

**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC

**TÉCNICO EM
GASTRONOMIA**
INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Campus São Borja

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM GASTRONOMIA

INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Atos autorizativos

- Resolução CONSUP nº 39, de 8 de outubro de 2010 e Retificada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013 aprova a criação e autoriza o funcionamento do curso.
- Projeto Pedagógico do Curso aprovado pela Resolução ad referendum nº 16, de 20 de abril de 2011.
- Projeto Pedagógico do Curso reformulado pela Resolução CONSUP nº 122, de 28 de novembro de 2014.
- Ajuste curricular e PPC aprovado pela Resolução CONSUP nº 101 de 11 de dezembro de 2019.
- Alteração na nomenclatura do curso em decorrência de legislação nacional, ajuste curricular e atualização de PPC aprovado pela Resolução CONSUP nº 39, de 02 de setembro 2022.

Campus São Borja – RS
2022



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz Donicht

Pró-Reitora de Ensino

Ângela Maria Andrade Marinho

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Mirian Rosani Crivelaro Kovhautt

Pró-Reitora de Administração

Artênio Bernardo Rabuske

Diretor(a) Geral do *Campus*

Maíra Frigo Flores

Diretor(a) de Ensino *Campus*

Alexsandro Queiroz Lencina

Coord. Geral de Ensino do Campus

Luciana Maroñas Monks

Coordenador(a) de Curso

Equipe de elaboração

Coordenação de Curso

Docentes do Curso

Setor de Assessoria Pedagógica

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisor textual

Caroline Côrtes Lacerda

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	11
2.3.1.	Objetivo Geral	11
2.3.2.	Objetivos Específicos.....	11
2.4.	Requisitos e formas de acesso	12
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	12
3.1.	Projetos e Programas de Ensino	12
3.2.	Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação.....	13
3.3.	Projetos e Programas de Extensão	14
3.4.	Políticas de Atendimento ao discente	15
3.4.1.	Assistência Estudantil.....	15
3.4.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante.....	16
3.4.3.	Atividades de Nivelamento	17
3.4.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	18
3.4.5.	Educação Inclusiva	18
3.4.5.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)	20
3.4.5.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	21
3.4.5.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	22
3.5.	Programa Permanência e êxito (PPE)	23
3.6.	Acompanhamento de Egressos.....	23
3.7.	Mobilidade Acadêmica.....	24
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	24
4.1.	Perfil do Egresso.....	24
4.2.	Organização curricular	25
4.2.1.	Núcleos de formação	25
4.2.2.	Conteúdos Especiais Obrigatórios.....	28
4.2.3.	Flexibilização Curricular	29

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	34
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.....	37
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	52
5.1.2.	Atribuições de Colegiado de Curso	52
5.1.3.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	53
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação	53
5.3.	Política de capacitação para Docente e Técnico Administrativo em Educação.....	54
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	54
6.1.	Biblioteca.....	54
6.2.	Áreas de ensino específicas	55
6.3.	Laboratórios	55
6.4.	Área de esporte e convivência	56
6.5.	Área de atendimento ao discente.....	56
7.	REFERÊNCIAS.....	57
8.	ANEXOS	59
8.1.	Resoluções	60

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Técnico em Gastronomia

Forma: Integrado EJA/EPT (Proeja) – Educação de Jovens e Adultos

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução nº 39, de 8 de outubro de 2010, retificada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 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: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja/RS.

Coordenadora do Curso: Luciana Maroñas Monks

Contato da Coordenação do curso: proeja.sb@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 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 à 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 multicampi, 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 multicampi, 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, 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 PDI 2019-2026.

O IFFar Campus São Borja oferece cursos relacionados aos Eixos Tecnológicos 'Informação e Comunicação', 'Turismo, Hospitalidade e Lazer' e 'Gestão e Negócios' visando proporcionar à comunidade uma qualificação de qualidade nas áreas de tecnologia e serviços. Ainda, buscando atender às demandas na área educacional da cidade e região e, também aos objetivos e finalidades dos Institutos Federais, o Campus São Borja têm ofertado cursos de licenciatura, com vistas a suprir a carência de docentes nas áreas da Física e da Matemática.

Assim, atualmente o Campus oferta cursos de ensino técnico integrais, na modalidade EJA e subsequentes; superiores de tecnologia, bacharelado e licenciaturas; pós-graduação Ead e, atualmente, temos em torno 970 matrículas.

2.2. Justificativa de oferta do curso

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no IFFar se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional no 9.394/1996. Essa oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pelas Resoluções CNE/CEB nº 06 de 2012 e nº 03 de 2018 e demais leis nacionais vigentes; e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

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 congrega 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 Curso Técnico em Gastronomia EJA/EPT/PROEJA, tem a sua criação elencada com base nas demandas da cidade de São Borja e da região, a partir das quais foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Gastronomia e Tecnólogo em Gastronomia. Tal processo ocorreu juntamente com a Associação de Municípios da Região das Missões, por meio de audiências públicas na cidade de Cerro Largo e em encontro com os prefeitos dos municípios pertencentes à associação, no município de XV de Novembro e em audiências públicas no município de São Borja.

O interesse pelo eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer dá-se pelo potencial turístico da região, sobretudo relacionado aos segmentos histórico, cultural e ambiental. Tal eixo compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, do qual fazem parte os cursos técnicos denominados Agência de Viagens, Eventos, Gastronomia, Guia de Turismo, Hospedagem, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar. A região das Missões faz parte das regiões turísticas elencadas pela Secretaria do Turismo do Rio Grande do Sul (SETURRS). Sua importância na formação territorial e administrativa do RS contribuiu para a formação de acervo histórico e cultural de valor turístico, tornando a região um dos principais polos turísticos do Estado. A região abrange quarenta e seis municípios e está localizada na microrregião da campanha ocidental do IFFar, do qual fazem parte os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguiana.

Segundo a Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul, o município de São Borja foi criado 11 de março de 1833, derivando do município de Rio Pardo. O nome originou-se da redução de São Francisco de Borja, sendo esta a primeira dos sete povos das missões. O município é conhecido, também, como “Cidade dos Presidentes”, pois é terra natal de Getúlio Vargas e de João Goulart. Está localizado no Oeste do Rio Grande do Sul, com uma população de 60.557 habitantes, de acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), distribuídos em uma área de 3.616,690 Km² e densidade populacional de 17,05 hab/Km². A população urbana é de 57.228 habitantes (88,74%), enquanto a rural é de 7.592 habitantes (11,26%). A sede do município está distante 595 quilômetros de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, e é servida pelas BRs 472, 287 e 285.

Neste cenário, surge a necessidade de profissionais qualificados para promover a alimentação, seja este como atrativo complementar ao turismo, seja como produto turístico. Surge, também, a necessidade de profissionais para a operação de setores relacionados à área técnica e tecnológica de produção de alimentos. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor anualmente em todo o mundo, 18,6% é oriundo da alimentação, conforme levantamento divulgado no final de 2001. Sendo assim, o setor de alimentação representa uma parcela importante no desenvolvimento da região.

É sabido que a alimentação está intimamente ligada à manutenção da boa saúde. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), saúde é “o estado completo de bem-estar físico, social e mental dos

indivíduos” e é um direito inalienável de todo cidadão. Deste modo, manter e zelar a saúde de seus clientes é uma tarefa primordial do profissional que atua na área de alimentação. Ao mesmo tempo, a prevenção de doenças vinculadas aos alimentos é um desafio atual. De acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, entre os anos de 1999 a 2008 foram registrados 6.062 surtos de doenças vinculadas a alimentos no Brasil, envolvendo mais de 115.000 pessoas durante o período.

A região brasileira que mais tem notificado surtos é a região Sul, responsável por 49,86% do total de registros no país em 2001, onde o Rio Grande do Sul é o estado com maior número de casos. Uma vez que os locais onde se produzem alimentos são diversos, a exemplo de residências, creches, escolas, restaurantes, bares, entre outros, a população é exposta diariamente a possíveis fontes de contaminação. Nestes locais, é de suma importância a presença de profissionais capazes de implantar e monitorar normas higiênicas e manipulação das matérias-primas alimentares a fim de reduzir os níveis estatísticos de surtos alimentares. Além disso, o correto planejamento de cardápios e da estruturação da área de produção de alimentos também se faz necessário para atender à demanda de consumidores e desenvolver a economia da região.

Com estas expectativas, o Curso Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT/PROEJA do IFFar – Campus São Borja assume o compromisso de qualificar os alunos para atuarem no mercado de trabalho na área de alimentação, bem como capacitá-los a atender as necessidades já identificadas na região, ofertando instrumentos teóricos e práticos que possibilitem de forma sistematizada a organização e o controle de todo o serviço de alimentação.

O curso segue os critérios dispostos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394/1996), pelas Resoluções do Conselho Nacional de Educação já citadas, pelo Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos e pelos preceitos estratégicos de qualidade e de verticalização, podendo, assim, o aluno que queira continuar sua capacitação, aproveitar os conhecimentos já adquiridos e cursar a modalidade de ensino em nível superior ofertada pelo Instituto na sua área de formação.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar técnicos em Gastronomia para atuarem em diferentes setores e empreendimentos da área de alimentação, na organização, armazenagem e preparo de alimentos.

2.3.2. Objetivos Específicos

- Oportunizar a profissionalização aos jovens e adultos que já concluíram o ensino fundamental e que desejam uma habilitação profissional específica para ingressarem no mundo do trabalho;
- Assegurar, simultaneamente, o cumprimento das finalidades estabelecidas para a formação geral e as condições de preparação para o exercício de profissões técnicas;

- Desenvolver possibilidades formativas que contemplem as múltiplas necessidades socioculturais e econômicas dos sujeitos, reconhecendo-os como cidadãos e futuros trabalhadores;
- Dar significado e aprofundamento ao conhecimento escolar, mediante a contextualização e a interdisciplinaridade, estimulando o raciocínio e a capacidade de prender de todos os envolvidos no processo de ensino e de aprendizagem;
- Priorizar a ética e o desenvolvimento da autonomia e do pensamento, de modo a formar, além de técnicos, pessoas que compreendam a realidade e a profissionalização como um meio pelo qual o trabalho ocupe espaço na formação como princípio educativo.
- Oportunizar ao aluno o aprendizado técnico voltado para sua área de atuação dentro do setor de alimentação, atuando na organização do seu local de trabalho, a cozinha.
- Selecionar, pré-preparar e preparar os alimentos que serão elaborados de acordo com os pratos do cardápio pré-estabelecido, sempre visando às práticas de higiene e saneamento e armazenar os diferentes tipos de gêneros alimentícios.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT (Proeja) será obrigatória à 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 cancelados 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, etc.);

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 significativamente 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 Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT (Proeja) 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 (PNA-ES), 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 profissionais 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 São Borja é formada por uma equipe multiprofissional composta por assistentes de alunos (4), assistente social (1), nutricionista (1), técnica em enfermagem (1), enfermeira (1), psicóloga (1), médico (1) e odontóloga (1). Oferece em sua infraestrutura ambulatório; consultório médico, odontológico e de psicologia; moradia estudantil, refeitório e espaço de convivência e entretenimento.

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 autoestudo.

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 extra-curriculares, 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 São Borja possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, 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.

Entre as ações que são desenvolvidas no Campus que se referem ao atendimento pedagógico dos estudantes estão: conversa com os alunos que apresentam maior dificuldade em sala de aula, a fim de diagnosticar se a dificuldade é de ordem cognitiva ou organizacional; orientação de ordem organizacional e de estabelecimento de rotinas de estudos; direcionamento do estudante para o atendimento especializado; direcionamento para atendimento psicológico; direcionamento para visita ou acompanhamento da assistente social, em casos de vulnerabilidade.

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 São Borja 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 de 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).

O Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Especiais é o setor que articula as ações inclusivas no âmbito do Campus São Borja, tendo como principal objetivo formar na instituição uma cultura da educação para a convivência e o respeito à diversidade. Nesse sentido, realiza o acompanhamento dos alunos com necessidades educacionais especiais, organiza adaptações curriculares e assessora os docentes no encaminhamento das atividades adaptadas em sala de aula e nos demais espaços do Campus. No Campus São Borja, o NAPNE possui uma sala própria e conta com educadora especial. Como temos dois cursos de Licenciaturas, procuramos sempre ofertar bolsas ou vagas de estágios a esses estudantes para que eles já adquiram vivência no atendimento a esse público e nos auxiliem no atendimento individualizado a esses estudantes.

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 nº 10.639/2003 e nº 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 nº 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 São Borja o NEABI desenvolve atividades e ações educativas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão ligadas às questões étnico-raciais, através de debates, reflexões, seminários que visem a valorização da diversidade na construção histórica e cultural do País.

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.

O NUGEDIS do Campus São Borja foi criado em 2016 e consolidou uma prática de ações relativas à temática de gênero e diversidade sexual que já vinha ocorrendo desde 2015 por meio de projetos, intervenções e eventos envolvendo a comunidade acadêmica e são-borjense.

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 de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação.

Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer.

As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais.

A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo. São traços marcantes da organização curricular destes cursos: ética, educação ambiental, normas técnicas e de segurança, historicidade, empreendedorismo, redação técnica, além da capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional Técnico em Gastronomia, de modo geral, recebe formação básica inerente ao setor gastronômico, como técnicas de panificáveis, técnicas de cozinha, de bebidas e de confeitaria, que o habilita para atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo de matérias-primas.

O curso técnico em Gastronomia habilita para:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha;
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos;
- Preparar e finalizar produções gastronômicas;
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas;
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios;

- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha;

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

Para além da organização dos núcleos, o Curso Técnico em Gastronomia 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.

A proposta metodológica do Curso Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT (Proeja) inclui o percentual de atividades não presenciais (17 %) e a organização do Projeto Integrador, considerando as atividades desenvolvidas no ambiente social, no local de trabalho do estudante, ou ainda, em diferentes espaços da instituição.

O Projeto Integrador 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. O Projeto Integrador 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.

A carga horária total do Curso Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT (Proeja) é de 2.400 horas relógio, composta pelas cargas horárias dos componentes curriculares divididos em núcleos que são: 1440 horas aula para o Núcleo básico, 760 horas aula para o Núcleo Politécnico e 680 horas aula para o Núcleo Tecnológico. As aulas ocorrem em 5 (cinco) dias semanais presenciais.

O curso apresenta um total de 2880 horas, ao considerarmos o Tempo Escola (atividades e conhecimentos trabalhados no âmbito institucional) e o Tempo Social (atividades e saberes vivenciados no âmbito da vida social, profissional, cultural). O Tempo Escola do curso é de 2400h (800h por ano), e o Tempo Social é de 480h, que serão divididas ao longo dos 3 (três) anos de duração do curso, computando 160h de Tempo Social para cada ano do curso, organizadas através do Projeto Integrador(PI).

O PI é um componente curricular (com carga horária de 160 h) desenvolvido de forma não presencial no Curso Técnico em Gastronomia; sua carga horária é distribuída entre as disciplinas que ocupam a grade anual presencial do curso, possuindo estas, conjuntamente, 800h anuais presenciais, além da carga horária não presencial, atribuída pelo PI. Dessa forma, para que o PI seja desenvolvido, no início de cada ano letivo, a coordenação do curso deverá reunir os docentes para verificar em quais disciplinas será possível desenvolver o projeto integrador naquele ano. As disciplinas envolvidas deverão somar 160h/a de atividades não presenciais ao longo do ano, e em seus planos de ensino deverá constar em anexo a seguinte organização: a temática, os objetivos, a metodologia (atividades e cronograma/calendário), os conteúdos/conhecimentos e a avaliação. As atividades, os conhecimentos e os conteúdos são detalhados no projeto anexado ao Plano de Ensino e registrado nos Diários de Classe, com a carga horária não presencial destinada aos projetos.

As disciplinas ocupam a organização semanal, presenciais. O PI possui ementa na matriz curricular, organizada a partir de, no mínimo, quatro disciplinas. A ementa apresenta temas amplos e os conteúdos e conhecimentos que compõem o currículo referência do curso os quais não foram descritos nas ementas individuais das disciplinas envolvidas. O PI apresenta a seguinte organização: a temática, os objetivos, a metodologia (atividades e cronograma/calendário), os conteúdos/conhecimentos e a avaliação. As atividades, os conhecimentos e conteúdos são detalhados no projeto anexado ao Plano de Ensino e registrado nos Diários de Classe do PI.

O componente curricular de PI tem um ou mais docentes com CH contemplada no PID, porém, os demais docentes das disciplinas participam da execução do PI de forma integrada e colaborativa. Os encontros ocorrem periodicamente entre os docentes para o planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do PI, conforme Cronograma/Calendário previsto no projeto. Também são definidos, no mínimo,

quatro encontros presenciais anuais com a participação dos estudantes, com o objetivo de acompanhar e avaliar o andamento das atividades.

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 na disciplina de História 1º ano. 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.

III – Educação ambiental – esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial nas disciplinas de Sociologia 1º ano e Biologia 3º ano, e nas atividades complementares do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do tecnólogo.

IV – Educação Alimentar e Nutricional: está presente como conteúdo nas disciplinas de Higiene e Nutrição Aplicada 1º ano e Biologia 2º ano, e na disciplina de Noções Básicas de Técnicas culinárias no 1º ano. 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 na disciplina Educação Física, 2º ano. 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 Segurança do Trabalho 1º ano e Educação Física 2º ano. 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 na disciplina de Sociologia, 1º ano. 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). Está presente como conteúdo na disciplina de Sociologia 2º ano e Arte no 3º ano. 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 dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso de Técnico em Gastronomia 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.

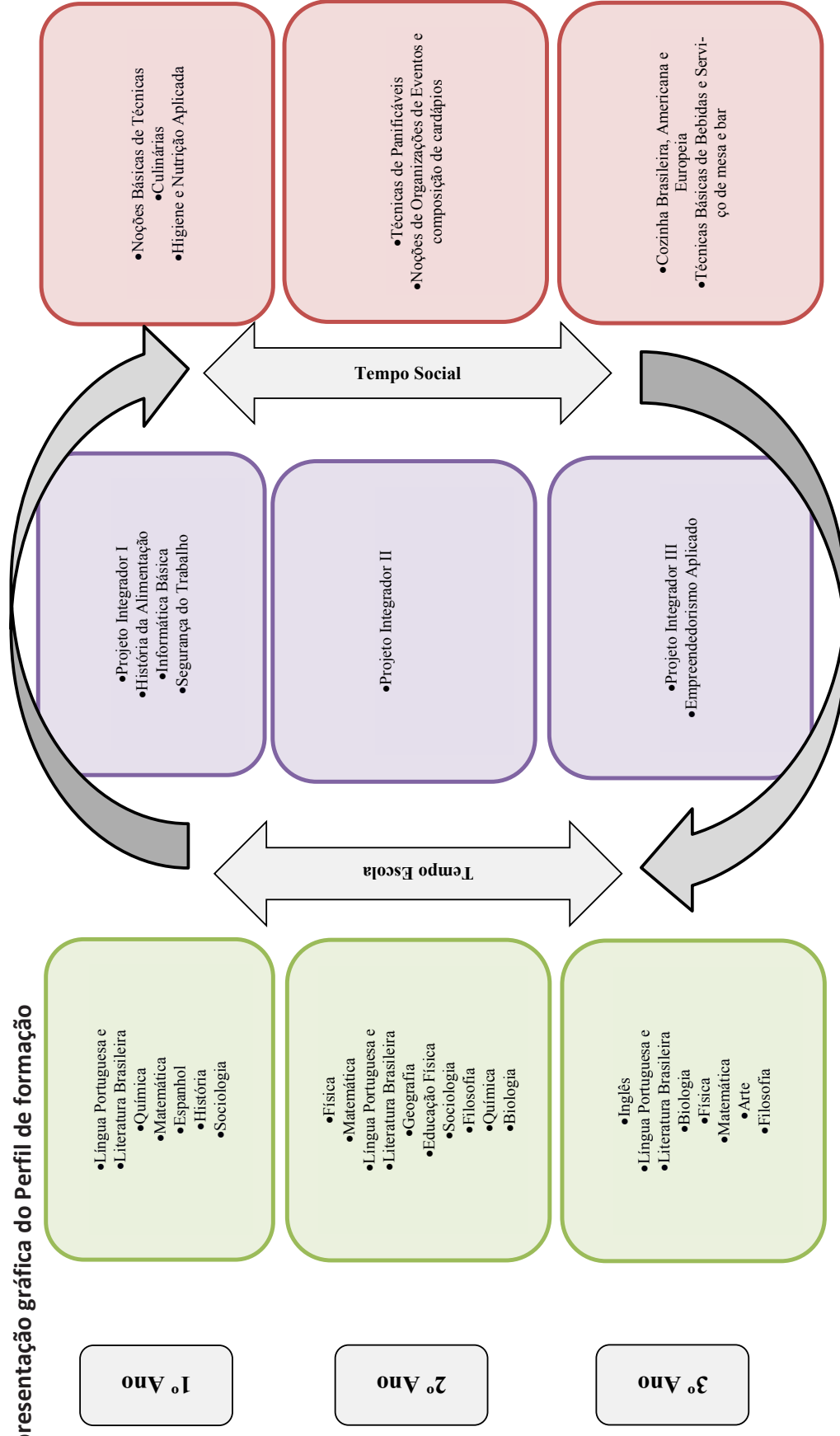
Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o §08 ao art. 26 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IFFar irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada Campus. Os 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, poderão ser proporcionadas aos estudantes, disciplinas optativas para fins de aprofundamento e/ou atualização de conhecimentos específicos.

