



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

PRONATEC



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM **ALIMENTOS** SUBSEQUENTE

PRONATEC

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM **ALIMENTOS** SUBSEQUENTE

PRONATEC

Aprova o Projeto Pedagógico de Curso pela Resolução nº 078 de 15 de julho de 2015



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



Dilma Rousseff
Presidente da República

Renato Janine Ribeiro
Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Adriano Bum Fontoura
Coordenador Geral do Pronatec

Sumário

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



4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	24
4.6. Avaliação	25
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	25
4.6.2. Autoavaliação Institucional	25
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	26
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	26
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	26
4.10. Ementário.....	27
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	27
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	41
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	41
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo tecnológico	41
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	41
5.1.3. Atribuições dos encargos no Pronatec junto aos Câmpus, Unidades Remotas e Centros de Referência.....	41
5.1.3.1. Atribuições do Coordenador-Adjunto	41
5.1.3.2. Atribuições do Professor	42
5.1.3.3. Atribuições do Supervisor de Curso	42
5.1.3.4. Atribuições do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas Ao Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas cabe:.....	42
5.1.3.5. Atribuições do Orientador.....	42
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	43
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	43
6. Instalações físicas.....	43
6.1. Biblioteca	43
7 .Referências	44
8. Anexos	45

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ofertado pelo: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico em Emprego - PRONATEC

Ato de Criação do curso: Anexo I

Quantidade de Vagas: Conforme previsto em Resolução a ser expedida

Turno de oferta: Conforme previsto em edital de seleção

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 1.200 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 4 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 6 semestres

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Anexo II

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 do Câmpus Panambi, do Câmpus Santa Rosa e do Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e com a implantação do Câmpus Avançado de Uruguai. No ano de 2014, passou a fazer parte do IF Farroupilha o Câmpus de Frederico Westphalen e foram instituídos seis Centros de Referência nas cidades de São Gabriel, Santa Cruz do Sul, Não-Me-Toque, Quaraí, Carazinho e Santiago. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por dez câmpus, um câmpus avançado e seis centros

de referência, 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 33 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.

2.2. Justificativa de oferta do curso

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

no Instituto Federal Farroupilha e demais legislações nacionais vigentes.

A oferta de cursos por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) pelo IF Farroupilha se dá a partir da publicação da Lei nº 12.513, de 26 de Outubro de 2011 que cria oficialmente o programa com a finalidade de ampliar a oferta de educação profissional e tecnológica, por meio de programas, projetos e ações de assistência técnica e financeira.

O programa prevê o atendimento prioritário aos estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda e estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

São objetivos do Pronatec:

I - expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio presencial e a distância e de cursos e programas de formação inicial e continuada ou qualificação profissional;

II - fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica;

III - contribuir para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação profissional;

IV - ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores, por meio do incremento da formação e qualificação profissional;

V - estimular a difusão de recursos pedagógicos para apoiar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica.

No IF Farroupilha a oferta de cursos por meio do Pronatec iniciou com a execução de cursos de Formação Inicial e Continuada em concomitância com a aprovação da lei de criação do programa no ano de 2011, enquanto a oferta de cursos técnicos se deu a partir de 2012, inicialmente foram ofertados cursos na forma concomitante em conjunto com a Rede Estadual de Educação, a qual desempenha o papel de unidade demandante responsável pela seleção e pré- matrículas dos estudantes inscritos.

No ano de 2013, a partir da publicação da Portaria nº 168, de 7 de março de 2013, inicia-se a oferta de cursos na forma subsequente destinados aos estudantes portadores de certificado de conclusão de ensino médio, prioritariamente àqueles que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral de acordo com processo de seleção unificada, regido por edital publicado pela SETEC/MEC.

A possibilidade de oferta de cursos técnicos por meio do Pronatec promove a interiorização e

democratização de acesso ao ensino técnico profissionalizante conforme preconizado nos objetivos do programa, sendo que a oferta se dá em local externo as dependências dos Câmpus, valorizando necessidades locais e regionais, potencializando o desenvolvimento de diferentes localidades a partir da qualificação dos estudantes.

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar profissionais técnicos de nível médio na área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, atendendo as expectativas da comunidade regional e atendendo a demanda existente por este profissional nos setores produtivos da Região Noroeste do RS, além de formar cidadãos críticos e oportunizar a qualificação profissional num mundo em rápida evolução tecnológica.

2.3.2. Objetivos Específicos:

- Formar profissionais que estejam preparados para desempenhar suas atribuições profissionais com competência.
- Formar técnicos na área de alimentos para atender as necessidades das empresas do setor.
- Oportunizar condições de profissionalização em curto prazo para alunos que concluíram o Ensino Médio.
- Oportunizar a profissionalização de trabalhadores que já atuam na produção e industrialização de alimentos, a fim de acompanhar as rápidas mudanças tecnológicas.
- Despertar e dar suporte técnico para futuros empreendedores, não limitando-se a formar mão-de-obra para o mercado de trabalho.
- Propiciar a qualificação técnica de proprietários e/ou funcionários de pequenas agroindústrias da região.
- Contribuir no processo de legalização de agroindústrias familiares informais existentes na região.
- Melhorar a qualidade e a segurança dos alimentos, pela formação de profissionais conscientes da importância da observação da legislação e das normas técnicas na produção de alimentos.
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das indústrias de alimentos da região.
- Colaborar na melhoria de renda da agricultura familiar, pela agregação de valor das matérias-primas agrícolas.
- Oportunizar uma maior oferta de produtos de origem animal e vegetal industrializados em indústrias de alimentos de pequeno e médio porte.

- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria das condições da vida no campo, com diminuição do êxodo rural, através de mais uma alternativa aos pequenos e médios produtores.
- Formar um profissional consciente da importância da sua função dentro de uma indústria de alimentos.
- Formar cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, na forma subsequente, ofertados por meio da Bolsa-Formação Estudante serão destinados aos beneficiários portadores de certificado de conclusão de ensino médio, prioritariamente àqueles que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

A seleção dos beneficiários e o preenchimento inicial das vagas ofertadas para os cursos técnicos, na forma subsequente, será realizada por meio de processo de seleção unificada, regido por edital publicado pela SETEC/MEC, e deverá considerar:

- I - a pactuação de vagas da instituição;
- II - a realização de processo de seleção unificada, coordenado e desenvolvido pela SETEC/MEC; e
- III - a utilização dos resultados do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM, nos critérios de classificação e de seleção.

As vagas remanescentes do processo de seleção unificada poderão ser preenchidas: por meio de processos de seleção realizados pelas secretarias estaduais e distrital de educação, quando previamente informado à SETEC/MEC;

O IF Farroupilha poderá ocupar as vagas que permanecerem disponíveis, matriculando candidatos que efetuaram o procedimento de inscrição on-line, no sítio eletrônico do Pronatec, desde que apresentem perfil compatível com a BolsaFormação.

Os processos de seleção previstos na alínea 'a' deverão ser realizados conforme prazo e procedimentos estabelecidos no Manual de Gestão da Bolsa-Formação, e deverão utilizar, prioritariamente, como critério de classificação, os resultados do ENEM.

As vagas de cursos subsequentes serão ofertadas mediante lançamento de Edital pela SETEC de adesão ao SISUTEC. O IF Farroupilha deverá apresentar as propostas de turmas/vagas no SISTEC observando os períodos destinados pelo Edital.

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

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

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas: Apoio ao trabalho acadêmico e a 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 e atividades complementares.

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

nais, 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.

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

3.2. Políticas de Apoio ao estudante

Seguem nos itens abaixo as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio a estudantes, destacando o apoio pedagógico, educação inclusiva e acompanhamento de egresso.

3.2.1. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, Atendimento aos Psicopedagógico, Atividades de Nivelamento e Mobilidade Acadêmica.

3.2.1.1. 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 os servidores no exercício dos seguintes cargos e/ou funções: Diretora de Ensino; Coordenadora Geral de Ensino; Pedagoga; Responsável pela Assistência Estudantil no Câmpus; Técnicos em Assuntos Educacionais lotados 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.

3.2.1.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento o desenvolvimento de atividades formativas que visem recuperar conhecimentos que são essenciais para que o estudante consiga avançar no seu itinerário formativo com aproveitamento satisfatório.

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de atividades como:

- recuperação paralela, desenvolvidas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- As 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;
- Demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.2.1.3. Atendimento Psicopedagógico

Os cursos vinculados ao Pronatec do IF Farroupilha possuem uma equipe de profissionais voltada ao atendimento dos estudantes nas Unidades Remotas e nos Centros de Referência, que é composta pelos encargos de: coordenador adjunto, supervisor,

orientador e apoio às atividades acadêmicas. De acordo com as atribuições dos profissionais selecionados o atendimento pedagógico estará a cargo do Orientador dos cursos.

O atendimento psicopedagógico prestado aos estudantes deverá ser realizado também pelos profissionais ligados ao câmpus ao qual o curso está vinculado. Essa equipe conta com psicólogo, pedagogo, técnico em assuntos educacionais e assistentes de alunos.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento às 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.

3.2.1.4. Mobilidade Acadêmica

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

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

3.2.2. Educação Inclusiva

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

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

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

II - gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais

fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

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

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

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

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

I – à preparação para o acesso;

II – a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Câmpus Santo Augusto conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Especiais e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígena.

3.2.2.1. 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.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento às pessoas com necessidades específicas (NAPNE) do câmpus ao qual a Unidade Remota ou Centro de Referência está vinculado.

3.2.2.2. NEABI

Com vistas a assegurar o processo da educação no contexto da diversidade e coletividade e garan-

tir a afirmação e revitalização dos grupos até então excluídos e discriminados socialmente, o Instituto Federal Farroupilha, dispõe do NEABI: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas, com os seguintes objetivos:

- Promover estudos e ações que valorizem as contribuições da diversidade cultural que compõe nossa sociedade, para que estas sejam vistas no ideário educacional não como um problema, mas como um rico acervo de valores, posturas e práticas que conduzam o melhor acolhimento e maior valorização dessa diversidade;

- Fomentar dinâmicas que potencializem a introdução da cultura afrobrasileira 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 origens raciais ter uma dimensão mais apropriada da contribuição destes na construção do país.

As ações para assegurar o processo da educação no contexto da diversidade, coletividade e garantir a afirmação e revitalização dos grupos até então excluídos e discriminados socialmente deverão ser organizadas pela equipe do Pronatec dos Centros de Referência ou unidades remotas em conjunto com o NEABI do Câmpus ao qual está vinculado.

