

**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSOS TÉCNICOS  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

---

**TÉCNICO EM**  
**Alimentos**  
**INTEGRADO**

---

*Campus Santo Augusto*

---

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

**Alimentos**

**INTEGRADO**

---

*Atos autorizativos*

- Resolução nº 44, de 08 de outubro de 2008 aprova o Plano de Curso Técnico.
- Projeto Pedagógico do Curso reformulado pelas Resoluções do CONSUP nº 04, de 07 de fevereiro de 2011.
- Resolução Ad Referendum nº 16, de 20 de abril de 2011 autoriza adequações no Projeto Pedagógico do Curso.
- Resolução CONSUP nº 46 de 20 de junho de 2013 aprova a convalidação do curso.
- Resolução CONSUP nº 91 de 28 de novembro de 2014 aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso.
- Resolução CONSUP nº 48 de 25 de agosto de 2020 aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso.
- Resolução CONSUP nº 08 de 31 de março de 2026 aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso.

***Campus Santo Augusto – RS***  
**2026**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA  
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



**AUTORIDADES INSTITUCIONAIS**

**Nídia Heringer**

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Patrícia A. M. Metz Donicht**

Pró-Reitor de Ensino

**Getulio Jorge Stefanello Júnior**

Pró-Reitor de Extensão

**Thirssa Helena Grandó**

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e  
Inovação

**Carlos Rodrigo Lehn**

Pró-Reitora de Desenvolvimento  
Institucional

**Deivid Butinger Dutra de Oliveira**

Pró-Reitor de Administração

**Marcia Fink**

Diretor(a) Geral do *Campus*

**Téoura Benetti**

Diretor(a) de Ensino *Campus*

**Cleitom José Richter**

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

**Mauricéia Greici de Oliveira**

Coordenador(a) de Curso

**Equipe de elaboração**

Mauricéia Greici de Oliveira

Melissa dos Santos Oliveira

Teoura Benetti

Cíntia Guarienti

Aelson Aloir Santana Brum

Leidi Daiana Preichardt

Tatiane Timm Storch

**Colaboração Técnica**

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

**Revisor textual**

Maica Frielink Immich

## SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO .....	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	7
2.1.	Histórico da Instituição .....	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso.....	10
2.3.	Objetivos do Curso .....	11
2.3.1.	Objetivo Geral.....	11
2.3.2.	Objetivos Específicos .....	11
2.4.	Requisitos e formas de acesso.....	11
3.	POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO .....	12
3.1.	Projetos e Programas do Ensino .....	12
3.2.	Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação.....	13
3.3.	Projetos e Programas de Extensão .....	14
3.4.	Políticas de Atendimento ao discente .....	15
3.4.1.	Assistência Estudantil .....	15
3.4.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante.....	16
3.4.3.	Atividades de nivelamento .....	17
3.4.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	17
3.4.5.	Educação Inclusiva .....	18
3.4.5.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....	20
3.4.5.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) .....	21
3.4.5.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).....	22
3.5.	Programa Permanência e êxito (PPE) .....	23
3.6.	Mobilidade Acadêmica .....	23
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	24
4.1.	Perfil do Egresso .....	24
4.2.	Organização curricular .....	24
4.2.1.	Núcleos de formação .....	24
4.2.2.	Conteúdos Especiais Obrigatórios .....	25
4.2.3.	Flexibilização Curricular .....	27
4.3.	Representação gráfica do Perfil de formação .....	28

