INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC

TÉCNICO EM **ALIMENTOS**

INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Campus Santa Rosa

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

ALIMENTOS

INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Atos autorizativos

- Resolução CONSUP nº 010/2018, de 27 de março de 2018 aprova a criação e autoriza o funcionamento do curso.
- Projeto Pedagógico do Curso aprovado pela Resolução CONSUP nº 45/2018, de 25 de junho de 2018.
- Ajuste curricular e PPC aprovado pela Resolução CONSUP nº 96 de 11 de dezembro de 2019.

Campus Santa Rosa – RS

2020

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

AUTORIDADES INSTITUCIONAIS

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Édison Gonzague Brito da Silva
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitor de Extensão

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

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Renata Rotta
Diretora Geral do *Campus*

Analice Marchezan
Diretora de Ensino do *Campus*

Raquel Fernanda Ghellar Canova
Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Catia Regina Zuge Lamb
Coordenadora do Curso

Equipe de elaboração
Colegiado do curso

Colaboração Técnica
Assessoria Pedagógica do *Campus*
Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora textual
Agnes Hübscher Deuschle

SUMÁRIO

1. DETALHAMENTO DO CURSO 6
2. CONTEXTO EDUCACIONAL 7
2.1. Histórico da Instituição 7
2.2. Justificativa de oferta do curso 9
2.3. Objetivos do Curso 12
2.3.1. Objetivo Geral 12
2.3.2. Objetivos Específicos 12
2.4. Requisitos e formas de acesso 13
3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO 14
3.1. Projetos e Programas de Ensino 14
3.2. Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação 15
3.3. Projetos e Programas de Extensão 16
3.4. Políticas de Atendimento ao discente 17
3.4.1. Assistência Estudantil 17
3.4.2. Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante 18
3.4.3. Atividades de Nivelamento 19
3.4.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social 19
3.4.5. Educação Inclusiva 20
3.4.5.1. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) 22
3.4.5.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) 22
3.4.5.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS) 23
3.5. Programa Permanência e êxito (PPE) 24
3.6. Acompanhamento de Egressos 24
3.7. Mobilidade Acadêmica 25
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA 25
4.1. Perfil do Egresso 25
4.2. Organização curricular 26
4.2.1. Núcleos de formação 27
4.2.2. Conteúdos Especiais Obrigatórios 29
4.2.3. Flexibilização Curricular 30

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação 31
4.4. Matriz Curricular 32
4.5. Prática Profissional 33
4.5.1. Prática Profissional Integrada 33
4.6. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório 34
4.7. Avaliação 34
4.7.1. Avaliação da Aprendizagem 34
4.7.2. Autoavaliação Institucional 36
4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores 36
4.9. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores 37
4.10. Expedição de Diploma e Certificados 37
4.11. Ementário 38
4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios 38
4.11.2. Componentes curriculares optativos 50
5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO 51
5.1. Corpo Docente atuante no curso 51
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso 53
5.1.2. Atribuições de Colegiado de Curso 53
5.1.3. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) 54
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação 54
5.3. Política de capacitação para Docente e Técnico Administrativo em Educação 54
6. INSTALAÇÕES FÍSICAS 55
6.1. Biblioteca 55
6.2. Áreas de ensino específicas 56
6.3. Laboratórios 57
6.4. Área de esporte e convivência 58
7. REFERÊNCIAS 59
8. ANEXOS 60
8.1. Resoluções 61

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Integrado EJA/EPT (Proeja)

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP nº 010/2018, de 27 de março de 2018.

Quantidade de Vagas: 35 vagas

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 2.400 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: *Campus* Santa Rosa / Av. Cel. Bráulio de Oliveira, 1400, Bairro Central, CEP 98787-740, Santa Rosa, RS. Telefone: (55) 2013 0200.

Coordenadora do Curso: Catia Regina Zuge Lamb

Contato da Coordenação do curso: coordenacaoproejaalimentos.sr@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar) foi criado a partir da Lei nº 11.892/2008, mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul com sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos e da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, além de uma Unidade Descentralizada de Ensino que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, situada no município de Santo Augusto. Assim, o IFFar teve a sua origem a partir de quatro *campi*: *Campus* São Vicente do Sul, *Campus* Júlio de Castilhos, *Campus* Alegrete e *Campus* Santo Augusto.

No ano de 2010, o IFFar expandiu-se com a criação do *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em *campus*, em 2013, com a criação do *Campus* Santo Ângelo e com a implantação do *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a chamar *Campus* Frederico Westphalen e foram instituídos seis Centros de Referência nas cidades de Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Santiago, São Gabriel e Três Passos.

Atualmente, o IFFar constitui-se por dez *campi* e um *Campus* Avançado, em que ofertam cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), quatro Centros de Referência nas cidades de Candelária, Carazinho, Santiago e São Gabriel. Além de atuar em polos que ofertam Cursos Técnicos e Cursos de Graduação na modalidade de Ensino a Distância (EaD).

A Educação a Distância (EaD) é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e regulamentada pelo Decreto nº 9.057/2017. A EaD caracteriza-se como a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias digitais de informação e comunicação (TDICs), com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

A EaD no IFFar é ofertada desde 2008 e permite formar profissionais em nível médio e superior possibilitando assim a democratização e interiorização da educação nos mais diversos municípios do Estado. Atualmente é ofertada em três perspectivas distintas que promovem cursos de nível médio e superior, conforme panorama a seguir.

Rede E-Tec Brasil, iniciou em 2008, através da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, hoje *Campus* Alegrete, programa governamental financiado pelo FNDE que consiste em ofertar cursos técnicos na modalidade de EaD. Com a adesão dos demais *campi* do IFFar ao Programa, o IFFar tornou-se presente em mais de 30 municípios do RS, ofertando cursos técnicos na modalidade EaD.

Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), programa governamental financiado pela CAPES, possui como objetivo ofertar cursos de graduação e pós-graduação *lato sensu* em todo o País através da EaD. No

Rio Grande do Sul a UAB possui mais de 60 polos ativos, vinculados a prefeituras municipais ou instituições públicas que ofertam ensino superior. O IFFar ingressou na UAB em 2018, através do Edital CAPES nº 05/2018 que possibilitou a criação do Curso de Licenciatura em Matemática em 2019, ofertado em sete polos. Neste processo os municípios de Santiago, Candelária e São Gabriel implantaram Polos UAB junto aos Centros de Referência do IFFar e o *Campus* Avançado de Uruguaiana passou a ser Polo Associado UAB.

Desde 2014, o IFFar vem mobilizando esforços para promover cursos na modalidade EaD com fomento próprio, desvinculado dos programas governamentais, trabalho este que efetivou-se com a criação do Curso de Formação Pedagógica de Professores para Educação Profissional - EaD, em 2018, para o qual os *campi* do IFFar assumem a função de Polo EaD em propostas multi*campi*, ou na perspectiva por *campus* em que o *campus* sede pode articular parceria com polos EaD de outros municípios, como o exemplo dos Cursos Subsequentes de Técnico em Comércio, do *Campus* Frederico Westphalen, Técnico em Agroindústria, do *Campus* Alegrete e Técnico em Administração, do *Campus* Santa Rosa, iniciados em 2019.

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

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

Em relação à Educação de Jovens e Adultos (EJA), modalidade de ensino obrigatória, o IFFar tendo em vista a garantia da continuidade da oferta, alterou a nomenclatura de Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), para EJA integrada à Educação Profissional e Tecnológica – EJA/EPT (Proeja), efetivando-a como política institucional, conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2026.

O IFFar *Campus* Santa Rosa teve sua inauguração oficial no dia 19 de dezembro de 2009 e seu funcionamento foi autorizado em 01 de fevereiro de 2010, pela Portaria n° 99, de 29 de janeiro de 2010. Está localizado na Mesorregião do Noroeste do Rio Grande do Sul, formada pela união de duzentos e dezesseis (216) municípios, agrupados em treze (13) microrregiões. A Microrregião da qual Santa Rosa faz parte é composta por treze (13) municípios: Alecrim, Cândido Godói, Independência, Novo Machado, Porto Lucena, Porto Mauá, Porto Vera Cruz, Santa Rosa, Santo Cristo, São José do Inhacorá, Três de Maio, Tucunduva e Tuparendi.

A economia regional da Fronteira Noroeste, onde está o município de Santa Rosa, é baseada na agricultura familiar, de máquinas e implementos agrícolas e setor agroindustrial em geral. A região caracteriza-se por apresentar uma parte significativa da produção agropecuária do estado, em particular, nas atividades de produção de grãos, leite, aves e de culturas forrageiras.

Dentro deste contexto, a necessidade de profissionais preparados para atuar nestes segmentos é de suma importância para o desenvolvimento regional. O IFFar *Campus* Santa Rosa está organizado em cinco Eixos Tecnológicos que abrigam os cursos, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Os eixos tecnológicos e cursos são, respectivamente: Infraestrutura - Curso Técnico em Edificações Integrado; Produção Alimentícia - Curso Técnico em Alimentos Subsequente, Integrado ao Ensino Médio – EJA/EPT(Proeja); Produção Industrial - Curso Técnico em Móveis Integrado; Controle e Processos Industriais: Curso Técnico em Eletromecânica Subsequente; Gestão e Negócios: Curso Técnico em Administração Subsequente na modalidade EaD e Curso Técnico em Vendas Integrado, (PROEJA).

Possui as licenciaturas em Matemática e Ciências Biológicas, buscando atender a Lei de Criação que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Oferta também mais três cursos superiores que possibilitam a verticalização dos Eixos de Infraestrutura, Gestão e Negócios e Produção Alimentícia: Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, Bacharelado em Administração e Superior de Tecnologia em Alimentos.

Além de servidores qualificados, o IFFar *Campus* Santa Rosa dispõe ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos de última geração para desenvolver com qualidade as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O projeto arquitetônico atende a oferta de diversas práticas voltadas para a Educação Profissional Técnica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior.

Nesse contexto, a finalidade principal da Instituição é ser referência em educação profissional, científica e tecnológica como instituição promotora do desenvolvimento regional sustentável, sempre cumprindo sua missão de promover a educação profissional, científica e tecnológica por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

2.2. Justificativa de oferta do curso

Ao considerar o que aponta a LDB 9394/1996 em seus artigos:

> Art. 1º A educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais.
>
> § 2º A educação escolar deverá vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social.
>
> Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

> (...) XIII - garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida (Incluído pela Lei nº 13.632, de 2018).

Os Cursos Técnicos EJA/EPT (Proeja) ao vincular o mundo do trabalho à Educação Básica fundamenta-se nos princípios da formação integrada omnilateral, na qual trabalho, ciência, técnica, tecnologia e cultura contribuem para a educação dos sujeitos da EJA considerando-os em todas as dimensões de realização da vida. Nessa perspectiva, possibilita-se a efetivação de uma formação de qualidade para o exercício da profissão, pautada na autonomia, na emancipação e na atuação sociopolítica na sociedade enquanto sujeitos de direito. Ao congregar formação humana, formação no ensino básico e formação profissional compreende-se a EJA/EPT(Proeja) como modalidade educativa, assumindo a responsabilidade de efetivar o direito à educação.

Junto a essas concepções destacam-se os princípios do PROEJA definido no Documento Base (BRASIL, 2007), que norteiam a EJA/ EPT (Proeja), ou seja, o compromisso com a inclusão, a universalização da Educação Básica, o trabalho como princípio educativo, a pesquisa como ação pedagógica, a formação de sujeitos autônomos, capazes de construir conhecimentos e a compreensão de que os sujeitos da EJA são parte de uma classe excluída socialmente, que carrega as marcas das gerações, de gênero e das relações étnico-raciais.

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

O município de Santa Rosa, com área de 489,8 km2 e 72.919 habitantes, localiza-se na região Noroeste Rio-grandense, e tem sua economia estruturada em dois eixos principais: metalmecânica e agricultura-pecuária. Números recentes apontam a extração vegetal como uma das principais geradoras de valor adicionado ao município. Além da importância econômica, ela mantém milhares de famílias no campo. O trabalho das cooperativas regionais contribui decisivamente para o desenvolvimento do setor primário, organizam a produção, prestam assistência técnica e auxiliam em políticas de manutenção de preços. Duas cooperativas recebem anualmente centenas de milhares de toneladas de grãos, especialmente soja, trigo e milho. A pecuária desempenha papel fundamental no setor primário. A suinocultura recupera o espaço que sempre teve no sul do País e, mais recentemente, os rebanhos de gado de corte e de ovinos proliferam. O município é o centro da maior bacia leiteira do Rio Grande do Sul, e a mesorregião Noroeste é a principal produtora de leite no País. Desta forma, a região possui tradição no setor lácteo. Cerca de 13.000 produtores de 20 municípios apostam no empreendedorismo e na mão-de-obra qualificada, quase sempre familiar.

Um rebanho de 140.000 animais é responsável por uma produção diária de cerca de 550.000 L, a qual cresce em uma média de 10% ao ano.

A região Noroeste se destaca não só na produção agrícola e pecuária, mas também na industrialização dessas matérias-primas, agregando valor a esses produtos. Há pelo menos 40 anos, a indústria de alimentos vem crescendo e se qualificando na região, com grandes empresas instaladas no município e região. De acordo com dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, o Setor de Alimentos e Bebidas no País está em crescimento, sendo que a participação desse setor no faturamento do PIB do País aumentou de 8,5 % em 2010 para 10,1 % em 2016. Ainda, segundo o Presidente do Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação de Santa Rosa e Região, em 2015, estimou-se aproximadamente 219 empresas instaladas na grande Santa Rosa e Região, com aproximadamente 4 mil funcionários atuantes.