3.2.3. 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 didático pedagógica

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico 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.

O profissional Técnico em Alimentos atua 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, prioriza a formação de profissionais que:

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

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 constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes a educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso. Nos cursos subsequentes, o núcleo básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes a 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 destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinariedade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Subsequente é de 1.200 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 133 horas relógio para o Núcleo básico, 167 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 900 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

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

riculo 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 regulamentação própria do IF Farroupilha.

4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais - NAI

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



LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico
 ■ Disciplinas do Núcleo Politécnico
 ■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*	CH (h/r)
1º Semestre	Português Instrumental	2	40	33,33
	Matemática Aplicada	2	40	33,33
	Informática	2	40	33,33
	Química Geral e Analítica	4	80	66,66
	Química de Alimentos	4	80	66,66
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80	66,66
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40	33,33
	Sub total de disciplinas no semestre	20	400	333,33
2º Semestre	Análise Sensorial	2	40	33,33
	Bioquímica de Alimentos	1	20	16,66
	Controle de Qualidade	3	60	50
	Tecnologia de Bebidas	3	60	50
	Tecnologia de Leite e Derivados I	2	40	33,33
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40	33,33
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60	50
	Sub total de disciplinas no semestre	16	320	266,66
3º Semestre	Ética e Relações Humanas no Trabalho	2	40	33,33
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	2	40	33,33
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados	4	80	66,66
	Tecnologia de Leite e Derivados II	3	60	50
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80	66,66
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60	50
	Sub total de disciplinas no semestre	18	360	300
4º Semestre	Nutrição	2	40	33,33
	Segurança no Trabalho	2	40	33,33
	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	60	50
	Embalagens para Alimentos	2	40	33,33
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	3	60	50
	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60	50
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60	50
	Sub total de disciplinas no semestre	18	360	300
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1.440	
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1.200	

* Cada hora aula equivale a 50 minutos

LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico
 ■ Disciplinas do Núcleo Politécnico
 ■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico

Para efeitos administrativos, o responsável do PRONATEC, pelo lançamento dos dados do curso no SISTEC, a fim de cômputo para encargos de professor bem como para registro de frequência dos alunos no SISTEC, deverá usar como referência a coluna que prevê: CH (h/relógio). Bem como para efeito de lançamento no SISTEC referente à carga horária total do curso no SISTEC, o responsável deverá lançar sempre a Carga Horária total do curso (hora relógio), conforme carga horária mínima prevista para o curso no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

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, através de projetos integrados interdisciplinares objetivando contemplar o mais amplo espectro das disciplinas envolvidas.

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 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 através do incentivo a inovação tecnológica.

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

A prática profissional integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, 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 144 horas aula (10% da carga horária do Curso) de Práticas Profissionais

Integradas (PPIs), conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária para a Prática Profissional Integrada ficará assim distribuída: 36 hora aula em cada semestre.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início letivo que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina 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 possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

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

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

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório

A Lei do Estágio nº 11.788, de Setembro de 2008, coloca que “estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo

de educandos”. No Curso Técnico em Alimentos Subsequente, o estágio curricular supervisionado não obrigatório será opção do estudante, para além da carga horária mínima do curso, de acordo com as orientações das Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

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 recu-

peração 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 regulamentado 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.

Para o estudante dos cursos Pronatec que tenha frequência regular e que tiver ficado com pendência em até duas disciplinas por semestre, em cursos que não terão mais turmas em andamento no centro de referência ou unidade remota, será possível a realização do Regime Especial de Avaliação (REA).

O Regime Especial de Avaliação consiste no desenvolvimento de um plano de estudos e avaliações (teóricas ou práticas) elaborado pelo professor e desenvolvido pelo estudante. O pedido de realização da disciplina realizada no REA deve ser realizado em período específico definido pela coordenação adjunta dos centros de referência e unidades remotas e anuência da coordenação geral do Pronatec. O estudante deverá realizar o pedido de matrícula e cursar o REA sempre no semestre seguinte, não podendo acumular as possibilidades do REA.

Maiores detalhamentos sobre os critérios e procedimentos de avaliação, serão encontrados no regulamento próprio de avaliação.

4.6.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional nos cursos técnicos ofertados pelo Pronatec será realizada por instrumento próprio a ser aplicado anualmente. O processo

de avaliação será organizado pela Coordenação Geral do Pronatec.

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 de ensino.

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

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser encaminhado ao setor responsável do PRONATEC prosseguimento aos procedimentos necessários.

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

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

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, 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 a 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: Português Instrumental	
Carga Horária (h/a): 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Partes que constituem o projeto e o relatório. Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.	
Ênfase Tecnológica	
Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança.	
Área de Integração	
Informática	
Bibliografia Básica	
BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37a ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2007. MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, LúbiaScliar. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 27. ed. São Paulo: Atlas, 2010	
Bibliografia Complementar	
ANDRADE, Maria Margarida de. Comunicação em Língua Portuguesa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.	

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	
Operações com potências, razão e proporção. Regra de três simples e composta. Análise e construções de gráficos.	
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	
IEZZI, G. Matemática. Vol. Único, São Paulo: Atual, 2007. HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações. Rio de Janeiro: LTC, 2008. SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia. São Paulo: Érica, 2009.	
Bibliografia Complementar	
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações. 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. PAIVA, M. Matemática. Volume único, 2 ed. São Paulo, Moderna, 2003. ÁVILA, Geraldo. Introdução ao cálculo. Rio de Janeiro: LTC, 1998.	