O curso Técnico Gastronomia 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 (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Química	1	40		40
	Matemática	2	80		80
	Espanhol	1	40		40
	História	2	80		80
	Sociologia	2	80		80
	História da Alimentação	2	80		80
	Informática Básica	2	80		80
	Segurança do Trabalho	1	40		40
	Noções Básicas de Técnicas culinárias	4	160		160
	Higiene e Nutrição Aplicada	1	40		40
	Projeto Integrador I			160	160
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
2º Ano	Física	1	40		40
	Matemática	2	80		80
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Geografia	2	80		80
	Educação Física	2	80		80
	Sociologia	1	40		40
	Filosofia	1	40		40
	Química	2	80		80
	Biologia	1	40		40
	Técnicas de Panificáveis	4	160		160
	Noções de Organizações de Eventos e composição de cardápios	2	80		80
	Projeto Integrador II			160	160
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
3º Ano	Inglês	1	40		40
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Biologia	2	80		80
	Física	2	80		80
	Matemática	2	80		80

	Arte	1	40		40
	Filosofia	2	80		80
	Empreendedorismo Aplicado	2	80		80
	Cozinha Brasileira , Americana e Europeia	4	160		160
	Técnicas Básicas de Bebidas e Serviço de mesa e bar	2	80		80
	Projeto Integrador III			160	160
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		21	800	160	960
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)					2880
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)					2400
Carga Horária total não presencial					480
Carga Horária total do curso (hora relógio)					2.400

***Hora aula: 50 minutos**

Legenda:

Núcleo de Formação	CH	Porcentagem
Núcleo Básico	1440h	50%
Núcleo Tecnológico	680h	24%
Núcleo Politécnico	760h	26%

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 Gastronomia 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 Gastronomia 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 politécnica, 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 Gastronomia 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 Gastronomia 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 G 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 dos 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 Gastronomia 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 Gastronomia, 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
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Fonética e fonologia, morfologia. Estrutura e formação de palavras. Linguagem e comunicação. Tipos de linguagem. Registros linguísticos. Funções da linguagem. Leitura, interpretação e produção de textos, considerando as características dos diferentes gêneros textuais. Tipos textuais. Coesão e coerência. A literatura como uso artístico da linguagem, explorada em seus aspectos linguísticos, estéticos, sociais, lúdicos, políticos e identitários. Figuras de linguagem. Quinhentismo, Barroco, Arcadismo.	
Ênfase Tecnológica	
Interpretação e produção de textos. A interface leitura e produção de textos. A literatura como uso artístico da linguagem.	
Área de Integração	
Noções Básicas de Técnicas Culinárias. História da Alimentação	
Bibliografia Básica	
BECHARA, Evanildo. Gramática escolar da Língua Portuguesa . 2ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.	
GERALDI, João Wanderley. (org). O texto na sala de aula . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2011.	
MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Cortez, 2008.	
Bibliografia Complementar	
FÁVERO, Leonor Lopes. Linguística textual : introdução. 10ª ed. São Paulo: Cortez, 2012.	
KOCH, Ingedore Vilhaça. A coesão textual . São Paulo: Contexto, 2009.	
KOCH, Ingedore Vilhaça; TRAVAGLIA Luiz Carlos. A coerência textual . São Paulo: Contexto, 2009	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Matéria e suas Transformações. Estrutura Atômica. Tabela Periódica. Ligações Químicas. Funções Inorgânicas. Reações Químicas. Relações da Química com as Tecnologias, a Sociedade e o Meio Ambiente.	
Ênfase Tecnológica	
Funções Inorgânicas. Reações Químicas. Relações da Química com as Tecnologias, a Sociedade e o Meio Ambiente.	
Área de Integração	
Biologia: Moléculas, células e tecidos.	
Bibliografia Básica	
MOL, G. S (Coordenador), SANTOS, W. L. P. (Coordenador). Química & sociedade . São Paulo: Nova Geração, 2008. 742 p. ISBN 8576780313.	
ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. Princípios de química : questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. xxii, 922 p. ISBN 9788540700383.	
RUSSELL, John Blair. Química geral . 2ª ed. São Paulo: Pearson, c1994. v.1. ISBN 978853460192.	
Bibliografia Complementar	
FELTRE, R. Química Geral . vol. 1. 7ª ed. São Paulo: Moderna, 2008.	
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química Geral . vol. 1. 14ed. São Paulo: Saraiva, 2009.	
KOTZ J.C., TREICHEL, P.M.; TOWNSEND, J.R.; TREICHEL, D.A. Química geral e reações químicas . São Paulo: Cengage Learning, c2016. xxv, v. 1 ISBN 9788522118274.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Razão e Proporção. Regra de Três Simples e Composta. Porcentagem. Conjuntos Numéricos. Função do 1º Grau. Função do 2º Grau. Pesos e medidas.	
Ênfase Tecnológica	
Razão e Proporção. Regra de Três Simples e Composta. Porcentagem. Pesos e medidas.	
Área de Integração	
Nutrição Básica e Higiene – planejamento do fluxo de produção, das áreas físicas.	
Habilidades Básicas de cozinha – preparo de alimentos.	
Bibliografia Básica	
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar , vol.1. São Paulo: Atual Editora, 2006.	
_____. Fundamentos da Matemática , vol. 2, 2004.	
LIMA, Elon Lajes. A matemática do Ensino Médio , vol 1, Rio de Janeiro, 2003.	
Bibliografia Complementar	

GENTIL, Nelson; SANTOS Carlos Alberto; GRECO Antonio Carlos; FILHO Antonio Bellotto, **Matemática para 2º grau**, volume 1, editora ática, 10ª impressão, 2001.
_____. **Matemática para 2º grau**, volume 2, editora ática, 10ª impressão, 2001.
IEZZI, Gelson e HAZZAN, Samuel. **Fundamentos de Matemática Elementar**, vol. 4. São Paulo: Atual Editora, 2001.

Componente Curricular: Espanhol	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Aspectos fonéticos (pronúncia). Aspectos morfológicos (classes gramaticais, flexão nominal). Aspectos semânticos (falsos cognatos, expressões idiomáticas, modos de tratamento formais e informais). Gêneros textuais relacionados ao Curso de Cozinha (cardápios, receitas, rótulos, etc.) Léxico específico da área (ingredientes, modos de preparo, temperos, medidas, utensílios, etc).	
Ênfase Tecnológica	
Gêneros textuais relacionados ao Curso de Cozinha.	
Área de Integração	
Habilidades Básicas de Cozinha: Matérias-primas. Métodos Básicos de Cocção e Preparo de Alimentos.	
Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Estrutura, elaboração e composição de Cardápios.	
Bibliografia Básica	
BRUNO, Fátima Aparecida Teves Cabral; MENDOZA, Maria Angélica Costa Lacerda. Hacia el español : curso de lengua y cultura hispánica. São Paulo: Saraiva, 2009.	
MATTE BON, Francisco. Gramática comunicativa del español : de la lengua a la idea. Madrid: Edelsa, 2009. Tomo I	
MATTE BON, Francisco. Gramática comunicativa del español : de la lengua a la idea. Madrid: Edelsa, 2010. Tomo II	
Bibliografia Complementar	
BLASCO, Cecília. Fale tudo em espanhol . Barueri: Disal, 2008.	
HERMOSO, Alfredo Gonzáles. Conjugar es fácil . Madrid: Edelsa, 2009.	
UNIVERSIDADE DE ALCALÁ DE HENARES. Universidad de Alcalá de Henares. Señas : Diccionario de la enseñanza de la lengua española para brasileños. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.	

Componente Curricular: História	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Pré-História: processo de hominização e revolução neolítica. O legado cultural do Mundo Antigo (Mesopotâmia, Grécia e Roma) Idade Média características. Idade Moderna: expansão marítima europeia, reformas religiosas, colonialismo, América e Brasil Colonial, revolução inglesa e iluminismo. Idade Contemporânea: revoluções burguesas, imperialismo e neocolonialismo, Europa, América, Brasil e África nos séculos XIX e XX, História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.	
Ênfase Tecnológica	
Os avanços tecnológicos que produziram transformações significativas nas formas de organização das sociedades humanas ao longo do tempo: por exemplo, domínio do fogo, produção de artefatos líticos, invenção da roda, domesticação de plantas e animais, canalização de rios, melhorias em técnicas agrícolas, revolução industrial e tecnológica.	
Área de Integração	
Filosofia: racionalidade, filosofia nos distintos tempos históricos.	
História da Alimentação: alimentação e processo de hominização, revolução neolítica, revolução industrial, desigualdade e fome nos distintos tempos históricos.	
Sociologia: direitos humanos e as organizações sociais.	
Saúde de segurança no trabalho: Acidentes do trabalho e doenças profissionais.	
Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho.	
Bibliografia Básica	
FUNARI, Pedro Paulo Abreu. Grécia e Roma . 6ª ed. São Paulo: Contexto, 2019.	
MICELI, Paulo. História moderna . 1ª ed. São Paulo: Contexto, 2018. 158 p.	
MORAES, Luís Edmundo. História contemporânea : da revolução francesa à primeira guerra mundial. 1ª ed. São Paulo: Contexto, 2019. 176 p.	
Bibliografia Complementar	
FICO, Carlos. História do Brasil contemporâneo . 1ª ed. São Paulo: Contexto, 2019. 160 p.	
SILVA, Marcelo Cândido da. História medieval . São Paulo: Contexto, 2019. 160 p.	
MESGRAVIS, Laima. História do Brasil Colônia . 1ª ed. São Paulo: Contexto, 2018. 176 p.	

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial:	Carga Horária Não Presencial:
Ementa	
Sociologia (História, Revoluções e os principais pensadores); Instituições Sociais - processos sociais; Organização do trabalho - As relações de trabalho no universo industrial; Educação ambiental como um processo de educação responsável no universo industrial; Contexto da globalização; Cultura; Meios de comunicação; Estimular a construção da identidade social e política; Conhecer as concepções de Estado; Cidadania; Educação em Direitos Humanos - formação de uma cultura de respeito à dignidade.	
Ênfase Tecnológica	
História da Sociologia e principais teóricos das Ciências Humanas. Instituições Sociais - processos sociais.	

Área de Integração	
História: Iluminismo. Revolução Francesa e Industrial. Imperialismo. Movimentos sociais do século XIX.	
Bibliografia Básica	
BOURDIEU, Pierre. Questões de Sociologia . Rio de Janeiro: Editora Marco Zero, 1983.	
COHN, Gabriel. Sociologia: para ler os clássicos . Rio de Janeiro: Azougue, 2007.	
EMILE, Durkheim; WEBER, Max; MARX, Karl; PARSONS, Talcott. Introdução ao Pensamento Sociológico . São Paulo: Centauro, 2003.	
Bibliografia Complementar	
DIMENSTEIN, Gilberto; GIANANTI, Alvaro Cesar; RODRIGUES, Marta M. Assumpção. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão . São Paulo: FTD, 2008.	
LAKATOS, Eva Maria. Introdução à Sociologia . São Paulo: Atlas, 1997.	
OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução à sociologia . São Paulo: Ática, 2008.	

Componente Curricular: História da Alimentação	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
História e origem da alimentação no mundo ocidental. Períodos clássicos e suas influências na gastronomia atual. Gastronomia no contexto brasileiro e a influência dos indígenas e afro-brasileiros.	
Ênfase Tecnológica	
Resgate e influências das épocas gastronômicas e principais períodos que interferiram na construção da gastronomia atual.	
Área de Integração	
Noções Básicas de Técnicas Culinárias: Matérias-primas (insumos). História: Pré-história. História Antiga. História Medieval.	
Bibliografia Básica	
FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.	
FERNANDES, Carlota. Viagem gastronômica através do Brasil . 7ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.	
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo: Senac, 2001.	
Bibliografia Complementar	
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Ed.). História da alimentação . 6ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. 885 p.	
AMAT, Jean-Marie; VICENT, Jean-Didier. Por uma nova fisiologia do gosto . São Paulo: SENAC, 2006. 264	
LESSA, B. et al. Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha . Rio de Janeiro: Senac, 2003.	

Componente Curricular: Informática Básica	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Ementa: Introdução aos conceitos básicos de Informática, componentes de um computador e composição de um sistema computacional. Softwares aplicativos de propósito geral para uso de internet, gerenciamento de arquivos, apresentação de palestras, processamento de textos e planilhas eletrônicas.	
Ênfase Tecnológica	
Terminologia básica de informática e softwares aplicativos para produtividade/colaboração	
Área de Integração	
Noções Básicas de Técnicas culinárias: Vocabulário Básico de Termos Técnicos.	
Higiene e Nutrição Aplicada a Cozinha: Guia alimentar para a população brasileira.	
Segurança do Trabalho: História da Segurança do trabalho	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Estrutura morfosintática da Língua Portuguesa: fonética e fonologia.	
Matemática: Conjuntos Numéricos, Pesos e medidas.	
Espanhol: Estudo de texto e gêneros textuais.	
Bibliografia Básica	
VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos . 8ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
BIZELLI, Maria Helena S. S. Sahão ;	
BARROZO, Sidineia. Informática passo a passo: para a terceira idade e iniciantes . Curitiba: Ciência Moderna, 2011. 272 p. ISBN 9788539901234.	
SCHECHTER, Renato. BrOffice.org Calc e Writer: Trabalhe com planilhas e textos em software livre . Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.	
Bibliografia Complementar	
MANZANO, A.L.N.G.; MANZANO, M.I.N.G. Estudo dirigido de informática básica . 7ª ed. São Paulo: Érica, 2007.	
LOBO, Edson J. R. BrOffice Writer: Nova Solução em Código aberto na editoração de textos . Rio de Janeiro: Ciência Moderna Ltda, 2008.	
ROCHA, Tarcízio. OpenOffice.org 2.0 – Calc – Completo e Definitivo . Rio de Janeiro: Ed. Ciência Moderna Ltda, 2006.	