Nesse contexto, a oferta do Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) visa atender à necessidade de qualificação existente em Santa Rosa e região, em consonância com a realidade econômica e social. O curso possibilita a formação técnica integrada ao ensino médio, oportunizando a continuação dos estudos para jovens e adultos que, por diferentes razões, não puderam dar continuidade aos seus estudos em tempo próprio. A criação do curso também se encontra em consonância com a Lei Federal nº 11.892/2008, que preconiza em seu artigo 1º, inciso I, que dentre as finalidades e características dos Institutos Federais está “ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.” No mais, o curso permite o desenvolvimento de pesquisa e extensão, além do desenvolvimento e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas, atendendo às demandas sociais e peculiaridades dessa região.

A oferta do Curso Técnico em Alimentos busca formar profissionais competentes, com espírito empreendedor, capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento técnico, capazes de, cada vez mais, qualificar a área agroindustrial, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região. 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; e participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

O Eixo Tecnológico Produção Alimentícia do *Campus* Santa Rosa, ao qual o curso está vinculado, conta atualmente com servidores docentes específicos da área de atuação, além de laboratórios, como os de Alimentos, Química e Biologia/Microbiologia.

A oferta do Curso Técnico em Alimentos, bem como de toda a oferta de Educação Profissional e Tecnológica no IFFar, se dá em observância à LDB. Essa oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução

CNE/CEB nº 06/2012 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.

Além do ensino inicial na área técnica, em consonância com as ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na LDB e em documentos de base da criação dos Institutos, os alunos formados no Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) poderão dar continuidade a seus estudos através do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Desta forma, entende-se que o Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) é de grande relevância para a região, ao passo que representa uma oportunidade de desenvolvimento local e regional e de educação ao alcance de diferentes grupos e espaços sociais, através de ensino, pesquisa e extensão.

A oferta de cursos EJA/EPT (Proeja) no *Campus* Santa Rosa iniciou em 2010 com a oferta do Curso Técnico em Vendas, sendo ofertadas nove turmas do curso. No segundo semestre de 2017, após reuniões com os servidores para definições dos cursos ofertados no *campus*, foi definida a alteração da área do curso para Técnico em Alimentos. A criação do novo curso foi aprovada em 27 de março de 2018, através da Resolução CONSUP nº 10/2018, e o Projeto Pedagógico do Curso foram aprovados pela Resolução CONSUP nº 45/2018, de 25 de junho de 2018. Dessa forma, a partir do processo seletivo para ingresso de alunos em 2019, as vagas da EJA/EPT (Proeja) passaram a ser ofertadas no Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja).

Em 2019 foi proposta uma alteração para atender orientações contidas nas normativas institucionais e legislação educacional, nesta reestruturação foram também revisadas as ementas e cargas horárias das disciplinas para que o currículo integrado ocorra de forma mais efetiva.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Proporcionar aos jovens e adultos, excluídos do processo de escolarização em tempo regular, a realização do Ensino Médio e a formação profissional. O curso formará profissionais técnicos de nível médio na área de 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 disso, formará cidadãos críticos e oportunizará a qualificação profissional num mundo em rápida evolução tecnológica.

2.3.2. Objetivos Específicos

- Oferecer uma educação para jovens e adultos baseada na construção coletiva do conhecimento, que possibilite desenvolver o raciocínio para a resolução de problemas bem como a reflexão permanente sobre a prática de forma interdisciplinar e contextualizada;

- Oportunizar um ensino integrado, o qual vincule a formação de Ensino Médio à formação profissional, que promovam a inserção no mundo do trabalho pela aquisição de conhecimentos científicos, tecnológicos, socioculturais e de linguagens;
- Articular as experiências de vida com os saberes escolares, preparando os estudantes para exercerem a cidadania e para a educação continuada com vistas à inclusão social;
- 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 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 se limitando 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 nas 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 cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) será obrigatória a comprovação de conclusão do Ensino Fundamental mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

a) Processo Seletivo: conforme previsão institucional em regulamento e edital específico;

b) Transferência: conforme regulamento institucional vigente ou determinação legal.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Pesquisa e Extensão, Empreendedorismo e Inovação desenvolvidas no âmbito do Curso estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso. Ao se falar sobre indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, cabe ressaltar que cada uma dessas atividades, mesmo que possa ser realizada em tempos e espaços distintos, tem um eixo fundamental: constituir a função social da instituição de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1. Projetos e Programas de Ensino

O Ensino proporcionado pelo IFFar 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 Projeto Pedagógico Institucional (PPI) 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.

A instituição oferece, além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, o financiamento a Projetos de Ensino por meio do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN). Esse programa visa ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, temas nos quais os estudantes participantes podem atuar como bolsistas, monitores, público-alvo ou para aprofundar conhecimentos.

- Os Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos que visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.
- Programas de Monitoria – a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de Ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFar. O Programa de Monitoria tem como objetivos auxiliar na execução de programas e atividades voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

3.2. Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação

A pesquisa pressupõe a interligação entre trabalho, ciência, tecnologia e cultura para a busca de soluções. A pesquisa deve vir ancorada em dois princípios: o científico, que se consolida na construção da ciência e o educativo, que diz respeito à atitude de questionamento diante da realidade. A organização das atividades de pesquisa no IFFar pode ser melhor definida a partir de três conceitos estruturantes, conforme segue:

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.
- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa se dá de diferentes formas:

a) recursos institucionais para custeio das atividades de pesquisa, bem como manutenção e ampliação da infraestrutura de pesquisa;

b) bolsas institucionais de iniciação científica ou tecnológica para estudantes de ensino técnico e superior (graduação e pós- -graduação);

c) bolsas de iniciação científica ou tecnológica para estudantes, financiadas por instituições ou agências de fomento à pesquisa (ex.: FAPERGS, CNPq, CAPES, entre outras);

d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

De maneira a contribuir diretamente no desenvolvimento econômico e social e na superação de desafios locais, o IFFar busca desenvolver ações voltadas ao empreendedorismo e a inovação articulados com os setores produtivos, sociais, culturais, educacionais, locais, etc.

O IFFar conta com os seguintes Programas de apoio ao empreendedorismo e inovação:

- Programa de incentivo à implantação de empresas juniores – Objetiva o apoio e financiamento de ações de implantação de empresas juniores nos *campi* do IFFar;
- Programa de apoio à implantação de unidades de incubação nos *campi* – Busca oferecer recursos para a implantação de unidades incubadoras nos *campi*, vinculados à seleção de empreendimentos para a incubação interna no IFFar;
- Programa de apoio a projetos de pesquisa aplicada e inovação – Fornece suporte a projetos de pesquisa científica e tecnológica aplicada ou de extensão tecnológica que contribuam significa-

tivamente para o desenvolvimento científico e tecnológico cooperados entre o IFFar e instituições parceiras demandantes, incentivando a aproximação do IFFar com o setor produtivo, gerando parcerias para o desenvolvimento de inovações em produtos ou processos além de inserir o estudante no âmbito da pesquisa aplicada e aproximá-lo ao setor gerador de demandas;

3.3. Projetos e Programas de Extensão

A extensão no IFFar é compreendida como um processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico visando ao desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. Sendo assim, promove a interação transformadora entre a instituição, os segmentos sociais e o mundo do trabalho local e regional, com ênfase na produção, no desenvolvimento e na difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Para isso, o IFFar assume uma política de extensão baseada nos princípios da inovação e do empreendedorismo, articulando o saber fazer à realidade socioeconômica, cultural e ambiental da região, comprometida com o desenvolvimento acadêmico dos estudantes e com a transformação social.

Os programas institucionais de Extensão visam viabilizar a consecução das Políticas de Extensão. Os programas encontram-se divididos da seguinte forma:

- Programa de Arte e Cultura – Visa a reconhecer e a valorizar a diversidade cultural, étnica e regional brasileira no âmbito das regiões de atuação do IFFar, bem como valorizar e difundir as criações artísticas e os bens culturais, promover o direito à memória, ao patrimônio histórico e artístico, material e imaterial, propiciando o acesso à arte e à cultura às comunidades. As linhas de extensão de artes cênicas, artes integradas, artes plásticas, artes visuais, mídias, música e patrimônio cultural, histórico e natural.
- Programa Institucional de Apoio ao Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira Farroupilha – PIADIFF – Almeja o desenvolvimento de ações de Extensão na faixa de fronteira que fomentem a constante geração de oportunidades para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida de suas populações, permitindo a troca de conhecimentos e de mobilidade acadêmica/intercâmbios.
- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e rural, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.
- Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE – Conjunto de ações que visam a acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão. Os programas acima descritos buscam estimular a participação de servidores docentes e técnico- -administrativos em educação em ações de

extensão, bem como dos discentes, proporcionando o aprimoramento da sua formação profissional. Ao mesmo tempo constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

Os estudantes do Curso de Alimentos são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa, extensão empreendedorismo e inovação, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividades complementares, conforme normativa prevista neste PPC.

3.4. Políticas de Atendimento ao discente

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

3.4.1. Assistência Estudantil

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

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

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

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente àqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência e eventual) e, em alguns campi, moradia estudantil.

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

Para o desenvolvimento dessas ações, cada *campus* do IFFar possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de pro-

fissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, participação e sucesso dos alunos no espaço escolar.

A CAE do *Campus* Santa Rosa é composta por uma equipe multiprofissional formada por odontóloga, médico, técnica em enfermagem, nutricionista, psicóloga, assistente social, pedagoga e assistentes de alunos. Oferece em sua infraestrutura: refeitório e salas de atendimento multiprofissional.

3.4.2. Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante

O apoio didático-pedagógico é outro eixo basilar de ações destinadas à Assistência Estudantil. Isso porque a instituição compreende que o processo de ensino e aprendizagem e o desenvolvimento do discente ao longo do processo formativo são elementos fundamentais para a permanência do estudante na instituição de Ensino. O apoio didático-pedagógico busca identificar, fundamentar e analisar as dificuldades ao longo apresentadas pelos estudantes no itinerário formativo com o objetivo de construir ações para superá-las, e consequentemente, para melhorar o desempenho acadêmico dos estudantes.

Com esse intuito foi criado o Programa de Apoio Didático-Pedagógico aos Estudantes do IFFar. O Programa indica atividades de acompanhamento dos estudantes realizadas no contraturno escolar, com a finalidade de promover condições para a permanência e o êxito acadêmico; de respeitar às especificidades do desenvolvimento da aprendizagem de cada estudante, suas necessidades, fragilidades e potencialidades. O objetivo geral é atuar, em conjunto com o setor pedagógico da instituição, com ações didático-pedagógicas junto aos discentes para qualificar os processos de ensino e aprendizagem e para a permanência e o êxito escolar discente. Os objetivos específicos compreendem:

- Promover, entre os estudantes, uma reflexão crítica com relação a sua trajetória escolar, buscando identificar fragilidades e potencialidades;
- Estabelecer e fortalecer estratégias de recuperação de estudos para os estudantes de menor rendimento;
- Realizar acompanhamento e orientação dos estudantes no que tange aos processos de ensino e aprendizagem e auto estudo.

As linhas de ação, prioritariamente de caráter coletivo, para alcançar esses objetivos junto a todos os estudantes regularmente matriculados dos campi e, especialmente, os estudantes que apresentem dificuldades relacionadas ao processo de ensino e aprendizagem são as seguintes:

- Oficinas temáticas, palestras e workshops relacionados aos temas da formação;
- Monitoria;
- Trabalho em grupos;
- Novas construções de aprendizagem, autoestudo;
- Grupos de estudo;

- Outras ações de apoio didático-pedagógico

3.4.3. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior a entrada no curso técnico. Considerando que nem todos os estudantes tiveram as mesmas oportunidades formativas e visando a garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes, os PPCs dos cursos deverão prever formas de recuperar conhecimentos essenciais, a fim de proporcionar a todos as mesmas oportunidades de sucesso.

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

a) atividades de recuperação paralela serão praticadas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;

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

c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

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

e) outras atividades de orientação, monitorias, recuperação paralela, projetos de ensino e demais ações a serem planejadas e realizadas ao longo do curso conforme identificação das necessidades dos alunos.

3.4.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *Campus* Santa Rosa possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos.

A partir do organograma institucional, esses profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que têm como foco o atendimento ao discente. O atendimento compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, priorizando não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação desse processo.

As atividades de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão a demandas individuais, em grupos ou turmas, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem e de convivência.

Os atendimentos da equipe de profissionais do *Campus* Santa Rosa são destinados a todos os discentes matriculados na instituição, o acompanhamento é realizado por encaminhamento docente e pela busca direta do discente aos profissionais. São realizadas atividades coletivas visando à organização e planejamento de estudos e melhora das relações interpessoais. Quando necessário os profissionais realizam o encaminhamento à rede de atendimento especializada.

3.4.5. Educação Inclusiva

Entende-se como inclusão escolar 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 IFFar priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos e relações sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e de oportunidades educacionais:

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas:

a) pessoa com deficiência;

b) pessoa com transtorno do espectro do autismo;

c) pessoa com altas habilidades/superdotação;

d) pessoa com transtornos de aprendizagem.