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. Planilhas eletrônicas. Pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.	
Área de Integração	
Português Instrumental.	
Bibliografia Básica	
CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. 8. ed. São Paulo: Pearson, 2004. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N.G. Estudo dirigido de informática básica. 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007. ALMEIDA, Fernando José de. Educação e informática: os computadores na escola. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2009.	
Bibliografia Complementar	
CELES FILHO, Waldemar; CERQUEIRA, Renato; RANGEL, José Lucas. Introdução a estrutura de dados: com técnicas de programação em C. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 294 p. RODRIGUES, Andréa. Desenvolvimento para internet. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. NORTON, Peter. Introdução a informática. São Paulo: Pearson, 2009. 619 p.	

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. Preparo de soluções. Técnicas Analíticas.	
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, Nivaldo. Química analítica quantitativa elementar. 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001. RUSSELL, John B; BROTTTO, Maria Elizabeth (Coord.). Química geral. Vol. 1. 2. ed. São Paulo: Pearson, 1994. SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Thomson, 2006.	
Bibliografia Complementar	
PERUZZO, Francisco Miragaia do; CANTO, Eduardo Leite. Química: na abordagem do cotidiano. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2006. ZUBRICK, J. W. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno. Rio de Janeiro: LTC, 2005. USBERCO, J; SALVADOR, E; Química essencial. 4. ed.; São Paulo: Saraiva, 2012.	

Componente Curricular: 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	
Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.	
Área de Integração	
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 Hortalças I (metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortalças). Tecnologia de Cereais, massas e Panificados (Composição e características de cereais).	
Bibliografia Básica	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – volume 1 – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. SILVA, Dirceu J.; QUEIROZ, Augusto C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2006. COULTATE, Tom P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.	
Bibliografia Complementar	
CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. BIOQUÍMICA – COMBO. Editora: Thomson Learning (Pioneira), Edição: 1, páginas: 916, 2007. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p, 2007. GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 130p, 2010.	

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. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos.	
Ênfase Tecnológica	
Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Análises microbiológicas conforme legislação vigente.	
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 Panificados (Armazenamento).	
Bibliografia Básica	
FRANCO, Bernadette D. G. M.; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. FORSYTHE, Stephen. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.	
Bibliografia Complementar	
SILVA, N.; et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – volume 1 – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. TORTORA, Gerard; FUNKE, Berdell; CASE, Christine. Microbiologia. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	

Componente Curricular: Higienização na Indústria de Alimentos	
Carga Horária (h/a): 40 h/a	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Introdução a higienização. Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes.	
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	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ANDRADE, Nélio José de; PINTO, Cláudia Lúcia de Oliveira. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: CPT, 2008. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2011.	
Bibliografia Complementar	
SILVA, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 1995. ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de.; PENTEADO, M. de. V. Vigilância Sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. ROSA, Marcos Paulo. Segurança do trabalho. Curitiba: Livro Técnico, 112 p. (Segurança) ISBN 9788563687210, 2011.	

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 análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.	
Ênfase Tecnológica	
Procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e 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	
FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais. São Paulo, Varela, 2004. MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise Sensorial: Estudo com consumidores. 3 Ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2013. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. PIMENTEL GOMES, Frederico; GARCIA, Carlos Henrique. Estatística aplicada a experimentos agrônômicos e florestais: exposição com exemplos e orientações para uso de aplicativos. Piracicaba: FEALQ, 2002.	

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	
KOBLOITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos – Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. MAYER, Laurí. Fundamentos de Bioquímica. Curitiba: Livro Técnico, 2012.	
Bibliografia Complementar	
CAMPBELL, Mary K.; TASKS, All (Trad.) Bioquímica. São Paulo: Thomson, 2007. 3v. MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica Básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. AQUARONE, Eugênio (Coord.). Biotecnologia industrial. Vol. 4. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2001.	

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	
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. 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	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008 SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.	
Bibliografia Complementar	
ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. JUCENE, Clever. Manual de BPF, pop e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. FIGUEIREDO, Roberto Martins. SSOP : padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP : programa de redução de patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 2002.	

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	
Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas e de Tecnologia de Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas.	
Área de Integração	
Embalagens para Alimentos (Tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes).	
Bibliografia Básica	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.	
Bibliografia Complementar	
FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001.	

Componente Curricular: Tecnologia de Leite 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 fluido e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluido.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos – volume 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção e qualidade do leite. 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
Bibliografia Complementar	
JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso. Viçosa: CPT, 2013. FURTADO, Múcio Mansur. A arte e a ciência do queijo. 2. ed. São Paulo: Globo, 1991.	

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 mortem. 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	
Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações post mortem. Manejo pré-abate e operações de abate. Inspeção sanitária.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos – volume 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) et al. (). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2	
Bibliografia Complementar	
GERMANO, Pedro M. L.; GERMANO, Maria I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2008. TERRA A.; TERRA, N. N.; TERRA, L. Defeitos nos Produtos Cárneos - Causas e Soluções -. Ed. Varela. 2004. TERRA, A. B. M.; FRIES, L. L. M.; TERRA, N. N. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004.	

