



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC

TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Campus Alegrete

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Atos autorizativos

Resolução Consup n.º 17/2021 aprova a criação do Curso.

Resolução Consup n.º 22/2021 aprova o Projeto Pedagógico do Curso e autoriza seu funcionamento.

Resolução Consup n.º 78/2022 aprova ajuste curricular no Projeto Pedagógico do Curso e alteração no quantitativo de vagas.

Campus Alegrete – RS
2022.

PPC com matriz curricular vigente desde 2022/2
Última atualização do PPC realizada em 2025



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA**



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

Nídia Heringer

Reitora

Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz

Donicht

Pró-Reitora de Ensino

Getúlio Jorge Stefanello Júnior

Pró-Reitor de Extensão

Thirssa Helena Grandó

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Deivid Dutra de Oliveira

Pró-Reitor de Administração

Ana Rita Costenaro Parizi

Diretora Geral do *Campus*

Elisandra Squizani

Diretora de Ensino do *Campus*

Rosangela Bitencourt Mariotto

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Marcos Vieira da Silva

Coordenador do Curso

Equipe de elaboração

Lauren Moraes da Silva

Luana Haselein Maurer

Luiza Siede Kuck

Marcos Vieira da Silva

Rosangela Bitencourt Mariotto

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

SUMÁRIO

1. DETALHAMENTO DO CURSO	6
2. CONTEXTO EDUCACIONAL	7
2.1. Histórico da Instituição.....	7
2.2. Justificativa de oferta do curso	8
2.3. Objetivos do Curso	10
2.3.1. Objetivo Geral	10
2.3.2. Objetivos Específicos.....	10
2.4. Requisitos e formas de acesso	11
3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	11
3.1. Políticas de Ensino.....	11
3.2. Políticas de Pesquisa e de Inovação	12
3.3. Políticas de Extensão.....	13
3.4. Políticas de Atendimento ao Discente	14
3.4.1. Assistência Estudantil.....	14
3.4.2. Atividades de Nivelamento	15
3.4.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	16
3.4.4. Ações Inclusivas e Ações Afirmativas.....	16
3.4.4.1. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)	
17	
3.4.4.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	18
3.4.4.3 Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	19
3.4.5. Programa Permanência e Êxito (PPE).....	19
3.5. Acompanhamento de Egressos.....	20
3.6. Mobilidade Acadêmica.....	20
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	20
4.1. Perfil do Egresso.....	20
4.1.1. Áreas de atuação do Egresso	21
4.2. Metodologia	21
4.3. Organização curricular	23
4.4. Matriz Curricular	25
4.4.1. Pré-Requisitos	26
4.4.2. Representação gráfica do processo formativo	27
4.5. Prática Profissional.....	27

4.5.1. Prática Profissional Integrada	27
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado.....	29
4.6. Curricularização da Extensão	30
4.7. Trabalho de Conclusão de Curso.....	31
4.8. Atividades Complementares de Curso	31
4.9. Disciplinas Eletivas	33
4.10. Avaliação	34
4.10.1. Avaliação da Aprendizagem	34
4.10.2. Autoavaliação Institucional.....	35
4.10.3. Avaliação do Curso	36
4.11. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	36
4.12. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	36
4.13. Expedição de Diploma e Certificados.....	37
4.14. Ementário.....	37
4.14.1 Componentes curriculares obrigatórios.....	37
4.14.2. Componentes curriculares eletivos.....	55
5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	64
5.1. Corpo Docente atuante no curso	64
5.2. Atribuições da Coordenação de Curso	65
5.3. Atribuições do Colegiado de Curso	66
5.4. Núcleo Docente Estruturante	66
5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação	67
5.6. Políticas de Capacitação de Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	68
6. INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	69
6.1. Biblioteca.....	69
6.2. Áreas de ensino específicas.....	69
6.3. Laboratórios	70
6.4. Áreas de esporte e convivência.....	71
6.5. Áreas de atendimento ao discente	72
6.6. Áreas de apoio.....	72
7. REFERÊNCIAS.....	72
8. ANEXOS	74
8.1. Resoluções.....	74
8.2. Regulamentos.....	77

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Grau: Tecnologia

Forma de oferta: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução Consup n.º 17/2021

Quantidade de Vagas: 40 vagas anuais

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 2.600 horas

Carga horária de Atividade Complementar de Curso (ACC): 240 horas

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: 200 horas

Trabalho de Conclusão de Curso: não

Tempo de duração do Curso: 6 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 10 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha, Campus Alegrete, RS 377, km 27, 2º Distrito Passo Novo, CEP 97555-000, Alegrete, RS

Coordenador do Curso: Marcos Vieira da Silva

Contato da Coordenação do curso: coordenacaoalimentos.al@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal Farroupilha (IFFar) foi criado pela Lei n.º 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 na sua origem quatro *campi*: *Campus* São Vicente do Sul, *Campus* Júlio de Castilhos, *Campus* Alegrete e *Campus* Santo Augusto.

Nos anos seguintes à sua criação, o IFFar passou por uma grande expansão com a criação de seis novos *campi*, um *campus* avançado, a incorporação de uma unidade de ensino federal à instituição, além da criação de Centros de Referência e atuação em Polos de Educação a Distância. No ano de 2010, foram criadas três novas unidades: *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, o Núcleo Avançado de Jaguari, ligado ao *Campus* São Vicente do Sul, foi transformado em *Campus*; em 2013, foi criado o *Campus* Santo Ângelo e implantado o *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a se chamar *Campus* Frederico Westphalen, e também foram criados oito Centros de Referência, dos quais encontram-se ainda em funcionamento dois deles, um situado em Santiago, que está vinculado ao *Campus* Jaguari, e outro em São Gabriel, vinculado ao *Campus* Alegrete. Assim, o IFFar é constituído por dez *campi* e um *Campus* Avançado, em que são ofertados 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). Além desses *campi* e Centros de Referência, o IFFar atua em outras cidades do Estado, a partir de Polos de Educação que ofertam cursos técnicos na modalidade de Educação a Distância (EaD).

A sede do IFFar, a Reitoria, está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre as unidades de ensino. Enquanto autarquia, o IFFar possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação superior, básica e profissional, a partir de organização pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Os Institutos Federais, de acordo com sua Lei de criação, são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

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

O *Campus* Alegrete antes uma escola agrícola criada em 1954 tinha objetivos bem determinados, ou seja,

atenderia jovens oriundos de famílias de agricultores do Núcleo Colonial do Passo Novo. Era uma experiência pioneira de reforma agrária numa fazenda desapropriada e loteada em 110 glebas de 30 ha que contou com a instalação de um Posto Agropecuário, Patrulha Agrícola, Cooperativa, Centro de Tratorista e Grupo Escolar. Com toda essa estrutura, acreditava-se que a colônia seria um modelo de desenvolvimento para a região.

Em 2005, a Escola Agrotécnica Federal de Alegrete (EAFA), obteve autorização do MEC, para funcionamento de dois Cursos de Nível Superior voltados ao setor produtivo. Em agosto do mesmo ano, já estavam em pleno funcionamento os cursos de Tecnologia de Produção de Grãos e Sementes e Tecnologia em Industrialização de Produtos de Origem Animal. Somando-se a isso, a EAFA/RS passa a disponibilizar em 2006, de forma pioneira, Cursos Técnicos Integrados à Educação de Jovens e Adultos de Nível Médio nas áreas da Informática e Agropecuária e o Curso de Técnico Agrícola Integrado ao Ensino Médio na habilitação Agropecuária. Com a criação dos Institutos federais, em 2008, a Escola Agrotécnica Federal de Alegrete passou a integrar a Rede Federal de Ensino, sendo então denominada Instituto Federal Farroupilha – *Campus Alegrete*. Nesse novo contexto, o Instituto Federal Farroupilha – *Campus Alegrete* manteve a oferta de cursos técnicos de nível médio, integrados ao Ensino Médio e subsequentes e de cursos superiores de tecnologia, passando a ofertar também cursos superiores de licenciatura e bacharelado, além de cursos voltados à educação de jovens e adultos (PROEJA) e de Pós-Graduação lato-sensu - Especialização. Também oferece cursos de formação continuada e extensão.

2.2. Justificativa de oferta do curso

Os Institutos Federais foram criados pela Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e têm como objetivo ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional. Visam ainda desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais.

Os Cursos Superiores de Tecnologia representam uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira, uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação. O Estado do Rio Grande do Sul, localizado no extremo sul do Brasil, possui posição geográfica estratégica e privilegiada no Mercosul, situando-se no centro de uma região que concentra 60% de toda a economia da América Latina. A agropecuária é a base econômica do Estado e desenvolve-se de forma diversificada, de acordo com as diferentes características regionais. Destacam-se a criação de bovinos de corte e leite, ovinos, suínos e frangos, e os plantios de arroz, soja e milho, com significativa expansão nas áreas de fruticultura e olericultura.

O município de Alegrete, detentor da maior extensão de terras do Estado (787.300 ha), localiza-se na região denominada Fronteira-Oeste, possuindo 77.653 habitantes, dos quais 89,6% residem nas áreas urbanas e 10,4% residem nas áreas rurais (IBGE, 2010). A sua economia está estruturada no binômio lavoura-pecuária; os solos do município são extremamente variados, permitindo uma utilização bastante diversificada. Apesar da

enorme extensão territorial, apenas 36% da área pode ser cultivada com culturas anuais, devendo o restante ser utilizado com pastagem nativa (ecossistema do “pampa gaúcho”), com possibilidade de cultivos perenes, como fruticultura e reflorestamento.

Entre os principais produtos da região, pode-se destacar o arroz, a soja e o milho. Na pecuária, a região da Fronteira Oeste, se destaca em praticamente todos os rebanhos, com exceção do suíno. A região é detentora de 22,5% do rebanho estadual de bovinos, 42% do rebanho ovino, 24% do rebanho equino, 32% do rebanho asinino e 25% do rebanho bubalino.

Em relação aos estabelecimentos do setor industrial, a Fronteira-Oeste abriga indústrias de diversos portes, sendo que no seguimento de alimentos e bebidas encontram-se os estabelecimentos de maior porte, situados em Santana do Livramento, Alegrete e Itaqui. Segundo o relatório do 1º Seminário de Desenvolvimento Regional, destacam-se como potencialidades a instalação de pequenas e médias agroindústrias para agregar valor à produção da agricultura e pecuária, principalmente dos produtos soja, arroz e carne. No entanto, o crescimento do setor alimentício, especialmente nas pequenas propriedades enfrenta um grande desafio, que é a produção de alimentos com melhor qualidade, competitividade, maior segurança e menor custo para o consumidor.

Nos últimos anos, a industrialização de alimentos obteve extraordinários avanços no desenvolvimento de novos produtos, processos, métodos de conservação, análises bromatológicas, microbiológicas e sensoriais, bem como no tratamento de resíduos e em pesquisas de viabilidade nutricional, medicinal e econômica de produtos alimentícios. Contudo, é possível que, na sua maioria, esses pequenos produtores não estejam qualificados e integrados ao sistema de processamento de alimentos para além do nível artesanal.

O município de Alegrete instituiu o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) pelo decreto N° 957, de 12 de dezembro de 2019, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Também possui estruturado o Sistema de Vigilância Sanitária, atuante tanto no âmbito da industrialização dos produtos de origem vegetal, quanto para os diversos serviços de alimentação.

É uma realidade que a região da fronteira oeste do estado tem buscado aprimorar o setor agroindustrial como estratégia para a garantia e a diversidade de renda para a população, entretanto, pela complexidade inerente aos processos produtivos é essencial a existência de órgãos regulamentadores e fiscalizadores.

Dentre as obrigatoriedades previstas na legislação vigente para alimentos, consta a inspeção e a fiscalização das diferentes etapas do processamento, a exemplo da recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o transporte de quaisquer matérias-primas e/ou produtos. Deste modo, todas as ações desenvolvidas no contexto da industrialização de alimentos devem estar de acordo com as exigências previstas por este serviço de inspeção, que se ampara nos regulamentos técnicos específicos de cada produto.

A demanda pela modalidade de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos se evidencia também pela possibilidade de sequência de estudos para egressos dos cursos Técnicos Integrados em Agropecuária, Química e PROEJA Agroindústria. Desta forma, além do ensino inicial na área técnica, em consonância com as ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação

(LDB) e em documentos de base da criação dos Institutos, o campus Alegrete, possibilita ao educando a continuidade de seus estudos e a inserção qualificada no âmbito profissional.

Nesse contexto, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos surge como alternativa para qualificar produtores e/ou preparar profissionais habilitados em atendê-los e oferecer-lhes orientações acerca do processo produtivo, das inovações tecnológicas e das normas regulamentadoras das indústrias produtoras de alimentos, uma vez que a transformação das matérias primas de origem animal e vegetal em produtos e co-produtos industrializados, com consequente agregação de valor, contribui para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região.

Assim, entende-se que o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é de grande relevância para a região, pois representa uma oportunidade de desenvolvimento local e regional, e de educação ao alcance de diferentes grupos e espaços sociais, através de ensino, pesquisa e extensão.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos ofertado no Instituto Federal Farroupilha objetiva formar profissionais de nível superior com competências em Ciência e Tecnologia em Alimentos, através do desenvolvimento da capacidade crítica fundamentada na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico. Objetiva, também, propiciar ao mundo do trabalho tecnólogos inseridos no contexto social da realidade profissional, com capacidade para promover mudanças e inovações, preocupados com o meio ambiente e com a saúde dos consumidores

2.3.2. Objetivos Específicos

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem os seguintes objetivos específicos:

- Propiciar ao acadêmico os conhecimentos necessários para atuação no controle e seleção de matérias-primas, controle de qualidade do produto acabado, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias analíticas na área de alimentos;
- Fornecer conhecimentos sobre as atividades referentes à utilização e manutenção de equipamentos utilizados no processo de produção de alimentos; propiciando uma visão global do processo industrial, sob todas as fases da industrialização, desde a obtenção da matéria-prima até seus resíduos industriais;
- Capacitar o profissional para a supervisão de higiene e determinação do valor nutricional dos alimentos;
- Propiciar conhecimentos e análise dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos;

- Viabilizar o conhecimento da legislação reguladora das atividades de processamento e dos produtos acabados;
- Incentivar a tomada de decisões e formulação de recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas da área de alimentos;
- Desenvolver a capacidade de gerenciar sistemas de controle de qualidade;
- Estimular o desenvolvimento de projetos, pesquisas e experimentações na área de alimentos.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, é necessário que o candidato tenha concluído o Ensino Médio e submeta-se à seleção prevista pela Instituição. Os cursos de graduação do IFFar seguem regulamentação institucional própria quanto aos requisitos e formas de acesso, aprovada pelo Conselho Superior (Consup) por meio de Resolução.

Anualmente, é lançado um Edital para ingresso nos Cursos de Graduação, sob responsabilidade da Comissão de Processo Seletivo, o qual contempla de maneira específica cada curso, seus critérios seletivos, a distribuição de vagas de acordo com a Política de Ações Afirmativas, vagas de ampla concorrência e percentuais de reserva de vagas para pessoas com deficiência, conforme legislação em vigência. Essas informações são atualizadas de acordo com a Resolução do Consup que aprova o Processo Seletivo e, assim como o Edital do Processo Seletivo do ano vigente, pode ser encontrada no Portal Institucional do IFFar.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Extensão, Pesquisa 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 norteador fundamental: atingir a função social da instituição que é a de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1. Políticas de Ensino

O Ensino proporcionado pelo IFFar é ofertado por meio de 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 promove atividades de ensino extracurriculares, visando ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, por meio de ações de ensino, projetos de ensino e projetos de monitoria, nos quais os estudantes participantes podem atuar como bolsistas, monitores ou público-alvo, de forma a aprofundar seus conhecimentos.

- Ações de Ensino - constituem-se em ações pontuais de formação como palestras, encontros, oficinas, cursos, minicursos, jornadas, entre outros, com vistas a contemplar temáticas pertinentes à formação acadêmica.
- 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 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.
- Projetos 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. 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. Políticas de Pesquisa 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, entre outras);
- d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

De maneira a contribuir diretamente no desenvolvimento econômico e social e na superação de desafios locais, o IFFar, junto de sua política de pesquisa, 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. Políticas 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 e encontram-se organizados 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.

Além dos Programas, a extensão também está presente nos cursos de graduação por meio da estratégia de curricularização da extensão, em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, que define o mínimo de 10% da carga horária total do curso para o desenvolvimento de atividades de extensão. No IFFar, a curricularização da extensão segue regulamentação própria, alinhada à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, a qual é atendida no âmbito deste PPC.

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

3.4. Políticas de Atendimento ao Discente

No IFFar, são desenvolvidas políticas de atendimento ao estudante em diversas áreas com vistas a assegurar o direito à educação, destacando-se as de assistência estudantil, atendimento pedagógico, psicológico e social, atividades de nivelamento, oportunidades para mobilidade acadêmica, ações inclusivas e o Programa Permanência e Êxito (PPE).

3.4.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar constitui-se em um conjunto de ações que têm como objetivo garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos nos espaços institucionais. A Instituição, atendendo o Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução n.º 12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto

Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus *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 com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; entre outros. Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio eventual, auxílio atleta e apoio financeiro a participação em eventos), em alguns *Campi*, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações são concebidas 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 este fim. Para o desenvolvimento destas 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, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do *Campus* Alegre é composta por uma equipe de 13 servidores, incluindo 1 (um) Assistente Social, 2 (dois) Assistentes de Alunos, 2 (duas) Nutricionistas, 2 (dois) Psicólogos, 2 (duas) Técnicas de Enfermagem, 2 (duas) Odontólogas, 1 (uma) Médica e 1 (uma) Coordenadora de Assistência Estudantil, e oferece em sua infraestrutura: refeitório, moradia estudantil para atender alunos do técnico integrado (dois alojamentos divididos em masculino e feminino) e cursos superiores (dois alojamentos divididos em masculino e feminino), centro de saúde, lavanderia, padaria, sala de convivência, bem como espaço para as organizações estudantis (Grêmios e Diretórios Acadêmicos).

3.4.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior a entrada no curso, considerando as diferentes oportunidades/trajetórias formativas. Tais atividades serão asseguradas aos estudantes, por meio de:

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

currículo;

II - projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do NPI, voltados para conteúdos ou temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores de graduação;

III - programas de educação tutorial, incluindo monitoria, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

e IV - demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar ou sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.4.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar Campus Alegrete possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico e social dos estudantes, incluindo 2 Pedagogas, 3 Técnicas em Assuntos Educacionais, 1 Assistente Social, 2 Psicólogos e 2 Assistentes de Alunos. A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA) 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, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação deste processo. As atividades de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pela Coordenação de Apoio a Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (CAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

O *campus* também estimula os servidores a realizarem projetos com foco na permanência e no êxito. Ações dessa natureza têm conseguido desempenhar atividades em diferentes áreas: saúde, esporte, orientação educacional e são um importante instrumento para o acompanhamento dos estudantes dos diferentes cursos.

3.4.4. Ações Inclusivas e Ações Afirmativas

Entende-se como inclusão o conjunto de estratégias voltadas à garantia de permanente debate e promoção de ações, programas e projetos para garantia do respeito, do acesso, da participação e da permanência com qualidade e êxito de todos e todas no âmbito do IFFar.

O IFFar priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos e relações, com vistas à garantia de igualdade de condições e de oportunidades educacionais, de acordo com a Política de Diversidade e Inclusão:

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas (NEE):

- a) pessoa com deficiência;
 - b) pessoa com transtorno do espectro do autismo;
 - c) pessoa com altas habilidades/superdotação; e,
 - d) pessoa com transtornos de aprendizagem.
- II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual; e,
- III – relações étnico-raciais.

Para a efetivação da educação inclusiva, o IFFar tem como referência a Política Institucional de Diversidade e Inclusão, aprovada por meio da Resolução Consup nº 79/2018, a qual compreende ações voltadas para:

- I - preparação para o acesso;
- II - condições para o ingresso; e,
- III - permanência e conclusão com sucesso.

Além disso, a instituição prevê a certificação por terminalidade específica, a oferta de Atendimento Educacional Especializado, flexibilizações curriculares e o uso do nome social, os quais são normatizados por meio de documentos próprios no IFFar.

A Política de Ações Afirmativas do IFFar constitui-se em um instrumento de promoção dos valores democráticos, de respeito à diferença e à diversidade socioeconômica e étnico-racial e das condições das pessoas com deficiência (PcD), mediante a ampliação do acesso aos cursos e o acompanhamento do percurso formativo na Instituição, com a adoção de medidas que estimulem a permanência nos cursos, por meio da Resolução Consup nº 22/2022.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Diversidade e Inclusão do IFFar, o *Campus Alegre* conta com a Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), que abarca os seguintes Núcleos: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), e com a Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE), que conta com o apoio do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE). Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IFFar, que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático-pedagógicos acessíveis.

A CAA tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, com foco nas relações étnico-raciais e de gênero e diversidade sexual, bem como demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação, ao racismo e à violência de gênero.

A CAPNE tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de pessoas com NEE, demarcando uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao capacitismo.

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

O NAPNE tem como objetivo o apoio educacional aos discentes com necessidades específicas, os quais frequentam os diversos cursos de nível médio, técnico e superior, presencial e à distância do IFFar. Essa atividade

requer o acompanhamento, visando garantir o acesso e sua permanência através de adequações e/ou adaptações curriculares, construção de tecnologias assistivas e demais materiais pedagógicos. Acompanhar a vida escolar desses estudantes e estimular as relações entre instituição escolar e família, auxiliar no processo de ensino e aprendizagem, como mediador entre docentes, estudantes, gestores, são atividades dos participantes do NAPNE e como fundamentais para garantir a inclusão em nosso Instituto.

São atribuições do NAPNE:

- apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais;
- atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *campus*;
- 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 atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas; e,
- prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEs.

No *Campus Alegrete*, o NAPNE é composto pelos seguintes membros: 1 Psicólogo, 1 Pedagogo, 2 Docentes, 1 Assistente de Alunos, 1 Docente de Educação Especial, 1 Assistente Social.

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

O NEABI tem os objetivos de estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, pautadas na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de afrodescendentes e indígenas; e de demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao racismo.