Componente Curricular: Segurança do Trabalho	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	

Os sujeitos no mundo do trabalho. História da Segurança do trabalho. Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos Ambientais na cozinha. Medidas de proteção no trabalho: equipamentos de proteção individual e coletiva aplicáveis à cozinha. Noções de proteção contra incêndios. Noções de Primeiros Socorros. Noções de legislação trabalhista e previdenciária. Princípios da proteção e defesa civil. Educação para o trânsito. Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha.

Ênfase Tecnológica

Os sujeitos no mundo do trabalho. Noções de legislação trabalhista e previdenciária. Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha.

Área de Integração

Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Normas técnicas de infraestrutura física de restaurantes que compreendam todas as etapas do preparo de alimentos. Nutrição básica e higiene: Manipulação segura do alimento. Habilidades básicas de cozinha: Métodos básicos de cocção e preparo de alimentos.

Bibliografia Básica

PEPLOW, Luiz Amilton. **Segurança do trabalho**. Curitiba: Base, 2010.

BRASIL.; Leis, etc. **Segurança e medicina do trabalho**. 66ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias de. **Segurança e medicina do trabalho**: guia de prevenção de riscos. São Caetano do Sul: Yendis, 2014.

Bibliografia Complementar

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. **Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.

FERNANDES, Almesinda Martins de O.; PINHEIRO, Ana Karla da Silva. **Tecnologia de prevenção e primeiros socorros ao trabalhador acidentado**. Goiânia: AB, 2007.

HERZER, L. S. **Manual de CIPA**. Porto Alegre: Evangref, 2002.

Componente Curricular: Noções Básicas de Técnicas Culinárias

Carga Horária: 160 h/a

Período Letivo: 1º ano

Carga Horária Presencial: 160 h/a

Carga Horária Não Presencial: -

Ementa

Trabalho em cozinhas profissionais: funcionamento e conceitos básicos da área de gastronomia, profissionais atuantes, equipamentos de segurança, normas dos laboratórios de cozinha. Tipos, seleção, higienização e seleção de matérias primas. Conservação e armazenagem de alimentos. Técnicas de preparo de alimentos (bases de cozinha, cortes e porcionamento, métodos de cocção). Cozinha Fria: molhos frios, saladas, sanduíches e canapés. Mise en place. Utilização adequada de utensílios e equipamentos de cozinha. Vocabulário Básico de Termos Técnicos. Educação Ambiental na cozinha: descarte e reciclagem de resíduos provenientes da cozinha. Educação Alimentar.

Ênfase Tecnológica

Bases de Cozinha. Cortes e Porcionamento de legumes e carnes. Métodos Básicos de Cocção e Preparo de Alimentos.

Área de Integração

Matemática Instrumental: Unidades de pesos e medidas. Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios: Estrutura, elaboração e composição do cardápio. Higiene e Nutrição Aplicada: Limpeza e higiene pessoal, ambiental e de alimentos.

Bibliografia Básica

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte Para o Sabor**. 7ª ed. São Paulo: Senac, 2008.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. **400G Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Ed. Nacional, 2010.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: Senac, 2007.

Bibliografia Complementar

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rrodrigues. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. v.1. Brasília: Editora SENAC-DF, 2006.

WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2016.

PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. **Manipulação segura de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

Componente Curricular: Higiene e Nutrição Aplicada

Carga Horária: 40 h/a

Período Letivo: 1º ano

Carga Horária Presencial: 40 h/a

Carga Horária Não Presencial: -

Ementa

Noções básicas de higiene pessoal, ambiental e de alimentos. Legislação relacionada a cozinha (RDC 216). Manipulação segura de alimentos, temperatura e tempo. Educação Alimentar e Nutricional. Pirâmide alimentar, grupos de alimentos, função dos nutrientes no organismo. Guia alimentar para a população brasileira.

Ênfase Tecnológica

Noções básicas de higiene pessoal, ambiental e de alimentos. Legislação relacionada a cozinha (RDC 216).

Área de Integração

Noções Básicas de Técnicas Culinárias: Tipos, seleção, higienização e seleção de matérias primas. Conservação e armazenagem de alimentos.

Bibliografia Básica

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. **Nutrição, Conceitos e Aplicações**. M. Books do Brasil Editora Ltda. São Paulo, 2008.

CANDIDO, C. C.; et al. **Nutrição: Guia Prático**. 4ª ed rev. São Paulo. Latria, 2012.

SILVA JR. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2007.

Bibliografia Complementar

FIGUEIREDO, R. M. **As armadilhas de uma cozinha**. Barueri: Manole, 2006. 217 p. (Coleção higiene dos alimentos; 3). ISBN 8520415806.
FIGUEIREDO, R. M. **SSOPs: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização**; PRP: Programa de Redução de Patógenos: Manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Coleção Higiene de Alimentos, v. 1, 1999.
WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **Nutrição: Entendendo os nutrientes**. São Paulo. v.1, 2013.

Componente Curricular: Projeto Integrador I	
Carga Horária Total: 160 h/a	Período Letivo: 1º ano
Carga Horária Presencial:	Carga Horária Não Presencial: 160 h/a
Ementa	
Conhecimentos do núcleo básico de disciplinas interligado com os núcleos tecnológico e politécnico para a aprendizagem.	
Ênfase Tecnológica	
Interpretação, criação, desenvolvimento e produção de material e ou preparos que perpassam pelas disciplinas da área de integração.	
Área de Integração	
Noções Básicas de Técnicas Culinárias. História da Alimentação. Linguagem e produção textual. Higiene e Nutrição Aplicada, Segurança do Trabalho, Informática Básica, História da Alimentação, Sociologia, História, Espanhol, Matemática, Química, Língua Portuguesa e Literatura Brasileira.	
Bibliografia Básica	
MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Cortez, 2008.	
GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. Nutrição, Conceitos e Aplicações . M. Books do Brasil Editora Ltda. São Paulo, 2008.	
KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400G Técnicas de Cozinha . São Paulo: Ed. Nacional, 2010.	
Bibliografia Complementar	
OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias de. Segurança e medicina do trabalho: guia de prevenção de riscos . São Caetano do Sul: Yendis, 2014.	
VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos . 8ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
GENTIL, Nelson; SANTOS Carlos Alberto; GRECO Antonio Carlos; FILHO Antonio Bellotto. Matemática para 2º grau , volume 1, editora ática, 10ª impressão, 2001.	

2º ANO	
Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 40h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
História da Física e suas repercussões na sociedade. Sistema de Unidades e Medidas (SI). Conceitos Fundamentais em Mecânica e introdução ao estudo dos movimentos. Grandezas vetoriais e escalares e estudo da dinâmica (Leis de Newton). Energia, trabalho, leis de conservação e aplicações no cotidiano. Conceitos básicos de termodinâmica – Temperatura, calor, equilíbrio térmico, fenômenos térmicos e suas aplicações. Processos de trocas de calor.	
Ênfase Tecnológica	
Energia, trabalho, leis de conservação e aplicações no cotidiano. Temperatura, calor, fenômenos térmicos e suas aplicações. Processos de trocas de calor.	
Área de Integração	
Matemática: Razão e proporção.	
Química: Termoquímica. Cinética Química.	
Noções de Panificação e Confeitaria: Etapas do processamento de pães (fermentação, boleamento e acabamento) e de produtos de confeitaria.	
Bibliografia Básica	
Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 1. Mecânica . 7ª ed. São Paulo: EDUSP. 2017.	
Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 2. Física Térmica e Óptica . 5ª ed. São Paulo: EDUSP. 2015.	
TAKIMOTO, Erika. História da Física na sala de aula . São Paulo: Editora Livraria da Física. 2009.	
Bibliografia Complementar	
FEYNMAN, R. et al. Lições de física . Mecânica, radiação e calor. Volume 01. Porto Alegre: Bookman, 2008.	
MÁXIMO, A; ALVARENGA, B. Curso de Física . Volume 01. São Paulo: Scipione, 2005.	
MÁXIMO, A; ALVARENGA, B. Curso de Física . Volume 02. São Paulo: Scipione, 2005.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Potenciação e Radiciação; Matemática Financeira; Progressões Aritméticas e Geométricas; Análise Combinatória e Trigonometria no Triângulo Retângulo.	
Ênfase Tecnológica	
Matemática Financeira; Progressões Aritméticas e Geométricas	
Área de Integração	
Noções de Planejamento de cardápios e áreas físicas: Logística de compras, recebimento, armazenagem, produção e distribuição de matérias-primas.	
Bibliografia Básica	

IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar, vol.1. São Paulo: Atual Editora, 2006.
_____. Fundamentos da Matemática, volume 2, 2004.
LIMA, Elon Lajes. A matemática do Ensino Médio, vol 1, Rio de Janeiro, 2003.
Bibliografia Complementar
GENTIL, Nelson; SANTOS Carlos Alberto; GRECO Antonio Carlos; FILHO Antonio Bellotto. **Matemática para 2º grau**, volume 1, editora ática, 10ª impressão, 2001.
_____. **Matemática para 2º grau**, volume 2, editora ática, 10ª impressão, 2001.
IEZZI, Gelson e HAZZAN, Samuel. **Fundamentos de Matemática Elementar**, vol. 4. São Paulo: Atual Editora, 2001.

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Classes de palavras. Análise sintática interna. Leitura, interpretação e produção de textos, considerando os diferentes gêneros, com ênfase nos tipos expositivo e injuntivo. Coesão e coerência. Tipos textuais. A literatura como uso artístico da linguagem, explorada em seus aspectos linguísticos, estéticos, sociais, lúdicos, políticos, históricos e identitários. Romantismo, Realismo/Naturalismo, Parnasianismo.	
Ênfase Tecnológica	
Interpretação e produção de textos. A interface leitura e produção de textos. A literatura como uso artístico da linguagem.	
Área de Integração	
Noções de Organizações de Eventos e composição de cardápios. Geografia.	
Bibliografia Básica	
BECHARA, Evanildo. Gramática escolar da Língua Portuguesa . 2ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.	
GERALDI, João Wanderley (org). O texto na sala de aula . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2011.	
MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Cortez, 2008.	
Bibliografia Complementar	
FAVERO, Leonor Lopes. Linguística textual : introdução. 10ª ed. São Paulo: Cortez, 2012.	
KOCH, Ingedore Vilhaça. A coesão textual . São Paulo: Contexto, 2009.	
KOCH, Ingedore Vilhaça; TRAVAGLIA Luiz Carlos. A coerência textual . São Paulo: Contexto, 2009.	