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	
Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Sistemas de Armazenamento.	
Área de Integração	
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos deteriorantes). Química de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos).	
Bibliografia Básica	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – volume 1 – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. NEVES, Leandro Camargo (Org.). Manual pós colheita da fruticultura brasileira. Londrina, PR: Eduep, 2009. CORTEZ, Luís Augusto Barbosa; HONÓRIO, Sylvio Luis. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa, 2002.	
Bibliografia Complementar	
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília.; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006	

Componente Curricular: Ética e Relações Humanas no Trabalho	
Carga Horária (h/a): 40 h/a	Período Letivo: 3º 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; Cultura Afro-Brasileira e Indígena.	
Ênfase Tecnológica	
Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Motivação e trabalho; Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais.	
Área de Integração	
Administração, Empreendedorismo e Marketing (Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança).	
Bibliografia Básica	
NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009. GIDDENS, Anthony. As consequências da modernidade. São Paulo: Ed. UNESP, 1990. GHIRALDELLI JÚNIOR, Paulo. Filosofia e história da educação brasileira. 2. Ed. Barueri: Manole, 2009.	
Bibliografia Complementar	
MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. 5. ed. rev. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2007. HARVEY, David. Condição Pós-Moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. 21. Ed. São Paulo: Loyola, 2011. MARCONDES, Danilo. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 5. ed. rev. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2007.	

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing	
Carga Horária (h/a): 40 h/a	Período Letivo: 3º 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. Importância do marketing na gestão das organizações.	
Ênfase Tecnológica	
Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor. Importância do marketing na gestão das organizações.	
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	
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011. CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. KOTLER, Philip. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 12 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2006.	
Bibliografia Complementar	
GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 2010. BATALHA, Mário Otávio (Coord.). Gestão agroindustrial. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.	

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados	
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 panificados, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panificados, 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	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2ª ed. Barueri: Manole, 2009. QUEIROZ, Marina. Curso Básico de Panificação. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008. QUEIROZ, Marina. Curso profissional (avançado) de panificação. Viçosa: CPT, 2007.	
Bibliografia Complementar	
AQUARONE, Eugênio (Coord.). Biotecnologia industrial. Vol. 4. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2001. CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão – Arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2005. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.	

Componente Curricular: Tecnologia de Leite 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.	
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	
FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso. Viçosa: CPT, 2006. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos – volume 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
Bibliografia Complementar	
FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa: CPT, 2006. FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa: CPT, 2005. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – volume 1 – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 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 frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados e fermentados.	
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	
ALENCAR, Newton de. Produção de defumados: linguiça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apressuntado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe. Viçosa: CPT, 2007. ALENCAR, Newton de. Produção de embutidos: linguiça pura fresca e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro. Viçosa: CPT, 2008. ORDÓÑEZ, Juan A. (Org.) Tecnologia de alimentos - volume 2 - Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
Bibliografia Complementar	
DELL'ISOLA, Ana Teresa Péret. Processamento de carne de frango. Viçosa: CPT, 2009. TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; FRIES, Leadir Lucy Martins; TERRA, Nelcindo Nascimento. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004.	

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, geléias, 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 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	
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. NEVES, Leandro Camargo (Org.). Manual pós colheita da fruticultura brasileira. Londrina, PR: Eduel, 2009. CORTEZ, Luís Augusto Barbosa; HONÓRIO, Sylvio Luis. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa, 2002.	
Bibliografia Complementar	
TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo; OLIVEIRA, Paulo Luiz de. Fisiologia vegetal. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.	

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	
Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos.	
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	
MAHAN, L. Kathleen, Escott-stump, Sylvia (ed.), Krause, Marie V. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. Nutrição. Curitiba: Livro Técnico, 2010.	
Bibliografia Complementar	
COSTA, Neuza Maria Brunoro. Biotecnologia e nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos. São Paulo: Nobel, 2003. SANTOS, Andirásio Donato dos. Guia de saúde e alimentos funcionais: saúde através dos alimentos. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. TIRAPEGUI, Julio. Nutrição fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.	

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	
Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios.	
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	
GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 5. ed. São Paulo: LTr, 2011. SEGURANÇA e medicina do trabalho. 71. ed. São Paulo: Atlas, 2010. BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.	
Bibliografia Complementar	
SHERIQUE, Jaques. Aprenda como fazer. 7. ed. São Paulo: LTr75, 2011. LIMONGI-FRANÇA, Ana Cristina. Qualidade de vida no trabalho - QVT: conceitos e práticas nas empresas da sociedade pós-industrial. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	

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. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.	
Ênfase Tecnológica	
Etapas do desenvolvimento do produto. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais.	
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	
ROZENFELD, Henrique. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília.; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	
Bibliografia Complementar	
FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. COSTA, Neuza Maria Brunoro ; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.	

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 à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens.	
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	
CASTRO, A. Gomes De, Pouzada, A. Sérgio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. ROZENFELD, Henrique. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006.	
Bibliografia Complementar	
FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad). Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. NEVES, Marcos Fava ; CASTRO, Luciano Thomé e (Org.). Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. São Paulo: Atlas, 2003.	