Nessa perspectiva, o NEABI, como núcleo propositivo e consultivo, tem as competências de:

- subsidiar a CAA, apresentando demandas, sugestões e propostas que venham a contribuir com as questões relativas à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- propor momentos de capacitação para os servidores e comunidade em geral, sobre a temática da inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- apoiar as atividades propostas pelos servidores para inclusão, com foco nas relações étnico-raciais;
- participar da elaboração de projetos que visem à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais; e,
- trabalhar de forma colaborativa com os demais núcleos inclusivos dos *campi*.

No *Campus Alegrete*, o NEABI é composto pelos seguintes membros: 4 Docentes, 2 Técnicos administrativos em Educação e Estudantes.

3.4.4.3 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 a inclusão de todos na educação.

No *Campus Alegrete*, o NUGEDIS é composto pelos seguintes membros efetivos: 2 Docentes, 4 Técnicos Administrativos em Educação. Membros Colaboradores: representação de docentes e alunos(as).

3.4.5. Programa Permanência e Êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução Consup n.º 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). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos estudantes, são pensadas e elaboradas conjuntamente buscando uma contínua redução nos índices de evasão escolar e desenvolvidas a partir das responsabilidades de cada setor/eixo/curso.

3.5. Acompanhamento de Egressos

O IFFar concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas de ensino, pesquisa e extensão 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 curso superior.

Para intensificar e aprimorar a percepção e os índices da Instituição perante os egressos dos cursos, foi constituído o Comitê Gestor Interno de Acompanhamento aos Egressos do IFFar - *Campus Alegrete*, designando para sua composição membros vinculados a Diretoria de Pesquisa, Extensão e Produção, coordenadores de curso, representantes do CPA e dos egressos. Tal comitê tem como objetivo manter atualizado o banco de dados e contatos dos egressos, além de realizar pesquisas e interpretar dados referentes à situação atual dos egressos dos diferentes cursos ofertados pelo Campus.

3.6. Mobilidade Acadêmica

O IFFar busca participar de 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

O Egresso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é um profissional habilitado para atuar em toda a cadeia produtiva de alimentos, com competências técnica e tecnológica nessa área, sendo capaz de se inserir no mundo do trabalho de modo compromissado com o desenvolvimento regional sustentável. Sua formação humanística e cultural integrada à formação técnica, tecnológica e científica, lhe permite atuar com base em princípios éticos, sabendo aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes, sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

Ao final do curso, o Egresso deverá ter construído as seguintes competências profissionais:

- I - Planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;
- II - Gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos;
- III - Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos;
- IV - Realizar análises microbiológicas, bioquímicas, físico-químicas, microscópicas, sensoriais, toxicológicas e ambientais na produção de alimentos;
- V - Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos;
- VI - Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos;
- VII - Desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos;
- VIII - Desenvolver novos produtos e pesquisas na área de alimentos;
- IX - Elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos;
- X - Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação.

4.1.1. Áreas de atuação do Egresso

De acordo com o perfil do egresso e as Diretrizes curriculares para o curso, os profissionais egressos do Curso de Tecnologia em Alimentos estão preparados para atuarem em:

- Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais;
- Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;
- Indústrias de aproveitamento de resíduos;
- Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador e como professor de disciplinas de sua área de formação;
- Empresas do ramo alimentício como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares, escolas, dentre outros, prestando serviços técnicos especializados;
- Laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares de produtos de origem animal e vegetal;
- Instituições de inspeções sanitárias;
- Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais.

4.2. Metodologia

O desenho curricular do curso atende aos princípios do trabalho, com finalidade educativa de flexibilizar a matriz curricular estruturada em disciplinas, levando em conta as habilidades e as competências que o futuro profissional deve possuir para o desempenho satisfatório no mundo do trabalho.

A flexibilização curricular acontece por meio da criação de disciplinas eletivas e outros mecanismos de organização de estudos, como as práticas profissionais integradas, que contemplem conhecimentos relevantes,

capazes de responder a demandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa, respeitando os saberes e as experiências do estudante, mantendo contato com seu contexto de vida.

O currículo integrado desenvolve também a articulação dinâmica entre trabalho/ensino, prática/teoria, ensino/pesquisa e ensino/extensão, fortalecendo as relações entre trabalho e ensino.

Nesse sentido, são sugeridas algumas práticas pedagógicas para a condução das disciplinas que visem estabelecer as dimensões investigativas e interativas como princípios formativos, bem como a aproximação da teoria com realidade profissional.

- I - apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.
- II - atividades de pesquisa bibliográfica, utilizando-se do acervo da biblioteca e de consultas ao Portal de Periódicos da CAPES e aos bancos de dados da área;
- III - exposição dos trabalhos de pesquisas desenvolvidos pelos acadêmicos (publicação de resumos, participação em seminários, congressos, simpósios e outros), incentivando a participação na Mostra Acadêmica Integrada do Campus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica;
- IV - apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular e atividades complementares;
- V - incentivo a participação do Núcleo de Tradições Gaúchas, jogos de integração do IF, oficinas de artes e músicas.
- VI - abordagem de temas transversais que contemplem assuntos que não são específicos das disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, mas que são importantes para a formação pessoal e profissional dos educandos.
- VII - aulas práticas, em laboratórios, em agroindústrias, nas instituições de pesquisa e extensão, bem como nas empresas públicas e privadas;
- VIII - relacionamento direto, através da pesquisa e da extensão, com a comunidade local e regional, visando a formação de profissionais críticos e conscientes da realidade que os cerca, bem como contribuindo para o desenvolvimento local por meio da difusão do conhecimento e das tecnologias.

No intuito de articular ensino, extensão e pesquisa, a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras. Tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitar e para a inserção no mundo do trabalho, apresentam-se as seguintes estratégias:

- Projetos interdisciplinares capazes de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto;
- Implementação sistemática, permanente e/ou eventual de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras e outros que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis;
- Flexibilização de conteúdos por meio da criação de componentes curriculares e outros mecanismos de organização de estudos que contemplem conhecimentos relevantes, capazes de responder a de-

mandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa;

- Previsão de tempo para viabilizar a construção de trajetórias curriculares por meio do envolvimento em eventos, projetos de pesquisa e extensão, componentes curriculares eletivos e outras possibilidades;
- Previsão de espaços para reflexão e construção de ações coletivas, que atendam a demandas específicas de áreas, cursos, campus e Instituição, tais como fóruns, debates, grupos de estudo e similares;
- Oferta de intercâmbio entre estudantes de diferentes campi, Institutos e instituições educacionais considerando a equivalência de estudos.

É fundamental perceber as relações existentes entre o saber sistematizado e a prática social vivenciada nas diferentes esferas da vida coletiva. Neste aspecto, trabalha-se com a integração, não só entre componentes curriculares, mas também entre dois tipos de formação que permeará todos os cursos do Instituto Federal Farroupilha: a formação geral e a formação para o mundo do trabalho. A integração permite ao sujeito uma atuação consciente no campo do trabalho e transformadora no desenvolvimento da sociedade.

As ações metodológicas no curso com vistas à educação inclusiva estão pautadas na adaptação e flexibilização curricular, com o intuito de garantir o processo de aprendizagem, aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação. Com isso, são utilizados meios como: atividades de monitoria, grupos de estudos oportunizando aos alunos a relação interpessoal e respeito às diferenças, em que todos possam aprender e se desenvolver com reciprocidade.

4.3. Organização curricular

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos observa as determinações legais presentes na Lei n.º 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os cursos de Tecnologia, normatizadas pela Resolução CNE/CP n.º 01, de 05 de janeiro de 2021, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IFFar, Resolução Consup n.º 049/2021, e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

A concepção do currículo do curso 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.

A organização curricular do curso foi elaborada de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar.

O currículo do curso de Tecnologia em Alimentos está organizado a partir de 04 (quatro) núcleos de formação, a saber: Núcleo Comum, Núcleo Articulador, Núcleo Específico e Núcleo Complementar, os quais são passados pela Prática Profissional e pela curricularização da extensão.

O Núcleo Comum destina-se às disciplinas necessárias à formação em todos os cursos de Tecnologia da instituição e/ou às disciplinas de conteúdos básicos da área específica, conforme as DCNs do curso, visando atender às necessidades de nivelamento dos conhecimentos necessários para o avanço do estudante no curso e assegurar uma unidade formativa nos cursos de Tecnologia.

O Núcleo Articulador contempla as disciplinas que perpassam os cursos de Tecnologia de mesmo eixo tecnológico, visando uma identidade tecnológica entre os cursos.

O Núcleo Específico destina-se às disciplinas específicas da área de formação do curso de Tecnologia em Alimentos.

O Núcleo Complementar compreende as atividades complementares e as disciplinas eletivas, visando à flexibilização curricular e a atualização constante da formação profissional.

A prática profissional deve permear todo o currículo do curso, desenvolvendo-se por meio das práticas de laboratório, da Prática Profissional Integrada (PPI), do estágio curricular supervisionado obrigatório, e de outras atividades teórico-práticas desenvolvidas no âmbito das disciplinas e demais componentes curriculares.

Somado a estes elementos, o currículo também é perpassado por atividades práticas de extensão desenvolvidas no âmbito de componentes curriculares, de forma indissociada do ensino e da pesquisa, com vistas na formação do perfil profissional do estudante e na transformação social.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei (Lei nº 9.795/1999, Decreto nº 4.281/2002, Lei nº 10.639/2003, Resolução CNE/CP nº 01/2004, Dec. nº 5.626/2005, Lei nº 11.645/2008, Resolução CNE/CP nº 01/2012 e Resolução CNE/CP nº 02/2012, Capítulo IV, artigos 42 a 45 da Resolução nº 013/2014 – IF Farroupilha), estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

- I - Educação Ambiental – esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial na disciplina de Gestão Ambiental, 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. Além das atividades curriculares, o Campus conta com o Núcleo de Gestão e Educação Ambiental (NUGEA) que desenvolve atividades formativas na área de educação ambiental voltadas para os estudantes e servidores.
- II - Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena – está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia e Inclusão e Diversidade. 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 em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética Profissional e Direito do Consumidor. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional. Essas temáticas também se farão presentes nas atividades complementares do curso, reali-

zadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

IV - Libras – está presente como disciplina eletiva no currículo.

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso de Tecnologia em Alimentos 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 desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo dos cursos superiores de graduação, além das disciplinas e/ou componentes curriculares que abrangem essas temáticas previstas na Matriz Curricular, o Curso de Tecnologia em Alimentos poderá desenvolver, em conjunto com os núcleos ligados à CAA do *campus*, como a Coordenação de Atendimento e Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas - Capne, Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual - Nugedis e Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena - Neabi, e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo essas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

4.4. Matriz Curricular

1º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Informática	36	8	2	Não
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	36	8	2	Não
	Leitura e Produção Textual	36	8	2	Não
	Matemática	72	16	4	Não
	Metodologia Científica	36	8	2	Não
	Química Geral e Inorgânica	72	0	4	Não
	Química Orgânica	72	0	4	Não
Carga horária Total do semestre		360	48	20	

2º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Estatística Aplicada	36	8	2	Não
	Higiene na Indústria de Alimentos	36	8	2	Não
	Inglês Instrumental	36	0	2	Não
	Microbiologia Geral	36	0	2	Não
	Operações Unitárias	72	0	4	Não
	Química Analítica	72	16	4	Não
	Química de Alimentos	72	16	4	Não
Carga horária Total do semestre		360	48	20	

3º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Administração	36	8	2	Não
	Bioquímica dos Alimentos	36	0	2	Não
	Bromatologia	72	0	4	Não
	Conservação dos Alimentos	36	8	2	Não
	Controle de Qualidade	72	16	4	Não
	Microbiologia dos Alimentos	72	16	4	Não
	Eletiva I	36	0	2	Não
Carga horária Total do semestre		360	48	20	

4º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
-------------	--------------------------	-------------	----------------	---------------	------------------

	Análise sensorial	36	4	2	Não
	Embalagens para Alimentos	36	0	2	Não
	Métodos Instrumentais	72	0	4	Não
	Sociologia da Alimentação	36	0	2	Não
	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	10	4	Não
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	10	4	Não
	Eletiva II	36	0	2	Não
	Carga horária Total do semestre	360	24	20	

5º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Empreendedorismo	36	8	2	Não
	Gestão Ambiental	36	6	2	Não
	Tecnologia de Bebidas	72	0	4	Não
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36	8	2	Não
	Tecnologia de Leites e Derivados I	36	8	2	Não
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72	0	4	Não
	Saúde e Segurança do Trabalho	36	6	2	Não
	Eletiva III	36	0	2	Não
Carga horária Total do semestre	360	36	20		

6º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Desenvolvimento de Novos Produtos	36	0	2	Não
	Ética Profissional	36	0	2	Não
	Projetos e Instalações de Indústria de Alimentos	36	8	2	Não
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	72	16	4	Não
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72	16	4	Não
	Toxicologia de Alimentos	36	0	2	Não
	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	72	16	4	Não
	Carga horária Total do semestre	360	56	20	

Componentes do Currículo	Carga horária
Disciplinas (obrigatórias e eletivas)	2160 h
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	200 h
Atividades Complementares de Curso	240 h
Carga Horária Total do Curso	2600 h
Curricularização da Extensão	260 h

Legenda	
Núcleo Específico	
Núcleo Articulador	
Núcleo Comum	
Núcleo Complementar	
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	

4.4.1. Pré-Requisitos

Componentes curriculares pré-requisitos são aqueles que devem ser cursados com aprovação para que o estudante possa se matricular em outros componentes de períodos seguintes, mantendo uma sequência de componentes curriculares que se interligam. Situações que fujam à sequência do currículo, comprometendo o aproveitamento do estudante, poderão ser analisadas pelo colegiado do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do *Campus Alegrete* não terá componentes pré-requisitos especificados, porém, para realizar o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, o estudante deve ter

cursado, no mínimo, 1.404 horas de disciplinas do curso.

4.4.2. Representação gráfica do processo formativo

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre
Informática 36 h	Estatística aplicada 36 h	Conservação dos Alimentos 36 h	Análise sensorial 36 h	Empreendedorismo 36 h	Desenvolvimento de Novos Produtos 36 h
Introdução à Tecnologia dos Alimentos 36 h	Higiene na Indústria de Alimentos 36 h	Microbiologia dos Alimentos 72 h	Embalagens para Alimentos 36 h	Gestão Ambiental 36 h	Ética Profissional 36 h
Leitura e Produção Textual 36 h	Inglês Instrumental 36 h	Controle de Qualidade 72 h	Métodos Instrumentais 72 h	Saúde e Segurança do Trabalho 36 h	Projetos e Instalações de Indústria de Alimentos 36 h
Matemática 72 h	Microbiologia Geral 36 h	Bromatologia 72 h	Sociologia da Alimentação 36 h	Tecnologia de Bebidas 72 h	Tecnologia de Carnes e Derivados II 72 h
Metodologia Científica 36 h	Operações Unitárias 72 h	Bioquímica dos Alimentos 36 h	Tecnologia de Cereais e Panificação 72 h	Tecnologia de Carnes e Derivados I 36 h	Tecnologia de Leites e Derivados II 72 h
Química Geral e Inorgânica 72 h	Química Analítica 72 h	Administração 36 h	Tecnologia de Frutas e Hortaliças 72 h	Tecnologia de Leites e Derivados I 36 h	Toxicologia de Alimentos 36 h
Química Orgânica 72 h	Química de Alimentos 72 h	Eletiva I 36 h	Eletiva II 36 h	Tecnologia de Óleos e Gorduras 72 h	Tratamento de Resíduos Agroindustriais 72 h
				Eletiva III 36 h	
				Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	
Atividades Complementares					

4.5. Prática Profissional

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada (PPI) consiste em uma metodologia de ensino que visa assegurar um espaço/tempo no currículo que possibilite a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a interdisciplinaridade e flexibilização curricular e

a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A PPI desenvolve-se com vistas a atingir o perfil profissional do egresso, tendo como propósito integrar os componentes curriculares formativos, ultrapassando a visão curricular como conjuntos isolados de conhecimentos e práticas desarticuladas e favorecer a integração entre teoria e prática, trabalho manual e intelectual, formação específica e formação básica ao longo do processo formativo.

O planejamento, desenvolvimento e avaliação da PPI, deverá levar em conta as particularidades da área de conhecimento do curso, para que se atendam os objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução. A PPI não exclui as demais formas de integração teórico-prática que possam vir a complementar a formação dos estudantes, com vistas a ampliar seu aprendizado.

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

- I - aprofundar a compreensão do perfil do egresso e áreas de atuação do curso;
- II - aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho;
- III - articular horizontalmente o conhecimento dos componentes curriculares envolvidos, oportunizando o espaço de discussão e interdisciplinaridade de maneira que as demais disciplinas do curso também participem desse processo;
- IV - integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;
- V - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, de acordo com as peculiaridades territoriais, econômicas e sociais em que o curso está inserido;
- VI - constituir-se como espaço permanente de reflexão-ação-reflexão envolvendo o corpo docente do curso no seu planejamento, permitindo a autoavaliação do curso e, conseqüentemente, o seu constante aperfeiçoamento;
- VII - incentivar a pesquisa como princípio educativo;
- VIII - promover a interdisciplinaridade; e
- IX - promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, atendendo às prerrogativas da curricularização da extensão, conforme regulamento próprio.

A PPI deve ser realizada por meio de estratégias de ensino que contextualizem a aplicabilidade dos conhecimentos construídos no decorrer do processo formativo, problematizando a realidade e fazendo com que os estudantes, por meio de estudos, pesquisas e práticas, desenvolvam projetos e ações baseados na criticidade e na criatividade.

A PPI do Curso Superior de Tecnologia Alimentos terá, na sua organização curricular, 10 % da carga horária total do curso, sendo desenvolvida semestralmente, como parte da carga horária de, no mínimo, três disciplinas do semestre e, sempre que possível, de núcleos distintos do currículo, do mesmo período letivo, a partir de planejamento que integre os conhecimentos de tais disciplinas. A PPI será a estratégia para atender, integralmente, as 260 horas da curricularização da extensão.

O planejamento da PPI deve ser realizado, preferencialmente, no início do semestre letivo no qual a

prática será desenvolvida, a partir da elaboração de um Projeto de PPI. O Projeto de PPI deve ser planejado pelo(s) professor(e)s responsável(is), podendo ter duração semestral, anual ou bianual, com etapas de conclusão semestrais, apresentado ao Colegiado do Curso e anexado à turma virtual do Sistema de Registros Acadêmicos, das disciplinas envolvidas.

O Projeto de PPI deve apresentar:

- I - definição clara dos objetivos;
- II - conteúdos;
- III - metodologia;
- IV - formas de avaliação;
- V - forma de exposição dos resultados;
- VI - carga horária e cronograma de desenvolvimento; e
- VII - demais itens necessários para o atendimento da curricularização da extensão.

Além das orientações para o desenvolvimento da PPI aqui expressas, deverão ser observadas as demais normas previstas no âmbito da Resolução Consup n.º 49/2021.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado

O estágio curricular é ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam cursando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, conforme estabelece o art. 1º da Lei n.º 11.788/08.

O estágio curricular supervisionado obrigatório no Curso de Tecnologia em Alimentos tem como objetivo articular os conhecimentos construídos durante o curso à prática real de trabalho na área do curso. Como um dos instrumentos para a prática profissional no curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ele terá duração de 200 h, sendo que destas, 180 h deverão ser realizadas na forma de atividades dentro do local de estágio e 20 h, sendo contabilizadas como orientação a para elaboração do relatório e apresentação final de estágio.

O Estágio Curricular Supervisionado poderá ser realizado em empresas públicas ou privadas, tais como: indústrias de alimentos; agroindústrias; padarias e lancherias; supermercados; açougues e outras relacionadas ao segmento mesa; laboratórios de análise de alimentos e outros setores afins, mediante prévio convênio oficializado entre as partes envolvidas.

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha e a Instituição onde será desenvolvido o Estágio caracterizarão e definirão o Estágio Curricular Supervisionado por meio de Termos de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado. Será possível a realização de Estágio Curricular Supervisionado no exterior, obedecidas às mesmas regras estabelecidas para estágios no país e sendo o Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado firmado em idioma nacional e estrangeiro. Neste caso, os documentos deverão obrigatoriamente ser encaminhados à Pró-Reitoria de Extensão, que fará análise e solicitará parecer da Procuradoria Jurídica junto ao Instituto Federal Farroupilha.

A jornada diária do estágio será compatível com o horário escolar do estudante e não poderá prejudicar

suas atividades escolares. De acordo com a legislação vigente os alunos de ensino superior e da educação profissional poderão cumprir uma carga horária máxima de estágio de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais.

O tempo previsto para Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será contado a partir do início do período letivo, precedido de matrícula no componente curricular e cumprirá as etapas previstas no Plano de Ensino deste componente. O acadêmico que deixar de cumprir as atividades de Estágio Curricular Supervisionado nas datas previstas e não oficial o Departamento/Diretoria de Extensão e o Professor Orientador perderá o direito de conclusão de seu Estágio naquele semestre letivo. Os estágios que apresentam duração prevista igual ou superior a 01 (um) ano, deverão contemplar a existência de período de recesso, concedido preferencialmente junto com as férias escolares, de acordo com a legislação em vigor.

O acadêmico poderá se matricular para realização de estágio curricular obrigatório supervisionado a partir do 5º semestre do curso, após ter cursado, no mínimo, 65% da carga horária de disciplinas previstas na matriz curricular, isto é, 1.404 horas. Caso o aluno busque a realização de estágio em área que ainda não tenha cursado disciplina técnica relacionada à área, a solicitação do mesmo deverá ser analisada pelo Colegiado do Curso.

No curso Superior de Tecnologia em Alimentos, o estágio curricular supervisionado obrigatório segue regulamento específico, conforme anexo, respeitando o exposto nas Resoluções Consup n.º 049/2021 e n.º 010/2016, que tratam das Diretrizes Administrativas e Curriculares para a organização didático-pedagógica para os cursos superiores de graduação do IFFar e do Regulamento de estágio curricular supervisionado para os cursos do IFFar, respectivamente.

O estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio curricular supervisionado não-obrigatório, podendo ser aproveitado no currículo na forma de ACC, desde que previsto na lista de atividades válidas como ACC no âmbito do PPC. A realização do estágio supervisionado não-obrigatório não dispensa o estudante da realização do estágio curricular obrigatório para o curso, quando previsto.

4.6. Curricularização da Extensão

A Curricularização da Extensão consiste na inclusão de atividades de extensão no currículo dos Cursos de Graduação, indissociáveis do ensino e da pesquisa, com a intenção de promover impactos na formação do discente e na transformação social. Entende-se por Extensão o processo educativo, cultural, político, social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre as instituições e a sociedade, levando em consideração a territorialidade.

O objetivo da Curricularização da Extensão, conforme sua regulamentação própria, no IFFar, é promover a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e aplicação de conhecimentos. Nesse sentido, a extensão tem como princípios:

- I - a contribuição na formação integral do estudante, estimulando seu desenvolvimento como cidadão crítico e responsável;
- II - o estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade;

- III - a promoção de iniciativas que expressem o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia, produção e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;
- IV - a promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;
- V - o incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica e sua contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;
- VI - o apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social de cada estabelecimento superior de educação;
- VII - a atuação na produção e construção de conhecimentos, atualizados e coerentes com a realidade brasileira, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, e sustentável.

Conforme normatiza a Resolução CNE/CES n.º 07/2018, que instituiu a curricularização da extensão nos cursos de graduação, o curso de Tecnologia em Alimentos contempla o mínimo de 10% da sua carga horária total em atividades de extensão, o que corresponde a 260 horas, estando inseridas no âmbito da matriz curricular em parte da carga horária de disciplinas, que irão compor a prática profissional integrada, desenvolvida semestralmente.

4.7. Trabalho de Conclusão de Curso

O Curso de Tecnologia em Alimentos não prevê a realização de Trabalho de Conclusão de Curso em sua estrutura curricular.

4.8. Atividades Complementares de Curso

As atividades complementares de Curso (ACCs) visam contribuir para uma formação ampla e diversificada do estudante, a partir de vivências e experiências realizadas para além do âmbito do curso ou da instituição, valorizando a pluralidade de espaços educacionais e incentivando a busca pelo conhecimento.

No curso de Tecnologia em Alimentos, as ACCs equivalem a 240 horas, voltadas ao ensino, pesquisa, extensão, inovação e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outras instituições, empresas e espaços profissionais.

As ACCs devem ser realizadas para além da carga horária das atividades realizadas no âmbito dos demais componentes curriculares previstos no curso, sendo obrigatórias para a conclusão do curso e colação de grau.

A comprovação das ACCs se dará a partir da apresentação de certificado ou atestado emitido pela instituição responsável pela realização ou oferta, realizadas durante o período em que o estudante estiver matriculado no curso, e devem ser validadas pela unidade de ensino do IFFar.

A coordenação do curso realizará o acompanhamento constante do cumprimento da carga horária de ACCs pelos estudantes, podendo definir prazos para o cumprimento parcial da carga horária ao longo do curso.

Descrição das Atividades Complementares de Curso (ACCs):

Atividades Complementares de Curso*	Carga horária máxima**
Participação em cursos extracurriculares na área (presencial e/ou à distância).	150 horas
Participação em cursos extracurriculares em áreas afins (presencial e/ou à distância).	75 horas
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como ouvinte.	100 horas
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como apresentador de trabalho (apresentação oral).	50 horas
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como apresentador de trabalho (pôster/painel).	40 horas
Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como colaborador de trabalho.	30 horas
Participação em eventos institucionais científicos, culturais e/ou esportivos (eventos promovidos pelos núcleos, mostras culturais, jogos estudantis).	24 horas
Participação em cursos de extensão como ministrante/palestrante do curso;	40 horas
Cursos de línguas (inglês, espanhol, italiano, alemão, etc.) (presencial e/ou à distância).	120 horas
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias, participação em projetos de ensino e outros programas do IF Farroupilha com bolsa de incentivo.	150 horas
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias, participação em projetos de ensino e outros programas do IF Farroupilha sem bolsa de incentivo.	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de iniciação científica do IF Farroupilha ou órgãos de fomento (CNPQ, CAPES, FAPERGS) com bolsa de incentivo.	150 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de iniciação científica sem bolsa de incentivo.	100 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de extensão do IF Farroupilha com bolsa de incentivo.	150 horas
Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de extensão do IF Farroupilha sem bolsa de incentivo.	100 horas
Publicações: resumo simples em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área.	10 horas por publicação
Publicações: resumo expandido em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área.	20 horas por publicação
Publicações: capítulo de livro ou artigo completo em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área ou em periódico indexado nacional.	30 horas por publicação
Publicações: capítulo de livro ou artigo publicado em periódico indexado internacional.	40 horas por publicação
Tutoria de ensino à distância ou presencial na área.	50 horas
Organização de eventos na área.	Até 25 horas por evento – total: até 80 horas
Visitas técnicas supervisionadas.	40 horas
Estágios curriculares não obrigatórios (extracurriculares) na área.	150 horas
Estágios curriculares não obrigatórios (extracurriculares) em áreas afins.	100 horas
Disciplinas de áreas afins cursadas em outros cursos de nível superior em instituições reconhecidas pelo MEC desde que não contabilizadas como	108 horas

eletivas.	
Participação em órgãos de representação (Diretórios, Representação Estudantil, Colegiados, Núcleos institucionais).	Até 25 horas por órgão/por semestre – total: até 100 horas
Participação como representante da instituição ou do curso em eventos externos (feiras agropecuárias, mostras culturais, feiras de profissões, divulgação de processos seletivos, etc).	Até 16 horas por participação – total: até 100 horas
Atuação profissional formalizada (registro em carteira, contrato, registro MEI, etc.) na área, desde que não utilizada como aproveitamento para estágio obrigatório.	Até 20 horas por semestre – total: até 120 horas

* Casos não previstos serão avaliados pelo Colegiado do Curso.

** A carga horária máxima refere-se ao quantitativo máximo de horas de cada atividade que pode ser validada no âmbito das ACCs, com vistas a diversificar as atividades formativas desenvolvidas pelos estudantes. A carga horária máxima, portanto, deve ser inferior à carga horária total de ACCs.

4.9. Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 108 horas, a partir do 3º semestre. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 3 disciplinas eletivas para a escolha da turma, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, cabendo ao Colegiado do Curso definir se a turma terá à disposição uma ou mais disciplinas para realização da matrícula.

Poderá ser validada como disciplina eletiva aquela realizada pelo estudante em outro curso de graduação, interno ou externo ao IFFar, desde que possua relação com a área de formação do curso de origem e atenda à carga horária mínima exigida, de acordo com os procedimentos para aproveitamento de estudos previstos em Regulamento institucional.

Em caso de reprovação em disciplina eletiva, o estudante pode realizar outra disciplina eletiva ofertada pelo curso, não necessariamente repetir aquela em que obteve reprovação.

As disciplinas eletivas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual o curso se insere, constituindo-se em um espaço de flexibilização e atualização constante do currículo, pois possibilita abranger temáticas emergentes para a formação na área.

São possibilidades de disciplinas eletivas:

	Disciplina	Carga Horária
Disciplinas Eletivas	Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	36
	Alimentos funcionais	36
	Análise de água	36
	Análise sensorial experimental	36
	Biotecnologia de alimentos	36
	Direito do consumidor	36
	Espanhol instrumental	36
	Estatística Experimental	36
	Fruticultura	36
	Inclusão e diversidade	36
	Inglês instrumental II	36

Libras	36
Logística	36
Marketing	36
Nutrição aplicada	36
Projetos e instalações de indústria de alimentos II	36
Química Analítica Experimental	36
Tecnologia de balas e chocolates	36
Tecnologia de fermentações	36
Tecnologia de pescado	36
Tecnologia de pós-colheita e armazenagem de produtos agrícolas	36
Tecnologia de produtos apícolas e ovos	36
Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos	36

Poderão ser acrescidas novas disciplinas eletivas ao PPC do curso a partir de solicitação realizada pelo docente e aprovada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do Curso, devendo ser publicizadas à comunidade acadêmica, seguindo as demais etapas do fluxo previsto em Instrução Normativa do IFFar, quanto à atualização de PPC.

4.10. Avaliação

4.10.1. Avaliação da Aprendizagem

A Avaliação da Aprendizagem nos cursos do IFFar segue o disposto no Título III, Capítulo VII, Seção II da Resolução Consup n.º 049/2021. De acordo com esta normativa e com base na Lei n.º 9.394/1996, a avaliação deve ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino e aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da avaliação de conhecimentos (avaliação quantitativa), o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino e aprendizagem. Enquanto elemento formativo e sendo condição integradora no processo de ensino e aprendizagem, a avaliação deve ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, tendo seus resultados sistematizados, analisados e divulgados ao final de cada período letivo.

A recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a Lei n.º 9.394/1996.

O professor deve utilizar no mínimo 02 (dois) instrumentos de avaliação de natureza diversificada por componente curricular. A avaliação deve ser contínua e os instrumentos de avaliação não devem ser aplicados de forma concentrada no final do semestre. O estudante deve ser informado quanto aos resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos 02 (duas) vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar conteúdos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido

atingidos.

Os resultados da avaliação da aprendizagem são expressos em notas que devem considerar uma casa após a vírgula. Para aprovação, o estudante deve atingir como resultado final, no mínimo:

I - nota 7,0 (sete), antes do Exame Final;

e II - média 5,0 (cinco), após o Exame Final.

A composição da média final, após exame, deve seguir os seguintes critérios de peso:

I - média do componente curricular com peso 6,0 (seis);

e II - nota do Exame Final com peso 4,0 (quatro).

Para aprovação, o estudante, além de obter aproveitamento satisfatório, deve possuir frequência de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária presencial do componente curricular.

Considera-se reprovado, ao final do período letivo, o estudante que obtiver: frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do cômputo da carga horária presencial prevista no PPC em cada componente curricular; média do componente curricular inferior a 1,7 (um vírgula sete); III - média final inferior a 5,0 (cinco), após o Exame Final.

O componente curricular de estágio curricular supervisionado obrigatório deve seguir as normas de avaliação previstas em seu regulamento, que compõe o PPC, sendo que não se aplica exame final neste componente.

Conforme Resolução Consup n.º 049/2021, o estudante concluinte do curso que tiver pendência em até 02 (duas) disciplinas pode desenvolvê-las por meio do Regime Especial de Avaliação (REA), desde que atenda aos seguintes critérios, cumulativamente: I - obteve 75% (setenta e cinco por cento) de frequência da carga horária da disciplina desenvolvida na forma presencial; II - realizou o exame final; e III - reprovou por nota. Entende-se por estudante concluinte do curso de Tecnologia em Alimentos aquele que cursou com êxito 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso. O REA não se aplica ao componente curricular de estágio curricular supervisionado obrigatório.

4.10.2. Autoavaliação Institucional

A autoavaliação institucional deve orientar o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. O IFFar conta com a Comissão Própria de Autoavaliação Institucional, que é responsável por conduzir a prática de autoavaliação institucional. O regulamento em vigência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do IFFar foi aprovado através da Resolução Consup n.º 087/2017, sendo a CPA composta por uma Comissão Central, apoiada pela ação dos núcleos de autoavaliação em cada Campus da instituição.

Considerando a autoavaliação institucional um instrumento norteador para a percepção da instituição como um todo é imprescindível entendê-la na perspectiva de acompanhamento e trabalho contínuo, no qual o engajamento e a soma de ações favorecem o cumprimento de objetivos e intencionalidades.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso de Tecnologia em Alimentos serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.10.3. Avaliação do Curso

Para o constante aprimoramento do curso, são considerados, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos, resultados de avaliações internas e externas. Como indicadores externos são considerados os resultados de avaliações *in loco* do curso e do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), caso o curso seja contemplado. Para avaliação interna, o curso Superior de Tecnologia em Alimentos considera o resultado da autoavaliação institucional, a qual engloba as áreas do ensino, da pesquisa e da extensão, com o intuito de considerar o todo da instituição. Ainda, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos, os alunos têm a oportunidade de avaliar os componentes curriculares cursados em cada semestre, bem como as ações da coordenação do curso.

Os resultados dessas avaliações externas e internas são debatidos pela coordenação, juntamente com o NDE, colegiado, corpo docente e alunos do curso, além da assessoria pedagógica do *campus*. Com esse acompanhamento constante, busca-se aperfeiçoar as atividades de ensino e melhorias das fragilidades observadas, com vistas ao incremento na qualidade do curso.

4.11. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores no Curso de Tecnologia em Alimentos compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de graduação.

Cabe ao professor titular da disciplina e/ou ao Colegiado de Curso a análise da ementa e da carga horária do componente curricular do qual foi solicitado aproveitamento, para verificar a equivalência entre os componentes.

No processo de aproveitamento de estudos deve ser observado o princípio da "equivalência do valor formativo" (Parecer/CNE/CES n.º 247/1999) dos estudos realizados anteriormente, para assegurar o mesmo padrão de qualidade compatível com o perfil profissional do egresso, definido no PPC. Na análise da "equivalência do valor formativo", a análise da ementa e da carga horária deve considerar a prevalência do aspecto pedagógico relacionado ao perfil do egresso. No IFFar, adota-se como parâmetro o mínimo de 75% de compatibilidade entre carga horária dos componentes curriculares em aproveitamento.

O aproveitamento de estudos pode envolver, ainda, avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado. Da mesma forma, o aproveitamento ou equivalência de disciplinas pode incluir a soma de dois ou mais componentes curriculares para dispensa de uma ou o contrário, ou seja, um componente curricular pode resultar no aproveitamento ou equivalência a dois componentes ou mais.

Os procedimentos e fluxos do aproveitamento de estudos estão presentes no Regulamento de Registros e Procedimentos Acadêmicos do IFFar.

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

De acordo com a LDB n.º 9394/96, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou

conclusão de estudos.

A Certificação de Conhecimentos e Experiências é o reconhecimento, mediante processo avaliativo, de saberes, conhecimentos, experiências, habilidades e competências adquiridas por meio de estudos ou práticas formais e não formais, que dispensa o estudante de cursar o componente curricular no qual comprovou domínio de conhecimento. O processo avaliativo deve ocorrer mediante avaliação teórica e/ou prática.

Não se aplica Certificação de Conhecimentos e Experiências para componente curricular no qual o estudante tenha sido reprovado, atividades complementares e estágio curricular supervisionado obrigatório, salvo casos previstos no PPC. No caso do aluno ter realizado e ter sido aprovado em estágio curricular supervisionado obrigatório com carga horária mínima de 200 h, em outro curso de graduação já concluído, dentre os quais: Tecnologia em Agroindústria, Química de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos, ou com outras denominações mas sendo da área de produção alimentícia, ele poderá requerer Certificação de Conhecimentos e Experiências para o mesmo componente.

A solicitação de Certificação de Conhecimentos e Experiências pode ocorrer a pedido fundamentado do estudante ou por iniciativa de professores do curso.

A avaliação deve ser realizada por comissão designada pela Coordenação do Curso, composta por professores da área específica ou afim. O resultado para aprovação dos Conhecimentos e Experiências deve ser igual ou superior a 7,0 (sete), em consonância com o resultado da avaliação da aprendizagem para aprovação sem exame nos demais componentes do currículo.

Os procedimentos e prazos para a solicitação de certificação de conhecimentos e experiências anteriores seguem o disposto nas Diretrizes Administrativas e Curriculares para a organização didático pedagógica dos cursos superiores de Graduação e no Regulamento de Registros e Procedimentos Acadêmicos do IFFar.

4.13. Expedição de Diploma e Certificados

O estudante que frequentar todos os componentes curriculares previstos no curso, tendo obtido aproveitamento satisfatório e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aula presenciais em cada um deles, antes do prazo máximo para integralização, receberá o diploma de concluinte do curso, após realizar a colação de grau na data agendada pela instituição.

As normas para expedição de Diplomas, Certificados e Históricos Escolares finais estão normatizadas por meio de regulamento próprio.

4.14. Ementário

4.14.1 Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Informática		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Introdução à informática. Fundamentos de ambiente de e-learning. Editor de texto, planilha eletrônica, software de apresentação. A Internet e sua aplicabilidade no mundo da pesquisa e do trabalho.		

Bibliografia Básica
ANDRADE, Maria Angela Serafim de. PowerPoint 2010. Senac São Paulo: São Paulo, 2011.
NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Makron Books, 2010.
TOSTES, Renato Parrela. Desvendando o Microsoft Excel 2010. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
Bibliografia Complementar
ALCADE LANCHARRO, Eduardo. Informática básica. São Paulo: Pearsom Makron Books, 2004.
MANZANO, Andre Luiz N. G. Estudo dirigido de informática básica. 7ª ed. rev. atual. ampl., São Paulo: Érica, 2007.
MANZANO, Andre Luiz N. G. Estudo dirigido de Microsoft Office Word 2010. São Paulo: Érica, 2010.
SILVA, Mário Gomes da. Informática: terminologia básica: Windows XP, Word XP, Excel XP, Access XP, Power Point XP. 4ª ed., São Paulo: Érica, 2006.
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 7ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia em Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Perfil profissional e áreas de atuação do Tecnólogo em Alimentos. Definições, classificação, funções e importância dos alimentos e nutrientes. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos. Controle de qualidade e legislação. Introdução à extensão em Tecnologia de Alimentos.		
Bibliografia Básica		
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.		
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.		
OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.		
Bibliografia Complementar		
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		
FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.		
FRANCO, Bernardette G.; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.		
ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007.		
SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia. 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.		

Componente Curricular: Leitura e Produção Textual		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Estratégias de leitura e compreensão dos gêneros textuais das esferas profissional e/ou acadêmica tais como resumo, resenha, artigo científico, entre outros pertinentes à área de conhecimento. Recursos linguísticos e discursivos relevantes para a prática de produção textual.		
Bibliografia Básica		
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. A coerência textual. 17ª ed. São Paulo: Contexto, 2009.		
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. Texto e coerência. 12ª ed. São Paulo: Cortez, 2008.		
MEDEIROS, João Bosco. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.		
Bibliografia Complementar		
ABREU, Antonio Soares. Curso de redação. 12ª ed. São Paulo: Ática, 2008.		
GARCIA, Othon Moacyr. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 27ª ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.		

GERALDI, João Wanderley. O texto na sala de aula. São Paulo: Ática, 2006.
KOCH, Ingedor e Grunfeld Villaca. A coesão textual. São Paulo: Contexto, 2009.
VAL, Maria da Graça Costa. Redação e textualidade. 3ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2006.

Componente Curricular: Matemática		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Matemática básica: regra de três, porcentagem, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Unidades de medida e suas transformações. Tópicos de geometria plana e espacial: áreas e volumes. Sistemas lineares. Funções: noções gerais (domínio, imagem, contradomínio), função polinomial, função exponencial, função logarítmica.		
Bibliografia Básica		
BIANCHINI, E.; PACCOLA, Herval. Curso de matemática. Vol. Único. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2011.		
FLEMMING, Diva Marília; GONÇALVES, Mirian Buss. Cálculo A: funções, limite, derivação e integração. 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Pearson, 2006.		
MELLO, J.L.P.; BARROSO, J.M. Matemática: construção e significado. São Paulo: Moderna, 2010.		
Bibliografia Complementar		
ÁVILA, Geraldo. Cálculo das funções de uma variável. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.		
CARACA, Bento de Jesus; ALMEIDA, Paulo. Conceitos fundamentais da matemática. Lisboa: Gradiva, 2010.		
IEZZI, Gelson et al. Matemática. Vol. Único. 4ª ed. São Paulo: Atual Editora, 2007.		
GOLDSTEIN, L.J.; LAY, D.C.; SCHNEIDER, D.I. Matemática aplicada: economia, administração e contabilidade. 10ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.		
IEZZI, G.; MURAKAMI, C. Fundamentos de Matemática Elementar - Conjuntos Funções. 9ª ed. São Paulo: Atual, 2013.		

Componente Curricular: Metodologia Científica		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Tipos de conhecimento, caracterização e produção do conhecimento científico. Tipos, abordagens e métodos de pesquisa. Ética na pesquisa (regulamentações, plágio e autoplágio). Planejamento de pesquisa. Normas técnicas de trabalhos acadêmico-científicos. Processos de registro e comunicação do conhecimento científico.		
Bibliografia Básica		
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.		
CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6ª ed., São Paulo: Pearson, 2007.		
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.		
Bibliografia Complementar		
DEMO, Pedro. Metodologia do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2000.		
GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.		
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 5ª ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2010.		
OLIVEIRA NETTO, Alvim Antonio de; MELO, Carina de. Metodologia da pesquisa científica: guia prático para apresentação de trabalhos acadêmicos. 3ª ed. rev. e atual., Florianópolis: Visual Books, 2008.		
KOCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 28ª ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.		

Componente Curricular: Química Geral e Inorgânica		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		

Normas de segurança em laboratórios. Estrutura atômica. Classificação Periódica. Ligações químicas. Compostos inorgânicos: ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas. Estequiometria. Soluções.

Bibliografia Básica

FARIAS, Robson Fernandes de. Práticas de química inorgânica. 3ª ed. rev., Campinas: Atomo, 2010.

ROZENBERG, Israel Mordka. Química geral. São Paulo: Blücher, 2008.

SHRIVER, Duward F.; ATKINS, P. W.; OVERTON, T.L.; ROURKE, J. P.; WELLER, M.; ARMSTRONG, F. A. Química inorgânica. 4ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2008.

Bibliografia Complementar

BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E.; SANTOS, Cristina Maria Pereira dos; FARIA, Roberto de Barros. Química geral vol.1. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2011.

BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E.; SANTOS, Cristina Maria Pereira dos; FARIA, Roberto de Barros. Química geral vol.2. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2011.

KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. Química geral e reações químicas. São Paulo: Cengage Learning, 2010. v.1.

POSTMA, James M.; ROBERTS JR, Julian L.; HOLLENBERG, J. Leland. Química no laboratório. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2009.

RUSSELL, John Blair. Química geral. 2ª ed., São Paulo: Pearson, 1994. v.1

Componente Curricular: Química Orgânica

Carga Horária total: 72 h

C.H. Extensão: 0 h

Período Letivo: 1º semestre

Ementa

Átomo de carbono. Propriedades do carbono. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas. Isomeria. Reações orgânicas.