II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual (NUGEDIS);

III – relações étnico-raciais (NEABIs).

Para a efetivação das ações inclusivas, o IFFar constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas ao/a:

I - aprimoramento do processo educacional, visando a garantir condições de acesso, permanência, participação e êxito na aprendizagem, por meio da oferta de serviços e de recursos de acessibilidade e Tecnologias Assistivas (TA) que eliminem as barreiras;

II - possibilidade de flexibilizações curriculares, atendimento educacional especializado (AEE), quando couber, assim como os demais atendimentos e/ou acompanhamentos, para atender às características dos estudantes e garantir o seu pleno acesso ao currículo em condições de igualdade, promovendo a conquista e o exercício de sua autonomia;

III - oferta de educação bilíngue, em Libras como primeira língua e na modalidade escrita da língua portuguesa como segunda língua para estudantes surdos;

IV - pesquisas voltadas para o desenvolvimento de novos métodos e técnicas pedagógicas, de materiais didáticos, de equipamentos e de recursos de Tecnologias Assistivas - TA;

V - participação dos estudantes e de suas famílias nas diversas instâncias de atuação da comunidade escolar;

VI - adoção de medidas de apoio que favoreçam o desenvolvimento dos aspectos linguísticos, culturais, vocacionais e profissionais, levando-se em conta o talento, a criatividade, as habilidades e os interesses do estudante;

VII - adoção de ações de formação inicial e continuada de professores e de formação continuada para o AEE;

VIII - formação e disponibilização de professores para o AEE, de tradutores intérpretes de Libras e de profissionais de apoio, nos casos estabelecidos conforme a legislação vigente;

IX - oferta de ensino da disciplina de Libras como disciplina optativa para estudantes ouvintes, de forma a ampliar habilidades funcionais dos estudantes, promovendo sua autonomia e participação;

X - inclusão em conteúdos curriculares, em cursos de nível superior e de educação profissional técnica e tecnológica, de temas relacionados à inclusão nos respectivos campos de conhecimento;

XI - acesso de todos os estudantes, em igualdade de condições, a jogos e a atividades recreativas, esportivas e de lazer;

XII - acessibilidade para todos os estudantes, trabalhadores da educação e demais integrantes da comunidade escolar às edificações, aos ambientes e às atividades concernentes a todas as modalidades, etapas e níveis de ensino;

XIII - possibilidade de certificação por terminalidade específica, nos casos estabelecidos conforme a legislação vigente.

XIV – possibilidade do uso do nome social, nos casos estabelecidos conforme a legislação vigente;

XV – resguardo de, pelo menos, um banheiro sem distinção de gênero, em cada unidade.

A certificação por terminalidade específica, a oferta de AEE, as flexibilizações curriculares e o uso do nome social são regulados por documentos próprios no IFFar.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o *Campus* Santa Rosa conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que abarca os seguintes Núcleos: Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS). Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos (NEAMA) do IFFar (Resolução CONSUP nº 033/2014), que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático/pedagógicos acessíveis.

3.4.5.1. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)

O NAPNE tem como objetivo promover a cultura da educação para convivência, aceitação da diversidade e, principalmente a quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Ao NAPNE compete:

•Apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais; atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *campus*; à revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e externo; promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação de servidores em educação para as práticas inclusivas em âmbito institucional;

• Articular os diversos setores da instituição nas diversas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas;

•Prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - PNEs.

No *Campus* Santa Rosa, o NAPNE é composto por membros de diversos segmentos, sendo responsável por ações, projetos e atividades de apoio a pessoas com necessidades especiais no *campus*, sejam estudantes, servidores ou visitantes.

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

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas é constituído por grupos de Ensino, Pesquisa e Extensão voltados para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais. A intenção é implementar as leis n° 10.639/2003 e n° 11.645/2008 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.

Nessa perspectiva passamos, a seguir, esclarecer as competências do NEABI:

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cine-debates, oficinas, roda de conversas, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e servidores em Educação, para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura Afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país;
- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino, dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo *campus*;

- Promover a realização de atividades de extensão, promovendo a inserção do NEABI e o IFFar na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do *Campus* nos aspectos étnico-raciais;
- Implementar as leis nº 10.639/03 e n° 11.645/03 que instituiu as Diretrizes Curriculares, que está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externas ao Instituto: Universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, e forma contínua;
- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no *campus*;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena,
- o NEABI é composto por membros de diversos segmentos, sendo responsável por ações, projetos e atividades relacionadas à temática.

No *Campus* Santa Rosa, o NEABI é composto por membros de diversos segmentos, sendo responsável por ações, projetos e atividades relacionadas à temática.

3.4.5.3. **Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)**

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da

dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

Com intuito de proporcionar mudanças de paradigmas sobre a diferença, mais especificamente sobre gênero e heteronormatividade, o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), considerando os documentos institucionais, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa, viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação.

No *Campus* Santa Rosa o NUGEDIS é composto por membros de diversos segmentos, sendo responsável por ações, projetos e atividades relacionadas à temática.

3.5. Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IF Farroupilha. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e de retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IFFar institui em seus campi ações, como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos alunos; programas de acolhimento e acompanhamento aos alunos; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos campi; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras. Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

3.6. Acompanhamento de Egressos

O IFFar 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.

3.7. Mobilidade Acadêmica

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

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

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. E 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; e participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

No IFFar, o Técnico em Alimentos recebe formação que o habilita ainda 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 dos alimentos;

•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 pertinen-tes à área;

•Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, coo- perativas, 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.

Nos Cursos técnicos, além da formação profissional em determinada área, os egressos terão formação para:

•Atuar na sociedade de forma comprometida com o desenvolvimento regional sustentável;

•Agir com base em princípios éticos, democráticos e solidários, respeitando e valorizando as diversidades e as diferenças individuais;

•Reconhecer a importância do conhecimento científico, em suas diversas áreas, para a construção de soluções inovadoras com vistas na melhoria das condições de vida em sociedade;

•Identificar o trabalho como atividade humana voltada a atender as necessidades subjetivas e objetivas da vida em sociedade;

•Analisar criticamente as relações estabelecidas no mundo do trabalho de forma a identificar seus direitos e deveres como trabalhador, exercendo plenamente sua cidadania;

•Reconhecer-se como sujeito em constante formação, por meio do compartilhamento de saberes no âmbito do trabalho e da vida social.

4.2. Organização curricular

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

Os cursos integrados EJA/EPT (Proeja), no IFFAR, visam atender aos interesses e às necessidades dos sujeitos da EJA, os quais se caracterizam por apresentarem conhecimentos socialmente construídos, tempos próprios de aprendizagem e participação no mundo do trabalho, incorporam em conformidade com a Lei

n. 9394/96, uma concepção mais ampla que possibilita o respeito à pluralidade das vivências humanas e demandam proposta metodológica específica a fim de alcançar esses objetivos. Considera-se, então, que os cursos abrem possibilidades de superação de modelos curriculares tradicionais e rígidos, objetivando o respeito à diversidade dos sujeitos, que possuem ritmos próprios de aprendizagem e a construção de currículos e metodologias que observem a necessidade de contextualização frente à realidade do estudante, promovendo a ressignificação de seu cotidiano.

Nessa perspectiva, a organização curricular busca assegurar a permanência do estudante no espaço educativo propondo uma metodologia integradora e emancipadora. O currículo do Curso está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pelo Projeto Integrador que constitui a Prática Profissional.

4.2.1. Núcleos de formação

•O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso. O curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades (nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza) que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva e a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos;

•O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso, em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-se basicamente, a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam os domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, os fundamentos instrumentais de cada habilitação e os 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 às formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço em que se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnia, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politecnia.

Para além da organização dos núcleos, o Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) fundamenta-se na delimitação de tempos e espaços de ensinar e aprender, em que a diversidade apresentada pelos estudantes exige um currículo flexível com metodologias adequadas à realidade, porém, com a garantia de qualidade pedagógica que assegure a articulação entre os saberes da vida e os conhecimentos científicos acadêmicos. A superação da rigidez do tempo e o equilíbrio entre o tempo escola (institucional) e o tempo social (entendido como tempo vivido) fundamentam-se na concepção de que a escola é uma das agências formativas e não a única e, portanto, o meio social é uma fonte de construção de conhecimentos.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) apresenta a carga horária total de 2880 h/a, composta pelas cargas horárias dos componentes curriculares divididos em núcleos, que são: 1440 h/a equivalente a 1200 h/r para o Núcleo Básico, 600 h/a equivalente a 500 h/r para o Núcleo Politécnico e 840 h/a equivalente a 700 h/r para o Núcleo Tecnológico. O curso ocorre em 5 (cinco) dias semanais presenciais.

A carga horária total do curso é dividida em cerca de 80 % de carga horária presencial, caracterizada como Tempo Escola (são atividades e conhecimentos trabalhados no âmbito institucional), e 20 % de carga horária não presencial, caracterizada como Tempo Social (atividades e saberes vivenciados no âmbito da vida social, profissional, cultural), organizadas pelo Projeto Integrador (PI).

O PI é um componente curricular com carga horária total de 200 h/a, sendo dividida em: 40 h/a presenciais (uma hora aula por semana) mais 160 h/a de atividades não presenciais. O PI é organizado a partir dos conhecimentos das disciplinas e temáticas que norteiam a integração entre os Núcleos e os componentes curriculares conforme a matriz, ementas e o perfil de egresso. Ele será desenvolvido por meio de estudos, pesquisas, reflexões, ações, atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes.

O PI possui ementa na matriz curricular, organizada a partir de, no mínimo, quatro disciplinas. As atividades, os conhecimentos e conteúdos são detalhados no projeto anexado ao Plano de Ensino e registrado nos Diários de Classe do PI. Os encontros ocorrem periodicamente entre os docentes para o planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do PI, conforme Cronograma/Calendário previsto no projeto. Os encontros presenciais com a participação dos estudantes, com o objetivo de acompanhar e avaliar o andamento das atividades, ocorre semanalmente nas 40 h/a presenciais. A avaliação do PI prevê um ou mais instrumentos (relatórios, portfólios, diário de campo, dentre outros) tendo, no mínimo, 3 (três) momentos avaliativos por semestre conforme as Diretrizes Institucionais.

Os conteúdos estruturantes da EJA são os mesmos do ensino regular do nível Médio, porém, com encaminhamento metodológico diferenciado, considerando as especificidades dos estudantes da EJA, ou seja, o tempo curricular, ainda que diferente do estabelecido para o ensino regular, contempla o mesmo conteúdo. Isso se deve ao fato de que o público adulto possui conhecimentos adquiridos e construídos em outras instâncias sociais, uma vez que a escola não é o único espaço de produção e socialização de saberes.

Assim, é possível tratar do mesmo conteúdo de formas e em tempos diferenciados, tendo em vista as experiências e trajetórias de vida dos estudantes.

4.2.2. Conteúdos Especiais Obrigatórios

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente. De acordo com as Diretrizes dos Cursos Técnicos do IFFar os conhecimentos ficam organizados na seguinte forma:

I – História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena: está presente como conteúdo nas disciplinas de História e Arte. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

II – Princípios da Proteção e Defesa civil: está presente como conteúdo nas disciplinas de Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

III – Educação ambiental: esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial nas disciplinas de Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos, Biologia e Geografia, e nas atividades complementares do curso, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

IV – Educação Alimentar e Nutricional: está presente como conteúdo nas disciplinas de Biologia e Introdução à Tecnologia de Alimentos. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

V – Processo de Envelhecimento, respeito e valorização do idoso: está presente como conteúdo nas disciplinas de Geografia e Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

VI – Educação para o trânsito: está presente como conteúdo na disciplina de Geografia. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

VII – Educação em Direitos Humanos: está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia e Filosofia. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

VIII - Ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying).