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	
Carga Horária (h/a): 60 h/a	Período Letivo: 4º 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, certificação de produtos (selo verde). Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. 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	
DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2011. DONAIRE, Denis. Gestão Ambiental na Empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999. VON SPERLING, Marcos. Princípios básicos do tratamento de esgotos. Belo Horizonte: UFMG, 1996.	
Bibliografia Complementar	
DIAS, Genebaldo Freire. Educação ambiental: princípios e práticas. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2004. PHILLIPI, A. J.; ROMERO, M. A.; BRUNA, G. C. Curso de Gestão Ambiental. São Paulo: Manole, 2003. VON SPERLING, Marcos. Lagoas de estabilização. 2. ed., ampl. e atual. Belo Horizonte: UFMG, 2002.	

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	
Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. 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, Mário Otávio (Coord.). Gestão agroindustrial. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. MACINTYRE, Archibald J. Equipamentos industriais e de processo. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2008. ROZENFELD, Henrique. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006.	
Bibliografia Complementar	
DONAIRE, Denis. Gestão Ambiental na Empresa. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bícudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006.	

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios	
Carga Horária (h/a): 60 h/a	Período Letivo: 4º 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	
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	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – volume 1 – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
Bibliografia Complementar	
BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. (Coord.). Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v.4. GUERRA, Edson Perez, Fuchs, Werner. Produção de óleo vegetal: comestível e biocombustível. Viçosa: CPT, 2009. BOBBIO, P. A. Química de processamento de alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 1992.	

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, do coordenador adjunto, do professor, do Supervisor de curso, do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas, do orientador e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

A seleção de professores para atuação junto ao curso será realizada mediante processo de seleção pública simplificada, sendo que poderão concorrer às vagas disponíveis, servidores ativos e inativos da Rede Federal de Ensino, além de profissionais que não pertençam ao quadro de servidores da Rede Federal.

O requisito mínimo exigido no processo de seleção de profissionais para atuação no encargo de professor do curso técnico será a graduação na área de atuação, conforme previsto em edital específico.

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo tecnológico

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

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

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

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Institucionais dos 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. 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 atuar de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de Câmpus.

5.1.3. Atribuições dos encargos no Pronatec junto aos Câmpus, Unidades Remotas e Centros de Referência

5.1.3.1. Atribuições do Coordenador-Adjunto

Ao Coordenador-Adjunto cabe:

- a) assessorar o Coordenador-Geral nas ações relativas à oferta da Bolsa-Formação, no desenvolvimento, na avaliação, na adequação e no ajuste da metodologia de ensino adotada, assim como conduzir análises e estudos sobre os cursos ministrados;
- b) assessorar a tomada de decisões administrativas e logísticas que garantam infraestrutura adequada para as atividades, bem como responsabilizar-se pela gestão dos materiais didático-pedagógicos;
- c) coordenar e acompanhar as atividades administrativas, incluindo a seleção dos estudantes pelos demandantes, a capacitação e supervisão dos professores e demais profissionais envolvidos nos cursos;
- d) garantir a manutenção das condições materiais

e institucionais para o desenvolvimento dos cursos;

e) coordenar e acompanhar as atividades acadêmicas de docentes e discentes, monitorar o desenvolvimento dos cursos para identificar eventuais dificuldades e tomar providências cabíveis para sua superação;

f) acompanhar o curso, propiciando ambientes de aprendizagem adequados e mecanismos que assegurem o cumprimento do cronograma e objetivos dos cursos; g) organizar a pactuação de vagas para a oferta da Bolsa-Formação, a montagem da turma e os instrumentos de controle acadêmico e de monitoramento;

h) participar das atividades de formação, das reuniões e dos encontros;

i) manter atualizados, para fins de controle, os dados cadastrais de todos os profissionais bolsistas;

j) elaborar e encaminhar ao coordenador-geral relatório mensal de frequência e desempenho dos profissionais envolvidos na implementação da Bolsa-Formação, apresentando relação mensal de bolsistas aptos e inaptos para recebimento de bolsas;

k) substituir, desde que designado, o coordenador-geral em períodos em que este estiver ausente ou impedido;

l) receber os avaliadores externos indicados pela SETEC/MEC e prestar-lhes informações sobre o andamento dos cursos;

m) organizar a assistência estudantil dos beneficiários da Bolsa-Formação;

n) exercer, quando couber, as atribuições de supervisor de curso, de orientador ou de apoio às atividades acadêmicas e administrativas;

o) participar, quando convocado, das reuniões do Comitê Gestor do Pronatec.

5.1.3.2. Atribuições do Professor

Ao professor cabe:

a) planejar as aulas e atividades didáticas e ministrá-las aos beneficiários da Bolsa-Formação;

b) adequar a oferta do curso às necessidades específicas do público-alvo;

c) registrar no SISTEC a frequência e o desempenho acadêmico dos estudantes;

d) adequar conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografia às necessidades dos estudantes;

e) propiciar espaço de acolhimento e debate com os estudantes;

f) avaliar o desempenho dos estudantes;

g) participar dos encontros de coordenação promovidos pelos coordenadores geral e adjunto.