Bibliografia Básica

BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. Introdução a química orgânica. São Paulo: Pearson Education, 2009.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B. Química orgânica. 10ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.

VOLLHARDT, K. Peter C.; SHORE, Neil E. Química orgânica: estrutura e função. 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente, 5º ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

COSTA, Paulo. Ácidos e bases em química orgânica. Porto Alegre: Bookman, 2006.

PAVIA, Donald L. et al. Química orgânica experimental: técnicas de escala pequena. 2ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2009.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. Química orgânica v.1: guia de estudo e manual de soluções. 9ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig B.; JOHNSON, Robert G. Química orgânica v.2: guia de estudo e manual de soluções. 9ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009.

Componente Curricular: Estatística Aplicada

Carga Horária total: 36 h

C.H. Extensão: 8 h

Período Letivo: 2º semestre

Ementa

Amostragem, Distribuição Normal, Correlação, Regressão Linear Simples.

Bibliografia Básica

ARA, Amilton Braio; MUSETTI, Ana Villares; SCHNEIDERMAN, Boris. Introdução a estatística. São Paulo: Blücher, 2003.

CRESPO, Antonio Arnot. Estatística fácil. 19 ed. atual., São Paulo: Saraiva, 2010.

FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de estatística. 6ª ed., São Paulo: Atlas, 2009.

Bibliografia Complementar

FARIAS, Alfredo Alves de; CÊSAR, Cibele Comini; SOARES, José Francisco. Introdução à estatística. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2003.

MORETTIN, Luiz Gonzaga. Estatística básica: probabilidade e inferência. São Paulo: Pearson, 2010.

TOLEDO, Geraldo Luciano; OVALLE, Ivo Izidoro. Estatística básica. 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.

TRIOLA, Mario F. Introdução à estatística. 10ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.

VIEIRA, Sônia. Elementos de estatística. 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.

Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos e físicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene. Legislação vigente.		
Bibliografia Básica		
ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.		
CONTRERAS CASTILLO, Carmem J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003.		
GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4ª ed. rev. amp., Barueri: Manole, 2011.		
Bibliografia Complementar		
GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2ª ed. rev. amp., São Paulo: Varela, 2003.		
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.		
PETCOV, Henrry et al. Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios. Florianópolis: EPAGRI, 2004.		
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: Ed. UFV, 2008.		
VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004.		

Componente Curricular: Inglês Instrumental		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Estudo da língua inglesa via gêneros textuais com foco na ciência e tecnologia em âmbito geral e ênfase em conteúdos específicos da área de alimentos. Práticas de aplicação de estratégias de leitura e análise de aspectos linguísticos como meio de interação e participação social. Uso eficiente de dicionários e tradutores para desenvolvimento da autonomia. Seleção informada e qualificada de textos pertinentes às esferas profissional, pessoal e civil.		
Bibliografia Básica		
MICHAELLIS. Dicionário escolar inglês: inglês-português. São Paulo: Melhoramentos, 2001.		
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo I. São Paulo: Texto novo, 2004.		
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo II. São Paulo: Texto novo, 2004.		
Bibliografia Complementar		
MURPHY, Raymond. English Grammar in use: a self-study reference and practice book for intermediate students. 4ª ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.		
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática básica da língua inglesa: com respostas. 2ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2010.		
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: with answers. 2ª ed. New York: Cambridge University Press, 2000.		
RUNDELL, Michael. Macmillan english dictionary: for advanced learners. 2ª ed. Oxford: Macmillan, 2007.		
SOUZA, Adriana Grade Fiori. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2ª ed. Barueri: Disal, 2010.		

Componente Curricular: Microbiologia Geral		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Introdução à Microbiologia. Segurança no Laboratório de Microbiologia. Classificação e caracterização		

dos microrganismos: bactérias, fungos, vírus. Citologia bacteriana. Princípios de nutrição bacteriana. Obtenção de energia bacteriana. Reprodução bacteriana. Controle do crescimento microbiano. Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia, técnicas de semeadura e meios de cultivo.

Bibliografia Básica

JORGE, Olavo Cardoso. Microbiologia: atividades práticas. 2. ed., São Paulo: Santos, 2008.
 PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R; YAMADA, Sueli Fumie. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 2, 2. ed. São Paulo: Pearson, 2010.
 TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed., Porto Alegre: Artmed, 2012.

Bibliografia Complementar

ALTERTHUM, Flávio; TRABULSO, Luiz Rachid. Microbiologia. 5. ed., São Paulo: Atheneu, 2008.
 FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
 FRANCO, Bernardette Dora Gambossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.
 JAY, James M. Microbiologia dos alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
 VERMELHO, Alane Beatriz; PEREIRA, Antonio Roberto; COELHO, Rosalie Reed Rodrigues; SOUTO-PADRÓN, Thais Cristina Baeta Soares. Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Componente Curricular: Operações Unitárias		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Introdução aos processos tecnológicos e princípios básicos de operações unitárias na indústria de alimentos. Fluxograma de processos. Fundamentos e equipamentos envolvidos nas operações de pré-processamento, transformação, separação, conservação e outras operações complementares.		
Bibliografia Básica		
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.		
Bibliografia Complementar		
AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. v. 4, 523 p. BLACKADDER, D. A.; NEDDERMAN, R. M. Manual de operações unitárias: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtragem. São Paulo: Hemus, 2004. 276 p. CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418 p. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.		

Componente Curricular: Química Analítica		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros de amostragem e medidas. Bases teóricas da análise química qualitativa. Conceito da análise quantitativa. Principais métodos gravimétricos e volumétricos. Técnicas de laboratório.		
Bibliografia Básica		
EWING, Galen W.; ALBANESE, Aurora Giora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química. São Paulo: Blücher, 2010. HIGSON, Séamus. Química Analítica. São Paulo: McGraw-Hill, 2009. SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Thomson, 2006.		
Bibliografia Complementar		

HARRIS, Daniel C.; BORDINHAO, Jairo. Análise química quantitativa. 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.
 HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. Análise química quantitativa. 8ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2012.
 HOLLER, F. James; HOLLER, F. James; SKOOG, Douglas A.; CROUCH, Stanley R. Princípios de análise instrumental. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.
 SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006.
 VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa. 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2002.
 VOGEL, Arthur Israel; GIMENO, Antônio. Química analítica qualitativa. São Paulo: Mestre Jou, 1981.

Componente Curricular: Química de Alimentos		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Identificação da natureza dos principais componentes dos alimentos: água, lipídeos, proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas, pigmentos e aditivos.		
Bibliografia Básica		
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009.		
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.		
PACHECO, Manuela. Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras: guia de bolso. 2. ed. São Paulo: Rubio, 2013.		
Bibliografia Complementar		
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006.		
BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução a química de alimentos. 3. ed., rev. e atual, 2. reimpr. São Paulo: Varela, 1995.		
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.		
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da Unicamp, 2003.		
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2. ed. rev. São Paulo: Blücher, 2011.		

Componente Curricular: Administração		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Administração: conceitos e habilidades. Funções administrativas: planejamento, organização, direção e controle. Noções de gestão de pessoas, marketing e produção.		
Bibliografia Básica		
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.		
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.		
MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 6ª ed. rev. e atual., São Paulo: Atlas, 2010.		
Bibliografia Complementar		
HOFFMANN, Rodolfo. Administração da empresa agrícola. 7ª ed., São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1992.		
KVASNICKA, Eunice Lacava. Introdução à administração. 6ª ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2009.		
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. 7. ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2009.		
SANTOS, Gilberto José dos; MARION, José Carlos; SEGATTI, Sônia. Administração de custos na agropecuária. 3ª ed., São Paulo: Atlas, 2002.		
SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart, JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 3ª ed., São Paulo:		

Atlas, 2009.

Componente Curricular: Bioquímica dos Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Enzimas e sua utilização na indústria de alimentos. Bioquímica energética. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.		
Bibliografia Básica		
BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert; MOREIRA, Antonio José Magalhães da Silva; CAMPOS, João Paulo de; MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica. 6ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.		
CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 4ª ed., São Paulo: Artmed, 2010.		
NELSON, David L.; COX, Michael M.; LEHNINGER, Albert L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2011.		
Bibliografia Complementar		
BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução a química de alimentos. 3ª ed. rev. e atual, São Paulo: Varela, 1995.		
MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Varela, 2005.		
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 4ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.		
MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		
PRATT, Charlotte W.; CORNELLY, Kathleen; CAMPOS, João Paulo de; MOREIRA, Antonio José Magalhães da Silva; MOTTA, Paulo Armando. Bioquímica essencial. [Rio de Janeiro]: Guanabara Koogan, c2006. 716 p.		
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.		

Componente Curricular: Bromatologia		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Amostragem. Métodos para determinação da composição centesimal e análises de qualidade em alimentos. Rotulagem nutricional de alimentos. Legislação vigente.		
Bibliografia Básica		
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2ª ed., São Paulo: Varela, 2009.		
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. rev., Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003.		
SALINAS, Rolando D.; MURAD, Fátima. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.		
Bibliografia Complementar		
BOBBIO, Florinda O. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.		
EWING, Galen W.; ALBANESE, Aurora Giora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química. São Paulo: Blücher, 2010.		
GOMES, Jose Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012.		
SILVA, D. J.; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2002.		
SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006.		

Componente Curricular: Conservação dos Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 3º semestre

Ementa
Alterações em alimentos. Principais processos industriais de conservação dos alimentos: calor, frio, controle da umidade, aditivos, fermentação, irradiação, embalagens e tecnologias emergentes.
Bibliografia Básica
AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Brasília: EMBRAPA, 2012. 326 p.
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.
Bibliografia Complementar
BOBBIO, Paulo Anna; BOBBIO, Florinda Orsati. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. 450 p.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.

Componente Curricular: Controle de Qualidade		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Conceituação. Controle de qualidade. Garantia de Qualidade. Normalização internacional e nacional. Gestão da qualidade. Boas práticas de fabricação. Procedimentos operacionais padronizados e Procedimento Padrão de Higiene operacional. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPC. Interação de sistemas. Estudo de casos. ISO 9000 e 22000. Rastreabilidade. Food fraud e Food defense.		
Bibliografia Básica		
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2ª ed. atual., Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014.		
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.		
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva. São Paulo: Varela, 2002.		
Bibliografia Complementar		
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.		
RIBEIRO, Sandra. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 2005.		
SANTOS JUNIOR, Clever Jucene de. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.		
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blücher, 2011.		
WAGNER, Adriano; HÖFLER, Claudio Edilberto; JUCHEM, Dionise Magna (Org.). Gestão e negócios: estratégias, processos e ferramentas para o desenvolvimento organizacional. Santa Rosa: IFFarroupilha, 2013.		

Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante. Fatores intrínsecos, extrínsecos e implícitos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Vias de contaminação e deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores, patogênicos e		

starters. Análises microbiológicas de alimentos e água empregando métodos tradicionais e rápidos. Reconhecimento da legislação vigente e de critérios e padrões microbiológicos.

Bibliografia Básica

FRANCO, Bernardette Dora Gambossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.

JAY, James M. Microbiologia dos alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R; YAMADA, Sueli Fumie. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 2, 2. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

Bibliografia Complementar

ALTERTHUM, Flávio; TRABULSO, Luiz Rachid. Microbiologia. 5. ed., São Paulo: Atheneu, 2008.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.

SILVA, João Andrade. Tópicos da tecnologia dos alimentos. São Paulo: Varela, 2000.

VERMELHO, Alane Beatriz; PEREIRA, Antônio Roberto; COELHO, Rosalie Reed Rodrigues; SOUTO-PADRÓN, Thais Cristina Baeta Soares. Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Componente Curricular: Análise Sensorial

Carga Horária total: 36 h

C.H. Extensão: 4 h

Período Letivo: 4º semestre

Ementa

Objetivo e importância da análise sensorial. Campos de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.

Bibliografia Básica

FRANCO, Maria Regina Bueno (Ed.). Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010. 308 p.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blücher, 2011. 536 p. (Bebidas ; v.3)

Bibliografia Complementar

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. rev. e ampl. Lavras, MG: Ed. UFLA, 2005. 783 p.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

DEL PINO, José Claudio; KRÜGER, Verno. Segurança no laboratório. Porto Alegre: Centro de Ciências do Rio Grande do Sul, 1997. 130 p.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

QUEIROZ, Maria Isabel; TREPTOW, Rosa de Oliveira. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: Ed. da FURG, 2006. 266 p.

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos

Carga Horária total: 36 h

C.H. Extensão: 0 h

Período Letivo: 4º semestre

Ementa

Conceitos, importância e funções das embalagens. Estabilidade dos alimentos e escolha da embalagem. Materiais utilizados em embalagens de alimentos e tipos de embalagens. Embalagens laminadas. Inovações em embalagens. Embalagens e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias.

Bibliografia Básica

AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Brasília: EMBRAPA, 2012. 326 p.

FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios

e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.

Bibliografia Complementar

CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. rev. e ampl. Lavras, MG: Ed. UFLA, 2005. 783 p.
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
LUENGO, Rita de Fátima Alves; CALBO, Adonai Gimenez (Ed.). Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009. 256 p.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blücher, 2011. 536 p. (Bebidas; v.3).

Componente Curricular: Métodos Instrumentais		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
Principais métodos ópticos, espectrométricos e eletroquímicos de análise. Métodos de separação cromatográfica.		
Bibliografia Básica		
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. EWING, Galen W.; ALBANESE, Aurora Giora; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza. Métodos instrumentais de análise química. São Paulo: Blücher, 2010. SKOOG, Douglas A.; WEST, Donald M.; HOLLER, F. James; CROUCH, Stanley R. Fundamentos da química analítica. 1. ed. São Paulo, SP: Pioneira Thomson Learning, 2006.		
Bibliografia Complementar		
BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 1995. CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da Unicamp, 2003. GOMES, Jose Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2012. HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. Análise química quantitativa. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2012. VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002.		

Componente Curricular: Sociologia da Alimentação		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
A sociologia como ciência do social. Sociologia da alimentação: identidade cultural e alimentação, globalização e alimentação. Construção social do gosto. Cultura, um conceito antropológico. Identidade e alimentação em populações indígenas e afro-brasileira.		
Bibliografia Básica		
LARAIA, Roque. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009. MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2011. SCHAEFER, Richard T. Fundamentos de sociologia [recurso eletrônico] / Richard T. Schaefer ; tradução: Maria Teresa Almeida Machado da Silva ; revisão técnica: Fernando Coutinho Cotanda. – 6. ed. – Porto Alegre: AMGH, 2016. e-PUB. (E-book).		
Bibliografia Complementar		
DIMENSTEIN, Gilberto; RODRIGUES, Marta M. Assumpção; GIANANTI, Alvaro Cesar. Dez lições de sociologia para um Brasil cidadão. São Paulo: FTD, 2008. JOHNSON, Allan G. Dicionário de sociologia: guia prático da linguagem sociológica. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1997. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Sociologia geral. 7ª ed. rev. ampl., São Paulo: Atlas,		

1983. MEKSENAS, Paulo. Sociologia. 2ª ed. rev., São Paulo: Cortez, 1990. OLIVEIRA, Percio Santos de. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 2010.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais e Panificação		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
Definições, estrutura e composição química de cereais, raízes e tubérculos. Armazenamento. Tipos de farinhas. Principais cereais, raízes e tubérculos utilizados na alimentação humana. Etapas de processamento. Tecnologia da produção de pães, massas e biscoitos. Embalagem e conservação. Controle de qualidade e legislação.		
Bibliografia Básica		
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.		
Bibliografia Complementar		
BORZANI, Walter; AQUARONE, Eugênio; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel de Almeida. Biotecnologia industrial. v. 4. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. CASTRO, A. Gomes de; RODRIGUES, Isabel. A química e a reologia no processamento dos alimentos. Instituto Piaget, 2003. LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A (Org). Tecnologia de alimentos: volume 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . 3. ed. , 1. reimpr. Porto Alegre: Artmed, 2008.		

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa		
Composição e valor nutricional de frutas e hortaliças. Colheita e índices de maturação. Qualidade pós-colheita e tecnologias de armazenamento. Frutas e hortaliças minimamente processadas. Aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de polpas de frutas. Processamento de geleias e doces em massa. Processamento de conservas vegetais. Obtenção de frutas e hortaliças cristalizadas, secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.		
Bibliografia Básica		
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.		
Bibliografia Complementar		
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces. Brasília: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2003. CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ª ed. ver. eampl., Lavras: Ed. UFLA, 2005. CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. Lavras: Ed. UFLA, 2005. GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. Hortaliças minimamente processadas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. LUENGO, Rita de Fátima Alves. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009.		

Componente Curricular: Empreendedorismo		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Introdução ao empreendedorismo. Perfil empreendedor. Intraempreendedorismo. Pesquisa de mercado. Plano de Negócio. Noções sobre custos de produção. Formação do preço de venda. Margem de contribuição e Ponto de equilíbrio. Empreendedorismo digital.		
Bibliografia Básica		
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.		
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: transformando ideias em negócios. 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.		
GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 2010.		
Bibliografia Complementar		
BIRLEY, Sue; MUSYKA, Daniel F. Dominando os desafios do empreendedor. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.		
CASE, Steve. A terceira onda da Internet: como reinventar os negócios na era digital. Rio de Janeiro. Alta Books. 2019.		
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e diferenciar sua empresa. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.		
DRUCKER, Peter Ferdinand; MALFERRARI, Carlos J. Inovação e espírito empreendedor: práticas e princípios. São Paulo: Cengage Learning, 1986.		
HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. 7ª ed., Porto Alegre: Bookman, 2009.		
MAXIMIANO, Antônio César Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 6ª ed. rev. e atual., São Paulo: Atlas, 2010.		

Componente Curricular: Gestão Ambiental		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Ambiente, produção e sustentabilidade. Questões ambientais globais e locais relacionadas aos recursos naturais. Gestão dos resíduos. Legislação ambiental. Educação ambiental.		
Bibliografia Básica		
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho e gestão ambiental. 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.		
FARIAS, Talden. Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos. 3ª ed., Belo Horizonte: Fórum, 2011.		
PHILLIP JUNIOR, Arlindo; ROMERO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental. Barueri: Manole, 2009.		
Bibliografia Complementar		
DONAIRE, Denis. Gestão ambiental na empresa. 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2010.		
PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Educação ambiental e sustentabilidade. Barueri: Manole, 2005.		
PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri: Manole, 2010.		
RIO GRANDE DO SUL Secretaria do Meio Ambiente. Código Estadual do Meio Ambiente. Porto Alegre: SEMA, 2000.		
STRECK, Edemar Valdir; MEZOMO, Agueda Marcei; ARTZ, Ana Maria Daitx Valls. Educação ambiental para a conservação e recuperação do meio ambiente. Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007.		

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Matérias-primas usadas para produção de bebidas. Processamento de bebidas não-alcoólicas. Processamento de bebidas alcoólicas fermentadas, destiladas e obtidas por misturas.		
Bibliografia Básica		

<p>VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia vol.1. São Paulo:Blücher, 2010.</p> <p>VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). Bebidas não-alcoólicas: ciência e tecnologia vol. 2. São Paulo:Blücher, 2010.</p> <p>VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção vol. 3. São Paulo: Blücher, 2011.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>AQUARONE, Eugênio. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blücher, 2001.</p> <p>CRISPIM, Jack Eliseu; CONTESSI, Arnaldo Zanatta; VIEIRA, Simião Alano. Manual da produção de aguardente de qualidade. Guaíba: Agropecuária, 2000.</p> <p>HENDERSON, J. Patrick; REX, Dellie. Sobre vinhos. São Paulo: Cengage Learning, 2014.</p> <p>LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5ª ed., São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.</p>

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
<p>Conceitos fundamentais. Produção e Consumo. Valor nutricional. Abate humanitário de animais. Conversão do músculo em carne. Influência de fatores ante morte e pós morte na qualidade da carne.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça. Viçosa: Ed. UFV, 2009.</p> <p>PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: Ed. UFV, 2008.</p> <p>TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos. São Paulo: Varela, 2004.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>FARDI, Miguel Clone. Ciência, higiene e tecnologia da carne. 2ª ed. rev. e ampl., Goiânia: Ed. UFG, 2001.</p> <p>LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>OLIVO, Rubison; OLIVO, Nilson. O mundo das carnes. 3ª ed. atual., Criciúma: R. Olivo, 2006.</p> <p>TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988.</p>		

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 8 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
<p>Conceitos fundamentais. Produção e Consumo. Mecanismo de produção e liberação do leite na glândula mamária. Composição e valor nutricional do leite. Legislação vigente. Controle de qualidade da matéria-prima.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>LUQUET, Francois M.; REBOLLAR, Miguel Calvo; CALVO, Emilia Sevillano. Leche y productos lacteos vaca - oveja - cabra. Zaragoza: Acribia, v. 2, 1993.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, v. 2, 2005.</p> <p>TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2ª ed., Santa Maria: Ed. UFSM, 2003.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>AQUARONE, Eugênio et al. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blücher, 2001.</p> <p>FOSCHIERA, Jose Luiz. Indústria de laticínios: análises e produção de derivados. Porto Alegre: Suliani, 2004.</p> <p>LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010.</p> <p>OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p>		

PETCOV, Henry et al. Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios. Florianópolis: EPAGRI, 2004.

Componente Curricular: Tecnologia de Óleos e Gorduras		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Conteúdo e propriedades funcionais de lipídios em alimentos. Processamento de óleos e gorduras vegetais comestíveis: extração, refino e modificações por vias físicas e químicas. Processamento de margarina, creme vegetal e maionese. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos. Controle de qualidade e legislação.		
Bibliografia Básica		
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.		
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A (Org). Tecnologia de alimentos: volume 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.		
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glauca Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.		
Bibliografia Complementar		
BLOCK, Jane Mara; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas: volumen 1 - procesamiento. São Paulo: E. Blucher, 2009.		
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		
FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.		
LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010		

Componente Curricular: Saúde e Segurança do Trabalho		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa		
Legislação referente a Saúde e Segurança do Trabalho (SST). Normas Regulamentadoras do MTE. Riscos Ambientais. Fatores Causais e Formas de Prevenção de Acidentes de Trabalho e Doenças Ocupacionais. Relação da SST com a Qualidade, Meio Ambiente e Responsabilidade Social. Prevenção e Controle de Incêndio. Primeiros Socorros.		
Bibliografia Básica		
ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho. 7ª ed. rev. ampl. atual. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde, 2009.		
BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.		
PEPLOW, Luiz Amilton. Segurança do trabalho. Curitiba: Base, 2010.		
Bibliografia Complementar		
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PRODUTORES DE ALGODÃO. Equipamento de proteção individual. Brasília: ABRAPA, 2009.		
BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. Segurança do trabalho e gestão ambiental. São Paulo: Atlas, 2001.		
GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 5ª ed., São Paulo: LTR, 2005.		
MARTINS, Luiz Augusto Carvalho. Segurança no trabalho rural. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 1999.		
OLIVEIRA, Claudio A. Dias de. Passo a passo dos procedimentos técnicos de segurança e saúde no trabalho. São Paulo: LTr, 2002.		