4.4.	Matriz Curricular .....	29
4.5.	Prática Profissional .....	31
4.5.1.	Prática Profissional Integrada .....	31
4.6.	Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.....	33
4.6.1.	Componente Curricular de Orientação de Estágio .....	33
4.7.	Atividades Complementares do Curso .....	33
4.8.	Avaliação.....	34
4.8.1.	Avaliação da Aprendizagem.....	34
4.8.2.	Autoavaliação Institucional.....	36
4.9.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores .....	36
4.10.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores 37	
4.11.	Expedição de Diploma e Certificados.....	37
4.12.	Ementário .....	38
4.12.1.	Componentes curriculares obrigatórios .....	38
4.12.2.	Componentes curriculares optativos.....	52
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO .....	53
5.1.	Corpo Docente atuante no curso.....	53
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso .....	55
5.1.2.	Atribuições de Colegiado de Curso.....	56
5.1.3.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI).....	56
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação .....	57
5.3.	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação .....	57
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS .....	58
6.1.	Biblioteca .....	58
6.2.	Áreas de ensino específicas .....	59
6.3.	Laboratórios.....	59
6.4.	Área de esporte e convivência.....	60
6.5.	Área de atendimento ao discente .....	60
7.	REFERÊNCIAS .....	61
8.	ANEXOS .....	63
8.1.	Resoluções.....	64

## 1. DETALHAMENTO DO CURSO

**Denominação do Curso:** Técnico em Alimentos

**Forma:** Integrado

**Modalidade:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Ato de Criação do curso:** Resolução nº 44, de 08 de outubro de 2008.

**Quantidade de Vagas:** 60 vagas

**Turno de oferta:** Integral (manhã e tarde)

**Regime Letivo:** Anual

**Regime de Matrícula:** Por série

**Carga horária total do curso:** 3.350 horas relógio

**Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório:** 100 horas relógio

**Orientação Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório:** 20 h

**Carga horária de Atividade Complementar de Curso:** 30 horas relógio

**Tempo de duração do Curso:** 3 anos

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Local de Funcionamento:** *Campus* Santo Augusto / Endereço Rua Fábio João Andolhe, 1100. Bairro Floresta, CEP: 98590-000.

**Coordenador(a) do Curso:** Mauricéia Greici de Oliveira

**Contato da Coordenação do curso:** coord.tec.alim.sa@iffarroupilha.edu.br

## 2. CONTEXTO EDUCACIONAL

### 2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar ) foi criado a partir da Lei nº 11.892/2008, mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul com sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos e da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, além de uma Unidade Descentralizada de Ensino que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, situada no município de Santo Augusto. Assim, o IFFar teve na sua origem a partir de 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, posteriormente atualizada a sua tipologia para Campus Uruguaiana(2024).

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 onze campi, 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 outros municípios do Rio Grande do Sul, 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.

O Campus Santo Augusto, inaugurado dia 18 de dezembro de 2007, iniciou suas atividades letivas com as primeiras turmas dia 25 de fevereiro de 2008, ofertando 07 turmas de 40 alunos em 06 diferentes cursos, quais sejam: Técnico em Operações Administrativas - Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Operações Comerciais - Integrado ao Ensino Médio - na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Técnico em Agropecuária - Subsequente ao Ensino Médio, com habilitações em Agricultura, Zootecnia e Agroindústria, e

Técnico em Serviços Públicos - Subsequente ao Ensino Médio.

Logo no início das atividades do 1º semestre de 2008, a equipe de servidores da então Unidade de Ensino Descentralizada - UNED, em contato com a comunidade regional, percebeu a forte demanda por cursos superiores, já que não há quase opção de ensino superior gratuito na Região Ceileiro (Noroeste Colonial do RS). Por isso, foi proposta a elaboração de dois projetos de cursos: Licenciatura em Computação e Tecnologia em Agronegócio.


No dia 24 de novembro de 2008, a Fundação Vale do Rio Turvo para o Desenvolvimento Sustentável assinou a Escritura de doação da área da então Unidade de Ensino Descentralizada do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves em Santo Augusto para a União. Como o convênio firmado entre o então CEFET-BG e a Fundaturvo-RS era um termo de cessão de uso do imóvel, havia o impedimento de encaminhar qualquer projeto de construção, pois o Ministério da Educação não autoriza construções em terreno que não seja patrimônio da União. Com isso, foi solicitada aos representantes da Fundaturvo a doação do terreno e das benfeitorias já existentes, o que foi prontamente aceito tendo em vista que toda a comunidade regional seria beneficiada com o aumento da oferta de educação profissional, gratuita e de qualidade.