5.1.3.3. Atribuições do Supervisor de Curso

Ao Supervisor de Curso cabe:

a) interagir com as áreas acadêmicas e organizar a oferta dos cursos em conformidade com o Catálogo

Nacional de Cursos Técnicos;

b) coordenar a elaboração da proposta de implantação dos cursos, em articulação com as áreas acadêmicas, e sugerir as ações de suporte tecnológico necessárias durante o processo de formação, prestando informações ao coordenador-adjunto;

c) coordenar o planejamento de ensino;

d) assegurar a acessibilidade para a plena participação de pessoas com deficiência;

e) apresentar ao coordenador-adjunto, ao final do curso ofertado, relatório das atividades e do desempenho dos estudantes;

f) elaborar relatório sobre as atividades de ensino para encaminhar ao coordenador-geral, ao final de cada semestre, com a ciência do coordenador-adjunto do câmpus;

g) ao final do curso, adequar e sugerir modificações na metodologia de ensino adotada, realizar análises e estudos sobre o desempenho dos cursos;

h) supervisionar a constante atualização, no SISTEC, dos registros de frequência e desempenho acadêmico dos beneficiários;

i) fazer a articulação com a escola de ensino médio para que haja compatibilidade entre os projetos pedagógicos;

j) exercer, quando couber, as atribuições de orientador ou apoio às atividades acadêmicas e administrativas.

5.1.3.4. Atribuições do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas Ao Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas cabe:

a) apoiar a gestão acadêmica e administrativa das turmas;

b) acompanhar e subsidiar a atuação dos professores;

c) auxiliar os professores no registro da frequência e do desempenho acadêmico dos estudantes no SISTEC;

d) participar dos encontros de coordenação;

e) realizar a matrícula dos estudantes, organizar os processos de pagamento dos bolsistas, providenciar a emissão de certificados, entre outras atividades administrativas e de secretaria determinadas pelo coordenador adjunto;

f) prestar apoio técnico em atividades laboratoriais ou de campo;

g) prestar serviços de atendimento e apoio acadêmico às pessoas com deficiência.

5.1.3.5. Atribuições do Orientador

Ao Orientador cabe:

a) acompanhar as atividades e a frequência dos estudantes, atuando em conjunto com os demais profissionais para prevenir a evasão e aplicar estratégias

que favoreçam a permanência;

b) articular as ações de acompanhamento pedagógico relacionadas ao acesso, à permanência, ao êxito e à inserção sócio profissional;

c) realizar atividades de divulgação junto aos demandantes, apresentando as ofertas da instituição;

d) promover atividades de sensibilização e integração entre os estudantes e equipes da Bolsa-Formação;

e) articular ações de inclusão produtiva em parceria com as agências do Serviço Nacional de Emprego (SINE);

f) prestar serviços de atendimento e apoio acadêmico às pessoas com deficiência.

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.

Os encargos que atuam no atendimento aos cursos e realizam atividades técnicas administrativas são: Coordenador Adjunto, Orientador, Supervisor e Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas.

A seleção de profissionais para atuação junto ao curso será realizada mediante processo de seleção pública simplificada, sendo que poderão concorrer às vagas disponíveis, servidores ativos e inativos da Rede Federal de Ensino, além de profissionais que não pertençam ao quadro de servidores da Rede Federal.

Para os encargos de Supervisor de curso e Orientador, o requisito mínimo de titulação exigido para participar do processo de seleção será o diploma de graduação.

Para o encargo de Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas o requisito mínimo exigido para participar do processo de seleção será a conclusão do ensino médio.

O encargo de Coordenador Adjunto será restrito a profissionais do quadro de servidores ativos e inativos da Instituição e será exercido por bolsista designado por portaria.

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 estruturaram-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;

e) Formação no âmbito do PRONATEC.

6. Instalações físicas

A estrutura mínima exigida para implantação das unidades remotas ou centros de referência para oferta de cursos pelo Pronatec são: salas de aula com espaço e mobiliário compatível com o número de vagas ofertadas, laboratórios específicos de acordo com as necessidades do curso, sala para Coordenação Adjunta, orientador e supervisor e sala para professores.

6.1. Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal Farroupilha 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.

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.

Conforme a RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 16 DE MARÇO DE 2012 em seu Art. 5º são responsabilidades dos agentes da Bolsa-Formação ofertada no âmbito do Pronatec pelas instituições da Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica - EPCT: "assegurar aos beneficiários da Bolsa-Formação acesso pleno à infraestrutura educativa, recreativa, esportiva ou de outra natureza das unidades ofertantes, especialmente bibliotecas, laboratórios de informática e quadras esportivas, sem quaisquer restrições específicas aos beneficiários do programa.

7. Referências

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDB. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm

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

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

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

FARROUPILHA, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Resolução nº 102, de 02 de dezembro de 2013: Define as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências. 2013. Disponível em: http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2013114112335808resolucao_n_102-2013.pdf. Acesso em: 04 mar. 2014.