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Importância e objetivo do desenvolvimento de novos produtos. Definição e caracterização de novos		

produtos. Conceito e metodologias de desenvolvimento de produtos. Fatores envolvidos no desenvolvimento de um novo produto. Processo de desenvolvimento de produto (PDP). Etapas de desenvolvimento de novos produtos. Registro de produtos alimentícios. Prática em desenvolvimento de novos produtos.

Bibliografia Básica

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010. 308 p.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. 294 p.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blücher, 2011. 536 p. (Bebidas ; v.3).

Bibliografia Complementar

BOBBIO, Paulo Anna; BOBBIO, Florinda Orsati. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.

DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010. 402 p.

Componente Curricular: Ética Profissional

Carga Horária total: 36 h

C.H. Extensão: 0 h

Período Letivo: 6º semestre

Ementa

Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na História da Filosofia Ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Intolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética aplicada: Ética empresarial e Ética profissional. Código de ética profissional.

Bibliografia Básica

BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. Petrópolis: Vozes, 2009.

OLIVEIRA, Manfredo Araújo de. Ética e sociabilidade. 4ª ed., São Paulo: Loyola, 2009.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética. 33ª ed., Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

Bibliografia Complementar

APPEL, Karl-Otto, DISCHINGER, Benno. Estudos de moral moderna. Petrópolis: Vozes, 1993.

ARENDT, Hannah. A condição humana. 11ª ed. rev., Rio de Janeiro: Forense, 2010.

KANT, Immanuel. Fundamentação da metafísica dos costumes. Lisboa: Edições 70, 2009.

NIETZSCHE, Friedrich Wilhelm. Genealogia da moral: uma polêmica. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.

TUGENDHAT, Ernst; REIS, Robson Ramos dos; STEIN, Ernildo. Lições sobre ética. 8ª ed., Petrópolis: Vozes, 2010.

Componente Curricular: Projetos e Instalações de Indústria de Alimentos

Carga Horária total: 36 h

C.H. Extensão: 8 h

Período Letivo: 6º semestre

Ementa

Análise de mercado e cadeia produtiva. Tipos de indústrias alimentícias. Fluxograma de processo. Normas e legislações para projetos e instalações de indústrias alimentícias. Noções de desenho técnico e projeto arquitetônico.

Bibliografia Básica

FELLOWS, P.; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.

OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

VALLE, Ezequiel Rodrigues do, et al.. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. EMBRAPA GADO DE CORTE; SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da carne bovina. Brasília: Embrapa Informação

Tecnológica, 2004. 184p. (Série Agronegócios).
Bibliografia Complementar
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 162p. (Série Agronegócios)
EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS; SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas desidratadas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 115p. (Série Agronegócios).
EVANGELISTA, José Tecnologia de alimentos. 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. v. 1.
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. v. 2.

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos.		
Bibliografia Básica		
GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça. Viçosa: Ed. UFV, 2009.		
PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: Ed. UFV, 2008.		
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos. São Paulo: Varela, 2004.		
Bibliografia Complementar		
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003.		
FARDI, Miguel Clone. Ciência, higiene e tecnologia da carne. 2ª ed. rev. e ampl., Goiânia: Ed. UFG, 2001.		
LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.		
OLIVO, Rubison; OLIVO, Nilson. O mundo das carnes. 3ª ed. atual., Criciúma: R. Olivo, 2006.		
TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988.		

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Tecnologia de produção de leites de consumo, creme de leite, manteiga, leites desidratados, leites fermentados, bebidas lácteas, queijos, gelados comestíveis e sobremesas lácteas. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos.		
Bibliografia Básica		
FERREIRA, Célia Lúcia de Luces Fortes. Produtos lácteos fermentados (aspectos bioquímicos e tecnológicos). 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFG, 2005. 112p		
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, v. 2, 2005.		
TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2ª ed., Santa Maria: Ed. UFSM, 2003.		
Bibliografia Complementar		
FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa, MG: CPT, 2005. 126 p.		
FOSCHIERA, Jose Luiz. Indústria de laticínios. Porto Alegre, 2004.		
MUNK, Alberto Valentin. Produção de queijos: finos (Morbier e Saint Paulin) e mofados (Gorgonzola e Camembert). Viçosa, MG: CPT, 2008. 254 p.		

OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.
PETCOV, Henry et al. Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios. Florianópolis: EPAGRI, 2004.

Componente Curricular: Toxicologia de Alimentos		
Carga Horária total: 36 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Fundamentos e generalidades de toxicologia. Compostos tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados naturalmente em alimentos de origem vegetal e animal. Compostos tóxicos ou potencialmente tóxicos formados no processamento e armazenamento de alimentos e bebidas. Micotoxinas em alimentos. Compostos tóxicos ou potencialmente tóxicos adicionados intencionalmente aos alimentos e bebidas. Compostos tóxicos ou potencialmente tóxicos acidentalmente presentes em alimentos. Compostos tóxicos ou potencialmente tóxicos oriundos de embalagem.		
Bibliografia Básica		
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. OGA, Seizi; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira. Fundamentos de toxicologia. 3ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.		
Bibliografia Complementar		
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4ª ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2009. KRAUSE, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. PACHECO, Manuela. Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras. 2ª ed., São Paulo: Rubio, 2013.		

Componente Curricular: Tratamento de Resíduos Agroindustriais		
Carga Horária total: 72 h	C.H. Extensão: 16 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa		
Caracterização e Classificação dos Resíduos Sólidos, Líquidos e Poluentes Atmosféricos. Sistemas de Tratamento e Disposição Final dos Resíduos Sólidos, Líquidos e Poluentes Atmosféricos gerados no processo agroindustrial.		
Bibliografia Básica		
ABNT. NBR 10005: procedimentos para obtenção de extrato lixiviado de resíduos sólidos. Rio de Janeiro: ABNT, 2004. FARIAS, Talden. Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos. 3ª ed., Belo Horizonte: Fórum, 2011. PHILLIP JUNIOR, Arlindo; ROMERO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental. Barueri: Manole, 2009.		
Bibliografia Complementar		
DERISIO, Jose Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental. 4ª ed. atual., São Paulo: Oficina de Textos, 2012. HELLER, Leo; PADUA, Valter Lucio. Abastecimento de água para consumo humano. 2ª ed. rev. atual., Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2010. PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri: Manole, 2010. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria do Meio Ambiente. Código Estadual do Meio Ambiente. Porto Alegre: SEMA, 2000. STRECK, Edemar Valdir; MEZOMO, Agueda Marcei; ARTZ, Ana Maria Daitx Valls. Educação ambiental para a conservação e recuperação do meio ambiente. Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007.		

4.14.2. Componentes curriculares eletivos

Componente Curricular: Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Classe funcional dos aditivos alimentares. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Legislação brasileira.	
Bibliografia Básica	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol.1. Porto Alegre: Artmed, 2007.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.	
Bibliografia Complementar	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.	
OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.	
SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001.	

Componente Curricular: Alimentos funcionais	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Conceito de alimento funcional e nutracêutico. Fontes de alimentos funcionais. Prébióticos e probióticos. Fibras alimentares. Amido resistente. Oligossacarídeos não digeríveis. Vitaminas antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos provenientes do metabolismo secundário vegetal: fenólicos, carotenoides e alcaloides. Fitatos. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Consumo e benefícios à saúde. Tendências do mercado. Legislação.	
Bibliografia Básica	
COSTA, Neza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efetivos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.	
DUARTE, Varo. Alimentos funcionais: faça do alimento seu medicamento e do medicamento, seu alimento. 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.	
OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.	
Bibliografia Complementar	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.	
FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.	
INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE. (Comp. e ed.). Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos. São Paulo: Roca, 2009.	
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.	
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.	

Componente Curricular: Análise de água	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Importância da água na Agroindústria. Características físicas e químicas das águas de abastecimento. Técnicas de amostragem e métodos de exames físico-químicos e microbiológicos das águas de abastecimento. Padrões de potabilidade. Práticas de laboratório.	
Bibliografia Básica	

ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.

FELICIDADE, Norma; MARTINS, Rodrigo Constante ; LEME, Alessandro Andre (Org.). Uso e gestão dos recursos hídricos no Brasil: velhos e novos desafios para a cidadania. 2. ed. São Carlos: Rima, 2006.

SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.

DERISIO, Jose Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental. 4. ed. atual. Sao Paulo: Oficina de Textos, 2012.

MANCUSO, Pedro Caetano Sanches; SANTOS, Hilton Felicio dos. Reuso de água. Barueri: Manole, 2007.

REBOUÇAS, Aldo C.; BRAGA, Benedito.; TUNDISI, José Galizia. Águas doces no Brasil: capital ecológico, uso e conservação. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Escrituras, 2006.

SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica da água. São Paulo: Varela, 2005.

Componente Curricular: Análise sensorial experimental

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Criação do Painel de Provadores (tipos de painéis, seleção e treino de provadores, tipos de provas). Tratamento estatístico dos resultados da análise sensorial. Práticas aplicadas da análise sensorial.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2ª ed., São Paulo: Varela, 2009.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2ª ed., Viçosa: Ed. UFV, 2010.

MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.

Bibliografia Complementar

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOW, Peter. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.

FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004.

OETTERER, Marília; REGITANO-d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

Componente Curricular: Biotecnologia de alimentos

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Elementos de microbiologia. Elementos da genética. Tecnologia do DNA recombinante. Organismos geneticamente modificados. Elementos da enzimologia. Processos biotecnológicos: tipos de fermentação, equipamentos. Tecnologia de alimentos fermentados. Bioconversão.

Bibliografia Básica

PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2007.

SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.

SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001.

Bibliografia Complementar

BLOCK, Jane Mara ; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas: volumen 1 - procesamiento. São Paulo: E. Blucher, 2009.

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.

OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.

SILVA, João Andrade. Tópicos da tecnologia dos alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Componente Curricular: Direito do consumidor	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Introdução ao direito do consumidor. Bases constitucionais do código de defesa do consumidor. Direitos básicos do consumidor. Proteção da vida, saúde e segurança. Princípios fundamentais do direito do consumidor. Código de Defesa do Consumidor. Política nacional das relações de consumo. A relação de consumo. Conceitos e relação entre consumidor e fornecedor. Prevenção e reparação de danos. Responsabilidade por fato e vício do produto e serviço. A boa-fé objetiva no direito comum e no direito do consumidor. Vulnerabilidade e hipossuficiência do consumidor. Garantia legal e contratual dos produtos e serviços. Oferta e publicidade. Sanções.	
Bibliografia Básica	
FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.	
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.	
PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2007.	
Bibliografia Complementar	
BRASIL.; AMELIA, Ana. SENADO FEDERAL. Código civil brasileiro e legislação correlata. Brasília: [s.n.], [20--?].	
BRASIL.; FRAGA, Neucimar. Congresso Nacional. Câmara dos Deputados. Coordenação de Publicações. Código de defesa do consumidor (1990). Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 2008.	
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUARIO E COOPERATIVISMO. Produtos orgânicos: o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009.	
BRASIL. SENADO FEDERAL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: [s.n.], 2011.	
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.	

Componente Curricular: Espanhol instrumental	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Estudo da Língua Espanhola com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso. Técnicas de tradução.	
Bibliografia Básica	
DIAZ Y GARCÍA-TALAVERA, Miguel. Dicionário Santillana para estudantes espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: Moderna, 2005.	
DICCIONÁRIO. Collins espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: M. Fontes, 2004.	
MICHAELIS. Minidicionário espanhol: espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 2007.	
Bibliografia Complementar	
COSTA, Jesus Maria Sole. Gramatica de los verbos en espanhol. Florianópolis: Ed. UFSC, 2003.	
LAROUSSE gran diccionario usual de la lengua española. São Paulo: Larousse, 2006.	
MARTIN, Ivan Rodrigues. Espanhol ensino médio: volume único. São Paulo: Atica, 2010.	
MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2011.	
SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 2006.	

Componente Curricular: Estatística Experimental	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Delineamentos experimentais: experimentos inteiramente ao acaso, experimentos em blocos ao acaso, experimentos em quadrado latino; Análise de Variância (ANOVA): experimentos inteiramente ao acaso (com igual número de repetições), experimentos inteiramente ao acaso (com números diferentes de	

repetições), comparação de médias, experimentos em blocos ao acaso (sem repetição), experimentos em blocos ao acaso (com repetição), classificações múltiplas.

Bibliografia Básica

MARTINS, Gilberto de Andrade. Estatística Geral e Aplicada. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2005.
MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton Oliveira. Estatística Básica. 6ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
TRIOLA, Mario F. Introdução à estatística. 10ªed., Rio de Janeiro: Editora LTC, 2008.

Bibliografia Complementar

CRESPO, A. A. Estatística Fácil, 8º ed.: Saraiva, São Paulo, 1991.
FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de Estatística, 6º ed., São Paulo: Atlas, 2008.
GOMES, P. L., Curso de estatística experimental, Livraria Nobel, São Paulo, 1992.
NAZARETH, Helenalda. Curso Básico de Estatística. São Paulo: Ática,1999.
NETO, P.L. de O. Costa. Estatística. 2ª Ed. Rev. e Ampl.”, São Paulo: Blucher, 2002.

Componente Curricular: Fruticultura

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Fruticultura: importância econômica e social. O mercado de frutas: mundial e nacional, estrutura comercial. Aspectos técnicos do comportamento das espécies quanto ao fator solo e clima. Potencialidades regionais. Tipos e instalação de pomares. Mudanças frutíferas. Época de plantio. Manejo da adubação de pomares. Propagação das plantas frutíferas: propagação sexuada, propagação assexuada. Manejo fitossanitário do pomar. Processos fisiológicos relacionados com a poda. Princípios gerais e objetivos da poda. Tipos de poda: formação, frutificação, limpeza, renovação. Dimensionamento da colheita. Cuidados na colheita, no transporte e na estocagem de frutos. Beneficiamento e frigoconservação.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.
FREIRE, Francisco das Chagas Oliveira; CARDOSO, José Emilson; VIANA, Francisco Marto Pinto. EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA. Doenças de fruteiras tropicais de interesse agroindustrial. 1. impr. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.

Bibliografia Complementar

FACHINELLO, Jose Carlos; HOFFMANN, Alexandre ; NACHTIGAL, Jair Costa (Ed.). Propagação de plantas frutíferas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.
GOMES, Pimentel. Fruticultura brasileira. 13. ed. São Paulo: Nobel, 2007.
MANICA, Ivo. Produção, industrialização e comércio mundial de citros. Porto Alegre: Frederico Leal Manica, editor, 1995.
SIMÃO, Salim. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ, 1998.
SOUSA, Julio Seabra Inglês de. Poda das plantas frutíferas: o guia indispensável para o cultivo de frutas. Nova ed. rev e atual. São Paulo: Nobel, 2005.

Componente Curricular: Inclusão e diversidade

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

O cotidiano educacional, o contexto escolar, a diversidade e a escola inclusiva. Os conceitos de integração, inclusão, exclusão, diversidade, pluralidade, igualdade e diferença. Os processos de inclusão e exclusão na rede regular de ensino. Acessibilidade. Pessoas com necessidades educacionais específicas. Dificuldades de aprendizagem. Tecnologias assistivas. Legislação e políticas públicas em educação inclusiva no Brasil. Relações de gênero e diversidade sexual. Perspectivas histórico culturais e psicossociais da diversidade e das diferenças do ser humano. A população brasileira, a história e a cultura Afro-brasileira e Indígena e o resgate das contribuições nas áreas social, econômica e política.

Bibliografia Básica

APPLE, Michael W. Educação e poder. Porto Alegre: Artmed, 2002.
LOURO, Guacira Lopes; FELIPE, Jane; GOELLNER, Silvana Vilodre. Corpo, gênero e sexualidade: um debate contemporâneo na educação. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

NUNES, Antonia Elisabeth da Silva Souza; OLIVEIRA, Elias Vieira de. Implementação das diretrizes curriculares para a educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana na educação profissional e tecnológica. Brasília: MEC, SETEC, 2008.

Bibliografia Complementar

BEYER, Hugo Otto. Inclusão e avaliação na escola: de alunos com necessidades educacionais especiais. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2010.

JESUS, Denise Meyrelles de; BAPTISTA, Claudio Roberto. Avanços em políticas de inclusão o contexto da educação especial no Brasil e em outros países. 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011.

MARTINS, Lúcia de Araújo Ramos. Inclusão: compartilhando saberes. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

RODRIGUES, David. Educação e diferença valores e praticas para uma educação inclusiva. Porto: Porto, 2001.

STAINBACK, Susan; STAINBACK, William. Inclusão: um guia para educadores. Porto Alegre: Artmed, 1999.

Componente Curricular: Inglês instrumental II

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Estudo de termos técnicos de Tecnologia em Alimentos. Tradução de abstracts relacionados à área de alimentos. Leitura e compreensão aprofundada de textos sobre Tecnologia em Alimentos.

Bibliografia Básica

MICHAELLIS. Dicionário escolar inglês: inglês-português. São Paulo: Melhoramentos, 2001.

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo I. São Paulo: Texto novo, 2004.

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégia de leitura: módulo II. São Paulo: Texto novo, 2004.

Bibliografia Complementar

MURPHY, Raymond. English Grammar in use: a self-study reference and practice book for intermediate students. 4ª ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.

MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: gramática básica da lingual inglesa: com respostas. 2ª ed. São Paulo: M. Fontes, 2010.

MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: with answers. 2ª ed. New York: Cambridge University Press, 2000.

RUNDELL, Michael. Macmillan english dictionary: for advanced learners. 2ª ed. Oxford: Macmillan, 2007.

SOUZA, Adriana Grade Fiori. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2ª ed. Barueri: Disal, 2010.

Componente Curricular: Libras

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Representações históricas, cultura, identidade e comunidade surda; Políticas Públicas e linguísticas na Educação de Surdos; Libras: aspectos gramaticais; Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras.

Bibliografia Básica

BRANDÃO, Flávia. Dicionário ilustrado de libras: língua brasileira de sinais. São Paulo: Global, 2011.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte; MAURÍCIO, Aline Cristina. Novo Deit-libras Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: baseado em linguísticas e neurociências cognitivas. São Paulo: EDUSP, 2009.

QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar

FERNANDES, Eulalia. Surdez e bilinguismo. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2010.

LOPES, Maura Corcini. Surdez & educação. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

SANTANA, Ana Paula. Surdez e linguagem aspectos e implicações neorolinguísticas. São Paulo: Plexus, 2007.

SKLIAR, Carlos. Atualidade da educação bilíngue para surdos interfaces entre pedagogia e linguística. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Nuria; ARANTES, Valeria Amorim. Educação de surdos pontos e contrapontos. 2. ed. São Paulo: Summus, 2007.

Componente Curricular: Logística	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
A competitividade do transporte no agribusiness brasileiro. Expansão da fronteira agrícola e desenvolvimento do agribusiness. Particularidades das modalidades de transporte. Processamento de pedidos. Movimentação rodoviária de produtos agrícolas selecionados. Instrumentos para gerenciamento de risco no transporte. Abordagem logística. Custos de Transportes. Decisões de Transportes.	
Bibliografia Básica	
BERTAGLIA, Paulo Roberto. Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento. 2. ed.rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2009.	
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
Bibliografia Complementar	
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios. 2. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2005.	
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios. 3. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2010.	
ARBACHE, Fernando Saba. Gestão de logística, distribuição e trade marketing. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.	
Kwasnicka, Eunice Lacava. Introdução à administração. 6ª ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2009.	
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. 7. ed. rev. e ampl., São Paulo: Atlas, 2009.	

Componente Curricular: Marketing	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Compreensão da importância do marketing na gestão das organizações incluindo as empresas alimentícias. Ferramentas mercadológicas adequadas para proporcionar a satisfação das necessidades e desejos dos consumidores: geração de valor agregado. Estratégias de marketing pessoal.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, Massilon. Fundamentos de agronegócios. 2. ed. rev., ampl. e atual. São Paulo: Atlas, 2005.	
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary; SANTOS, Dilson Gabriel dos. Princípios de marketing: Philip Kotler, Gary Armstrong; tradução Cristina Yamagami; revisão técnica: Dilson Gabriel dos Santos. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008.	
MARINO, Matheus Kfoury; NEVES, Marcos Fava. A revenda competitiva no agronegócio como melhorar sua rentabilidade. São Paulo: Atlas, 2008.	
Bibliografia Complementar	
ARBACHE, Fernando Saba. Gestão de logística, distribuição e trade marketing. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.	
BUENO, Jorge Luiz da Rocha. Curso básico de vendas teórico e prático. Santa Cruz do Sul: Ed. Instituto Padre Reus, 2005.	
CRUZIO, Helnon de Oliveira. Marketing social e ético nas cooperativas. São Paulo: FGV, 2007.	
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Administração de marketing conceitos, planejamento e aplicações a realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2010.	
SENAC. Gerencia de marketing. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1996.	

Componente Curricular: Nutrição aplicada	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, metabolismo intermediário, recomendações e necessidades. Água e eletrólitos no organismo. Aspectos anatômicos e fisiológicos do trato digestivo. Utilização de tabelas de composição química dos alimentos. Metabolismo energético: valor calórico total (VCT), quilocalorias (kcal). Alimentos Funcionais.	