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) desenvolve, de forma transversal ao currículo, atividades relativas à temática de educação para a diversidade, visando à formação voltada para as práticas inclusivas, tanto em âmbito institucional, quanto na futura atuação dos egressos no mundo do trabalho.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos, 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 *campus* e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

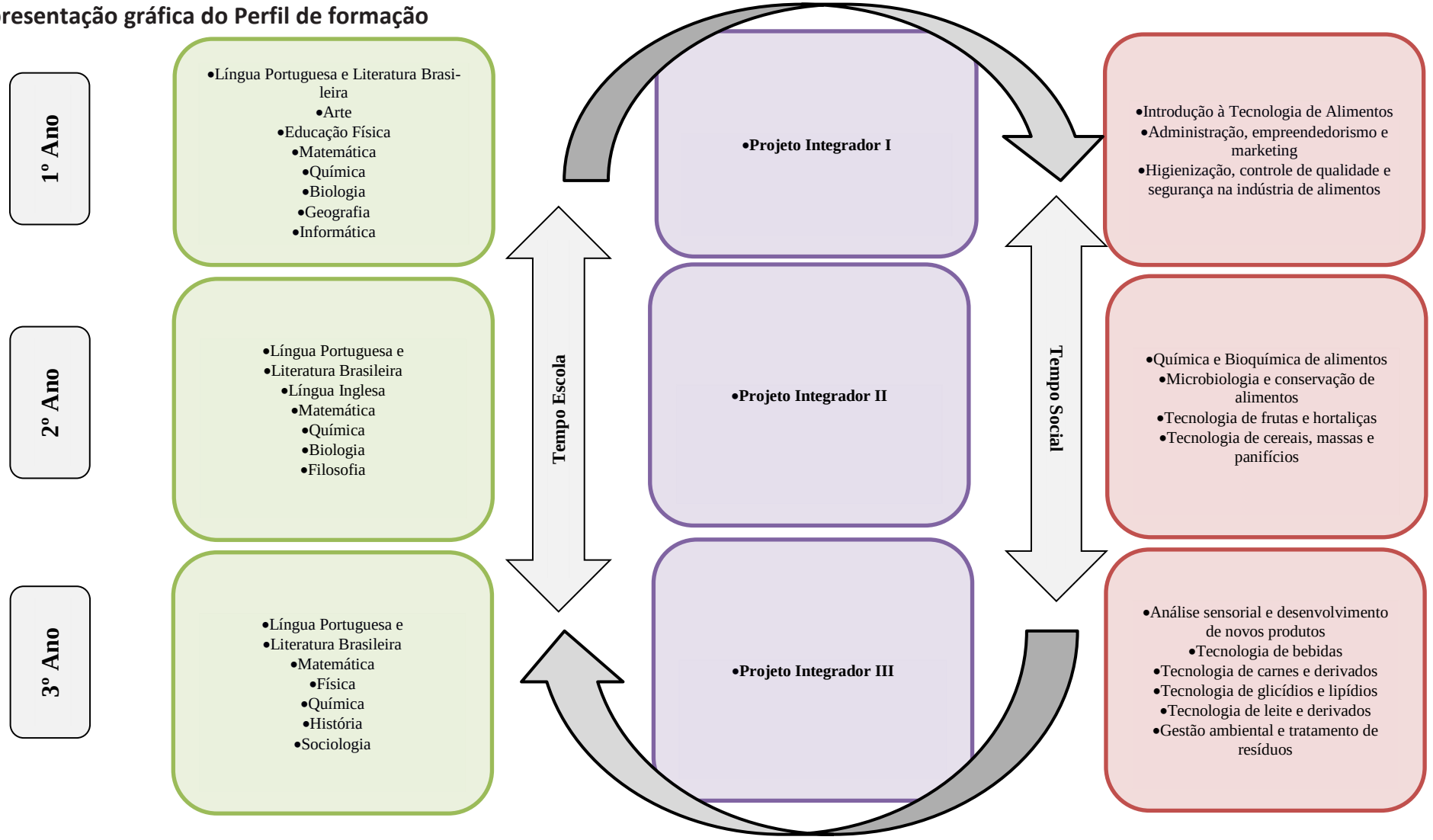
Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o § 8 ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IFFar irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada *campus*. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

4.2.3. Flexibilização Curricular

A flexibilização curricular nos cursos acontecerá através das Práticas Profissionais Integradas, que possibilitará aos estudantes desenvolverem a prática conforme as necessidades apresentadas na atualidade. Além disso, poderá ser proporcionado aos estudantes, disciplinas optativas para fins de aprofundamento e/ou atualização de conhecimentos específicos.

O curso Técnico Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes, público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de 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 a flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH total (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Arte	1	40		40
	Educação Física	1	40		40
	Matemática	2	80		80
	Química	2	80		80
	Biologia	2	80		80
	Geografia	2	80		80
	Informática	2	80		80
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	2	80		80
	Higienização, Controle de Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos	2	80		80
	Administração, Empreendedorismo e Marketing	1	40		40
	Projeto Integrador I	1	40	160	200
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Língua Inglesa	2	80		80
	Matemática	2	80		80
	Química	2	80		80
	Biologia	1	40		40
	Filosofia	2	80		80
	Química e Bioquímica de Alimentos	2	80		80
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	2	80		80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	2	80		80
	Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	2	80		80
	Projeto Integrador II	1	40	160	200
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Matemática	2	80		80
	Física	2	80		80
	Química	2	80		80
	História	1	40		40
	Sociologia	2	80		80
	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos	1	40		40

	Tecnologia de Bebidas	1	40		40
	Tecnologia de Carnes e Derivados	2	80		80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	1	40		40
	Tecnologia de Leite e Derivados	2	80		80
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	1	40		40
	Projeto Integrador III	1	40	160	200
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			2.400	480	2.880
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			2.000	400	2.400
Carga Horária total não presencial				480	
Carga Horária total do curso (hora relógio)			**2.000**	**400**	**2.400**

***Hora aula: 50 minutos**

Legenda:

Núcleo de Formação	**CH**	**Porcentagem**
Núcleo Básico	1440 h/a	50%
Núcleo Tecnológico	840 h/a	29%
Núcleo Politécnico	600 h/a	21%

4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) as práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento Integrado entre os componentes do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão e empreendedorismo e inovação desenvolvidas nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada (PPI) deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do IFFar, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais e demais legislações da educação técnica de nível médio. A PPI no Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) acontecerá por meio do Projeto Integrador (PI) e tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e sobre as áreas de atuação do profissional, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho. Da mesma forma, objetiva articular horizontalmente os conhecimentos dos três anos do curso oportunizando o espaço de discussão e entrelaçamento entre as disciplinas com a finalidade de incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica. O PI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnia, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando a PPI, os núcleos da organização curricular e os aspectos da vida social e profissional do estudante.

4.6. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

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

4.7. Avaliação

4.7.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do curso Técnico Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) visa à 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 construção de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino e 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 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. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

O professor esclarecerá aos estudantes, por meio da ciência 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 verificar e criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados, no mínimo, três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

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

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

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela dentre outras atividades visando à aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino.

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 IFFar é regulamento por normativa própria. Entre os aspectos relevantes segue o exposto a seguir:

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas;

Nas disciplinas anuais, o cálculo da nota final do período deverá ser ponderada, tendo a nota do primeiro semestre peso 4 (quatro) e, do segundo semestre, peso 6 (seis);

Para o estudante ser considerado aprovado deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.

No caso do estudante não atingir, ao final 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).
- O cálculo da média da etapa deverá seguir a seguinte fórmula:

$$NFPE = \frac{NFSAx6 + NEx4}{10}$$

$$NFPE = NFSAx0{,}6 + NEx0{,}4$$

$$Portanto, quantoprecisotirarnoexame?$$
$$NEx0{,}4 \geq 5{,}0 - NFSAx0{,}6$$
$$NE \geq \frac{5{,}0 - NFSAx0{,}6}{0{,}4}$$
$$Legenda:$$
$$NFPE = NotaFinalPósExame$$
$$NFSA = NotaFinaldoSemestreouAnual$$
$$NE = NotaExame$$

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

O detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação está descrito nas diretrizes dos cursos técnicos.

4.7.2. Autoavaliação Institucional

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

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

No Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) não haverá a possibilidade de aproveitamento de estudos, salvo se for de outro curso de educação profissional conforme Parecer nº CNE/CEB 39/2004.

O aproveitamento de estudos anteriores poderá ser solicitado pelo estudante e deve ser avaliado pelo colegiado de cursos conforme orientado nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IFFar.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado na Coordenação de Registros Acadêmicos do *campus*, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, das ementas e programa do respectivo componente curricular.

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

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores e 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 IFFar. Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, não cabendo certificação de conhecimentos intermediários para os estudantes do cursos Técnicos Integrados EJA/EPT (Proeja), a não ser que a certificação de conhecimento demonstre domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo a ser avaliado.

4.10. Expedição de Diploma e Certificados

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos, 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 IFFar deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) aos estudantes que concluíram com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

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

4.11. Ementário

4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária Total: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano
Ementa	
Leitura e interpretação de textos. Produção textual. Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa, por meio dos diferentes gêneros discursivos, que se concretizam nas práticas de oralidade, leitura, escrita e análise linguística. Estudo da literatura brasileira como fator que permite a interação e a manifestação cultural.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e interpretação de textos.	
Área de Integração	
Constituição de significados, de processos de comunicação orais e escritos e de expressão cultural.	
Bibliografia Básica	
BERGAMIN, Cecília de Aguiar. **Ser Protagonista:** Produção de Texto. Volume único. São Paulo: SM, 2015. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Literatura Brasileira:** em diálogo com outras literaturas e outras linguagens. São Paulo: Atual, 2013. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Interpretação de textos:** desenvolvendo a competência leitora. Volume único. São Paulo: Atual, 2016.	
Bibliografia Complementar	
HOUAISS, Antonio; VILLAR, Mauro; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. **Minidicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. 3 ª ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS. **Escrevendo pela nova ortografia:** como usar as regras do novo acordo ortográfico da língua portuguesa. 3 ª ed. Rio de Janeiro: Houaiss, 2009. SCLIAR, Moacyr. **Contos e crônicas para ler na escola.** São Paulo: Objetiva 2011.	

Componente Curricular: Arte	
Carga Horária: 40 h/a	**Período Letivo:** 1º ano
Ementa	
Noções básicas das linguagens da Arte com enfoque em Música e Artes Visuais. Manifestações artísticas e suas representações, dimensões expressivas e de significado. Elementos da Linguagem Visual e Elementos Básicos da Música. Apreciação artística e abordagem da História da Arte (Geral, Brasileira, Indígena e Afro-brasileira). Cultura visual relacionada ao meio sociocultural. Construção poética com produção de trabalhos artísticos.	
Ênfase Tecnológica	
Linguagens da Arte com enfoque em Música e Artes Visuais. Manifestações artísticas e suas representações, dimensões expressivas e de significado.	
Área de Integração	
Informática (Software de apresentação de slides); Educação Física (Estudo das manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano); Filosofia (estética); Introdução à Tecnologia de Alimentos (Embalagens para alimentos).	
Bibliografia Básica	
BENNETT, Roy. **Elementos Básicos da Música.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998. NEWBERY, Elisabeth. **Os Segredos da Arte.** 1 ª ed. São Paulo: Ática, 2003. PROENÇA, Graça. **Descobrindo a História da Arte.** 1 ª ed. São Paulo: Ática, 2008	
Bibliografia Complementar	
HERNÁNDEZ, Fernando. **Catadores da Cultura Visual.** Porto Alegre: Mediação, 2007. NEWBERY, Elisabeth. **Como e Por Que se Faz Arte.** 1 ª ed. São Paulo: Ática, 2000. OSTROWER, Fayga. **Universos da Arte.** 1 ª ed. Rio de Janeiro: *Campus*, 1991.	

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 40 h/a	**Período Letivo:** 1º ano
Ementa	
Estudo das manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano, esportes, jogos, lutas, ginásticas, atividades rítmicas/expressivas e as representações sociais que permeiam esses temas em seu estreito vínculo com as dimensões da saúde e do lazer.	
Ênfase Tecnológica	
Manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano.	
Área de Integração	
Biologia (Aspectos relacionados à educação alimentar e nutricional); Arte (Elementos da Linguagem Visual e Elementos Básicos da Música); Física (Noções de Cinemática, Dinâmica); Sociologia (Cidadania e direitos humanos): Matemática (estatística e porcentagem)	
Bibliografia Básica	

COLETIVO DE AUTORES. **Metodologia do Ensino de Educação Física.** São Paulo: Cortez, 1992.
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. **Educação Física na escola:** implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
FREIRE, João Batista. **Educação de corpo inteiro:** teoria e prática da educação física. São Paulo: Scipione, 1997.

Bibliografia Complementar

DANTAS, Estélio H. M.; OLIVEIRA, Ricardo Jacó de. **Exercício, maturidade e qualidade de vida**. 2 ª ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.
GUISELINI, Mauro. **Aptidão física saúde bem-estar**: fundamentos teóricos e exercícios práticos. 2 ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Phorte, 2006.
NISTA-PICCOLO, Vilma Lení; MOREIRA, Evando Carlos; MONTEIRO, Alessandra Andrea; PEREIRA, Raquel Stoilov. **Esporte para a vida no ensino médio**. São Paulo: Telos, 2012.

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

Operações com números decimais e frações. Sistemas de medidas e unidades. Revisão de potenciação e radiciação. Regra de três simples e composta, porcentagem, razão e proporção. Grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Noções de juros simples e composto. Estatística básica, gráficos e medidas de tendência central e dispersão.

Ênfase Tecnológica

Regra de três e porcentagem, grandezas e estatística.

Área de Integração

Informática (planilhas eletrônicas); Física (Noções de Cinemática, Dinâmica, Termologia); Geografia (Representações espaciais); Química (Cálculos estequiométricos); Filosofia (Lógica); Química e bioquímica de alimentos (Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos).

Bibliografia Básica

FACCHINI, Walter. **Matemática para a Escola de Hoje.** São Paulo: FTD, 2007.
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Robert; GIOVANNI JR, José Ruy. **Matemática completa.** São Paulo: FTD, 2002.
LOPES, Luiz Fernando; CALLIARI, Luiz Roberto. **Matemática aplicada a educação profissional.** Curitiba, PR: Base editorial, 2010.

Bibliografia Complementar

BEZERRA, Manoel Jairo. **Matemática para o ensino médio.** 1 ª ed. Volume único, São Paulo: Scipione, 2006.
DANTE, Luiz Roberto. **Matemática:** contexto e aplicações. 3 ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
RIBEIRO, Jackson. **Matemática.** São Paulo: Scipione, 2007.

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

Introdução à química. Biossegurança laboratorial. A matéria e suas transformações. Estrutura atômica. Classificação periódica dos elementos. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Reações químicas.