Componente Curricular: Geografia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
BRASIL: Formação territorial e as diferentes formas de regionalização. ASPECTOS FÍSICOS DO BRASIL: Classificações do relevo; classificação climática; regiões hidrográficas; domínios morfoclimáticos. CARACTERÍSTICAS DA POPULAÇÃO BRASILEIRA: Conceitos demográficos; estrutura da população; distribuição da população; movimentos migratórios. URBANIZAÇÃO NO BRASIL: Redes e hierarquia urbana (megalópoles e suas principais metrópoles), pobreza e segregação espacial. INDUSTRIALIZAÇÃO: Fatores de concentração e dispersão; fontes energia; a industrialização e as transformações nas relações de trabalho. PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS ESPAÇOS AGRÁRIOS: Formas de produção agrícolas: orgânico e transgênico; modernização da agricultura e estruturas agrárias; Revolução Verde; papel da agroindústria no desenvolvimento nacional.	
Ênfase Tecnológica	
Características populacionais	
Área de Integração	
História: Globalização e diversidade cultural.	
Bibliografia Básica	
GONÇALVES, C. W. P. Os (des)caminhos do meio ambiente . São Paulo: Contexto, 2002.	
SANTOS, M. A natureza do Espaço : Técnica e Tempo, Razão e Emoção. São Paulo: EDUSP, 2004.	
VENTURINI, L. A. B. (org.). Praticando a Geografia : técnicas de campo e laboratório em Geografia e análise ambiental. São Paulo: Oficina de Textos, 2005.	
Bibliografia Complementar	
AB'SABER, A. N. Os domínios de natureza no Brasil : potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.	
HAESBAERT, R. Viver no limite : território e multi/transterritorialidade em tempos de insegurança e contenção. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.	
TEIXEIRA, W.; FAIRCHILD, T.R.; TOLEDO, M.C.; TAIOLI, F. Decifrando a Terra . São Paulo, Oficina de Textos, 2000.	

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Histórico da Educação Física. Atividade física e saúde no desenvolvimento integral do aluno em sociedade. Definição do tema Cultura Corporal de Movimento. Ginástica Laboral aplicada ao ambiente de trabalho. Qualidade de Vida: postura, vícios, etc com ênfase na ludicidade. Processo de envelhecimento. Educação para o trânsito.	
Ênfase Tecnológica	
Ginástica Laboral.	
Área de Integração	

Biotecnologia: Qualidade de vida das populações humanas.
Saúde e segurança do trabalho: Acidentes do trabalho e doenças profissionais.
Nutrição Básica e Higiene: Utilização e funções dos nutrientes no organismo.
Bibliografia Básica
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. Educação Física na escola : implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
NAHAS, Markus Vinicius. Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida : conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição revisada e atualizada. Londrina: Midiograf, 2013.
POLITO, Eliane, BERGAMASCHI, Cristina Elaine. Ginástica Laboral – Teoria e Prática . Rio de Janeiro: Sprint, 2002.
Bibliografia Complementar
SABA, Fabio. 7 lições para o bem-estar . São Paulo: Phorte, 2008.
MCARDLE, William D; KATCH, Frank L; KATCH, Victor. Fundamentos da Fisiologia do Exercício . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
ROSE JUNIOR, Dante de. Modalidades Esportivas Coletivas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Movimentos Sociais; Violência; Direitos Fundamentais; Religião; As relações homem e Meio ambiente; Gênero - Sexualidade; Racismo e a promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying).	
Ênfase Tecnológica	
Desigualdades sociais e Relações de trabalho. Direitos fundamentais.	
Área de Integração	
Saúde e Segurança do Trabalho: Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha.	
Biologia: Indicadores sociais, ambientais e econômicos.	
Bibliografia Básica	
ANTUNES, Ricardo. Adeus ao trabalho? Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. São Paulo: Editora da Universidade Estadual de Campinas, 1995.	
COSTA, Maria Cristina Castilho. Sociologia . Introdução à Ciência da Sociedade. São Paulo: Moderna, 1994.	
CUCHE, Denys. A noção de cultura nas ciências sociais . Bauru: EDUSC, 1999.	
Bibliografia Complementar	
EMILE, Durkheim; WEBER, Max; MARX, Karl; PARSONS, Talcott. Introdução ao Pensamento Sociológico . São Paulo: Centauro, 2003.	
GUARESCHI, Pedrinho. Sociologia crítica : alternativas de mudanças. Porto Alegre: Mundo Jovem, 2006.	
WEBER, Max. Sociologia . São Paulo: Ática, v. 13, 1999. (Coleção Grandes Cientistas Sociais).	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
O pensamento filosófico e a experiência filosófica. Mitos e os primeiros filósofos. Formas de se absorver conhecimento. Verdade e certeza na perspectiva do conhecimento e das ciências. Definir a lógica mostrando a sua importância básica para o pensamento filosófico. Tipos de argumentação e falácias.	
Ênfase Tecnológica	
Consciência crítica e filosófica. A questão do conhecimento e ciência. Lógica.	
Área de Integração	
Sociologia: Principais pensadores nas áreas das Ciências Humanas Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Interpretação e produção de textos.	
Bibliografia Básica	
CHAUÍ, Marilena de Sousa. Filosofia . 2ª ed. São Paulo: Ática, 2011. 280 (Novo ensino médio).	
GAARDER, Jostein. O Mundo de Sofia : romance da história da filosofia. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 555 p.	
MATTAR, João. Introdução a filosofia . São Paulo: Pearson, 2010. 341 p.	
Bibliografia Complementar	
ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 2007. 1210 p.	
CORDI, Cassiano et al. Para filosofar . 5ª ed. São Paulo: Scipione, 2009. 328 p.	
DIMENSTEIN, Gilberto; STRECKER, Heidi; GIANISANTI, Álvaro Cesar. Dez lições de filosofia : para um Brasil cidadão. São Paulo: FTD, 2008. 302 p.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Relações de Massas. Estequiometria. Soluções. Termoquímica. Cinética Química. Introdução à Química Orgânica. Hidrocarbonetos. Funções Orgânicas Oxigenadas. Funções Orgânicas Nitrogenadas. Reações Orgânicas.	
Ênfase Tecnológica	

Soluções. Termoquímica. Reações Orgânicas.
Área de Integração
Física: Conceitos básicos de termologia.
Bibliografia Básica
MOL, G. S (Coordenador), SANTOS, W. L. P. (Coordenador). QUÍMICA & sociedade . São Paulo: Nova Geração, 2008. 742 p. ISBN 8576780313.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
RIBEIRO, E. P.; SEREVALLI, E. A. G. Química de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Blucher, 2007.
Bibliografia Complementar
FELTRE, R. Química Geral . vol. 1. 7ª ed. São Paulo: Moderna, 2008.
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química Geral . vol. 1. 14ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
KOTZ J.C., TREICHEL, P.M.; TOWNSEND, J.R.; TREICHEL, D.A. QUÍMICA geral e reações químicas . São Paulo: Cengage Learning, 2016. xxv, v. 1 ISBN 9788522118274.

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Teorias celular e molecular: bioquímica celular. Citologia (célula procarionte e eucarionte). Divisão celular. Microorganismos: bactérias, fungos e vírus. Metabolismo energético celular (fotossíntese, respiração aeróbica e fermentação). Saúde humana: infecções sexualmente transmissíveis; métodos contraceptivos; drogas.	
Ênfase Tecnológica	
Microbiologia e contaminação alimentar, bioquímica, processos energéticos celulares e fermentativos, saúde humana. Educação alimentar e nutricional.	
Área de Integração	
Técnicas de Panificáveis: Processo de fermentação	
Química: Estrutura Atômica, termoquímica, soluções.	
Bibliografia Básica	
AMABIS, José Mariano. Fundamentos da Biologia moderna: volume único. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006.	
CHEIDA, Luiz Eduardo. Biologia: volume único. São Paulo: FTD, 2003.	
BARBOSA, Heloiza Ramos. Microbiologia básica. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.	
Bibliografia Complementar	
FOX, Stuart Ira. Fisiologia humana . 7 ed. Barueri, SP: Manole, 2007.	
REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental . 2ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2009.	
ROSA, Henrique André; FRACETO, Leonardo Fernandes; MOSCHINI, Viviane Carlos. Meio ambiente e sustentabilidade . Porto alegre; Bookman, 2012.	

Componente Curricular: Técnicas de Panificáveis	
Carga Horária: 160 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 160 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Equipamentos, ingredientes para panificação e confeitaria. Técnicas básicas de panificação e confeitaria. História da panificação e confeitaria. Etapas do processamento de pães e de produtos de confeitaria. Massas básicas. Pães. Biscoitos. Cremes. Merengues.	
Ênfase Tecnológica	
Equipamentos. Técnicas básicas de panificação e confeitaria. Etapas do processamento de pães e de produtos de confeitaria. Unidades de pesos e medidas.	
Área de Integração	
Matemática instrumental: unidades de pesos e medidas.	
Bibliografia Básica	
SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional . 3ª ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.	
SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional . 2ª ed. ampl. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.	
GISSLEN, Wayne. Panificação & amp ; Confeitaria Profissional. Editora Manole, 5ª edição. São Paulo, 2011.	
Bibliografia Complementar	
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência . 4ª ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010.	
DUCHENE, Laurent. Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas . 1ª ed. São Paulo: Marco Zero, 2016.	
BAU, Frederico. Enciclopédia do Chocolate . Editora Senac, São Paulo, 2012.	
SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional . Editora Cengage Learning, São Paulo, 2011.	
KÓVESI, Betty; et al. 400 g Técnicas de Cozinha . Editora Nacional, São Paulo, 2007.	

Componente Curricular: Noções de Organizações de Eventos e Composição de Cardápios	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos gastronômicos. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias. Conceitos e objetivos de eventos gastronômicos. Composição de cardápios: conceitos e objetivos, apresentação visual e composição. Tipologia de restaurantes e cardápios. Logística de compras, recebimento, armazenagem, produção e distribuição de matérias-primas. Técnicas de serviço.	
Ênfase Tecnológica	

Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos gastronômicos. Composição de cardápios: conceitos e objetivos, apresentação visual e composição. Tipologia de restaurantes e cardápios.
Área de Integração
Técnicas Básicas de Bebidas e Serviços de Mesa e Bar: Tipologia de Serviços em A&B. Perfil profissional de serviço de alimentos e bebidas. Tipologia de bares e restaurantes.
Bibliografia Básica
CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução. 13ª ed. São Paulo: Summus, 2015.
GIUSEPPE, Raffaele de. Banquetes & Catering : arte, ciência, tecnologia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2015.
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes . 5ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.
Bibliografia Complementar
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor : tecnologias para a elaboração de cardápios. 8ª ed. São Paulo: SENAC, 2010.
STRONG, R. Banquete : uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.
TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios : técnicas e criatividade. 7ª ed. rev. e atual. Caxias do sul: EDUCS, 2009.

Componente Curricular: Projeto Integrador II	
Carga Horária Total: 160 h/a	Período Letivo: 2º ano
Carga Horária Presencial: -	Carga Horária Não Presencial: 160 h/a
Ementa	
Conhecimentos do núcleo básico de disciplinas interligado com os núcleos tecnológico e politécnico para a aprendizagem.	
Ênfase Tecnológica	
Interpretação, criação, desenvolvimento e produção de material e ou preparos que perpassam pelas disciplinas da área de integração.	
Área de Integração	
Física, Matemática, Língua Portuguesa e Literatura Brasileira, Geografia, Sociologia, Filosofia, Química, Biologia, Técnicas de Panificáveis, Noções de Organizações de Eventos e composição de cardápios.	
Bibliografia Básica	
GIUSEPPE, Raffaele de. Banquetes & Catering : arte, ciência, tecnologia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2015.	
BARBOSA, Heloíza Ramos. Microbiologia básica . São Paulo: Editora Atheneu, 2010.	
GENTIL, Nelson; SANTOS Carlos Alberto; GRECO Antonio Carlos; FILHO Antonio Bellotto. Matemática para 2º grau , volume 1, editora ática, 10ª impressão, 2001.	
Bibliografia Complementar	
SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional . 3ª ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.	
Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 1. Mecânica . 7ª ed. São Paulo: EDUSP, 2017.	
TEIXEIRA, W.; FAIRCHILD, T.R.; TOLEDO, M.C.; TAIOLI, F. Decifrando a Terra . São Paulo, Oficina de Textos, 2000.	