Bibliografia Básica	
FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. Sao Paulo: Nobel, 2010.	
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. (Ed.). Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.	
Bibliografia Complementar	
ALVES, Maria Helena Xavier; MAURÍCIO, Hélio Vecchio. Educação alimentar. Rio de Janeiro: Vip, 1967.	
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.	
SÁ, Neide Gaudenci de. Nutrição e dietética. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1990.	
VASCONCELOS, Maria Izabel Lamounier de; RODRIGUES, Thelma Fernandes Feltrin. Alimentando sua saúde. São Paulo: Varela, 2006.	
Componente Curricular: Projetos e instalações de indústria de alimentos II	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Dimensionamento de máquinas e equipamentos para processamento de matérias primas de origem vegetal e animal. Planejamento e elaboração de projetos de construções e instalações para a indústria de alimentos. Análise da viabilidade econômica do projeto.	
Bibliografia Básica	
SEBRAE. Como elaborar um plano de negócios. Brasília: 2013.	
SILVA, C. A. B. da [e]; FERNANDES, A. R. editores. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal, volume 2. – Reimpr. – Viçosa: Ed. UFV, 2005.	
SILVA, C. A. B. da [e]; FERNANDES, A. R. editores. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal, volume . – Reimpr. – Viçosa: Ed. UFV, 2005.	
Bibliografia Complementar	
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 162p. (Série Agronegócios).	
EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS; SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas desidratadas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 115p. (Série Agronegócios).	
EVANGELISTA, José Tecnologia de alimentos. 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2008.	
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. v. 1.	
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. v. 2.	
Componente Curricular: Química analítica experimental	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Análises qualitativas e quantitativas em alimentos. Execução de técnicas de Volumetria de Neutralização, Volumetria de Oxi-redução, Volumetria de Complexação e Volumetria de Precipitação. Aplicação de tratamento estatístico dos dados experimentais, Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros, análise de variância e teste de comparação de médias.	
Bibliografia Básica	
BACCAN, Nivaldo. Química analítica quantitativa elementar. 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001. 308 p.	
HIGSON, Séamus P. J. Química Analítica. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.	
SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Thomson, 2006.	
Bibliografia Complementar	
HARRIS, Daniel C.; AFONSO, Júlio Carlos; BARCIA, Oswaldo Esteves. Análise química quantitativa. 8ª ed.,	

Rio de Janeiro: LTC, 2012.
 MORITA, Tokio; ASSUMPÇÃO, Rosely Maria Viegas. Manual de soluções, reagentes e solventes padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2009. 675p.
 RIBEIRO JÚNIOR, José Ivo. Análises estatísticas no Excel: guia prático. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 249 p.
 SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006.
 VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa. 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 2002.

Componente Curricular: Tecnologia de balas e chocolates	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação.	
Bibliografia Básica	
AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001. v. 4, 523 p. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.	
Bibliografia Complementar	
BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução a química de alimentos. 3. ed., rev. e atual, 2. reimpr. São Paulo: Varela, 1995. 238p. BUSATTO, Rodrigo. Produção de melado, rapadura e açúcar mascavo. 2. ed. Brasília: LK, 2007. 84 p. (Tecnologia fácil. Agroindústria.). EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. LIMA, Urgel de Almeida (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. Sao Paulo: Blücher, 2010. 402 p. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2. ed. rev. Sao Paulo: Blücher, 2011. 184 p.	

Componente Curricular: Tecnologia de fermentações	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	
Introdução à tecnologia das fermentações. Papel dos microrganismos na fermentação dos alimentos. Tipos de fermentações alimentares. Controle das fermentações em alimentos. Equipamentos fermentadores. Efeitos nos alimentos. Conservação dos alimentos pelo uso das fermentações. Utilização da fermentação na produção de alimentos.	
Bibliografia Básica	
FERREIRA, Célia Lúcia de luces Fortes. Produtos lácteos fermentados (aspectos bioquímicos e tecnológicos). 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFG, 2005. SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glaucia Maria; BICAS, Juliano Lemos ; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013. SCHMIDELL, Willibaldo et al. (Coord.). Biotecnologia industrial. São Paulo: Blücher, 2001.	
Bibliografia Complementar	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007. PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos vol2. Porto Alegre: Artmed, 2007. ROCCO, Sylvio Cesar. Embutidos, frios e defumados. Brasília: EMBRAPA, Serviço de Produção de Informação, 1996. TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; FRIES, Leadir Lucy Martins; TERRA, Nelcindo Nascimento. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo: Varela, 2004.	

Componente Curricular: Tecnologia de pescado	
Carga Horária total: 36 h	Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre
Ementa	

Valor nutritivo, classificação de espécies e características. Principais alterações da carne de pescado e legislação relacionado ao controle de qualidade. Captura e etapas de processamento. Diferentes métodos de conservação. Processamento e elaboração de subprodutos.

Bibliografia Básica

LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blücher, 2010.
PEREDA, Juan A. Ordonez, MURAD, Fatima. Tecnologia de alimentos: produtos de origem animal vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.
SANT'ANA, Anderson de Souza; PASTORE, Glauca Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto. Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.

Bibliografia Complementar

GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.
LEE, Daniel O' C; WICKINS, J. F. Cultivo de crustáceos. Zaragoza: Acribia, 1997.
MACHADO, Cirilo E. de Mafra. Criação prática de peixes. 8ª ed., São Paulo: Nobel, 1994.
MENEZES, Americo. Aquicultura na prática: peixes, camarões, ostras, mexilhões e sururus. 4ª ed. rev. ampl. atual., São Paulo: Nobel, 2009.
VIEIRA, Regina Helena Silva Fernandes et al. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004.

Componente Curricular: Tecnologia de pós-colheita e armazenagem de produtos agrícolas

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Processos fisiológicos em pós-colheita. Equipamentos e infraestrutura necessária à conservação e armazenagem de produtos agrícolas. Determinação do ponto de colheita: métodos e técnicas de amostragem, equipamentos necessários. Fatores que afetam a colheita e a pós-colheita. Colheita: tipos, técnicas, perdas. Pós-colheita: transporte, limpeza, secagem, seleção e classificação. Maturação. Embalagem. Armazenagem. Perdas. Legislação pertinente.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Iniciando um pequeno e grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geleias e doces. Brasília: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2003.
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2ª ed. ver. eampl., Lavras: Ed. UFLA, 2005.
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. Lavras: Ed. UFLA, 2005.
GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. Hortaliças minimamente processadas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.
LUENGO, Rita de Fátima Alves. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009.

Componente Curricular: Tecnologia de produtos apícolas e ovos

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Noções básicas de apicultura. Processamento de derivados apícolas. Formação e obtenção do ovo. Composição química do ovo de galinha e diferentes espécies. Processamento de produtos derivados do ovo.

Bibliografia Básica

COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti; OLIVEIRA, Juliana Silva. Manual prático de criação de abelhas. Viçosa: Aprenda Fácil, 2005.
COTTA, Tadeu. Galinha: produção de ovos. Viçosa: Aprenda Fácil, 2002.

PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fatima. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar

ABREU, Ricardo Duarte; VIEIRA JUNIOR, José Ribeiro; COSTA, Maria do Carmo M. M. da. Produção de frangos e ovos caipiras. Brasília: SENAR, 1999.

ALBINO, Luiz Fernando Teixeira; BARRETO, Sérgio Luiz de Toledo. Criação de codornas para produção de ovos e carne. Viçosa: Aprenda Fácil, 2003.

COUTO, Regina Helena Nogueira; COUTO, Leomam Almeida. Apicultura: manejo e produtos. 3ª ed. rev. atual., Jaboticabal: FUNEP, 2006.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 2003.

WEISE, Helmuth. Apicultura: novos tempos. 2ª ed., Guaíba: Agropecuária, 2005.

Componente Curricular: Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos

Carga Horária total: 36 h

Período Letivo: 3º, 5º ou 6º semestre

Ementa

Temas de relevância e atuais na área a serem ministrados pelo corpo docente e/ou convidados.

Bibliografia Básica

INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE. (Comp. e ed.). Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos. São Paulo: Roca, 2009.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); PASTORE, Glauca Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JÚNIOR, Mário Roberto (Ed.). Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.

Bibliografia Complementar

AQUARONE, Eugênio et al. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blücher, 2001.

BLOCK, Jane Mara ; BARRERA- ARELLANO, Daniel (Ed.). Temas selectos en aceites y grasas: volumen 1 - procesamiento. São Paulo: E. Blucher, 2009.

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

MEIRELES, M. AngelaA. ; PEREIRA, Camila Gambini (Ed.). Fundamentos de engenharia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens a seguir descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para o funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estão dispostas as atribuições da Coordenação de Curso, do Colegiado de Curso, do Núcleo Docente Estruturante e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo Docente atuante no curso

Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Diego Fernandes Dias Severo	Licenciatura em Ciências Sociais	Especialização em Gestão na Educação Profissional e Tecnológica/IFG Especialização em Docência na Educação Profissional e Tecnológica/IFMS Mestre em Sociais/UFMS Doutorado em Antropologia/UFPel
2	Diogo Maus	Bacharelado em Química de Alimentos, Formação	Mestrado em Tecnologia de Alimentos/UNICAMP

		Pedagógica	Doutorado em Tecnologia de Alimentos/UNICAMP
3	Edenir Luis Grimm	Bacharelado em Agronomia, Formação Pedagógica	Mestrado em Engenharia Agrícola/UFSM Doutorado em Engenharia Agrícola/UFSM
4	Fábio Vieira da Silva Júnior	Licenciatura em Química	Doutorado em Química/UFSM Mestrado em Química/UFSM
5	Hellen Christine Czekster	Licenciatura em Química	Especialização em Educação Especial/UCP Mestrado em Ensino de Ciências/USP
6	Itagira Munhos Martins	Licenciatura em Letras - Português/Espanhol e suas Respectivas Literaturas	Especialização em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na Modalidade de Educação/UFRG
7	Lauren Morais da Silva	Bacharelado em Engenharia Civil	Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho/CEFET-PR Mestrado em Engenharia Civil/UFSM
8	Luciana de Oliveira Fortes	Licenciatura Plena em Educação Especial Bacharelado em Letras, Habilitação em Língua Brasileira de Sinais	Especialização em Deficit Cognitivo e Educação de Surdos/UFSM Mestrado em Distúrbios da Comunicação Humana/UFSM
9	Luiza Siede Kuck	Química de Alimentos, Formação Pedagógica	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFPeI Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRGS
10	Marcos Vieira da Silva	Tecnologia em Alimentos, Formação Pedagógica	Especialização em Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças/UFLA Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos/UTFPR Mestrado em Ciência de Alimentos/UEM Doutorado em Ciência de Alimentos/UEM
11	Mariana Seguí Pereira	Bacharelado em Administração	Especialização em Gestão de Pessoas/FAFI Mestrado em Educação Agrícola/UFRRJ
12	Narielen Moreira de Moraes	Bacharelado em Agronomia	Especialização em Docência na Educação Profissional Tecnológica/IFFAR Mestrado em Agronomia/UFSM
13	Paulo Duran dos Santos Molina	Bacharelado em Medicina Veterinária	Aperfeiçoamento em Homeopatia/UFV Especialização em Toxicologia Animal/PUC-RS Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal/UFRGS Mestrado em Ciências Veterinárias/UFRGS

5.2. Atribuições da Coordenação de Curso

A Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos 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 das atividades curriculares,

dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

A Coordenação de Curso têm 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, NPI, corpo docente e discente, TAEs ligados ao ensino e Direção de Graduação da PROEN. Seu trabalho deve ser orientado pelo Plano de Gestão, elaborado anualmente.

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

5.3. Atribuições do Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

- I - analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, apresentada por docentes ou estudantes, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;
- II - realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e técnico no âmbito do curso;
- III - acompanhar e discutir as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários à sua constante melhoria;
- IV - propor e avaliar projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no âmbito do curso de acordo com o seu PPC;
- V - analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;
- VI - fazer cumprir a Organização Didático-Pedagógica do Curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;
- VII - aprovar e apoiar o desenvolvimento das disciplinas eletivas e optativas do curso; e
- VIII - atender às demais atribuições previstas nos regulamentos institucionais.

O Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos é constituído pelo Coordenador(a) do Curso; 50% do corpo docente do curso, no mínimo; um representante discente, eleito por seus pares; e um representante dos TAEs, com atuação relacionada ao curso, eleito por seus pares.

As normas para o colegiado de curso se encontram aprovadas no âmbito da Resolução Consup n.º 049/2021.

5.4. Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão consultivo e propositivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos PPCs superiores de graduação do IFFar.

São atribuições do NDE:

- I - contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;
- II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;
- V - acompanhar e avaliar o desenvolvimento do PPC, zelando pela sua integral execução;
- VI - propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;
- VII - utilizar os resultados da autoavaliação institucional, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas; e
- VIII - acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - Sinaes, estabelecendo metas para melhorias.

O NDE deve ser constituído por, no mínimo, cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso, escolhido por seus pares, dentre estes o(a) coordenador(a) do curso, que deve ser membro nato, para um mandato de 2 anos. Nos cursos de Tecnologia, quando não houver entre os docentes um profissional da pedagogia para compor o NDE, pode ser prevista a participação de um profissional do Setor de Assessoria Pedagógica como membro consultivo, quando o NDE julgar necessário.

A cada reconstituição do NDE, deve ser assegurada a permanência de, no mínimo, 50% dos integrantes da composição anterior, de modo a assegurar a continuidade no processo de acompanhamento do curso.

As normas para o Núcleo Docente Estruturante se encontram aprovadas no âmbito da Resolução Consup n.º 049/2021.

5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação

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

Nº	Setores	Técnicos Administrativos em Educação
1	Biblioteca	1 Bibliotecário 1 Assistente em Administração 1 Auxiliar em Administração 1 Auxiliar de Biblioteca
2	Coordenação de Assistência Estudantil (CAE)	3 Assistentes de Alunos 1 Assistente Social 2 Psicólogos

		2 Nutricionistas 2 odontólogas 1 Médica 2 Técnicas em Enfermagem
3	Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE)	1 Tradutor e Intérprete de Libras
4	Coordenação de Ações Afirmativas (CAA)	1 Coordenador de Ações Afirmativas
5	Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA)	2 Assistente em Administração 1 Técnica em Assuntos Educacionais 1 Assistente de Aluno
6	Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	1 Analista de Tecnologia da Informação 2 Técnicos de Tecnologia da Informação
7	Assessoria de Comunicação do Campus Alegrete	1 Jornalista
8	Coordenação de Orçamento e Finanças	3 Assistente em Administração 1 Técnico em Contabilidade
9	Coordenação de Produção	1 Veterinário
10	Coordenação de Extensão	1 Agrônoma
11	Setor de Estágio	1 Técnico em Agropecuária
12	Laboratório de Ensino, Pesquisa, Extensão e Produção (LEPEP)	1 Técnico de Tecnologia da Informação 2 Técnicos de Laboratório/Área 1 Técnico em Laboratório 3 Técnicos em Agropecuária 1 Tratorista
13	Setor de Assessoria Pedagógica (SAP)	2 Pedagogas 3 Técnicas em Assuntos Educacionais
14	Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional	1 contador 1 Assistente em Administração
15	Coordenação de Gestão de Pessoas	2 Assistente em Administração 1 Auxiliar em Administração
16	Unidade de Gestão Documental	1 Arquivista 1 Telefonista
17	Direção de Administração e Finanças	1 Auxiliar em Administração 1 Assistente em Administração 1 Técnico em Contabilidade
18	Coordenação de Almoxarifado	1 Operador de Máquinas
19	Coordenação de Infraestrutura	1 Engenheiro 1 Marceneiro
20	Coordenação de Licitação	1 Contador 1 Assistente em Administração
21	Coordenação de Patrimônio	1 Assistente em Administração 1 Operador de Máquinas Agrícolas

5.6. Políticas de Capacitação de Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

A qualificação dos servidores 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.

Com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, as seguintes ações são realizadas no IFFar:

- 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* – são destinadas vagas para afastamento integral correspondentes a 10% (dez por cento) do quadro de servidores do IFFar, por categoria.

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus Alegrete* oferece aos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

O *Campus Alegrete* do IFFar opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, *Pergamum*, possibilitando fácil acesso acervo que está organizado por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

A biblioteca 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 da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio.

O IFFar também conta com um acervo digital de livros, por meio da plataforma de *e-books Minha Biblioteca*, uma base de livros em Língua Portuguesa formada por um consórcio onde estão as principais editoras de livros técnicos e científicos. O acervo atende a bibliografias de vários cursos do IFFar e é destinado a toda comunidade acadêmica, podendo ser acessado de qualquer computador, notebook, *tablet* ou *smartphone* conectado à Internet, dentro ou fora da Instituição. É necessário que o usuário tenha sido previamente cadastrado no *Pergamum*, o sistema de gerenciamento de acervo das bibliotecas do IFFar. Além de leitura *online*, também é possível baixar os livros para leitura *offline*.

6.2. Áreas de ensino específicas

Descrição	Quantidade
Prédio com 18 salas de aula, cada sala com 40 carteiras, ar condicionado, projetor multimídia e disponibilidade para utilização de computador	1
Prédio com 04 salas de aula, cada sala com 40 carteiras, ar condicionado, projetor multimídia e disponibilidade para utilização de computador	1
Auditório com disponibilidade de 160 lugares, ar condicionado, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Mini-auditório com capacidade de 92 lugares, ar condicionado, projetor multimídia,	1

computador, sistema de caixa acústica e microfones.	
Biblioteca	1
Banheiros e vestiários com 2 sanitários e 1 boxes com duchas cada (masculino e feminino)	5
Ambientes com chuveiro e sanitário adaptado para pessoas com necessidades especiais.	6
Banheiros com 4 sanitários e 2 boxes com ducha cada (masculino e feminino).	1

6.3. Laboratórios

Descrição	Quantidade
Laboratório de Química Geral, Química Analítica e Química Inorgânica: Tem capacidade para 32 alunos, distribuídos em duas bancadas grandes de trabalho, cada uma equipada com pias de lavagens em suas pontas e bancada lateral de apoio para equipamentos equipada com pia também; possui ar condicionado (1), capela de exaustão de gases (1), destilador de água (1) com barrilete, deionizador de água (1), conjunto lavador de pipetas (1), estufa de esterilização e secagem de materiais (1), calorímetro (1), medidor de cloro, flúor e ferro (1), chapas de aquecimento com agitação (3), chapa de aquecimento (1), banho-maria (1) e banho-maria com agitação (1), dessecadores (5), bomba de vácuo (1). Nas bancadas de trabalho há saídas de gás equipadas com bicos de Bunsen (8). A sala conta com um (1) chuveiro lavador de olhos, jalecos (30), vidrarias específicas, luvas de diferentes materiais para as práticas, quadro branco, dois armários para vidrarias e 30 bancos de madeira.	1
Laboratório de Físico-Química, Bioquímica e Química Orgânica: esse espaço tem capacidade para 16 alunos. Conta com bancadas de trabalho em “U”, com pias nas pontas (2), bancadas laterais para equipamentos (1) e bancada de lavagem com pias profundas (2) e área de pesagem. Estão disponíveis no local: pHmetros de bancada (9), espectrofotômetro (1), forno mufla (1), centrífuga de bancada (2), banhos de ultrassom (2), banho ultratermostático (1), destilador de água (1) com barrilete (1), deionizador de água (1), balanças analíticas (3), agitador magnético (1), câmara escura, condutivímetro (1), contador manual de células, estufas de secagem e esterilização (2), fotômetro de chama com compressor (1), refrigerador duplex (2), buretas digitais (6), evaporador rotativo à vácuo, agitadores tipo Vórtex (6), vidrarias específicas, aparelho de ar-condicionado (2), estantes de aço para armazenamento de vidrarias (2) e gaveteiro (1). A sala conta com chuveiro lavador de olhos (1), luvas de diferentes materiais para as práticas.	1
Laboratório de Biologia: com capacidade para 30 alunos possui um ar condicionado, um destilador de água, três ventiladores de teto, trinta e cinco bancos, um quadro verde, um refrigerador duplex, uma estufa de esterilização/secagem, uma balança semi-analítica, um chuveiro lavador de olhos, 2 mesas com equipadas com bico de Bunsen.	1
Laboratório de Microbiologia: com capacidade para 30 alunos possui um ar condicionado, trinta e dois microscópios, duas estufas bacteriológica, um destilador de água, um forno micro-ondas, cinco câmaras de fluxo laminar, trinta e cinco bancos, um armário de madeira, duas autoclaves, uma centrífuga, um banho maria com agitação e isolamento térmica, uma BOD, uma estufa de esterilização/secagem, cinco estereomicroscópios zoom binocular, um espectrofotômetro, um agitador magnético, uma bureta digital, uma balança analítica, um chuveiro lavador de olhos, três chapas de aquecimentos, um agitador tipo vortex, um homogeneizador tipo stomach, um pHmetro.	1
Laboratório de Bromatologia: Com capacidade para 25 alunos, está subdividido em 3 espaços: uma área de trabalho, com bancada grande central equipada com saídas de gás com bicos de Bunsen (8) e bancadas laterais para equipamentos (2) e pias (2); uma área quente, com equipamentos geradores de calor, e uma área de pesagem. Aparelhos de ar condicionado (3), exaustor de parede (1), balanças analíticas (2), balanças de precisão (2), dessecadores (3), espectrofotômetro (1), pHmetros de bancada (3), estufas de esterilização e secagem (2), autoclaves (2), destilador de água (1) com barrilete, Chuveiro lavador de olhos (1), Capela de exaustão de gases (1), forno mufla (2), agitadores magnéticos com aquecimento (2), analisador de leite (1), bloco digestor (2), refratômetro analógico de bancada (2), determinador de açúcares redutores e acidez (1), chapa aquecedora (1), conjunto para destilação de nitrogênio (2), crioscópio (1), centrífuga para leite (1), macromoinhos (5), conjunto extrator de gorduras e lipídios (2), sistema de filtração para	1