Ênfase Tecnológica

Biossegurança laboratorial. Funções inorgânicas. Reações químicas.

Área de Integração

Matemática (regra de três simples, porcentagem, frações e decimais); Química e bioquímica de alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos; reações de escurecimento em alimentos); Biologia (biologia celular e molecular); Física (termodinâmica).

Bibliografia Básica

BROWN, Theodore L. **Química:** a ciência central. 13 ª ed. São Paulo: Pearson, 2017.
KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul M.; WEAVER, Gabriela C. **Química Geral e Reações Químicas.** 6 ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010. v. 2.
RUSSELL, John Blair. **Química Geral**. 2 ª ed. São Paulo: Pearson, 2011. v. 1.

Bibliografia Complementar

ATKINS, Peter. W.; JONES, Loretta. **Princípios de química:** questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5 ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.
BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William A.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica.** 9 ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
ROSENBERG, Jerome L.; EPSTEIN, Lawrence M.; KRIEGER, Peter J. **Química Geral.** 9 ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

Introdução à Biologia, seus níveis de organização. Noções de Biologia celular e molecular, a célula como unidade funcional essencial à vida. Noções de Fisiologia humana com ênfase aos sistemas de nutrição.

Ênfase Tecnológica

Célula e sistemas do corpo humano.

Área de Integração

Química (Funções inorgânicas); Educação Física (Manifestações culturais relacionadas ao corpo e ao movimento humano); Geografia (envelhecimento); Química e bioquímica de alimentos (Processos fermentativos).

Bibliografia Básica

AMABIS, José Mariano. **Fundamentos de biologia moderna.** 4 ª ed. São Paulo: Moderna, 2006.
LINHARES, Sérgio de Vasconcellos; GEWANDSZNAJDER, Fernando. **Biologia.** São Paulo: Ática, 2008.
REECE, Jane B. (*et al*.). **Biologia.** 8 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica**. Alimentação e nutrição no Brasil.** Brasília: Ed. UnB, 2009.
FAVARETTO, José Arnaldo; MERCADANTE, Clarinda. **Biologia:** volume único. São Paulo: Moderna, 1999.
SILVA JÚNIOR, César da. **Biologia:** volume único. 4 ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

Componente Curricular: Geografia	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

Espaço geográfico enquanto produto da construção humana e suas categorias de análise. Os condicionantes físicos (clima, relevo, hidrografia e vegetação) e sua relação na construção dos espaços produtivos. Evolução demográfica no Brasil e no mundo. Desafios demográficos no século XXI/envelhecimento. Representações espaciais. O processo de urbanização/problemas urbanos (segregação socioespacial, violência, trânsito etc.). A questão ambiental em diferentes escalas e sua origem/desastres ambientais.

Ênfase Tecnológica

Espaço geográfico enquanto produto da construção humana e suas categorias de análise; os condicionantes físicos (clima, relevo, hidrografia e vegetação) e sua relação na construção dos espaços produtivos; a questão ambiental em diferentes escalas e sua origem/desastres ambientais.

Área de Integração

História (processo de urbanização, industrialização; globalização e a formação do povo brasileiro); Sociologia (globalização, economia e trabalho); Biologia (questões ambientais).

Bibliografia Básica

MOREIRA, João Carlos, Sene, Eustáquio. **Geografia geral e do Brasil:** espaço geográfico e globalização. 3 ª ed. São Paulo: Scipione, 2009.
SANTOS, Milton. **A natureza do espaço:** técnica e tempo. Razão e emoção. 4 ª ed. São Paulo: USP, 2002.
SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão. **Capitalismo e urbanização**. 15 ª ed. São Paulo: Contexto, 2010.

Bibliografia Complementar

MOTA, José Aroudo. **O valor da natureza:** economia e política dos recursos naturais. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.
ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. **Metrópoles e o desafio urbano frente ao meio ambiente.** São Paulo: Blücher, 2010.
SCHWANKE, Cibele (Org.). **Ambiente:** conhecimentos e práticas. Porto Alegre: Bookman, 2013.

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

Noções de Sistema Operacional. Editor de texto. Software de apresentação de slide. Planilha eletrônica. Navegação e pesquisa na internet.

Ênfase Tecnológica

Editor de texto; Software de apresentação de slide; Planilha eletrônica.

Área de Integração

A Informática integra-se às diferentes disciplinas do curso, a partir da sua utilização como ferramenta de apoio às atividades pedagógicas.

Bibliografia Básica

ALVES, William Pereira. **Informática:** Microsoft Office Word 2010 e Microsoft Excel 2010. São Paulo: Érica, 2013.
LEVINE, John R.; YOUNG, Margaret Levine. **Internet para leigos.** Rio de Janeiro: Alta Books, 2013.
SANTANA FILHO, Ozeas Vieira. **Windows 7** ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.

Bibliografia Complementar

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à informática.** 8 ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
COX, Joyce; PREPPERNAU, Joan. **Microsoft Office PowerPoint 2007:** passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2008.
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo dirigido de informática básica.** 7 ª ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007.

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação. Princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Embalagens para alimentos. Introdução ao controle de qualidade. Reconhecimento e utilização de utensílios, vidrarias e equipamentos em laboratórios.

Ênfase Tecnológica

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

Área de Integração

Biologia (Bactérias, fungos); História (A globalização e a economia mundial); Química (reações químicas); Microbiologia e conservação de alimentos (Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos, contaminação e deterioração dos alimentos).

Bibliografia Básica

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, SP: Manole, 2006.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio (Org.). **Tecnologia de alimentos.** Componentes dos alimentos e processos. Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.

Bibliografia Complementar

CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavalini. **Tecnologia dos alimentos.** Principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015.
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias:** composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
TEIXEIRA, Eliana Maria; TSUZUKI, Natália; FERNANDES, Célia Andressa. MARTINS, Reginaldo Marcos. **Produção agroindustrial**. Noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão agroindustrial. São Paulo: Érica, 2015.

Componente Curricular: Higienização, Controle de Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

Introdução à 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. Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000). Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.

Ênfase Tecnológica

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

Área de Integração

Filosofia (Ética), Química (Técnicas analíticas, reações orgânicas). Integra-se também a todas as disciplinas técnicas, considerando sua importância na obtenção de produtos com qualidade.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Nélio José de; PINTO, Cláudia Lúcia de Oliveira. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa: CPT, 2008.
BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **Segurança do trabalho**: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2012.
BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**: ênfase na segurança de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Bibliografia Complementar

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
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 ª ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.
SILVA, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6 ª ed. São Paulo: Varela, 1995.

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e Marketing	
Carga Horária: 40 h/a	**Período Letivo:** 1º ano

Ementa

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

Ênfase Tecnológica

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

Área de Integração

Sociologia (economia e trabalho); Filosofia (ética); Análise sensorial (Etapas do desenvolvimento do produto; concepção e conceito do produto).

Bibliografia Básica

COBRA, Marcos. **Marketing básico**: uma abordagem brasileira. 4 ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.
GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010.
LACOMBE, Francisco José Masset; HEILBORN, Gilberto Luiz José. **Administração**: princípios e tendências. 2 ª ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2008.

Bibliografia Complementar

BATALHA, Mário Otávio (Coord.). **Gestão agroindustrial**. 5 ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.
FARAH, Osvaldo Elias; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana Passos. **Empreendedorismo estratégico**: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores**. 2 ª ed. São Paulo: Pearson, 2011.

Componente Curricular: Projeto Integrador I	
Carga Horária: 200 h/a	**Período Letivo:** 1º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	**Carga Horária Não Presencial:** 160 h/a

Ementa
Estudos, pesquisas, reflexões, ações, atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes para a formação complementar (teórico/temática) sobre tecnologia de alimentos.
Ênfase Tecnológica
Atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes para a formação complementar (teórico/temática) sobre tecnologia de alimentos.
Área de Integração
Integra-se aos diferentes componentes curriculares do curso, articulando os conhecimentos construídos com o exercício profissional.
Bibliografia Básica
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6 ª ed. São Paulo: Atlas, 2018. ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy A. **Fundamentos do comportamento organizacional**. 12 ª ed. São Paulo: Pearson, 2014.
Bibliografia Complementar
A bibliografia complementar varia de acordo com o projeto integrador definido pelo corpo docente responsável.

2º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Ementa	
Leitura e interpretação de textos. Produção textual. Estudo dos gêneros textuais. Estratégias de produção textual oral e escrita. Estudo e reflexões sobre a língua enquanto prática sociocultural e interativa. Estudo de textos literários da Literatura Brasileira.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e interpretação de textos.	
Área de Integração	
A Língua Portuguesa e Literatura Brasileira integra-se às diferentes disciplinas do curso, a partir da constituição de significados, de processos de comunicação orais e escritos e de expressão cultural.	
Bibliografia Básica	
BERGAMIN, Cecília de Aguiar. **Ser Protagonista**: Produção de Texto. Volume único. São Paulo: Editora SM, 2015. CEREJA, William Roberto. MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Literatura Brasileira**: em diálogo com outras literaturas e outras linguagens. São Paulo: Atual, 2013. CEREJA, William Roberto. MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Interpretação de textos**: desenvolvendo a competência leitora. Volume único. São Paulo: Atual, 2016.	
Bibliografia Complementar	
BOSI, Alfredo. **Os trabalhos da mão**. Curitiba: Posigraf, 2018. CEREJA, William Roberto. MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Gramática, texto, reflexão e uso**. São Paulo: Atual, 2016. ZANOTTO, Normelio. **A Nova Ortografia explicada**. 3 ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	

Componente Curricular: Língua Inglesa	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Ementa	
Leitura e compreensão de texto. Técnicas de leitura. Organização textual. Organização linguística. Linguagem formal e linguagem informal.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e compreensão de texto. Vocabulário. Linguagem formal e linguagem informal.	
Área de Integração	
A disciplina integra-se às diferentes áreas técnicas do curso através de textos técnicos e vocabulário específico.	
Bibliografia Básica	
DICIONÁRIO **Oxford escolar**: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês. New York: Oxford University Press, 2009. FÜRSTENAU, Eugênio. **Novo dicionário de termos técnicos**: inglês-português. 24 ª ed. São Paulo: Globo, 2005. SWAN, Michael; WALTER, Catherine. **The good grammar book**: a grammar practice book for elementary to lower-intermediate students of English: with answers. Oxford: Oxford University Press, 2001.	
Bibliografia Complementar	
BRITTO, Marisa M. Jenkins de; GREGORIM, Clovis Osvaldo. **Michaelis inglês**: gramática prática. São Paulo: Melhoramentos, 2013. FERRARI, Mariza Tiemann; RUBIN, Sarah Giersztel. **Inglês**: para o ensino médio. São Paulo: Scipione, 2004. PAIVA, Vera Lúcia Menezes de Oliveira e. **Ensino de língua inglesa no ensino médio**: teoria e prática. São Paulo: SM, 2012.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Ementa	
Noções de conjuntos numéricos e funções. Função de primeiro e segundo grau, gráficos e aplicações na área. Funções trigonométricas básicas.	
Ênfase Tecnológica	
Funções e aplicações.	
Área de Integração	

Informática (Planilhas Eletrônicas); Física (Noções de cinemática e dinâmica, termologia); Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios (Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos; embalagens); Química (cinética química, equilíbrio químico); Microbiologia e Conservação de Alimentos (tamanho dos micro-organismos; concentração de micro-organismos).
Bibliografia Básica
FACCHINI, Walter. **Matemática para a Escola de Hoje**. São Paulo: FTD, 2007. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; GIOVANNI JR, José Ruy. **Matemática completa.** São Paulo: FTD, 2002. LOPES, Luiz Fernando; CALLIARI, Luiz Roberto. **Matemática aplicada à educação profissional**. Curitiba, PR: Base editorial, 2010.
Bibliografia Complementar
BEZERRA, Manoel Jairo. **Matemática para o ensino médio**. 1 ª ed. Volume único, São Paulo: Scipione, 2006. DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto e aplicações. 3 ª ed. São Paulo: Ática, 2008. RIBEIRO, Jackson. **Matemática**. São Paulo: Scipione, 2007.