3º ANO	
Componente Curricular: Inglês	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 40 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Conhecimentos básicos de língua inglesa. Reconhecimento de falsos cognatos. Compreensão e interpretação de expressões e textos, do contexto de Cozinha e culinária, em língua inglesa. Reconhecimento e identificação do léxico específico da área.	
Ênfase Tecnológica	
Interpretação de textos da área em língua inglesa. A interface leitura e produção de textos. A literatura como uso artístico da linguagem	
Área de Integração	
Habilidades Básicas de Cozinha: Matérias-primas. Métodos Básicos de Cocção e Preparo de Alimentos. Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Estrutura, elaboração e composição de Cardápios.	
Bibliografia Básica	
IGREJA, José Roberto A. Fale tudo em inglês . São Paulo: Disal Editora, 2007.	
TURIS, Anderson F. de A. M. Inglês instrumental - gramática descomplicada . v.1. São Paulo: Livro Rápido, 2008.	
VOLKMANN, Patrícia Ritter. Inglês - conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes . Rio de Janeiro: Artes e Ofícios, 2008.	
Bibliografia Complementar	
MARQUES, Amadeu; DRAPER, David. Dicionário Inglês Português- Português Inglês . São Paulo: Ática, 2009.	
MICHAELIS. Michaelis : dicionário escolar inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009.	
YOUNG, Robert C. e IGREJA, José Roberto A. English for job interviews . São Paulo: Disal Editora, 2007.	

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Conjunções coordenativas e subordinativas. Colocação pronominal. Pontuação. Concordância e regência. Crase. Leitura, interpretação e produção de textos, considerando os diferentes gêneros textuais, com ênfase no tipo textual dissertativo. Coesão e coerência. A literatura como uso artístico da linguagem, explorada em seus aspectos linguísticos, estéticos, sociais, lúdicos, políticos, históricos e identitários. Pré-modernismo, Modernismo e Literatura contemporânea.	
Ênfase Tecnológica	

Interpretação e produção de textos. A interface leitura e produção de textos.	
Área de Integração	
Cozinha Brasileira, Americana e Européia. Empreendedorismo Aplicado.	
Bibliografia Básica	
BECHARA, Evanildo. Gramática escolar da Língua Portuguesa . 2ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.	
GERALDI, João Wanderley (org). O texto na sala de aula . 5ª ed. São Paulo: Ática, 2011.	
MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Cortez, 2008.	
Bibliografia Complementar	
FÁVERO, Leonor Lopes. Linguística textual: introdução . 10ª ed. São Paulo: Cortez, 2012.	
KOCH, Ingedore Vilhaça. A coesão textual . São Paulo: Contexto, 2009.	
KOCH, Ingedore Vilhaça; TRAVAGLIA Luiz Carlos. A coerência textual . São Paulo: Contexto, 2009.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Fundamentos da genética: Primeira e Segunda Leis de Mendel; grupos sanguíneos; biotecnologia. Sistemática e classificação biológica e reinos. Histologia, anatomia e embriologia animal. Histologia e anatomia vegetal. Fundamentos da Ecologia, educação ambiental e desenvolvimento sustentável.	
Ênfase Tecnológica	
Genética, reinos da vida, educação ambiental e desenvolvimento sustentável.	
Área de Integração	
Empreendedorismo aplicado: tipos de empreendedorismo (empreendedorismo social) e sustentabilidade.	
Arte: Cultura, comunicação visual.	
Filosofia: crise da modernidade e desenvolvimento sustentável.	
Bibliografia Básica	
AMABIS, José Mariano. Fundamentos da Biologia moderna : volume único. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006.	
FOX, Stuart Ira. Fisiologia humana . 7ª ed. Barueri, SP: Manole, 2007.	
REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental . 2ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2009.	
Bibliografia Complementar	
CHEIDA, Luiz Eduardo. Biologia : volume único. São Paulo: FTD, 2003.	
BARBOSA, Heloiza Ramos. Microbiologia básica . São Paulo: Editora Atheneu, 2010.	
ROSA, Henrique André; Fraceto, Leonardo Fernandes; Moschini, Viviane Carlos. Meio ambiente e sustentabilidade . Porto Alegre: Bookman, 2012.	

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Conceitos básicos de ondas e ótica: movimento ondulatório (tipos de ondas), fenômenos de reflexão e refração da Luz. Noções de eletrostática: Carga, força, campo e potencial elétrico. Noções básicas de circuitos elétricos de corrente contínua: Corrente, resistência e resistividade, capacitores, circuitos em série e paralelo. Magnetismo: força e campo magnético. Indução eletromagnética e ondas eletromagnéticas. Introdução à física Moderna: Noções sobre conceitos de Mecânica Quântica e Relatividade Especial e suas consequências no cotidiano.	
Ênfase Tecnológica	
Noções básicas de circuitos elétricos de corrente contínua: Corrente, resistência e resistividade, capacitores, circuitos em série e paralelo.	
Área de Integração	
Matemática: Estatística. Geometria plana.	
Bibliografia Básica	
Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Física 3. Eletromagnetismo . 5ª ed. São Paulo: EDUSP, 2017	
EINSTEIN, Albert. A teoria da relatividade especial e geral . Rio de Janeiro: Contraponto, 1999.	
CAVALCANTE, Marisa Almeida; TAVOLARO, Cristiane R. C. Física Moderna e Experimental . 2ª ed. Barueri: Manole, 2007.	
Bibliografia Complementar	
FEYNMAN, R. et al. Lições de física. Mecânica, radiação e calor . Volume 01. Porto Alegre: Bookman, 2008.	
FEYNMAN, R. et al. Lições de física. Eletromagnetismo e matéria . Volume 02. Porto Alegre: Bookman, 2008.	
FEYNMAN, R. et al. Lições de física. Mecânica quântica . Volume 03. Porto Alegre: Bookman, 2008.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Estatística e Probabilidade. Geometria Plana. Geometria. Espacial. Geometria Analítica.	
Ênfase Tecnológica	
Geometria Plana. Geometria Espacial.	
Área de Integração	
Noções de Planejamento de Cardápios e áreas Físicas: Normas técnicas de infraestrutura de restaurantes.	

Bibliografia Básica	
GENTIL, Nelson; SANTOS Carlos Alberto; GRECO Antonio Carlos; FILHO Antonio Bellotto. Matemática para 2º grau , volume 1, editora ática, 10ª impressão, 2001.	
_____. Matemática para 2º grau , volume 2, editora ática, 10ª impressão, 2001.	
IEZZI, Gelson e HAZZAN, Samuel. Fundamentos de Matemática Elementar , vol. 4. São Paulo: Atual Editora, 2001.	
Bibliografia Complementar	
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de Matemática Elementar , vol.1. São Paulo: Atual Editora, 2006.	
_____. Fundamentos da Matemática , volume 2, 2004.	
LIMA, Elon Lajes. A matemática do Ensino Médio , vol 1, Rio de Janeiro, 2003.	

Componente Curricular: Arte	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 40h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Conceito de Arte, de Cultura e de Patrimônio Cultural. A arte nas diversas culturas. Fundamentos das linguagens da Arte: Música, Teatro, Dança e Artes Visuais. Fundamentos da Linguagem Visual: princípios da composição e relação entre elementos e estruturas visuais. Arte contemporânea e seu viés crítico voltada para ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, principalmente a intimidação sistemática (bulling).	
Ênfase Tecnológica	
Linguagens da Arte: Música, Teatro, Dança e Artes Visuais.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Interpretação e produção de textos, considerando os diferentes gêneros textuais Cozinha Brasileira e Internacional: Cultura afro-brasileira e indígena: influência das culturas europeias, indígena e afro na formação dos pratos típicos brasileiros.	
Bibliografia Básica	
GOMBRICH, Ernest H. A História da Arte . Rio de Janeiro: Guanabara, 1978.	
ARGAN, Giulio Carlo. Arte moderna: do iluminismo aos movimentos contemporâneos . 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.	
NEWBERY, Elizabeth. Como e por que se faz arte . São Paulo: Ática, c2003.	
Bibliografia Complementar	
ARCHER, Michael. Arte contemporânea: uma história concisa . São Paulo: Martins Fontes, 2008.	
CANTON, Kátia. Da política às micropolíticas . São Paulo: Martins Fontes, 2009.	
RUSH, Michael. Novas mídias na arte contemporânea . 2ª ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Ética, moral e valores. A questão da ética em sua origem, com Platão e Aristóteles. A moral iluminista e o pensamento kantiano do imperativo categórico e da autonomia. O utilitarismo ético de Jeremy Bentham e Stuart Mill. A crítica de Nietzsche à ética tradicional. A ética do discurso proposta por Jürgen Habermas. Filosofia política. Democracia grega e seus principais pensadores políticos, características do pensamento político medieval. Surgimento do Estado moderno. Pensamento político de Maquiavel, política de Hobbes e Locke. Teorias socialistas e liberais. Política contemporânea.	
Ênfase Tecnológica	
Ética, política.	
Área de Integração	
Sociologia: Estado; Dominação; Capitalismo; Movimentos Sociais e Princípios Constitucionais.	
Bibliografia Básica	
CHAUI, Marilena de Sousa. Filosofia . 2ª ed. São Paulo: Ática, 2011. 280 (Novo ensino médio).	
MATTAR, João. Introdução a filosofia . São Paulo: Pearson, 2010. 341 p.	
GAARDER, Jostein. O Mundo de Sofia : romance da história da filosofia. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 555 p.	
Bibliografia Complementar	
BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos . 7ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, [2011]. 134 p.	
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas . [17ª ed.]. São Paulo: Saraiva, 2013. 320 p. REIS, José Roberto Franco;	
RIBEIRO, Cláudio Gomes (Org.). Temas de ensino médio: política, ciência e cultura . Rio de Janeiro: EPSJV, 2010. 197 p.	

Componente Curricular: Empreendedorismo Aplicado	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Introdução ao empreendedorismo. Conceitos. Empreendedorismo no Brasil e no mundo. Tipos e abordagens de empreendedorismo. Comportamento e características dos empreendedores. Criatividade e inovação. Ciclo de vida das organizações. O processo empreendedor (identificação de oportunidades; elaboração e avaliação do plano de negócios; captação de recurso e gerenciamento da empresa). Ferramentas de empreendedorismo. Formalização do negócio.	
Ênfase Tecnológica	
Tipos de empreendedorismo. Comportamento e características dos empreendedores. Processo empreendedor. Plano de negócios. Ferramentas de empreendedorismo.	

Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Estratégias e recursos na produção de texto. Tipos textuais. Coesão e coerência textuais. A interface leitura e produção de texto	
Matemática: Matemática financeira.	
Arte: Fundamentos da Linguagem Visual	
Filosofia: Ética, moral e valores.	
Biologia: educação ambiental e desenvolvimento sustentável	
Bibliografia Básica	
HISRIC, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo . 7ª ed. São Paulo: Bookman, 2009.	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo : transformando ideias em negócios. 4ª ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão : fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2010.	
Bibliografia Complementar	
BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de plano de negócios : fundamentos, processos e estruturação. São Paulo: Atlas, 2014.	
CHIAVENATO, I. Os novos paradigmas : como as mudanças estão mexendo com as empresas. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.	
SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao empreendedorismo : despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.	