<p>fibras (1), digestor de fibra (1), refrigerador dúplex (1), freezer vertical (1), buretas digitais (3), agitadores tipo vórtex (3), armários (2), bancos estofados (15).</p>	
<p>Casa de gases externa: para armazenamento dos cilindros de gases que abastecem os laboratórios.</p>	1
<p>Laboratório de Pesquisa Química - Espaço reservado para atividades de estudos e pesquisa. Conta com capela de exaustão de gases (1), vidrarias, pia (1), estantes de aço (2), armários (2), cadeiras estofadas (2), mesa (1), ventiladores de teto (3), ar-condicionado (1), quadro branco (1).</p>	1
<p>Almoxarifado de Reagentes Químicos: área de acesso restrito à técnica e docentes do curso. Conta com 21 estantes metálicas para organização dos reagentes químicos, aparelho de ar-condicionado (1) e exaustores de parede (2).</p>	1
<p>Laboratório de Análise Sensorial: com capacidade para 30 alunos, contendo um refrigerador, um freezer vertical, um micro-ondas, um forno elétrico, uma centrífuga de alimentos, um microprocessador de alimentos, um pH metro portátil, uma balança semi-analítica, um texturômetro digital, um computador, uma mesa de reuniões contendo 8 cadeiras, uma mesa de reuniões contendo 4 cadeiras, um gabinete contendo um armário, três cadeiras e uma mesa, uma bancada de análise sensorial contendo armários, pias, 35 bancos.</p>	1
<p>Agroindústria de Laticínios: com área de 488 m², possui três desnatadeiras, uma câmara fria, fogões industriais, balanças eletrônicas, prensa pneumática para fabricação de queijos, mesas de inox, pistola para teste de alizarol, geladeira industrial, miniusina de pasteurização, tacho basculante, fatiador de queijo, tanque para coagulação de queijo, bomba centrífuga para iogurte, iogurteira elétrica, tacho para filar massa de mussarela, dosadora de produtos viscosos em aço inox semi-automática, centrífuga para leite, batedeira de manteiga para 50 kg de massa, máquina seladora à vácuo automática, prateleiras em fibra de vidro para estocagem de alimentos, extrator de suco, despulpadeira em dois estágios, carro tipo caçamba para transporte de alimentos.</p>	1
<p>Agroindústria de Carnes: sangradouro de alumínio metálico, picador de carne com motor elétrico, ensacador de linguiça, serras elétricas, prensa manual para torresmo, moto esmeril, talha com capacidade mínima de 600 kg, chamuscador de porco com funcionamento a gás, misturador de carne com bacia em aço inox, freezer horizontal com tuas tampas, mesas para depilação de suínos, atordoador elétrico para suínos, esterilizador elétrico em aço inox para facas, depenadeira automática para frangos, tachos de escaldo de frangos em aço inox, monobloco frigorífico, box de atordoamento, mesa inoxidável.</p>	1
<p>Agroindústria de Panificação: batedeira Arno planetária, forno elétrico, amassadeira comercial com capacidade de 40 kg, cilindro com motor 2 HP, modeladora de pão de 50 a 500 gramas com 2 cilindros e da marca HIPO, divisória de massa manual da marca HIPO, exaustor 40 cv monofásico, armário para crescimento de pão com 36 formas, balança para dois pratos com capacidade de 15 kg da marca Cauduro, fogareiro de alta pressão com tacho esmaltado, batedeira industrial para 4 litros, máquina exaustora com acessórios para 7 tipos de massas, batedeira industrial para mesa com tacho de alumínio, refrigerador com capacidade de 390 litros.</p>	1
<p>Casa do mel: espaço para beneficiamento de derivados apícolas, possui: instrumentos para desoperculação; mesa desoperculadora; centrífuga elétrica; decantadores.</p>	1
<p>Laboratório de Informática: possui capacidade para 30 alunos, possui trinta microcomputadores, dois ar condicionados, um quadro branco e um Datashow, um ventilador de teto, um kit multimídia.</p>	2

6.4. Áreas de esporte e convivência

Descrição	Quantidade
Ginásio de Esportes com banheiros masculino e feminino com 2 sanitários e 2 chuveiros cada, 2 vestiários, sala de instrução, palco de eventos, 2 depósitos, sala de professores e área de recreação.	01
Área para Futebol de Campo e demais esportes como o atletismo	01

Área de convivência	02
Lancheria terceirizada, que também serve refeições	01
Quadra de vôlei	01

6.5. Áreas de atendimento ao discente

Descrição	Quantidade
Sala de coordenação: possui um (1) ar condicionado, um (1) notebook, uma (1) impressora multifuncional, um (1) data show, duas (2) escrivaninhas, dois (3) armários, duas (2) arquivos metálicos com quatro gavetas, um (1) frigobar e quatro (4) cadeiras.	01
Gabinetes para professores: cada professor possui um notebook/netbook, uma mesa, cadeira estofada e armário com chave, exclusivos para seu uso.	05
Salas de aula para estudo dos discentes e suporte para as aulas, quando necessário: possuem 40 carteiras, ar condicionado e projetos multimídia.	01
Centro de saúde com atendimento médico/odontológico/psicológico com sala de Procedimentos/Sala de Enfermagem/Sala de Recepção/Sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais.	01 (com 06 salas para atendimento individualizado)
Refeitório com capacidade de atendimento de 300 alunos por vez, com ar condicionado.	01
Direção de ensino com sala de recepção.	01
Sala de Assessoria Pedagógica (SAP).	01
Sala da Coordenação Geral de Ensino.	01
Sala do Setor de Estágios.	01
Sala para Assistência Social.	01
Sala para Assistência aos Alunos (CAE) com espaço para atendimentos individuais.	01
Sala para os Registros Acadêmicos	01
Sala da Coordenação de Ações Inclusivas.	01
Sala para o Atendimento Educacional Especializado (AEE).	01

6.6. Áreas de apoio

Descrição	Quantidade
Unidade de Ensino e Produção (UEP) Zootecnia I – Avicultura/Apicultura/ Piscicultura	01
UEP Zootecnia II – Ovinocultura/Suinocultura	01
UEP Zootecnia III – Bovinocultura de Corte/Leite	01

7. REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Lei n.º 9.394, 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm

_____. Presidência da República. Lei n.º 11.788, de 25 de setembro de 2008. **Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm

_____. Presidência da República. Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 178, de 28 de novembro de 2014. **Aprova o projeto do Programa Permanência e Êxito dos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/20928/678063b3d55f50113928e95f6ce93fe6>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 050, de 09 de outubro de 2024. **Aprova o Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.** Disponível em: https://sig.iffarroupilha.edu.br/sipac/protocolo/documento/documento_visualizacao.jsf?idDoc=708684

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 087, de 13 de dezembro de 2017. **Aprova as alterações do Regulamento da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/8548/ea5524d1e349010ab2e43f6cfa043ba6>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 79, de 13 de dezembro de 2018. **Aprova a Política de Diversidade e Inclusão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/17374/52350ac24128d7696fe6f4c4d6e3a100>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 049, de 18 de outubro de 2021. **Define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha e dá outras providências.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/28189/1a0701ae43f3a8c60e38729aa10d9713>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 015, de 19 de agosto de 2022. **Regulamenta a curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/33963/dbacd6c77e11e4ca7890d6a28ce8df48>.

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 47, de 26 de setembro de 2022. **Homologa a Resolução Ad Referendum Nº 15, de 19 de agosto de 2022, que regulamenta a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.** Disponível em: <https://iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/34024/eb13c7bfe83b48ddb13f0b8e77aa118>

8. ANEXOS

8.1. Resoluções



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 17 / 2021 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: 23243.004142/2021-21

Santa Maria-RS, 05 de julho de 2021.

Aprova a criação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha, os autos do Processo n.º 23215.001239/2020-39, com a aprovação da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer n.º 10/2021/CADIN, e do Conselho Superior, na 3ª Reunião Ordinária do Conselho Superior, realizada em 18 de junho de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a criação Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

(Assinado digitalmente em 05/07/2021 22:43)
NÍDIA HERINGER
REITOR

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **17**, ano: **2021**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **05/07/2021** e o código de verificação: **9d20b5616e**



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 22 / 2021 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: 23243.004149/2021-43

Santa Maria-RS, 05 de julho de 2021.

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha, os autos do Processo n.º 23215.001679/2020-96, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer n.º 05/2021/CEE, e do Conselho Superior, na 3ª Reunião Ordinária do Conselho Superior, realizada em 18 de junho de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR, nos termos e na forma constantes do anexo, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º AUTORIZAR o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 3º O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, *Campus Alegrete*, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

(Assinado digitalmente em 05/07/2021 22:40)
NIDIA HERINGER
REITOR

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **22**,
ano: **2021**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **05/07/2021** e o código de
verificação: **fdbe00d541**



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 78 / 2022 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 20 de dezembro de 2022.

Aprova o Ajuste Curricular no Projeto de Pedagógico de Curso e a alteração no quantitativo de vagas do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), Campus Alegre.

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 23215.001679/2020-96, com aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer CEE Nº 051/2022, na 4ª Reunião Extraordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 12 de dezembro de 2022, resolve:

Art. 1º APROVAR, nos termos e na forma constantes no anexo, o Ajuste Curricular no Projeto Pedagógico de Curso e a alteração no quantitativo de vagas do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), Campus Alegre.

Parágrafo único. O curso passa a ter a previsão de oferta anual de 40 vagas.

Art. 2º A publicação do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFFar, Campus Alegre, no site institucional, será providenciada pela Pró-Reitoria de Ensino (Proen).

Art. 3º Esta resolução entra em vigor em 27 de dezembro de 2022.

(Assinado digitalmente em 20/12/2022 11:43)
PATRICIA ALESSANDRA MENEGUZZI METZ DONICHT
REITOR

Processo Associado: 23215.001679/2020-96

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **78**, ano: **2022**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **20/12/2022** e o código de verificação: **097358ede4**

8.2. Regulamentos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS ALEGRETE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
RS-377 - Km 27 - Passo Novo - CEP 97555-000
Alegrete/RS - Telefone: (55) 99998-9174



REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

Art. 1º - O Estágio Curricular é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam cursando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, conforme estabelece o art. 1º da Lei nº 11.788/08.

Art. 2º - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, supervisão e avaliação do Estágio Curricular Supervisionado previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, em consonância com o Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – IFFar (Resolução CONSUP/IFFAR nº 50/2024).

Art. 3º - A realização do estágio curricular supervisionado tem como objetivos:

- I - oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo produtivo;
- II - ser complementação do ensino e da aprendizagem, relacionando conteúdos e contextos;
- III - propiciar a adaptação psicológica e social do educando a sua futura atividade profissional;
- IV - facilitar o processo de atualização de conteúdos, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, econômicas e sociais;
- V - incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores, novas tecnologias e metodologias alternativas;
- VI - promover a integração da instituição com a comunidade;
- VII - proporcionar ao aluno vivência com as atividades desenvolvidas por instituições públicas ou privadas e interação com diferentes diretrizes organizacionais e filosóficas relacionadas à área de atuação do curso que frequenta;
- VIII - incentivar a integração do ensino, pesquisa e extensão através de contato com diversos setores da sociedade;
- IX - proporcionar aos alunos às condições necessárias ao estudo e soluções dos problemas

demandados pelos agentes sociais;

X - ser instrumento potencializador de atividades de iniciação científica, de pesquisa, de ensino e de extensão.

CAPÍTULO II

DAS INSTITUIÇÕES CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 4º – O Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos deve ser realizado em:

I - Empresas de serviço de alimentação ou indústrias de alimentos com atuação nacional ou internacional;

II – Órgãos públicos e privados com atuação nos setores alimentícios e ambiental, com atuação nacional ou internacional;

III – Instituição de origem, em atividades relacionadas à produção alimentícia.

§ 1º - Cabe ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha, por meio da Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenação de Curso, prever e organizar os meios necessários à obtenção e ao desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado.

§ 2º – A escolha da Parte Concedente e da área de interesse de realização de estágio será de responsabilidade do educando, desde que as atividades a serem desenvolvidas no estágio tenham relação com o curso.

§ 3º – Para iniciar as atividades de estágio é obrigatória a retirada da documentação específica (anexos I, II, IV, V, VII), pelo estudante, na Diretoria/Coordenação de Extensão.

CAPÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO, CARGA HORÁRIA E PERÍODO DE REALIZAÇÃO

Art. 5º - O estágio curricular supervisionado no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá duração de 200 horas e deverá ser realizado após o aluno ter obtido aprovação em 65% da carga horária de disciplinas do curso, o que é equivalente a 1.404 horas, e ter concluído as atividades curriculares de curso (ACC).

Parágrafo único - O aluno que não tiver concluído as ACC poderá solicitar matrícula no componente de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório desde que apresente um plano para a sua conclusão até o momento do pedido de apresentação do estágio, no qual deverão constar as atividades já cumpridas e suas respectivas cargas horárias, considerando cada grupo de atividade, os nomes das atividades que planeja cumprir e suas respectivas cargas horárias, bem como a simulação da soma das cargas horárias por grupo, a fim de que se possa verificar o atendimento do requisito.

Art. 6º - A coordenação do curso apresentará aos alunos, através de seminários, as orientações para a realização do estágio.

CAPÍTULO IV

DAS ATIVIDADES A SEREM DESEMPENHADAS PELO ESTUDANTE-ESTAGIÁRIO

Art. 7º - Ciente dos direitos e deveres que terá, junto à Parte Concedente, o estagiário deverá demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades e, paralelamente:

I - cumprir as exigências propostas na concessão do Estágio e contidas no Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado;

II - respeitar os regulamentos e normas da Parte Concedente;

III - cumprir o horário estabelecido;

IV - não divulgar informações confidenciais recebidas ou observadas no decorrer das atividades, pertinente ao ambiente organizacional que realiza o estágio;

V - participar ativamente dos trabalhos, executando suas tarefas da melhor maneira possível, dentro do prazo previsto;

VI - ser cordial com chefes, colegas e público em geral;

VII - responder pelos danos pessoais e/ou materiais que venha a causar por negligência, imprudência ou imperícia;

VIII - zelar pelos equipamentos e bens em geral da instituição;

IX - observar as normas de segurança e higiene no trabalho;

X - entregar, sempre que solicitados, os relatórios internos da instituição;

XI - enviar, em tempo hábil, os documentos solicitados.

CAPÍTULO V DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 8º - O Instituto Federal Farroupilha, em sua estrutura organizacional, contará com a Diretoria e/ou Coordenação de Extensão a qual compete:

I - realizar reuniões com os Coordenadores de Curso e representantes pedagógicos para atualização das orientações gerais sobre estágio;

II - auxiliar os Coordenadores de Curso na orientação dos alunos sobre o funcionamento do estágio;

III - identificar e cadastrar as oportunidades de Estágio junto às pessoas jurídicas de direito privado ou público e pessoas físicas, em casos específicos;

IV - auxiliar os alunos na identificação de oportunidades de Estágio;

V - divulgar oportunidades de Estágio e cadastrar os alunos;

VI - providenciar os formulários necessários para as condições do Estágio, mencionados nesta regulamentação, bem como os demais documentos necessários para a efetivação do estágio;

VII - protocolar o recebimento do Plano de Atividades de Estágio e encaminhar para o Professor Orientador para avaliação;

VIII - registrar a solicitação de Professor Orientador, enviada pelo Coordenador de Curso;

IX - receber os relatórios de Estágios e, com os Coordenadores responsáveis, organizar o calendário das Defesas de Estágios;

X - encaminhar, à Banca Examinadora, os Relatórios de Estágio, com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência, considerando a data definida para a respectiva defesa;

XI - encaminhar para o Setor de Registros Escolares os resultados finais, para arquivamento e registro nos históricos e documentos escolares necessários;

XII - em consonância com as Coordenações responsáveis, emitir parecer em todas as situações referentes ao Estágio.

Art. 9º - O Estagiário terá as seguintes atribuições junto à Entidade Educacional:

I - encaminhar à Coordenação de Curso a solicitação de Professor Orientador;

II - efetuar matrícula de estágio, no Setor de Registros Escolares;

III - retirar documentação de Estágio na Diretoria/Coordenação de Extensão;

IV - entregar Carta de Apresentação da Entidade Educacional à Parte Concedente, quando encaminhado para estágio;

V - elaborar o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado (Anexo V), sob orientação do Supervisor de Estágios da Parte Concedente e do Professor Orientador;

VI - fornecer documentação solicitada pela Diretoria/Coordenação de Extensão, digitada e impressa e em modelo fornecido quando for o caso;

VII - solicitar Apólice de Seguro contra acidentes pessoais;

VIII - prestar informações e esclarecimentos, julgados necessários pelo supervisor do Estágio da Parte Concedente;

IX - demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades de Estágio na Parte Concedente;

X - participar de todas as atividades propostas pelas Coordenações responsáveis, pelo Professor Orientador e pelo Supervisor de Estágio;

XI - elaborar o Relatório de Estágio, conforme normas estipuladas pelo Instituto Federal Farroupilha (Anexo III) e entregá-lo na Diretoria/Coordenação de Extensão, 30 (trinta) dias antes da data de defesa, sob pena de somente defender no período de defesas seguinte;

XII - participar, em caráter obrigatório, das reuniões de orientação sobre Estágio no Instituto Federal Farroupilha;

XIII - enviar à Diretoria/Coordenação de Extensão uma cópia do Termo de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado no prazo máximo de 5 (cinco) dias;

XIV - submeter-se à Banca de Avaliação de Estágio;

XV - comunicar ao Professor Orientador e às Coordenações responsáveis, toda ocorrência que possa estar interferindo no andamento do seu programa.

Art. 10 - Caberá ao Professor Orientador do Instituto Federal Farroupilha:

I - orientar o estagiário durante as etapas de encaminhamentos e de realização das atividades de Estágio;

II - acompanhar e avaliar as atividades dos estagiários;

III - emitir parecer sobre o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado, o desempenho do estagiário, o Relatório de Estágio e a defesa do mesmo e encaminhar para a Diretoria/Coordenação de Extensão;

IV - participar da Banca de Avaliação de Estágio;

V - comunicar irregularidades ocorridas no desenvolvimento do estágio à Diretoria/Coordenação de Extensão.

Parágrafo Único - O professor orientador deverá ser preferencialmente da área, área afim ou designado para tal pelo Coordenador do Curso para a orientação, com justificativa, quando o requisito não for cumprido.

Art. 11 – São atribuições do supervisor de estágio, da parte concedente:

I – Receber o estagiário no local de estágio;

II – Orientar, conjuntamente com o professor orientador, o estagiário a preencher o plano de atividades de estágio;

III – Supervisionar as atividades de estágio;

IV – Participar da avaliação do estágio, por meio de instrumento próprio.

Art. 12 - São atribuições do Coordenador do Curso em relação ao estágio curricular supervisionado:

I – Designar os professores orientadores;

II – Distribuir os alunos estagiários para cada orientador;

III – Apresentar aos alunos o seminário de preparação para o estágio.

CAPÍTULO VI

DO NÚMERO DE ESTAGIÁRIOS POR ORIENTADOR

Art. 13 - O quantitativo de estagiários por Professor Orientador será definido pela Coordenação de Curso de maneira equitativa, entre os professores do respectivo Curso, consideradas as especificidades do estágio.

CAPÍTULO VII

DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Art. 14 - O Relatório do Estágio Curricular Supervisionado é o documento que sistematiza as atividades desenvolvidas durante cada estágio.

§ 1º - O relatório que trata o caput deste artigo deve ser organizado observando o formulário disposto no anexo III deste regulamento e as orientações do Professor Orientador do estágio.

§ 2º - Ao final de cada estágio do curso o estudante-estagiário deverá entregar seu relatório de estágio ao Professor Orientador, no prazo estabelecido por este, o qual deverá registrar o recebimento na presença do estudante.

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSO AVALIATIVO

Art. 15 - A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado será realizada em formulário próprio, preenchido pelo Supervisor da Parte Concedente e pelo Professor Orientador.

Art. 16 - O processo de avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório dos Cursos constará de:

I - instrumento de avaliação da Parte Concedente (Ficha de Avaliação) (Anexo VI). Este critério terá peso 2 (dois) e será composto de 10 (dez) itens que serão avaliados da seguinte forma: Ótimo (2.0), Muito bom (1.5), Bom (1.0), Satisfatório (0.5) e Insatisfatório (0), sendo que a nota final será concebida pela média dos 10 (dez) itens;

II - a avaliação seguirá parâmetros definidos na Ficha de Avaliação de Defesa de Estágio Obrigatório (Anexo VIII);

III - três cópias, encadernadas, do Relatório de Estágio, as quais deverão ser entregues pelo aluno, em data previamente agendada, exceto em casos de prorrogação das atividades de Estágio. O relatório deverá ser elaborado conforme as normas do Instituto Federal Farroupilha, com o aceite do Professor Orientador;

IV - o Relatório de Estágio será avaliado de 0 (zero) a 3 (três);

V - a explanação oral terá nota de 0 (zero) a 5 (cinco);

VI - após a Defesa do Estágio, o aluno terá prazo de até 15 (dias) para entregar, na Diretoria/Coordenação de Extensão, 1 (uma) cópia impressa encadernada e em formato digital (CD identificado) do Relatório de Estágio, com as assinaturas (aluno e Professor Orientador) e devidas correções, se sugeridas.

Art. 17 - Terá direito à Defesa de Estágio o estudante que:

I - cumprir a carga horária mínima de Estágio estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;

II - entregar Relatório de Estágio assinado pelo Professor Orientador nos prazos previstos;

Art. 18 - A Banca de Avaliação é soberana no processo de avaliação e terá as seguintes atribuições:

I - assistir a defesa do Relatório de Estágio;

II - avaliar a defesa do estágio por parte do estudante;

III - avaliar o conteúdo do relatório;

IV - emitir parecer de aprovação ou reprovação do Relatório, após a Defesa de Estágio;

V - encaminhar os documentos de avaliação (Anexos VIII e IX) para a Diretoria/Coordenação de Extensão.

Parágrafo Único - A Banca de Avaliação deverá ser composta por três avaliadores, sendo obrigatoriamente o Professor Orientador, um professor da área e um terceiro avaliador que poderá ser um docente ou um técnico-administrativo em educação ou ainda, um convidado externo (exceto o supervisor de estágio da parte concedente), com formação na área de atuação, equivalente ou superior, ao avaliado.

Art. 19 - O período de duração da Defesa de Estágio será de até 1 hora, sendo os primeiros 20 (vinte) minutos destinados à apresentação. Será atribuição da Banca de Avaliação adequar o restante do tempo para arguição, encaminhamentos e deliberações finais.

Parágrafo Único - As orientações para os membros da Banca de Avaliação serão repassadas pelas Coordenações de Curso e de Extensão.