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Ementa	
Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar. Cálculos estequiométricos. Soluções. Volumetria. Termoquímica. Cinética química. Equilíbrio químico, pH. Eletroquímica. Técnicas analíticas.	
Ênfase Tecnológica	
Soluções. Técnicas Analíticas.	
Área de Integração	
Química de alimentos (Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos); Física (termologia e termodinâmica); Matemática (regra de três simples, porcentagem, frações, decimais, funções de primeiro e segundo grau).	
Bibliografia Básica	
BROWN, Theodore L. **Química**: a ciência central. 13 ª ed. São Paulo: Pearson, 2017. KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul M.; TOWNSEND, John R.; TREICHEL, David A. **Química Geral e Reações Químicas**. 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. v. 1. RUSSELL, John Blair. **Química Geral**. 2 ª ed. São Paulo: Pearson, 2011. v. 2.	
Bibliografia Complementar	
ATKINS, Peter. W.; JONES, Loretta. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5 ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William A.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica**. 9 ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. ROSENBERG, Jerome L.; EPSTEIN, Lawrence M.; KRIEGER, Peter J. **Química Geral**. 9 ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 40 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Ementa	
Noções de ecologia; diversidade com ênfase nos micro-organismos. Estudo dos fenômenos biológicos nos níveis de organismo, população e comunidade.	
Ênfase Tecnológica	
Diversidade e ecologia social, humana e ambiental.	
Área de Integração	
Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos (Educação Ambiental); Higienização, Controle de Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos (Riscos ambientais); Geografia (a questão ambiental em diferentes escalas e sua origem/desastres ambientais); Microbiologia e Conservação de Alimentos (tipos de micro-organismos).	
Bibliografia Básica	
RAVEN, Peter H.; EVERT, Ray Franklin; EICHHORN, Susan E. **Biologia vegetal**. 8 ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. REECE, Jane B. (*et al.*). **Biologia**. 8 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. TOWNSEND, Colin R.; BEGON, Michael; HARPER, John L. **Fundamentos em ecologia**. 3 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
Bibliografia Complementar	
BRANCO, Samuel Murgel. **Água**: origem, uso e preservação. 2 ª ed. São Paulo: Moderna, 2003. PRIMACK, Richard B.; RODRIGUES, Efraim. **Biologia da conservação**. Londrina, PR: E. Rodrigues, 2001. DIAS, Genebaldo Freire. **Ecopercepção**: um resumo didático dos desafios socioambientais. São Paulo: Gaia, 2004.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Ementa	
Introdução à Filosofia. História da Filosofia. Lógica. Epistemologia. Estética. Filosofia Política e Direitos Humanos. Ética.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à filosofia. Filosofia política e direitos humanos. Ética.	
Área de Integração	
Sociologia (cidadania e cultura); Geografia (O processo de urbanização/problemas urbanos); Arte (Cultura visual relacionada ao meio sociocultural).	
Bibliografia Básica	

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia**. 14 ª ed. São Paulo: Ática, 2010.
COTRIM, Gilberto. **Fundamentos da filosofia**: história e grandes temas. 16 ª ed. reform. ampl. São Paulo: Saraiva, 2006.
MARCONDES, Danilo. **Textos básicos de filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgestein. 7 ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

Bibliografia Complementar

MORA, José Ferrater. **Dicionário de filosofia**. 4 ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2001.
NAGEL, Thomas. **Uma Breve Introdução à Filosofia**. 2 ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2007.
ÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. **Ética.** 32 ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011.

Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano

Ementa

Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Reações de escurecimento em alimentos. Enzimas e processos fermentativos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.

Ênfase Tecnológica

Principais grupos de componentes químicos dos alimentos; Enzimas e processos fermentativos.

Área de Integração

Química (grandezas químicas, soluções, pH, volumetria, reações químicas, técnicas analíticas). Física (termologia e termodinâmica).

Bibliografia Básica

CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ª ed. *Campi*nas: Ed. Unicamp, 2003.
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2 ª ed. São Paulo: Blucher, 2007

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. **Química de alimentos**: teoria e prática. 4 ª ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008.
COULTATE, T. P. **Alimentos**: a química de seus componentes. 3 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
MACEDO, Gabriela Alves. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação de Alimentos	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano

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

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

Área de Integração

Química e Bioquímica de alimentos (enzimas e processos fermentativos). Biologia (diversidade com ênfase nos micro-organismos). Introdução à Tecnologia de Alimentos (alterações em alimentos; princípios e métodos de conservação).

Bibliografia Básica

FRANCO, Bernadette D. G. M.; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

SILVA, N.; et al. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 4 ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos**. Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
TORTORA, Gerard; FUNKE, Berdell; CASE, Christine. **Microbiologia**. 8 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano

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

Ênfase Tecnológica

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

Área de Integração

Tecnologia de bebidas (Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas); Microbiologia e Conservação de Alimentos (Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos, Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos); Administração, Empreendedorismo e Marketing (perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios); Química e Bioquímica de Alimentos (reações de escurecimento em alimentos; enzimas e processos fermentativos).
Bibliografia Básica
AZEVEDO, João H. (Org.) **Frutas em Calda, Geleias e Doces**. Brasília/DF: Embrapa, 2003. BASTOS, Maria do Socorro Rocha. **Processamento mínimo de frutas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. CORTEZ, Luiz A. B.; HONÓRIO, Sylvio L.; MORETTI, Celso L. **Resfriamento de frutas e Hortaliças**. Brasília/DF: Embrapa, 2002.
Bibliografia Complementar
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. KROLOW, Ana C. R. **Hortaliças em Conserva**. Brasília/DF: Embrapa, 2006. SILVA NETO, Raimundo Marcelino da; PAIVA, Francisco Fábio de Assis. **Doce de frutas em calda**. Brasília: EMBRAPA, 2006.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Ementa	
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução à tecnologia de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.	
Área de Integração	
Tecnologia de bebidas (Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas); Análise sensorial e desenvolvimento de novos produtos (Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos). Administração, Empreendedorismo e Marketing (perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios). Química e Bioquímica de Alimentos (enzimas e processos fermentativos). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Micro-organismos benéficos).	
Bibliografia Básica	
CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão**: arte e ciência. 4 ª ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010. CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. 2 ª ed. Barueri: Manole, 2009. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.	
Bibliografia Complementar	
AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). **Biotecnologia industrial**. v. 4. São Paulo: Blücher, 2001. CASTRO, Alberto Gomes de. **A química e a reologia no processamento dos alimentos**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. GUARIENTI, Eliana Maria. **Massa fresca tipo capelete congelada**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2007.	

Componente Curricular: Projeto Integrador II	
Carga Horária: 200 h/a	**Período Letivo:** 2º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	**Carga Horária Não Presencial:** 160 h/a
Ementa	
Estudos, pesquisas, reflexões, ações, atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes para a formação complementar (teórico/temática) sobre tecnologia de alimentos.	
Ênfase Tecnológica	
Atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes para a formação complementar (teórico/temática) sobre tecnologia de alimentos.	
Área de Integração	
Integra-se aos diferentes componentes curriculares do curso, articulando os conhecimentos construídos com o exercício profissional.	
Bibliografia Básica	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6 ª ed. São Paulo: Atlas, 2018. ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy A. **Fundamentos do comportamento organizacional**. 12 ª ed. São Paulo: Pearson, 2014.	
Bibliografia Complementar	
A bibliografia complementar varia de acordo com o projeto integrador definido pelo corpo docente responsável.	

3º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 3º ano
Ementa	
Leitura e interpretação de textos. Produção de diversos gêneros textuais. Análise linguística: estudo da gramática aplicada aos textos. Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa. Construção de argumentação consistente a partir de informações e conhecimentos disponíveis em situações comunicativas diversas. Estudo da literatura brasileira, em suas múltiplas linguagens, como fator que permite a interação e a manifestação cultural.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e interpretação de textos.	

Área de Integração
A Língua Portuguesa e Literatura Brasileira integra-se às diferentes disciplinas do curso, a partir da constituição de significados, de processos de comunicação orais e escritos e de expressão cultural.
Bibliografia Básica
BERGAMIN, Cecília de Aguiar. **Ser Protagonista**: Produção de Texto. Volume único. São Paulo: Editora SM, 2015. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Texto e interação**: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 2013. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Literatura Brasileira**: em diálogo com outras literaturas e outras linguagens. São Paulo: Atual, 2013.
Bibliografia Complementar
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Gramática, texto, reflexão e uso**. São Paulo: Atual, 2016. HOUAISS, Antonio; VILLAR, Mauro; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. **Minidicionário Houaiss da língua portuguesa.** 3 ª ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. LOPES NETO, João Simões. **Contos Gauchescos e Lendas do Sul**. São Paulo: L&PM Editores: 2013.

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 3º ano
Ementa	
Medidas e aplicações. Razões métricas, geometria plana e espacial (capacidades) e aplicações. Noções de matrizes e sistemas lineares. Noções de Progressões Aritmética e Geométrica.	
Ênfase Tecnológica	
Geometria e medidas.	
Área de Integração	
Química (ligações químicas, introdução à química do carbono, isomeria plana e espacial); Física (noções de cinemática e dinâmica, termologia e termodinâmica).	
Bibliografia Básica	
BEZERRA, Manoel Jairo. **Matemática para o ensino médio**. Volume único, São Paulo: Scipione, 2006. DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto e aplicações. 3 ª ed. São Paulo: Ática, 2008. RIBEIRO, Jackson. **Matemática**. São Paulo: Scipione, 2007.	
Bibliografia Complementar	
FACCHINI, Walter. **Matemática para a Escola de Hoje**. São Paulo: FTD, 2007. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto e GIOVANNI JR, José Ruy. **Matemática completa**. São Paulo: FTD, 2002. LOPES, Luiz Fernando; CALLIARI, Luiz Roberto. **Matemática aplicada a educação profissional**. Curitiba, PR: Base editorial, 2010.	

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 3º ano
Ementa	
Noções de Cinemática e Dinâmica, Gravitação Universal, Termologia e Termodinâmica, Noções de Eletromagnetismo.	
Ênfase Tecnológica	
Termologia e termodinâmica.	
Área de Integração	
Educação Física (estudo das manifestações culturais relacionados ao corpo e ao movimento humano); Matemática (regra de três simples e composta, porcentagem, razão e proporção); Química (Termoquímica).	
Bibliografia Básica	
BONJORNO, José Roberto; BONJORNO, Regina Azenha; BONJORNO, Valter Ramos. **Física**: história & cotidiano. Ed. FTD, 2005. GASPAR, Alberto, **Física**. São Paulo: Ática, 2010. VILLAS BOAS, Newton, DOCA, Ricardo Helou, BISCUOLA, Gualter José. **Tópicos de Física 2**: termologia, ondulatória e óptica. São Paulo: Saraiva, 2007.	
Bibliografia Complementar	
BISCUOLA, Gualter José, Bôas, Newton Villas, Boca, Ricardo Helou. **Tópicos de física 3**: eletricidade, física moderna, análise dimensional. São Paulo: Saraiva, 2007. HEWITT, Paul G. **Física conceitual**. 11 ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. RAMALHO JUNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antonio de Toledo. **Os fundamentos da física 1**: mecânica. 9 ª ed. São Paulo: Moderna, 2007.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 3º ano
Ementa	
Introdução à química do carbono. Funções orgânicas e nomenclatura. Isomeria plana e espacial. Propriedades físicas dos compostos orgânicos. Acidez e basicidade de compostos orgânicos.	
Ênfase Tecnológica	
Funções orgânicas.	
Área de Integração	
Química e Bioquímica de Alimentos (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos); Matemática (geometria);	
Bibliografia Básica	

BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. **Introdução à química orgânica**. 2 ª ed. São Paulo: Pearson, 2011.
SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. **Química Orgânica**. 9 ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 1.
SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. **Química Orgânica**. 9 ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 2.

Bibliografia Complementar

ATKINS, Peter. W.; JONES, Loretta. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5 ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.
BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William A.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica**. 9ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
BROWN, Theodore L. **Química**: a ciência central. 13 ª ed. São Paulo: Pearson, 2017.

Componente Curricular: História	
Carga Horária: 40 h/a	**Período Letivo:** 3º ano

Ementa

Surgimento do homem e ocupação da América. Características das civilizações da Antiguidade. A Idade Média Europeia e o "nascimento do Ocidente". O mercantilismo e a colonização da América. Brasil Colônia: europeus, índios e africanos; administração, economia e expansão territorial. O Iluminismo e as Revoluções Burguesas (a Revolução Industrial, a Revolução Americana e a Revolução Francesa). A Independência do Brasil e a formação do Estado Nacional Brasileiro. A Proclamação da República no Brasil. O Brasil e o mundo no século XX. Desafios sociais e ambientais do século XXI. Direitos Humanos e Democracias.

Ênfase Tecnológica

A cultura, política e sociedade em diversos contextos espaço-temporais. Memória e processos de construção de identidades. Direitos Humanos e Cidadania.

Área de Integração

Arte (A arte como criação e manifestação sócio-cultural); Filosofia (história da filosofia e filosofia política); Sociologia (cidadania, globalização, cultura); Matemática (Razão); Geografia (O processo de urbanização/problemas urbanos).

Bibliografia Básica

BOSI, Alfredo. **Dialética da colonização**. 4. ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.
CARVALHO, José Murilo de. **Cidadania no Brasil**: o longo caminho. 13 ª ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2010.
SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2015.

Bibliografia Complementar

FAUSTO, Boris; FAUSTO, Sérgio (Colab.). **História do Brasil**. 14 ª ed. atual. e ampl. São Paulo: EDUSP, 2012.
LE GOFF, Jacques. História e memória. 7 ª ed. rev. *Campi*nas: Ed. da UNICAMP, 2013.
MOTA, Carlos Guilherme. **A descoberta da América**. 7 ª ed. São Paulo: Ática, 2010.

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 3º ano

Ementa

Introdução à Sociologia. Processos de socialização e instituições sociais. Cidadania e Direitos Humanos. Movimentos Sociais. Cultura e Globalização. Economia e Trabalho.

Ênfase Tecnológica

Instituições sociais. Cidadania e direitos humanos. Cultura. Trabalho.

Área de Integração

Filosofia (filosofia política e ética); Arte (Cultura visual relacionada ao meio sociocultural); Geografia (Espaço geográfico enquanto produto da construção humana e suas categorias de análise); História (direitos humanos e democracias).

Bibliografia Básica

ARON, Raymond. **As etapas do pensamento sociológico**. 7 ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2008.
FORACCHI, Marialice M.; MARTINS, José de S. **Sociologia e sociedade**: leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LTC, 2010.
VILA NOVA, Sebastião. **Introdução à sociologia**. 6 ª ed. rev. e aum. São Paulo: Atlas, 2009.