Componente Curricular: Cozinha Brasileira, Americana e Européia	
Carga Horária: 160 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 160 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Identidade cultural e gastronômica do Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. Principais matérias-primas e preparo de pratos típicos da região Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste, Norte do Brasil. Conceitos da cozinha clássica internacional e hábitos alimentares na América e Europa. História e preparação dos principais pratos e matérias-primas da cozinha clássica internacional.	
Ênfase Tecnológica	
Identidade cultural e gastronômica do Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. Conceitos da cozinha clássica internacional e hábitos alimentares na América e Europa.	
Área de Integração	
História da Alimentação: História e origem da alimentação no mundo ocidental. Períodos clássicos e suas influências na gastronomia atual. Gastronomia no contexto brasileiro e a influência dos indígenas e afro-brasileiros.	
Bibliografia Básica	
BELLUZZO, Rosa. Os sabores da América : Cuba, Jamaica, Martinica, México. – 2ª ed. - São Paulo: Editora Senac, São Paulo, 2004.	
Chef profissional/Instituto Americano de Culinária ; tradução Renata Lucia Bottini. – 4ª ed. rev. - São Paulo: Senac, Editoras, 2011.	
FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil . São Paulo: SENAC, 2000.	
Bibliografia Complementar	
LAROUSSE DA COZINHA DO MUNDO: Europa e Escandinávia/ apresentação Claude Troisgros ; [tradução Marcos Maffei e Giliane Ingratta]. - São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.	
MORALES, Martin. Ceviche - Culinária peruana tradicional e contemporânea ; [traduzido por Rosane Albert]. São Paulo: Publifolha, 2016.	
TRAJANO, Ana Luiza. Cardápios do Brasil : receitas, ingredientes, processos. - São Paulo: Editora Senac, São Paulo, 2013.	

Componente Curricular: Técnicas Básicas de Bebidas e Serviço de mesa e bar	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Carga Horária Presencial: 80 h/a	Carga Horária Não Presencial: -
Ementa	
Os diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e sua utilização na cozinha. Técnicas básicas de coquetelaria. Tipologia de Serviços em A & amp; B. Perfil profissional de serviço de alimentos e bebidas. Tipologia de bares e restaurantes. Tipos e regras dos serviços de bar. Materiais necessários para estruturação do bar. Serviços de bar ligados ao restaurante.	
Ênfase Tecnológica	
Os diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e sua utilização na cozinha. Tipologia de Serviços em A & B. Tipologia de bares e restaurantes.	
Área de Integração	
Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios: Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias. Técnicas de Serviço.	
Bibliografia Básica	
BORGES, Euclides Penedo. Harmonização : o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. - Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.	
FURTADO, Edmundo. Copos de Bar e Mesa : história, serviço, vinhos, coquetéis. – 2ª ed. rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.	
MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar . - Rio de Janeiro: Thex ed., 2002.	
Bibliografia Complementar	
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas . - 4ª ed. - Caxias do Sul, RS: Educ, 2010.	
MORADO, Ronaldo. Larousse da cerveja . - São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.	
PRICE, Pamela Vandyke. Curiosidades sobre o vinho : brindar, beber e outras coisas a respeito. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.	

Componente Curricular: Projeto Integrador III	
Carga Horária Total: 160 h/a	Período Letivo: 3 ° ano
Carga Horária Presencial: -	Carga Horária Não Presencial: 160 h/a
Ementa	
Conhecimentos do núcleo básico de disciplinas interligado com os núcleos tecnológico e politécnico para a aprendizagem.	
Ênfase Tecnológica	
Interpretação, criação, desenvolvimento e produção de material e ou preparos que perpassam pelas disciplinas da área de integração.	
Área de Integração	
Física, Matemática, Língua Portuguesa e Literatura Brasileira, Filosofia, Biologia, Inglês, Arte, Empreendedorismo Aplicado, Cozinha Brasileira, Americana e Européia, Técnicas Básicas de Bebidas e Serviço de mesa e bar.	
Bibliografia Básica	
BELLUZZO, Rosa. Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México. – 2ª ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.	
HISRIC, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. 7ª ed. São Paulo: Bookman, 2009.	
LIMA, Elon Lajes. A matemática do Ensino Médio , vol 1, Rio de Janeiro, 2003.	
Bibliografia Complementar	
FURTADO, Edmundo. Copos de Bar e Mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. – 2ª ed. rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.	
REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental. 2ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2009.	
FÁVERO, Leonor Lopes. Linguística textual: introdução. 10ª ed. São Paulo: Cortez, 2012.	

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, refere à Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.

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 São Borja, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos.

No caso do estudante cursar alguma disciplina optativa, será registrada 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	Alexander da Silva Machado	História	Licenciatura em História; Mestrado em Integração Latino Americana
02	Aline Adams	Saúde e Segurança	Bacharelado em Direito; Mestrado em Ciências Criminais; Mestrado em Educação
03	Aline Prestes Roque	Gastronomia	Bacharelado em Gastronomia; Especialização em Cozinheiro Chef: Internacional e Pâtissier. Mestrado em Desenvolvimento
04	Angélica Ilha Gonçalves	Língua Portuguesa	Licenciatura em Letras: Espanhol e Português; Mestrado em Letras
05	Aline Vicente Kunst	Geografia	Licenciatura em Geografia. Geógrafa. Especialização em Tecnologias em Educação. Especialização em Geografia. Mestra em Geografia.
06	Artênio Bernardo Rabuske	Administração	Bacharelado em Administração. Especialização em Gestão Empresarial; Especialização em Formação Pedagógica.
07	Bárbara Valle	Filosofia	Licenciatura em Filosofia. Mestrado em Filosofia – Ética e Filosofia Social.
08	Camila Nemitz Saraiva de Oliveira	Gastronomia	Bacharelado em Turismo e Gastronomia. Especialização em Gestão de Hotéis e Pousadas. Mestrado em Desenvolvimento
09	Carla Tatiana Zappe	Educação Especial - Libras	Licenciatura em Educação Especial. Mestrado em Educação.
10	Carolina Scalco Pinheiro	Arte	
11	Daniel Fernandes da Silva	Matemática	Licenciatura em Matemática. Mestrado em Projetos Educacionais em Ciências.
12	Frederico Cid Soares	Gastronomia	Tecnologia em Gastronomia. Mestrado em Hospitalidade.
13	Guiherme Pivotto Bortolotto	Química	Licenciatura em Química. Mestrado em Química.
14	Ícaro Lins Iglesias	Informática	Bacharelado em Sistemas de Informação. Especialização em Redes de Computadores.
15	Juliana Magalhães Bandeira	Biologia	Bacharelado em Ciências Biológicas. Mestrado em Ciências. Doutorado em Ciências. Pós-doutorado em Fisiologia Vegetal.
16	Jairo de Oliveira	Inglês	Licenciatura em Língua Estrangeira. Especialização em Ensino/Aprendizagem de Línguas – Inglês. Mestre em Ensino de Línguas
17	Juliana Félix Araújo	Gastronomia	Tecnologia em Gastronomia. Especialização em Alimentos em Gastronomia.
18	Leandro Goya Fontella	História	Licenciatura em História. Mestre em História. Doutor em História Social.
19	Lidiane Schimitz Lopes	Matemática	Licenciatura em Matemática. Especialização em Estudos Matemáticos. Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática.
20	Luciana Maroñas Monks	Nutrição	Bacharelado em Nutrição. Mestrado em Engenharia e Ciências de Alimentos. Doutorado em Engenharia de Alimentos

21	Luiza Motta Klöckner	Gastronomia	Bacharelado em Gastronomia. Aperfeiçoamento em Confeitaria e Chocolateria
22	Maíra Frigo Flores	Educação Física	Licenciatura Plena em Educação Física. Especialização em Atividade Física, Desempenho Motor e Saúde. Mestrado em Bioquímica.
23	Priscila Gualberto de Lima	Sociologia	Licenciatura em Ciências Sociais e Administração. Especialização em Administração Pública e Gerência de Cidades. Mestrado em Ciências Sociais. Doutorado em Ciências Sociais.
24	Soraya Pereira Corrêa	Língua Portuguesa/Espanhol	Licenciatura em Letras. Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira. Mestrado em Educação nas Ciências.
25	Taniamara Vizzotto Chaves	Física	Licenciatura Plena em Física. Mestrado Em Educação. Doutorado em Educação.

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 da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da ética, 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 (TAEs) no IFFar tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IFFar Campus São Borja conta com o apoio de 55 TAEs, ligados a diferentes direções/coordenações e setores:

Direção Geral: Assessoria de Imprensa (2) e Auditoria (1); - Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional (1): Coordenação de Gestão de Pessoas (2); Coordenação de Tecnologia da Informação (3) e Unidade de Gestão de Documentos (1); - Direção de Administração (1): Coordenação de Almoxarifado e Patrimônio (2); Coordenação de Infraestrutura (2); Coordenação de Licitações e Contratos (4) e Contratação de Orçamento e Finanças (4); - Direção de Pesquisa, Extensão e Produção (1); - Direção de Ensino: Biblioteca (4); Coordenação de Assistência Estudantil (11); Coordenação de Registros Acadêmicos (3); Coordenação Geral de Ensino (1); Setor de Assessoria Pedagógica (4); Laboratório de Gastronomia (4); Laboratório de Eventos (1) e Laboratório de Biologia (1).

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* oferece aos estudantes do Curso Técnico Cozinha 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

As Bibliotecas do IFFar operam com o sistema Pergamun, que é um software especializado em gestão de bibliotecas, facilitando o gerenciamento das informações e ajudando na rotina diária dos usuários, uma vez que o acervo pode ser encontrado por título ou autor. Ainda é possível visualizar o Campus em que o material está disponível, bem como o número de exemplares à disposição para empréstimos. A biblioteca do Campus São Borja oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento estão dispostas em regulamento próprio. Atualmente conta com um acervo bibliográfico de, aproximadamente, 6800 exemplares. Possui computadores com internet para acessos dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, salas de estudo em grupo e espaço para leitura e ambiente climatizado.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	
Descrição	Quantidade
Hall com espaço de convivência – mobiliário para sentar-se, tênis de mesa, pinball e TV	01
Banheiros	08
Salas de Coordenações de Cursos	04
Direção de Pesquisa, Extensão e Produção	01
Consultórios: médico, odontológico e de psicologia	03
Ambulatório	01
Sala do CAI/ AEE	01
Cantina	01
Salas de aula com 30 carteiras, ar condicionado, cortinas, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia	17
Sala de Copiadora	01
Sala de Diretório Acadêmico e Grêmio Estudantil	01
Sala de EaD	01
Sala da Empresa Júnior	01
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones	01
Espaço Físico Geral – Prédio da Gastronomia	
Descrição	Quantidade
Sala de Aula	01
Restaurante Escola	01
Laboratório de Panificação	01
Laboratório de Habilidades Básicas	01
Laboratórios de Habilidades Práticas	01
Laboratório de Confeitaria	01
Laboratório de Enologia	01
Laboratório de Análise Sensorial	01
Vestiário/Banheiro	

6.3. Laboratórios

Laboratórios

Descrição	Quantidade
Laboratório de Física: 52 m ²	01
Laboratório de Biologia: 52 m ²	01
Laboratório de Química: 52 m ²	01
Laboratórios de Informática: sala com 30 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	05
Laboratório de Hardware: sala com ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	01
Laboratório de Hospedagem: Ambiente simulando unidade habitacional de hotel, conteúdo mobiliário, enxoval e equipamentos de governança, ar condicionado.	01
Laboratório de Eventos: sala com ar condicionado, mobiliário de escritório, materiais diversos para decoração de ambientes, materiais de escritório, utensílios para organização de eventos.	01
LIFE: Laboratório Interdisciplinar de Formação de Educadores	01
Laboratório de Matemática	01

6.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Sala de convivência – mobiliário para sentar-se, tênis de mesa, pinball e TV	01
Quadra Poliesportiva Coberta	01
Refeitório	01
Campo de futebol de grama descoberto	01

6.5. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Sala de Atendimento Psicológico	01
Consultório Médico	01
Consultório Odontológico	01
Ambulatório	01
Assistência Estudantil	01
Sala de Atendimento Individualizado ao Estudante	01
Sala da Coordenação do Curso	01
Setor de Assessoria Pedagógica	01
Setor de Registros Acadêmicos	01
Biblioteca	01
Salas de Estudos da Biblioteca	02

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.html

BRASIL. **Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010**. Disponível em
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm> .