Art. 20 - A aprovação do aluno, no Estágio, estará condicionada:

I - ao cumprimento da carga horária mínima estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso;

II - ao comparecimento para a Defesa do Estágio na data definida, salvo com justificativa amparada por lei;

III - à obtenção de Nota mínima 7,0 (sete);

IV - à entrega da versão final do Relatório de Estágio no prazo estipulado pela Instituição, exceto em

situações previstas em lei;

Parágrafo único - Será considerado automaticamente reprovado o trabalho em que for detectado plágio, no todo ou em partes. Será considerado plágio a utilização total ou parcial de textos de terceiros sem a devida referência.

Art. 21 - Em caso de reprovação, expressa por escrito pela Banca de Avaliação, o aluno deverá realizar novamente o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, obedecendo aos prazos legais de conclusão de curso.

Parágrafo único - A Banca de Avaliação terá a possibilidade de vincular a aprovação a uma nova apresentação e/ou reformulação da redação do relatório, com prazos determinados pela própria banca, devendo tais recomendações serem entregues por escrito e assinadas, respeitado o prazo limite da instituição com relação a data que antecede à formatura.

Art. 22 - A Parte Concedente realizará avaliação mediante preenchimento do formulário próprio (Anexo VI), enviado pela Diretoria/Coordenação de Extensão do Câmpus.

Art. 23 - Os prazos para entrega dos documentos comprobatórios de Estágio Curricular Supervisionado, estabelecidos pela Diretoria/Coordenação de Extensão, devem ser rigorosamente observados sob pena do estudante não obter certificação final de conclusão do curso, em caso de inobservância dos mesmos.

Art. 24 - O acadêmico fica impedido de obter certificação final de conclusão do curso, enquanto não tiver seu Relatório de Estágio aprovado.

CAPÍTULO IX

DO APROVEITAMENTO DE ATIVIDADES PROFISSIONAIS COMO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Art. 25 - O estudante poderá comprovar o exercício de atividades profissionais diretamente relacionadas às competências profissionais do curso com a possibilidade de aproveitamento total ou parcial de tais atividades como estágio obrigatório.

Art. 26 - O aluno que requerer aproveitamento de atividades profissionais como estágio obrigatório deverá seguir as determinações do Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – IFFar, aprovado pela Resolução CONSUP/IFFAR nº 50/2024.

Art. 27 - O período passível de aproveitamento de atividades profissionais como estágio obrigatório deve compreender aquele a partir do qual o aluno se torna habilitado ao estágio obrigatório, ou seja, a partir do cumprimento de pelo menos 65% da carga horária das disciplinas do curso.

Parágrafo único - Antes de cumprir 65% da carga horária das disciplinas do curso, o aluno poderá utilizar atividade profissional como atividades complementares de curso (ACC), conforme regulamento próprio.

Art. 28 – O aluno deverá elaborar e apresentar um relatório técnico, tal como é previsto para o caso de realização do estágio obrigatório, não havendo distinção no processo avaliativo.

CAPÍTULO X

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29 - O aluno poderá realizar outros Estágios, de caráter não-obrigatório, desde que previstos no

Projeto Pedagógico do Curso. Nesses casos, a carga horária não será suplementar à estabelecida para o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

Parágrafo único - O Estágio Não-Obrigatório somente poderá ser realizado enquanto o aluno mantiver matrícula e frequência na Entidade Educacional, sendo obrigatória a prévia tramitação pelo Setor de Estágios.

Art. 30 - Quaisquer dúvidas que eventualmente venham a ocorrer referente ao Estágio Curricular Supervisionado e que não constem deste Regulamento deverão ser encaminhadas à Diretoria/Coordenação de Extensão e Coordenadores de Curso, ou caso necessário, à Pró-Reitoria de Extensão que fornecerá as devidas orientações.

ANEXO I

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO (para anexar nos arquivos do estagiário)

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria

Semestre: _____ Ano: _____

Prezado(a) Diretor(a)

Eu _____, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº _____, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio _____
nesta instituição.

_____/_____/_____

Assinatura do Estudante

Assinatura do Professor(a) Orientador(a) de Estágio

Espaço para considerações da Direção da Instituição pretendida para estágio:

_____/_____/_____

Assinatura e Carimbo do Diretor da Instituição

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ESTAGIÁRIO (para deixar na instituição de estágio)

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria

Semestre: _____ Ano: _____

Prezado(a) Diretor(a)!

Eu _____, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, do Instituto Federal Farroupilha, matrícula nº _____, venho por meio deste solicitar a Vossa autorização para a realização do Estágio _____
nesta instituição.

_____ / ____ / _____

Assinatura do Estudante

Assinatura do Professor(a) Orientador(a) de Estágio

ANEXO III

CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO – CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Para realização do relatório de estágio, o estudante deve seguir as orientações gerais para elaboração de relatório de atividade de estágio curricular obrigatório do IF Farroupilha, estabelecidas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos-Científicos, publicado em 2022 ou atualizações, tanto para a estrutura quanto para a apresentação geral gráfica do relatório de estágio.

No caso do relatório de estágio se tratar de atividades desempenhadas em projeto de pesquisa, ficará a critério do professor orientador solicitar ao aluno a elaboração da seção de Revisão de Literatura, apresentada entre a Introdução e o Desenvolvimento.

No caso do relatório de estágio se tratar de aproveitamento de atividades profissionais como estágio obrigatório, na seção de Desenvolvimento deverá haver a descrição das atividades profissionais acompanhadas de uma análise crítica a respeito delas, com foco em possíveis melhorias e no controle de qualidade.

A estrutura do relatório de estágio deverá ser da seguinte maneira:

1. Elementos Pré-Textuais

- Capa
- Folha de Rosto
- Folha de Assinaturas
- Dados de Identificação
- Dedicatória (optativo)
- Agradecimentos (optativo)
- Epígrafe (optativo)
- Lista de Figuras (optativo)
- Lista de Tabelas (optativo)
- Lista de Abreviaturas (optativo)
- Sumário

2. Elementos Textuais (todos obrigatórios)

- Introdução
- Desenvolvimento
- Considerações Finais

3. Elementos Pós-Textuais

- Referências

- Anexos (optativo)
- Apêndices (optativo)

Os elementos textuais devem conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

1. INTRODUÇÃO

Visa situar o leitor no assunto num contexto global. Apresenta o tema e justifica sua escolha; delimita, através dos objetivos, gerais e específicos, o que foi observado ou investigado.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA (apenas para estágio realizado em projeto de pesquisa, a critério do professor orientador)

Deve estar de acordo com o tema selecionado pelo estagiário. Base teórica do assunto, apresentando os pontos de vista dos autores (referenciados no texto) acerca do tema, destacando-se posições semelhantes e divergentes, ou seja, elaborada a partir de uma análise interpretativa própria das ideias dos diversos autores.

3. DESENVOLVIMENTO

Em se tratando de um relatório de estágio realizado no acompanhamento de atividades (indústrias de alimentos, serviços de alimentação, órgãos de fiscalização, unidades de pesquisa, entre outras), o desenvolvimento deve conter os seguintes aspectos: descrição das atividades (fazendo o uso de imagens e dados técnicos) e discussão destes dados com embasamento técnico-científico, visando o aprimoramento das atividades acompanhadas.

Em se tratando de uma pesquisa o mesmo deve ser estruturado da seguinte maneira:

Materiais e Métodos:

Descrição do objeto da pesquisa; elenco dos materiais e equipamentos; detalhamento das atividades e tarefas executadas (incluindo, técnicas de amostragem e de coleta de dados) e procedimentos para análise dos dados.

Resultados e discussões:

Apresentação de todos os resultados e dados obtidos, devendo o aluno fazer uma análise crítica dos mesmos, discutindo-os, comparando-os com os resultados esperados e com a base teórica.

4. CONCLUSÃO ou CONSIDERAÇÕES FINAIS

Resultante de uma análise crítica do trabalho executado, contrastando os objetivos e os resultados encontrados.

ANEXO IV

FICHA DE CONFIRMAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Estagiário: _____
Parte Concedente: _____
Representante Legal: _____
CNPJ/CPF: _____
Área de atuação: _____
Área ou Setor do estágio: _____
Endereço onde realizará o estágio: _____ nº _____
Município/Estado: _____ - _____ CEP: _____
Telefone: (____) _____ E-mail: _____
Supervisor do Estagiário na Parte Concedente: _____

E-mail do Supervisor do Estágio: _____

Início do estágio: ____/____/____ Previsão de término: ____/____/____

A empresa oferece:	SIM	NÃO	
- Alimentação	()	()	
- Moradia	()	()	
- Remuneração	()	()	R\$ _____,____
- Transporte	()	()	R\$ _____,____

Previsão da devolução do Termo de Compromisso: ____/____/____

Carimbo e assinatura da Parte Concedente

ANEXO V

PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome: _____

CPF: _____ RG: _____

Endereço: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____ Cel: (__) _____

Curso do Estagiário: _____

Professor Orientador: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

2. IDENTIFICAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE

Nome: _____

Endereço: _____

Telefones: (__) _____

Supervisor: _____

E-mail: _____ Telefone: (__) _____

3. PREVISÃO DE ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS

Blank area for listing activities to be performed during the internship.

4. PERÍODO DE ESTÁGIO Início: __/__/____ Previsão de Término: __/__/____

Aluno – Estagiário

Supervisor – Parte Concedente

Professor Orientador – Entidade Educacional

Coordenador de Extensão

ANEXO VI

**TERMO DE REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
(Avaliação do Estagiário pela Parte Concedente)**

1ª Parte – Identificação

Nome do Estagiário:		
Curso:		
Nome da Parte Concedente:		
Endereço:		
Cidade:		Estado:
CEP:	Fone/Fax:	Endereço Eletrônico:
Área de Atuação:		
Definição da área do estágio:		
Início do Estágio:	Término do Estágio:	Total de Horas do Estágio:

2ª Parte – Resumo das atividades desenvolvidas pelo aluno

--

3ª Parte – Avaliação do Estagiário

1 – RENDIMENTO
Qualidade, rapidez, precisão com que executa as tarefas integrantes do programa de estágio.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório

2 – FACILIDADE DE COMPREENSÃO
Rapidez e facilidade em entender, interpretar e colocar em prática instruções e informações verbais ou escritas.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
3 – CONHECIMENTOS TÉCNICOS
Conhecimento demonstrado no cumprimento do programa de estágio, tendo em vista sua escolaridade.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
4 – ORGANIZAÇÃO, MÉTODO DE TRABALHO E DESEMPENHO
Uso de recursos, visando melhoria na forma de executar o trabalho.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
5 – INICIATIVA-INDEPENDÊNCIA
Capacidade de procurar novas soluções, sem prévia orientação, dentro dos padrões adequados.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
6 – ASSIDUIDADE
Assiduidade e pontualidade aos expedientes diários de trabalho.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
7 – DISCIPLINA
Facilidade em aceitar e seguir instruções de superiores e acatar regulamentos e normas.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
8 – SOCIABILIDADE
Facilidade e espontaneidade com que age frente a pessoas, fatos e situações.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
9 – COOPERAÇÃO
Atuação junto a outras pessoas, no sentido de contribuir para o alcance de um objetivo comum; influência positiva no grupo.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório
10 – RESPONSABILIDADE
Capacidade de cuidar e responder pelas atribuições, materiais, equipamentos e bens da empresa, que lhe são confiados durante o estágio.
() ótimo () muito bom () bom () satisfatório () insatisfatório

4ª Parte – Parecer Descritivo

1 – SUGESTÕES À INSTITUIÇÃO DE ENSINO EM RELAÇÃO À FORMAÇÃO DO ALUNO

2 – ASPECTOS PESSOAIS QUE POSSAM TER PREJUDICADO O RENDIMENTO DO ALUNO NO ESTÁGIO

3 – A EMPRESA CONTRATARIA UM TÉCNICO COM ESSE PERFIL PARA OCUPAR UMA VAGA NO SEU QUADRO DE PESSOAL.

() Sim

() Não

Observação

Supervisão do Estágio

Nome: _____

Formação: _____

Função: _____

Local: _____

Data: ____/____/____

Assinatura Supervisor:

OBS.: A avaliação do Supervisor de Estágio é um dos critérios para Aprovação do Estágio.

ANEXO VII

CONFIRMAÇÃO DE DADOS PARA CONVÊNIO DE ESTÁGIO CURRICULAR

RAZÃO SOCIAL: _____

ÁREA DE ATUAÇÃO DA EMPRESA: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

CARGO/FUNÇÃO: _____

CNPJ/CPF: _____

ENDEREÇO: (SEDE E LOCAL DE ESTÁGIO SE FOREM DISTINTOS)

_____ Nº. _____

MUNICÍPIO/ESTADO: _____ - _____ CEP: _____

TELEFONE: (____) _____ E-MAIL: _____

ÁREA OU SETOR PARA ESTÁGIO: _____

SUPERVISOR DO ESTAGIÁRIO: _____

CARGO/FORMAÇÃO: _____

E-MAIL DO SUPERVISOR DO ESTÁGIO: _____

ANEXO VIII

FICHA DE AVALIAÇÃO FINAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Curso: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Campus: _____

Aluno(a): _____

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIÁRIO REALIZADO PELA PARTE CONCEDENTE - PESO = 2.0

Resultado Parcial

ESTRUTURA, ORGANIZAÇÃO E ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO - PESO = 3.0

3.0	0.5	Estrutura (a banca deverá observar se o documento constitui um relatório).
	2.0	Conteúdo (suporte teórico, relato e argumentação, análise crítica).
	0.5	Aspectos gramaticais (ortografia/acentuação, concordância verbal e nominal, regências verbal e nominal, coesão e coerência, pontuação).
<input type="checkbox"/> Resultado Parcial		

DEFESA DE ESTÁGIO - PESO = 5.0

SEGURANÇA E DOMÍNIO

3.0	1.0	Conhecimento específico da área
	0.5	Referencial Teórico (fontes de cultura, referências bibliográficas).
	1.5	Análise Crítica - Capacidade de posicionamento do Técnico diante de situações contraditórias. Saber fazer sugestões, indicações de melhorias e saber posicionar-

COERÊNCIA ENTRE RELATÓRIO E TRABALHO PRÁTICO DESENVOLVIDO

1.0	Descrever com clareza e precisão tudo aquilo que realmente foi trabalhado, fazendo referência a fundamentação teórica que serviu de base.
-----	---

ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO ESTÁGIO

1.0	0.3	Tempo de apresentação.
	0.1	Recursos audiovisuais utilizados.
	0.3	Apresentação condizente com o conteúdo descrito no relatório.
	0.3	Postura (apresentação pessoal, linguagem, comportamento durante defesa).
<input type="checkbox"/> Resultado Parcial		

Data: ____ / ____ / ____

Resultado Final

Assinatura do Orientador: _____

Assinatura da Banca 1: _____

Assinatura da Banca 2: _____

Recomendações: _____

ANEXO IX

ATA DE DEFESA DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

20__

Aos _____
realizou-se na sala _____, às _____h, a apresentação do Relatório Final do
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório do(a) aluno(a)
_____ do Curso Superior de
Tecnologia em Agroindústria, turma_____. A banca foi composta
por _____

Sendo assim, considera-se o(a) aluno(a) _____

Obs: A aprovação do(a) aluno(a) está condicionada a entrega da versão final do relatório de estágio no prazo definido pela banca.

Nada mais havendo a tratar, eu _____
lavro a presente ata que vai assinada por mim e pelos demais presentes.



INSTRUÇÕES SOBRE AS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE CURSO (ACC)

O QUE SÃO AS ACC?

No curso de Tecnologia em Alimentos, as ACC caracterizam-se como atividades voltadas ao ensino, pesquisa, extensão e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outros espaços institucionais. As atividades complementares devem ser realizadas para além da carga horária das atividades realizadas no âmbito dos demais componentes curriculares previstos no curso, sendo obrigatórias para a conclusão do curso e colação de grau. **Devem ser cumpridas 240 horas de atividades**, e sua integralização deverá ocorrer **antes da conclusão do último semestre do curso**.

QUAIS SÃO AS ATIVIDADES PREVISTAS COMO ACC E QUANTAS HORAS SÃO APROVEITADAS POR GRUPO?

GRUPO	ATIVIDADES	Carga horária máxima em todo o curso
1	Participação em cursos extracurriculares na área (presencial e/ou à distância).	150 horas
2	Participação em cursos extracurriculares em áreas afins (presencial e/ou à distância).	75 horas
3	Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como ouvinte.	100 horas
4	Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como apresentador de trabalho (apresentação oral).	50 horas
5	Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como apresentador de trabalho (pôster/painel).	40 horas
6	Participação em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área como colaborador de trabalho.	30 horas
7	Participação em eventos institucionais científicos, culturais e/ou esportivos (eventos promovidos pelos núcleos, mostras culturais, jogos estudantis).	24 horas
8	Participação em cursos de extensão como ministrante/palestrante do curso;	40 horas
9	Cursos de línguas (inglês, espanhol, italiano, alemão, etc.) (presencial e/ou à distância).	120 horas
10	Programas de incentivo da própria instituição: monitorias, participação em projetos de ensino e outros programas do IF Farroupilha com bolsa de incentivo.	150 horas
11	Programas de incentivo da própria instituição: monitorias, participação em projetos de ensino e outros programas do IF Farroupilha sem bolsa de	100 horas

	incentivo.	
12	Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de iniciação científica do IF Farroupilha ou órgãos de fomento (CNPQ, CAPES, FAPERGS) com bolsa de incentivo.	150 horas
13	Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de iniciação científica sem bolsa de incentivo.	100 horas
14	Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de extensão do IF Farroupilha com bolsa de incentivo.	150 horas
15	Programas de incentivo da própria instituição: participação em projetos de extensão do IF Farroupilha sem bolsa de incentivo.	100 horas
16	Publicações: resumo simples em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área.	10 horas por publicação
17	Publicações: resumo expandido em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área.	20 horas por publicação
18	Publicações: capítulo de livro ou artigo completo em eventos científicos institucionais, locais, regionais, estaduais, nacionais e/ou internacionais na área ou em periódico indexado nacional.	30 horas por publicação
19	Publicações: capítulo de livro ou artigo publicado em periódico indexado internacional.	40 horas por publicação
20	Tutoria de ensino à distância ou presencial na área.	50 horas
21	Organização de eventos na área.	Até 25 horas por evento/ total até 80 horas
22	Visitas técnicas supervisionadas.	40 horas
23	Estágios curriculares não obrigatórios (extracurriculares) na área.	150 horas
24	Estágios curriculares não obrigatórios (extracurriculares) em áreas afins.	100 horas
25	Disciplinas de áreas afins cursadas em outros cursos de nível superior em instituições reconhecidas pelo MEC desde que não contabilizadas como eletivas.	108 horas
26	Participação em órgãos de representação (Diretórios, Representação Estudantil, Colegiados, Núcleos institucionais).	Até 25 horas por órgão/por semestre – até 100 horas
27	Participação como representante da instituição ou do curso em eventos externos (feiras agropecuárias, mostras culturais, feiras de profissões, divulgação de processos seletivos, etc).	Até 16 horas por participação – total até 100 horas
28	Atuação profissional formalizada (registro em carteira, contrato, registro MEI, etc.) na área.	Até 20 horas por semestre – total até 120 horas

COMO E QUANDO DEVO APRESENTAR AS ACC?

1º Reúna todos os comprovantes de participação nas atividades.

2º Preencha o formulário com todas as informações necessárias.

3º Entregue tudo na coordenação, durante a primeira semana do último mês do semestre letivo.

O CONTROLE DAS ACC É DE RESPONSABILIDADE DO ALUNO

- Participe dos eventos oferecidos pelo campus, especialmente aqueles organizados e/ou indicados pelos professores do curso. Valorize e prestigie esses momentos, que são promovidos especialmente para você!
- Mantenha os comprovantes de participação organizados.
- Para o preencher o formulário:
 - Organize os comprovantes das ACC por grupo.
 - Identifique os comprovantes de participação com o número do grupo e o número da sequência no mesmo grupo. Por exemplo: havendo duas ou mais ACC no mesmo grupo, a identificação do comprovante deve ser “Grupo X-1”; “Grupo X-2”; “Grupo X-3”; “Grupo Y-1”; “Grupo Y-2”.
 - Preencha o formulário apresentando as ACC por grupo, o nome do evento/atividade e a respectiva carga horária.
 - Preencha o quadro com a soma das cargas horárias por grupo e a soma de todas as carga horárias.
 - Se necessário, use mais de um formulário, apresentando as somas apenas no último.
 - Anexe os comprovantes de participação, na mesma ordem listada no formulário.
 - Assine o formulário e preencha com a data de apresentação na coordenação.
- Ao apresentar o formulário na coordenação, leve consigo os originais dos comprovantes.
- Faça o seu próprio controle das ACC, fazendo uma cópia do formulário apresentado na Coordenação ou de acordo com a forma que achar mais adequada.
- Procure a coordenação para quaisquer dúvidas.



FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE CURSO (ACC)

NOME:

INSTRUÇÕES

- e) Organize os comprovantes das ACC por grupo.
- f) Identifique os comprovantes de participação com o número do grupo e o número da sequência no mesmo grupo. Por exemplo: havendo duas ou mais ACC no mesmo grupo, a identificação do comprovante deve ser “Grupo X-1”; “Grupo X-2”; “Grupo X-3”; “Grupo Y-1”; “Grupo Y-2”.
- g) Preencha o formulário apresentando as ACC por grupo, o nome do evento/atividade e a respectiva carga horária.
- h) Preencha o quadro com a soma das cargas horárias por grupo e a soma de todas as carga horárias.
- i) Se necessário, use mais de um formulário, apresentando as somas apenas no último.
- j) Anexe os comprovantes de participação, na mesma ordem listada no formulário.
- k) Assine o formulário e preencha com a data de apresentação na coordenação.
- l) Ao apresentar o formulário na coordenação, leve consigo os originais dos comprovantes.

GRUPO/Nº	IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA
----------	----------------------------	---------------

SUBTOTALS POR GRUPOS			Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h
Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h
Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h
Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h	Grupo ____: ____ h
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DE ACC (horas)				

____ / ____ / ____

Data

Assinatura da(o) estudante

Assinatura do Coodenador