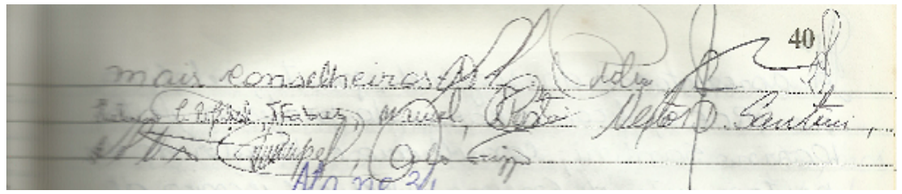


39

atura. A sede da reitoria será em Santa Maria e seus campus contarão com um quadro de Recursos Humanos composto, em média, por cento e vinte e cinco servidores. cada. A Conselheira Tamara fez uso da palavra, colocando aos presentes que a Escola Agrotécnica Federal de Alegrete não tem, no presente momento, interesse em participar do processo de IFETIZAÇÃO, já que os interesses da comunidade estão voltados para um processo de CEFETIZAÇÃO, o qual já está em trâmite. No entanto, acredita IFE apoiará o CEFET-SUS na sua luta pela criação do IFET Centro-Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, assim como o CEFET também apoiará a luta pela CEFETIZAÇÃO da EAF de Alegrete. Sob apreciação, o projeto do IFET foi elogiado, considerado consistente e aprovado por unanimidade entre os presentes. A seguir, passou-se à segunda pauta, relativa ao Plano de Ensino do Curso Técnico em Agropecuária em Regime Integrado. O Diretor de Ensino apresentou aos Conselheiros as razões pelas quais esta nova habilitação técnica foi implantada, ou melhor, foi retomada após uma reversão de sua estrutura curricular. A mesma foi readequada pela equipe técnico-pedagógica do CEFET, de forma a atender e preencher as lacunas existentes nesta habilitação. Assim, a formação dos novos técnicos se tornará mais eclética e condizente com as necessidades do mercado de trabalho. A Conselheira Tamara disse, a título de sugestão, a



inclusão da disciplina de Segurança no Trabalho. Após os esclarecimentos das dúvidas suscitadas pelos presentes, o Plano foi colocado em apreciação e aprovado, seguindo-se a abordagem da terceira pauta: alterações do regulamento técnico-pedagógico do ensino médio, que foram explanadas pelo Conselheiro Nestor Gardini, o qual exerce a função de Diretor do Departamento de Ensino Médio e Técnico da Instituição. Cada alteração proposta foi devidamente justificada aos presentes. O Conselheiro Pedro sugeriu uma correção relativa ao percentual de frequência, a qual foi acatada. As dúvidas surgidas foram esclarecidas, permitindo que a pauta fosse colocada em apreciação. Aprovada a proposta, passou-se à pauta relativa ao calendário de Reuniões Ordinárias do Conselho, exercício dois mil e oito. Foram aprovadas as seguintes datas: 27 de março, 05 de junho, 18 de setembro e 04 de dezembro, sempre às quintas-feiras, às 13h e 30 minutos. Dessa forma, na ordem das pautas, foram emitidas as resoluções nos 001/2008, 002/2008, 003/2008 e 004/2008, devidamente firmadas pelos conselheiros presentes. Em assuntos gerais, o Diretor Geral fez um breve relato sobre a atual situação de implantação das UNEDs: Júlio de Castilhos, Santa Rosa e Panambi. Nada mais havendo a constar, eu, Nadia Maria Paraleski Perlin, Secretária do Conselho, lavrei esta ata, a qual vai assinada por mim, pelo Presidente do Conselho e de-



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 102/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

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

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos
Forma: Subsequente
Modalidade: Presencial
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Ato de Criação do curso: Curso Criado e Autorizado o Projeto Pedagógico do Curso pela Ata Nº 31, Resolução do Conselho Diretor Nº 008, de 28 de junho de 2007.
Quantidade de Vagas: 60 (30 por turma)
Turno de oferta: Noturno
Regime Letivo: Semestral
Regime de Matrícula: Por componente curricular
Carga horária total do curso: 1337 horas relógio
Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 120 horas relógio
Carga horária de orientação de estágio curricular supervisionado obrigatório: 17 horas relógio
Tempo de duração do curso: 2 anos
Tempo máximo para Integralização Curricular: 3 anos
Periodicidade de oferta: Anual
Local de Funcionamento: Câmpus São Vicente do Sul – Rua 20 de Setembro, s/n, 97420-000, Centro.

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

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Alimentos Subsequente			
Sem.	**Disciplinas**	**Períodos semanais**	**CH (h/a)***
1º Semestre	Informática	2	40
	Química Geral e Analítica	4	80
	Português Instrumental	2	40
	Matemática Aplicada	2	40
	Química de Alimentos	4	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
2º Semestre	Ética e Relações Humanas no Trabalho	2	40
	Bioquímica de Alimentos	1	20
	Controle de Qualidade	3	60
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	2	40
	Análise Sensorial	2	40
	Tecnologia de Bebidas	3	60
	Tecnologia de Leites e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	3	60
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	4	80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60
	Tecnologia de Leites e Derivados II	3	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60
Sub total de disciplinas no semestre		20	400
4º Semestre	Nutrição	2	40
	Segurança no Trabalho	2	40
	Embalagens para Alimentos	2	40
	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60
	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	60
	Orientação de Estágio	1	20
Sub total de disciplinas no semestre		13	260
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1460
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1217
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (hora relógio)			120
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1337

*Hora aula: 50 minutos

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus 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.

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

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid

Delcimar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Jaubert de Castro Menchik

Rodrigo de Siqueira Martins

Tainan Massotti de Lima

Joselito Trevisan

Jovani Patias

Liana dos Santos Gomes

Liege Camargo da Costa

Maidi Jähn Karnikowski

Marcelo Eder Lamb

Rodrigo Elesbão de Almeida

TÉCNICO EM ALIMENTOS
subsequente

INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM **ALIMENTOS** SUBSEQUENTE

Campus São Vicente do Sul