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2010**. Disponível em
<<http://censo2010.ibge.gov.br/>>.

_____. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Disponível em
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm> .

_____. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Disponível em
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm>.

_____. **Lei nº 10.639, de 9 de dezembro de 2003**. Disponível em
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm>.

_____. **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> .

_____. Atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Parecer CNE/CEB nº 3, de 08 de novembro de 2018**. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/programa-mais-educacao/30000-uncategorised/59711-parecer-ceb-2018>>.

CONSELHO SUPERIOR DO IF FARROUPILHA. **Resolução 28/2019**. Aprova as Diretrizes Institucionais da Organização-didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio do Instituto Federal Farroupilha. (Minuta). Santa Maria, agosto de 2019.

_____. Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. **Resolução nº 82, de 4 de novembro de 2013**. Disponível em <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>>.

_____. Aprova a retificação de Resoluções de Oferta de Cursos do IF Farroupilha. **Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013**. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

____. Aprova Política de Assistência Estudantil do IFFARROUPILHA. **Resolução nº 12, de 30 de março de 2012**. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>>

____. Aprova o Regulamento do NEABI. **Resolução nº 23, de 2 de julho de 2010**. Disponível em<<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. **Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha** (Minuta). Santa Maria, agosto de 2013.

8. ANEXOS

8.1. Resoluções



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



RESOLUÇÃO Nº 045/2013

Aprovar a Retificação das Resoluções: Res. nº 001/2010, Res. nº 003/2010, Res. nº 005/2010, Res. nº 18/2010, Res. nº 19/2010, Res. nº 20/2010, Res. nº 21/2010, Res. nº 33/2010, Res. nº 34/2010, Res. nº 35/2010, Res. nº 36/2010, Res. nº 37/2010, Res. nº 38/2010, Res. nº 39/2010, Res. nº 40/2010, Res. nº 41/2010, Res. nº 42/2010, Res. nº 43/2010, Res. nº 45/2010, Res. nº 46/2010, Res. nº 47/2010, Res. nº 49/2010, Res. nº 50/2010, Res. nº 51/2010, Res. nº 52/2010, Res. nº 53/2010, Res. nº 54/2010, Res. nº 22/2011, Res. nº 30/2011, Res. nº 31/2011, Res. nº 32/2011, Res. nº 33/2011, Res. nº 34/2011, Res. nº 35/2011, Res. nº 36/2011, Res. nº 37/2011, Res. nº 38/2011, Res. nº 21/2011, Res. nº 25/2011, Res. nº 23/2011, Res. nº 24/2011, Res. nº 29/2011, Res. nº 27/2011, Res. nº 26/2011, Res. nº 28/2011, Res. nº 027/2008 e Res. nº 69/2011 do Conselho Superior do Instituto Federal Farroupilha.

A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, no uso de suas atribuições legais, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 06/2013 da 1ª Reunião Especial do Conselho, realizada em 20 de junho de 2013, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto,

- Considerando a adequação ao disposto no § 3º do Art. 2º da Lei nº 11.892/2008.

RESOLVE,

Art. 1º - APROVAR a retificação, nos termos desta Resolução, das Resoluções abaixo citadas:

I. RESOLUÇÃO Nº 001/2010

Onde se lê:

"Aprovar, *Ad Referendum* nos termos e forma dos anexos a essa resolução, os Projetos dos Cursos: Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroecologia – Campus Alegrete, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em comércio/PROEJA – Campus Júlio de Castilho, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA – Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA – Campus São

1



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

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

E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
REITORIA

30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

XIII. RESOLUÇÃO Nº 38/2010

Onde se lê:

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

Leia-se:

APROVAR a Criação do Curso Técnico em Química, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus Panambi, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 – D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 – D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Química, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus Panambi, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 – D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 – D.O.U de 24/08/2009.

XIV. RESOLUÇÃO Nº 39/2010

Onde se lê:

“APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, PROEJA, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 – D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 – D.O.U de 24/08/2009”

Leia-se:

APROVAR a Criação do Curso Técnico em Cozinha, Integrado/PROEJA, do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 – D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 – D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Integrado/PROEJA, do Instituto Federal Farroupilha – Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 – D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 – D.O.U de 24/08/2009.

XV. RESOLUÇÃO Nº 40/2010

Onde se lê:

8



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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
RS

RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR Nº 39/2010

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, PROEJA, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja.

O Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, em reunião extraordinária realizada no dia 08 de outubro de 2010, às 9 horas, no Auditório da Reitoria, no uso de suas atribuições e considerando os termos da Ata nº 06/2010,

RESOLVE:

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

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

Santa Maria, 08 de outubro de 2010.

CONSELHEIROS:

Alexandre Nunes Motta de Souza

Augusto Felipe Strieder

Marrano Rodrigues Volz

Gilceu Antônio Cippolat

José Aurélio Saldanha Silveira *NC*

Lérida Pivoto Pavanello *NC*

Luiz Antonio Rocha Barcellos

Carla Comerlato Jardim

Carlos Alberto Pinto da Rosa
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

Luciane da Costa Barzotto

João Cassiano Schwantes Lacorte

Maidi J. Karnikowski

José Valdetar da Silva Gomes *NC*

Elvio Rosa dos Santos *NC*

Delcimar Gonçalves Borin *Dozain*

Roberto Trevisan

Adriano Arriel Saquet *Baguio*

Cláudio Adalberto Koller *NC*

Reformulação do PPC do Curso Técnico em Cozinha Integrado PROEJA



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



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
RS

RESOLUÇÃO – AD REFERENDUM Nº 16/2011

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

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

RESOLVE:

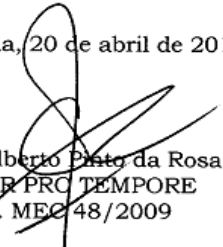
Art. 1º - AUTORIZAR a Pró-Reitoria de Ensino, por meio de sua Assessoria Pedagógica e Diretorias de Ensino dos *Campi* do Instituto Federal farroupilha, a adequar os Projetos Pedagógicos de Curso, de acordo com as Diretrizes Institucionais do IF FARROUPILHA.

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

Capa – adequação às diretrizes institucionais;
Sumário – adequação às diretrizes institucionais;
Justificativa – adequação às diretrizes institucionais;
Detalhamento – adequação às diretrizes institucionais;
Requisitos de Acesso – adequação às diretrizes institucionais;
Prática Profissional Integrada – sem alteração do número de horas;
Estágio Curricular – sem alteração do número de horas;
Trabalho de Conclusão de Curso – sem alteração do número de horas;
Práticas Interdisciplinares – sem alteração do número de horas;
Atividades Complementares – sem alteração do número de horas;
Ementário – melhoria da apresentação e correções na linguagem;
Critérios e Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem - adequação às diretrizes institucionais;
Critérios de Aproveitamento e procedimentos de Avaliação de Competências Profissionais anteriormente Desenvolvidas - adequação às diretrizes institucionais;
Instalações, Equipamentos, Recursos Tecnológicos e Biblioteca – atualização de dados;
Pessoal Docente e Técnico – atualização de dados;
Expedição de Diploma e Certificados – adequação às diretrizes institucionais.

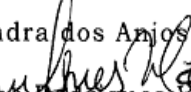
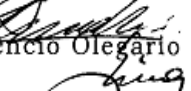
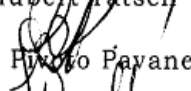
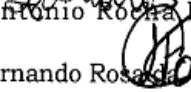
Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 20 de abril de 2011.


Carlos Alberto Pinto da Rosa
REITOR PRO TEMPORE
Port. MEC 48/2009

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

CONSELHEIROS:


Alexandre Nunes Motta de Souza

Alexandra dos Anjos Cunha - *nc*

Mariane Rodrigues Volz

Crescencio Olegário R. de Medeiros

Ênio Hubert Tatsch

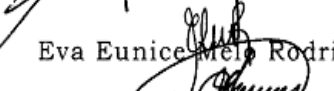
Lérica Pinho Pavanelo

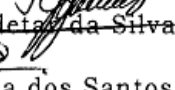
Luiz Antonio Rocha Barcellos

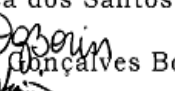
Luiz Fernando Rosa da Costa

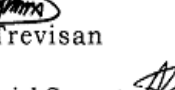

Carlos Alberto Pinheiro da Rosa
PRESIDENTE

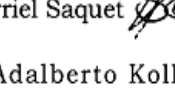

Luciano da Costa Barzotto


Andressa do Couto Vieira


Eva Eunice Melo Rodrigues


José Valdeir da Silva Gomes


Elvio Rosa dos Santos


Delcimar Gonçalves Borin


Roberto Trevisan


Adriano Arriel Saquet


Cláudio Adalberto Koller *nc*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 101/2019, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019

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

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 23227.000989/2019-11, 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. 1º APROVAR, conforme disposto no Parecer nº 068/2019/PROEN, o ajuste curricular e a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Integrado EJA/EPT (Proeja) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus São Borja*, criado pela Resolução CONSUP nº 039, de 08 de outubro de 2010.

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

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

Santa Maria, 11 de dezembro de 2019.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

Alameda Santiago do Chile, 195, Nossa Sra. das Dores – CEP 97050-885 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9802/e-mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 36 / 2022 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 12 de agosto de 2022.

Revoga a Resolução Consup.Nº 122, de 2014, e aprova o Projeto de Pedagógico do Curso - PPC Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT do Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista o disposto no art. 9º do Estatuto do IFFar, e considerando os autos do Processo Eletrônico Nº 23243.003667/2022-21, aprovado pela Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer CEE Nº019/2022, e a 2ª Reunião Ordinária do Conselho Superior, realizada em 14 de julho de 2022.

RESOLVE:

Art. 1º **REVOGAR** a Resolução Nº 122/2014 - Consup, que aprovou o ajuste curricular Projeto de Pedagógico de Curso Técnico em Cozinha Integrado PROEJA, do Campus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, com objetivo de atender alteração de bases legais.

Art. 2º **APROVAR**, o Projeto de Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT do Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.

Art. 3º **AUTORIZAR** o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT do Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.

Art. 4º O Projeto de Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT do Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

(Assinado digitalmente em 15/08/2022 11:57)
NÍDIA HERINGER
REITOR



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 39 / 2022 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: 23243.006118/2022-16

Santa Maria-RS, 02 de setembro de 2022.

Revoga a Resolução Consup Nº 36, de 12 de agosto de 2022, e aprova alteração na nomenclatura e o ajuste curricular do Curso Técnico em Cozinha Integrado EJA/EPT (Proeja) do Campus São Borja e do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, tendo em vista o disposto no Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14, X, da Resolução Consup Nº 4, de 26 de abril de 2019 (Regulamento do Conselho Superior) e, de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23243.003667/2022-21, com aprovação da Câmara Especializada de Ensino - CEE, por meio do Parecer CEE nº 019/2022, na 2ª Reunião Ordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 14 de julho de 2022, resolve:

Art. 1º REVOGAR a Resolução Consup Nº 36, de 12 de agosto de 2022, que revogou a Resolução Consup Nº 122, de 2014, e aprovou o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT do Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.

Art. 2º APROVAR a alteração na nomenclatura do Curso Técnico em Cozinha Integrado EJA/EPT (Proeja) do Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, passando a ser denominado Curso Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT (Proeja) em decorrência da Resolução CNE/CEB Nº 02/2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) .

Art. 3º APROVAR o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT (Proeja), do Campus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.

Art. 4º O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Gastronomia Subsequente do Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino (Proen) no site institucional.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

(Assinado digitalmente em 02/09/2022 16:36)

NÍDIA HERINGER
REITOR

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: 39,
ano: 2022, tipo: RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR, data de emissão: 02/09/2022 e o código de
verificação: dd39494d2b