Bibliografia Complementar

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. 3 ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2007.
IANNI, Octavio. **A sociedade global**. 13 ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.
LAGO, Benjamim Marcos. **Curso de sociologia e política**. 3 ª ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

Componente Curricular: Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos	
Carga Horária: 40 h/a	**Período Letivo:** 3º ano

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

Ênfase Tecnológica

Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais. Desenvolvimento de produto.

Área de Integração

A disciplina integra-se a todas as disciplinas técnicas, considerando sua importância no desenvolvimento de produtos.

Bibliografia Básica

CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3 ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005.
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). **Análise sensorial**: estudos com consumidores. 3 ª ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013.

Bibliografia Complementar

CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sérgio (Coord). **Embalagens para a indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.
CHAVES, José Benício Paes. Prática**s de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 1999.
MANZINI, Ezio, Vezzoli, Carlo; VEZZOLI, Carlo. **O desenvolvimento de produtos sustentáveis**: os requisitos ambientais dos produtos industriais. São Paulo: EDUSP, 2008.

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas

Carga Horária: 40 h/a | **Período Letivo:** 3º ano

Ementa

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

Ênfase Tecnológica

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

Área de Integração

Tecnologia de frutas e hortaliças (Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças); Tecnologia de cereais, massas e panifícios (Composição e características de cereais); Microbiologia e Conservação de Alimentos (micro-organismos responsáveis pela fermentação alcoólica). Química (reações orgânicas); Química e bioquímica de alimentos (enzimas e processos fermentativos).

Bibliografia Básica

AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Blücher, 2001.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas alcoólicas**: ciência e tecnologia. São Paulo: Blücher, 2010.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia. São Paulo: Blücher, 2010.

Bibliografia Complementar

CHAVES, Jose Benício Paes. **Cachaça**: produção artesanal de qualidade. Viçosa: CPT, 2007.
FELLOWS, Peter. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, Marília; REGITANOD'ARCE, Maria Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados

Carga Horária: 80 h/a | **Período Letivo:** 3º ano

Ementa

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

Ênfase Tecnológica

Processamento de produtos cárneos e pescados.

Área de Integração

Higiene, Controle de Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas); Microbiologia e Conservação de Alimentos (Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos, Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos); Química (reações químicas); Química e Bioquímica de Alimentos (enzimas e processos fermentativos).

Bibliografia Básica

GOMIDE, Lucio A.M.; RAMOS, Eduardo, M. **Avaliação da Qualidade de Carnes** - Fundamentos e Metodologias. 2 ª ed. Viçosa/MG: UFV, 2017.
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos:** Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.
TERRA, Nelcindo N.; TERRA, Alessandro, B.M.; TERRA, Lisiane M. **Defeitos nos Produtos Cárneos:** Origens e Soluções. São Paulo: Varela, 2004.

Bibliografia Complementar

GOMIDE, Lucio A.M.; RAMOS, Eduardo, M.; FONTES, Paulo R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 2 ª ed. Viçosa/MG: UFV, 2014.
PINTO, Paulo S.A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. 2 ª ed. Viçosa/MG: UFV, 2014.
TERRA, Nelcindo N.; TERRA, Alessandro, B.M.; FRIES, Leadir L.M. **Particularidades na Fabricação de Salame**. São Paulo: Varela, 2004.

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios

Carga Horária: 40 h/a | **Período Letivo:** 3º ano

Ementa

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

Ênfase Tecnológica
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas.
Área de Integração
Higienização, Controle de Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas); Química e bioquímica de alimentos (principais grupos de componentes químicos de alimentos); Química (funções orgânicas, nomenclatura, reações químicas).
Bibliografia Básica
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015. FENNEMA, Owen. R.; DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006.
Bibliografia Complementar
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. **Química de Alimentos**. 3 ª ed. Viçosa: UFV, 2008. CASTRO, Alberto Gomes de. **A química e a reologia no processamento dos alimentos**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. FELLOWS, Peter J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2 ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados	
Carga Horária: 80 h/a	**Período Letivo:** 3º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de produção de creme de leite, manteiga, leites concentrados e desidratados, leites fermentados e bebidas lácteas, queijos e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de produção.	
Área de Integração	
Higienização, Controle de Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas); Microbiologia e Conservação de Alimentos (Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos, Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos); Química e Bioquímica de Alimentos (principais grupos de componentes químicos de alimentos, enzimas e processos fermentativos).	
Bibliografia Básica	
CHAPAVAL, Lea. **Leite de qualidade**: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2000. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.) **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2 TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4 ª ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.	
Bibliografia Complementar	
FERREIRA, Celia Lucia. **Produção de queijo minas padrão, prato e provolone**. Viçosa: CPT, 2005. FERREIRA, Celia. Lucia. **Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso**. Viçosa: CPT, 2013. OLIVEIRA, Maricê Nogueira de (Ed.). **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.	

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	
Carga Horária: 40 h/a	**Período Letivo:** 3º ano
Ementa	
Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de gestão ambiental, ISO14000. Sistema de gestão integrada. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde), Análise de Ciclo de Vida (ACV). Tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. 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	
Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos líquidos.	
Área de Integração	
Higienização, Controle de Qualidade e Segurança na Indústria de Alimentos (Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas); Biologia (Noções de ecologia); Geografia (a questão ambiental em diferentes escalas e sua origem/desastres ambientais); Filosofia (ética e direitos humanos); Química (reações químicas, funções inorgânicas).	
Bibliografia Básica	
BARBIERI, José Carlos. **Gestão ambiental empresarial**: conceitos, modelos e instrumentos. 3 ª ed. atual. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2012. DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 2ª ed. rev. e atual. São Paulo: Atlas, 2011. VON SPERLING, Marcos. **Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos**. 3 ª ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2005.	
Bibliografia Complementar	
PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. **Curso de gestão ambiental**. 2 ª ed. Barueri: Manole, 2014. PIMENTA, Handson Cláudio Dias. **Gestão ambiental**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. VON SPERLING, Marcos. **Princípios básicos do tratamento de esgotos**. Belo Horizonte: UFMG, 1996.	

Componente Curricular: Projeto Integrador III	
Carga Horária: 200 h/a	**Período Letivo:** 3º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	**Carga Horária Não Presencial:** 160 h/a
Ementa	
Estudos, pesquisas, reflexões, ações, atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes para a formação complementar (teórico/temática) sobre tecnologia de alimentos.	
Ênfase Tecnológica	
Atividades e experiências desenvolvidas em diferentes ambientes e espaços formativos, na instituição, no trabalho ou na vida social dos estudantes para a formação complementar (teórico/temática) sobre tecnologia de alimentos.	
Área de Integração	
Integra-se aos diferentes componentes curriculares do curso, articulando os conhecimentos construídos com o exercício profissional.	
Bibliografia Básica	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2018. ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy A. **Fundamentos do comportamento organizacional**. 12 ª ed. São Paulo: Pearson, 2014.	
Bibliografia Complementar	
A bibliografia complementar varia de acordo com o projeto integrador definido pelo corpo docente responsável.	

4.11.2. Componentes curriculares optativos

Poderão ser ofertadas disciplinas optativas com o objetivo de aprofundamento e/ou atualização de conhecimentos específicos. O estudante regularmente matriculado em curso técnico no IFFar poderá cursar como optativa disciplinas que não pertençam à matriz curricular de seu curso. As disciplinas na forma optativa, de oferta obrigatória pelo IFFar e matrícula optativa aos estudantes, referem-se à Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS e a Língua Espanhola.

Poderão ser ofertadas outras disciplinas optativas, desde que sejam deliberadas pelo colegiado de curso e registrada, em ata, a opção de escolha, a carga horária, a seleção de estudantes, a forma de realização, entre outras questões pertinentes à oferta. A oferta da disciplina optativa deverá ser realizada por meio de edital com, no mínimo, informações de forma de seleção, número de vagas, carga horária, turnos e dias de realização e demais informações pertinentes à oferta.

O IFFar *Campus* Santa Rosa oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso. A oferta da Língua Espanhola será oportunizada através de projetos de ensino e de projetos de extensão.

No caso do estudante optar por fazer alguma disciplina optativa, deverá ser registrado no histórico escolar do estudante a carga horária cursada, bem como a frequência e o aproveitamento.

Componente Curricular: Iniciação a Libras
Carga Horária: 40 h
Ementa
Breve histórico da educação de surdos. Conceitos básicos de LIBRAS. Introdução aos aspectos linguísticos da LIBRAS. Vocabulário básico de LIBRAS.
Bibliografia Básica
ALMEIDA. E. C.; DUARTE, P.M. **Atividades Ilustradas em Sinais das Libras**. Editora Revinter, 2004. GESSER, AL. **Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e a realidade surda**. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L.; QUADROS. R, M, B. **Língua de Sinais Brasileira, Estudos Linguísticos**. Florianópolis, SC: Artmed, 2004.
Bibliografia Complementar

BOTELHO, P. **Segredos e Silêncio na Educação dos Surdos**. Belo Horizonte: Autêntica, 1998. p. 7 a 12.
CAPOVILLA, F. C. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira**. São Paulo: Edusp, 2003.
FELIPE, T. A. **LIBRAS em contexto. Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos**, MEC: SEESP, Brasília, 2001.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para funcionamento do curso. Nos itens abaixo, também estarão dispostas as atribuições do coordenador de curso, colegiado de curso e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo Docente atuante no curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
01	Adelino Jacó Seibt	Licenciatura em Letras	Mestrado em Educação nas Ciências
02	Adriana Aparecida Hansel Michelotti	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos	Mestrado em Ensino Científico e Tecnológico
03	Adriano Wagner	Bacharelado em Administração	Mestrado em Engenharia de Produção / Doutorado em Engenharia de Produção
04	Alexandre José Krul	Licenciatura em Filosofia, com habilitação em Sociologia, História e Psicologia.	Mestrado em Educação nas Ciências /Doutorado em Educação nas Ciências
05	Analice Marchezan	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Engenharia da Produção
06	Anelia Franceli Steinbrenner	Bacharelado em Administração Bacharelado em Ciências Contábeis	Mestrado em Contabilidade e Controladoria
07	Antônio Azambuja Miragem	Licenciatura em Educação Física	Mestrado em Ciências Biológicas: Fisiologia / Doutorado em Ciências Biológicas: Fisiologia
08	Benhur Borges Rodrigues	Licenciatura em Física	Mestrado em Física
09	Carla Cristiane Costa	Licenciatura em Química	Mestrado em Química / Doutorado em Química
10	Catia Regina Züge Lamb	Licenciatura em Geografia	Mestrado em Geografia
11	Catia Roberta De Souza Schernn	Licenciatura em Letras	Mestrado em Educação nas Ciências
12	Claudio Edilberto Höfler	Bacharelado em Administração	Mestrado em Gestão Pública / Doutorado em Administração
13	Cornelia Kudiess	Bacharelado em Desenho e Plástica	Mestrado em Educação
14	Daiani Finatto Bianchini	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Educação nas Ciências
15	Daniela Copetti Santos	Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestrado em Biologia Celular e Molecular
16	Darlon Alves De Almeida	Bacharelado em Administração	Mestrado em Engenharia de Produção
17	Eduardo Padoin	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Modelagem Matemática / Doutorado em Engenharia Mecânica
18	Elizangela Weber	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Modelagem Matemática
19	Fabrício Ferrarini	Bacharelado em Engenharia Química	Mestrado em Engenharia Química
20	Franciele Meinerz Forigo	Bacharelado em Informática	Mestrado em Ensino Científico e Tecnológico / Doutorado em Educação
21	Gilberto Carlos Thomas	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Matemática / Doutorado em Engenharia
22	Gislaine Hermanns	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos	Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente / Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
23	Graciele Hilda Welter	Licenciatura em Letras	Mestrado em Letras
24	Iochane Garcia Guimarães	Bacharelado em Engenharia de Produção	Mestrado em Engenharia de Produção

25	Ivete Aparecida Patias	Bacharelado em Ciências Contábeis	Mestrado em Desenvolvimento
26	Janice Wallau Ferreira	Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestrado em Ciências
27	Jonas Cegelka Da Silva	Licenciatura em Física	Mestrado em Física / Doutorado em Educação em Ciências
28	Joseana Severo	Química Industrial	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial / Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos / Pós Doutorado em Segurança e Qualidade de Produtos de Origem Vegetal
29	Julhane Alice Thomas Schulz	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Modelagem Matemática / Doutorado em Modelagem Computacional
30	Kerlen Bezzi Engers	Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestrado em Zootecnia / Doutorado em Ciências Biológicas – área de concentração em Zoologia
31	Lauri Mayer	Bacharelado em Química de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial / Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
32	Luciane Carvalho Oleques	Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestrado em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde/Doutorado em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde
33	Lucilaine Goin Abitante	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Modelagem Matemática
34	Luiz Antonio Brandt	Licenciatura e Bacharelado em Filosofia	Mestrado em Filosofia
35	Maira Eveline Schmitz	Licenciatura em História	Mestrado em História
36	Marcelo Eder Lamb	Licenciatura em Educação Física	Mestrado em Educação
37	Maria Cristina Rakoski	Tecnólogo em Processamento de Dados	Mestrado em Educação nas Ciências
38	Mariele Josiane Fuchs	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Educação nas Ciências
39	Melissa Walter	Bacharelado em Farmácia Bioquímica - Tecnologia dos Alimentos; Bacharelado em Farmácia Industrial	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/ Doutorado em Agronomia – Produção Vegetal
40	Michele Santa Catarina Brodt	Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestrado em Biodiversidade Animal
41	Nuvea Kuhn	Bacharelado em Administração	Mestrado em Desenvolvimento e Politicas Públicas
42	Paula Michele Abentroth Klaic	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/ Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
43	Raquel Fernanda Ghellar Canova	Licenciatura Plena em Ciências – Habilitação Química; Bacharelado em Química Industrial de Alimentos	Mestrado em Geografia
44	Roberto Preussler	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Educação/ Doutorado em Educação
45	Rodrigo Magnos Soder	Bacharelado em Direito	Mestrado em Direito
46	Tânea Maria Nonemacher	Licenciatura em Letras	Mestrado em Educação nas Ciências
47	Tatiana Raquel Löwe	Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas	Mestrado em Ciências (Fisiologia Vegetal)/ Doutorado em Ciências (Botânica)
48	Vejane Gaelzer	Licenciatura em Letras	Mestrado em Educação nas Ciências/Doutorado em Letras
49	Vera Lucia Silveira Caballero Frantz	Licenciatura em Português/Inglês	Mestrado em Linguística Aplicada
50	Vera Maria Klajn	Licenciatura em Química	Mestrado em Agroquímica/ Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

A coordenação do curso tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica d5a 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 IFFar.