8. Anexos

Curso	Endereço de funcionamento	Município de oferta	Câmpus Responsável
Curso Técnico em Informática Subsequente	Rua João Neri Domingos, nº 523, bairro Ouro Preto.	Carazinho	Reitoria
	Avenida Dr. Waldomiro Graef, nº 947, centro	Não-Me-Toque	Panambi
	Rua Adriano Dorneles, Nº 3568 - Térreo - Centro	Santo Antônio das Missões	São Borja
	Seminário São João Batista , Rua Don Antônio Reis, 308 Linha Santa Cruz	Santa Cruz do Sul	Reitoria
	Rua Alfredo Gomes Gonçalves, s/n, Bairro São Gregório	São Gabriel	Reitoria
	Rua 15 de Novembro, 500, Bairro Salso	Quaraí	Alegrete
Curso Técnico em Informática Concomitante	Escola Estadual de Ensino Médio Visconde de Cerro Alegre, Rua Celeste Rolim Moura, 711	Inhacorá	Santo Augusto
	Escola Estadual de Ensino Médio Dr. Roberto Löw, Rua Tiradentes, 53	Nova Ramada	Santo Augusto
Curso Técnico em Informática para Internet Concomitante	Rua Servando Gomes, 1795, Bairro São Jorge	Santiago	Jaguari
	Rua 15 de Novembro, 500 Bairro Salso	Quaraí	Alegrete
	Rua Domingos de Almeida, 3525 - Terreo - Lado direito - Bairro São Miguel	Uruguaiana	Uruguaiana
Curso Técnico em Informática para Internet Subsequente	Rua Servando Gomes, 1795, Bairro São Jorge	Santiago	Jaguari
Curso Técnico em Paisagismo Concomitante	R. Guilherme kurtz , s/n	Itaara	Júlio de Castilhos
Curso Técnico em Zootecnia Concomitante	Av. Oswaldo aranha, 1143, Centro	Júlio de Castilhos	Júlio de Castilhos
Curso Técnico em Agricultura Concomitante	Av. Expedicionário João Moreira Alberto, 201	Tupanciretã	Júlio de Castilhos
Curso Técnico em Agropecuária Concomitante	Escola Estadual de Ensino Médio São Valério, Av. Osvaldo Elautério Leite, 486	São Valério do Sul	Santo Augusto
Curso Técnico em Hospedagem Subsequente	Escola Municipal João de Oliveira Costa - Rua Arnaldo Daier Boays, Nº 299 - Bairro Alegria	São Miguel das Missões	São Borja
Curso Técnico em Agro-negócio Subsequente	Centro de Referência de Três Passos Rua: Cipriano Barata,239, Bairro: Érico Veríssimo	Três Passos	Santo Augusto
Curso Técnico em Alimentos Subsequente	Centro de Referência de Três Passos Rua: Cipriano Barata, 239, Bairro: Érico Veríssimo	Três Passos	Santo Augusto



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - Fx Nova - Camobi - Cep: 97110-767 - Santa Maria/RS
Fone/Fax: (55) 3226 1603

PORTARIA Nº 0209, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2015

A REITORA SUBSTITUTA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - RS, nomeada pela Portaria Nº 2.787, de 23 de dezembro de 2014, publicada no Diário Oficial da União - D.O.U. nº 249, Seção 2, página 29, de 24 de dezembro de 2014, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,

RESOLVE:

CRIAR os Cursos Técnicos abaixo relacionados, no IF Farroupilha:

- Técnico em Alimentos - Subsequente - Pronatec;
- Técnico em Estética - Subsequente - Pronatec;
- Técnico em Eventos - Subsequente - Pronatec;
- Técnico em Nutrição e Dietética - Concomitante - Pronatec;
- Técnico em Secretaria Escola - Concomitante - Pronatec.

Publique-se.
___/___/2015.

Nidia Heringer
Reitora Substituta
Portaria Nº 2.787/2014
IF Farroupilha - RS



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº ~~078~~ /2015, DE 15 DE JULHO DE 2015.

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, na forma Subsequente, ofertado pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec, 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 da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer 001/2015/CEE, e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 004/2015, da 3ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 15 de julho de 2015,

RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ofertado pelo: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico em Emprego - PRONATEC

Quantidade de Vagas: Conforme previsto em Edital de seleção

Turno de oferta: Conforme previsto em Edital de seleção

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1200 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 4 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 6 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Endereço Reitoria: Rua Esmeralda, 430 - Faixa Nova - Camobi - CEP: 97110-767 - Santa Maria - Rio Grande do Sul. Telefone: (55) 3218-9800.



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

Local de Funcionamento: Conforme previsto em Edital de seleção

Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos Semanais	CH (h/a)*	CH (h/r)
1º Semestre	Português Instrumental	2	40	33,33
	Matemática Aplicada	2	40	33,33
	Informática	2	40	33,33
	Química Geral e Analítica	4	80	66,66
	Química de Alimentos	4	80	66,66
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80	66,66
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40	33,33
Subtotal de disciplinas no semestre		20	400	333,33
2º Semestre	Análise Sensorial	2	40	33,33
	Bioquímica de Alimentos	1	20	16,66
	Controle de Qualidade	3	60	50
	Tecnologia de Bebidas	3	60	50
	Tecnologia de Leite e Derivados I	2	40	33,33
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40	33,33
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60	50
Subtotal de disciplinas no semestre		16	320	266,66
3º Semestre	Ética e Relações Humanas no Trabalho	2	40	33,33
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	2	40	33,33
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados	4	80	66,66
	Tecnologia de Leite e Derivados II	3	60	50
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80	66,66
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60	50
Subtotal de disciplinas no semestre		18	360	300
4º Semestre	Nutrição	2	40	33,33
	Segurança no Trabalho	2	40	33,33
	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	60	50
	Embalagens para Alimentos	2	40	33,33



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

Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	3	60	50
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60	50
Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60	50
Subtotal de disciplinas no semestre	18	360	300
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1.440
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1.200

* Cada hora aula equivale a 50 minutos

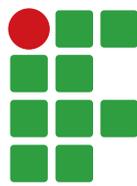
Núcleo Básico
Núcleo Tecnológico
Núcleo Politécnico

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

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

Santa Maria, 15 de julho de 2015.


CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
ALIMENTOS
SUBSEQUENTE

PRONATEC