A Coordenação de Curso 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 IFFar, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e NPI.

Além das atribuições descritas, anteriormente, a Coordenação de Curso segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IFFar que deverão nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições de Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso é um órgão consultivo de cada curso para os assuntos de política de ensino, pesquisa e extensão, em conformidade com as diretrizes da Instituição e é órgão permanente e responsável pela execução didático-pedagógica, atuando no planejamento, acompanhamento e na avaliação das atividades do curso.

Compete ao Colegiado de Curso:

- analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;
- realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e TAE no âmbito do curso;
- acompanhar e avaliar as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários a sua constante melhoria;
- fomentar o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso de acordo com o PPC;
- analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;
- fazer cumprir a organização didático-pedagógica do curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;
- aprovar, quando previsto na organização curricular, a atualização das disciplinas eletivas do curso;
- atender as demais atribuições previstas nos Regulamentos Institucionais.

5.1.3. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

O NPI é um órgão estratégico de planejamento e assessoramento didático e pedagógico, vinculado à DE do *campus*, além disso, é uma instância de natureza consultiva e propositiva, cuja função é auxiliar a gestão do ensino a planejar, implementar, desenvolver, avaliar e revisar a proposta pedagógica da Instituição, bem como implementar políticas de ensino que viabilizem a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis e modalidades da educação profissional de cada unidade de ensino do IFFar.

O NPI tem por objetivo planejar, desenvolver e avaliar as atividades voltadas à discussão do processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

O NPI é constituído por servidores que se inter-relacionam na atuação e operacionalização das ações que permeiam os processos de ensino e aprendizagem na instituição. Tendo como membros natos os servidores no exercício dos seguintes cargos e/ou funções: Diretor (a) de Ensino; Coordenador(a) Geral de Ensino; Pedagogo(o); Responsável pela Assistência Estudantil no *Campus*; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s) na Direção de Ensino. Além dos membros citados poderão ser convidados para compor NPI outros servidores do *Campus*.

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. As demais informações sobre o NPI encontram-se nas diretrizes institucionais dos cursos técnicos do IFFar.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no IFFar têm o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, com o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O IFFar *Campus* Santa Rosa conta com: Técnico em Tecnologia da Informação, Assistente Administrativo, Técnica em Assuntos Educacionais, Técnica em Laboratório/Biologia, Técnica em Alimentos e Laticínios, Tradutora e Intérprete de LIBRAS, Assistente de Alunos, Bibliotecária, Pedagoga, Auxiliar de Biblioteca, Auditor, Contadora, Técnico em Contabilidade, Técnico em Agropecuária, Nutricionista, Psicóloga, Administrador, Técnica em Enfermagem, Médico, Odontóloga, Técnico em Laboratório/Edificações, Técnico em Laboratório/Eletromecânica, Técnica em Secretariado, Assistente Social, Engenheiro Civil, Analista de Tecnologia da Informação e Relações Públicas.

5.3. Política de capacitação para Docente e Técnico Administrativo em Educação

A qualificação dos segmentos funcionais é princípio basilar de toda instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está compromissado com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira. O IFFar, com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, estabelecerá no âmbito institucional, o Programa de Qualificação dos Servidores, que contemplará as seguintes ações:

- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP) – disponibiliza auxílio em três modalidades (bolsa de estudo, auxílio-mensalidade e auxílio-deslocamento);
- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional em Programas Especiais (PIIQPPE) – tem o objetivo de promover a qualificação, em nível de pós-graduação stricto sensu, em áreas prioritárias ao desenvolvimento da instituição, realizada em serviço, em instituições de ensino conveniadas para MINTER e DINTER.
- Afastamento Integral para pós-graduação stricto sensu – política de qualificação de servidores o IFFar destina 10% (dez por cento) de seu quadro de servidores, por categoria, vagas para o afastamento Integral.

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus* Santa Rosa oferece aos estudantes do Curso Técnico Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a contemplar a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

A biblioteca do Instituto Federal Farroupilha *Campus* Santa Rosa tem por competência apoiar as atividades de pesquisa, extensão, ensino e aprendizagem desenvolvidas no IF Farroupilha, contribuindo para o desenvolvimento técnico-científico e cultural.

O acervo é catalogado no formato de intercâmbio de registros bibliográficos MARC (Machine Readable Cataloging), a classificação do acervo é realizada utilizando a CDU (Classificação Decimal Universal) e a tabela de Cutter, a indexação tem por base a utilização de descritores de autoridades padronizadas da Biblioteca Nacional.

A bibliotecas do IFFar utilizam o sistema informatizado de gerenciamento de dados Pergamum Sistema Integrado de Bibliotecas, facilitando assim a gestão da informação, ajudando a rotina diária dos usuários da biblioteca. Os usuários têm a possibilidade de renovação remota e da reali-

zação de buscas de materiais através do catálogo online disponível na página da instituição.

A biblioteca da instituição conta com um espaço físico de 1.208,35m², acervo de 15145 exemplares de livros e 394 exemplares de periódicos, sete mapas, um globo iluminado, oito jogos, 218 CD's e 39 DVD's. O acervo está catalogado no sistema Pergamum, o qual permite que os usuários façam pesquisas no catálogo online, reservas e renovações. A biblioteca tem acesso ao Portal de Periódicos da Capes e Sistema Comut, rede wireless e 14 computadores para acesso dos usuários, quatro computadores para o atendimento e processamento técnico, salas de estudos em grupo, ilhas de estudo individual, estantes, armários guarda-volumes e carro para guarda de materiais. É equipada com sistema de segurança antifurto e ar condicionado.

O horário de funcionamento da biblioteca é de segunda-feira a sexta-feira das 07h40min às 22h20min. A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de materiais bibliográficos, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica na normalização de Trabalhos Acadêmicos conforme as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas. As normas de funcionamento estão dispostas em regulamento próprio.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral – Prédio Administrativo	
Descrição	**Qtde**
Banheiro	4
Copa	1
Gabinete da Direção Geral	1
Laboratório de pesquisa e aplicação em gestão, inovação e desenvolvimento organizacional – Lab-DO	1
Núcleo de Inovação Tecnológica - NIT	1
Sala de Arquivos	1
Sala de Auditoria	1
Sala de Coordenações - CGE /coord. ARQ/coord. Bio/Coord. MAT/Coord. Adm/Coord. CST/CAE/CAI/coord. Almox/COF/ Coord. Licit. / Coord. Infra / CGP	13
Sala de Depósito de Almoxarifado	1
Sala de Engenharia	1
Sala de Reuniões	1
Sala Entidades Estudantis	1
Sala Telefonistas	1
Salas de Direções - DG/ DAD/DE/DPEP/DPDI	5
Salas de Professores	14
Salas Multiprofissionais	4
Secretaria de Cursos Superiores	1
Secretaria de Registros Acadêmicos	1
Setor de Assessoria Pedagógica	1
Unidade de Gestão de Documentos	1
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Prédio Pedagógico I	
Descrição	**Qtde**
Banheiros	4
Cantina	1

Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	1
Laboratório de Análises Biológicas	1
Laboratório de Biologia	1
Laboratório de Tecnologia em Alimentos	1
Laboratório de Conforto	1
Laboratório de Ensino –Sala Verde	1
Laboratório de Física	1
Laboratório de Informática	3
Laboratório de Matemática	1
Laboratório de Microscopia	1
Laboratório de Química	1
Maquetaria	1
Sala de Coleções Didáticas	1
Sala Funcionários da Limpeza	1
Sala dos Laboratoristas	1
Salas de aula	5
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Prédio Pedagógico II	
Descrição	**Qtde**
Auditório	1
Banheiros	4
Laboratório de Artes e Práticas Pedagógicas	1
Laboratório de Música	1
Reprografia	1
Sala dos Assistentes de alunos	1
Sala de Desenho	1
Sala de Projetos	2
Salas de aula	10
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Laboratórios de Móveis e Edificações	
Descrição	**Qtde**
Laboratório de Móveis	1
Laboratório de Edificações	1
Banheiros	2
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino –Eletromecânica	
Descrição	**Qtde**
Salas de aulas	2
Almoxarifado	1
Laboratórios específicos	10

6.3. Laboratórios

Laboratórios	
Descrição	**Qtde**
Laboratório de Artes e Práticas Pedagógicas	1
Laboratório de Análises Biológicas	1
Laboratório de Biologia	1
Laboratório de Conforto	1
Laboratório de Ensino – Sala Verde	1
Laboratório de Física	1
Laboratório de Informática	4
Laboratório de Matemática	1
Laboratório de Microscopia	1
Laboratório de Música	1

Laboratório de pesquisa e aplicação em gestão, inovação e desenvolvimento organizacional – Lab-DO	1
Laboratório de Química	1
Laboratório de Tecnologia em Alimentos	1
Laboratório de Usinagem e Soldagem	1
Laboratório de Automação e Controle Lógico Programável	1
Laboratório de Eletrônica	1
Laboratório de Manutenção Industrial	1
Laboratório de Máquinas Elétricas	1
Laboratório de Metrologia	1
Laboratório de Materiais e Ensaios	1
Laboratório de Eletrohidráulica e Eletropneumática	1
Laboratório de Robótica Industrial	1

6.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência - Ginásio	
Descrição	Quantidade
Arquibancada	1
Banheiro	2
Bilheteria	1
Depósito	1
Quadra poliesportiva	1
Sala de Ginástica	1
Sala de Musculação	1
Palco	1
Vestiário	2

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. Acesso em 13 de Agosto de 2019.

_____ MEC/SEMTEC: **PCN – Ensino Médio**. Brasília, 1999.

_____MEC/SEMTEC: **Políticas Públicas para a Educação Profissional e Tecnológica**. Brasília, 2004.

_____**Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão/Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Censo Demográfico – IBGE 2010.

_____, **Parecer CNE/CEB** N. 11/2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Médio. Diário Oficial da União, Brasília, 04 de setembro de 2012, Seção 1, p. 98.2012a.

_____, **Resolução CNE/CEB** N. 06/2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Diário Oficial da União, Brasília, 04 de setembro de 2012.2012b

____**Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 3ª Edição, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/docman/novembro-2017-pdf/77451-cnct-3a-edicao-pdf-1/file. Acesso em 13 de Agosto de 2019

IFFar. **Plano de Desenvolvimento Institucional** (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. 2019.a Disponível em: fi-le:///C:/Users/User/Downloads/Plano de Desenvolvimento%20(4)%20.pdf. Acesso em: 10 set. 2019.

8. ANEXOS

8.1. Resoluções

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 010/2018, DE 27 DE MARÇO DE 2018

Aprova a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade Educação de Jovens e Adultos, *Campus* Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo 23242.000064/2018-09; com a aprovação da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer nº 005/2018/CADIN; da Câmara Especializada de Ensino, com o Parecer nº 009/2018/CEE; do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 001/2018, da 1ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 27 de março de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade Educação de Jovens e Adultos, *Campus* Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

Santa Maria, 27 de março de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

Rua Esmeralda, 430 – CEP 97110-767 – Camobi – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9802/E-mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 045/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, *Campus* Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23242.000188/2018.86; o Regulamento do Conselho Superior; com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 027/2018/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, *Campus* Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - AUTORIZAR o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, *Campus* Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 3º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio – Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, *Campus* Santa Rosa, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 25 de junho de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 096/2019, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019

Aprova o ajuste curricular e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* Santa Rosa.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23242.000188/2018-36, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 031/2019/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 009/2019, da 5ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 11 de dezembro de 2019,

RESOLVE:

Art. 1° APROVAR, conforme disposto no Parecer n° 069/2019/PROEN, o ajuste curricular e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* Santa Rosa, criado pela Resolução CONSUP n° 010, de 27 de março de 2018.

Art. 2° O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* Santa Rosa, tendo seu ajuste curricular e atualização aprovados por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no *site* institucional.

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

Santa Maria, 11 de dezembro de 2019.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

Alameda Santiago do Chile, 195, Nossa Sra. das Dores – CEP 97050-685 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9802/e-mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br