A Unidade de Ensino Descentralizada de Santo Augusto passou, a partir da assinatura da regulamentação da Criação dos Institutos, a ser um Campus do Instituto Federal Farroupilha com reitoria em Santa Maria, não mais pertencendo ao CEFET de Bento Gonçalves, o qual se tornou a reitoria do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. Ingressaram no 1º semestre de 2009 os alunos aprovados no processo seletivo para os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio pela parte da manhã em Administração e Alimentos, e pela parte da tarde em Agropecuária e Informática, e à noite os alunos na modalidade PROEJA com habilitação em Comércio. Também ingressaram os alunos aprovados nos cursos superiores de Licenciatura em Computação pela manhã e Tecnologia em Alimentos à noite.

Atualmente no Campus Santo Augusto são oferecidos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio nas áreas de Administração, Agropecuária, Alimentos e Informática no período diurno, Cursos Superiores de Tecnologia em Gestão do Agronegócio e Alimentos, Licenciatura em Computação e Ciências Biológicas, Bacharelados em Administração e Agronomia, no período noturno e diurno, curso de Formação Pedagógica EaD, além do curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Novas Tendências em Alimentos. Estes cursos estão distribuídos em quatro eixos tecnológicos: eixo de Produção Alimentícia, eixo de Informação e Comunicação, eixo de Gestão e Negócios e eixo de Recursos Naturais.

Com base nas ações mencionadas anteriormente, pode-se dizer que toda a equipe de servidores do Campus Santo Augusto está bastante empenhada em atender os anseios e as necessidades da comunidade regional. O Campus Santo Augusto atualmente conta com 1.053 alunos entre cursos de todos os níveis modalidades ofertadas, dipondo de um quadro de servidores formado por 66 docentes e 54 técnicos administrativos em educação em efetivo exercício.

Além dos servidores altamente qualificados, o Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto possui ainda de infraestrutura moderna com laboratórios técnicos e equipamentos de última geração para



desenvolver com qualidade as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O projeto arquitetônico atende a oferta de diversas práticas voltadas para a Educação Profissional e Tecnológica de forma integrada e verticalizada do ensino médio e superior.

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

## 2.2. Justificativa de oferta do curso

A região definida como Noroeste Colonial do Rio Grande do Sul compreende trinta e sete municípios: Ajuricaba, Alegria, Augusto Pestana, Barra do Guarita, Barra Funda, Boa Vista do Buricá, Bom Progresso, Braga, Campo Novo, Catuípe, Chiapetta, Coronel Barros, Coronel Bicaco, Crissiumal, Derrubadas, Dois Irmãos Das Missões, Esperança do Sul, Herval Seco, Humaitá, Ijuí, Independência, Inhacorá, Miraguaí, Nova Candelária, Nova Ramada, Novo Barreiro, Palmeira das Missões, Redentora, Santo Augusto, São José do Inhacorá, São Martinho, São Valério do Sul, Sede Nova, Tenente Portela, Tiradentes do Sul, Três Passos e Vista Gaúcha. A chamada Região Ceileiro situa-se no Vale do Rio Turvo e é composta por municípios que integram a Região Noroeste Colonial do Rio Grande do Sul (21 municípios).

Em virtude desta região ter se especializado na produção de grãos nas décadas de 70 a 90, a estrutura produtiva pautou-se na exportação da matéria-prima e, conseqüentemente, houve pouca agregação de valor ao produto. Nesse contexto, grandes desafios são postos e referem-se não apenas a assegurar a diversificação da produção, mas, principalmente, a transformar a matéria-prima gerada na região através da agroindustrialização.

A industrialização de alimentos é reconhecidamente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira. O setor agroindustrial lidera as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Sabe-se, também, que os efeitos multiplicadores dos investimentos em tecnologia de alimentos são altamente expressivos. A industrialização de alimentos como fator de promoção da agricultura e agropecuária é uma das principais atividades econômicas que apresenta índices significativos para a fixação do homem no campo, agrega valor ao produto agrícola e utiliza tecnologia e equipamentos que independem do setor externo. Por essa razão, o Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária a considerada como uma política nacional de desenvolvimento rural.

Entre os desafios da área sociocultural e de meio ambiente, segundo Barbosa et al., (2010), está o de reverter a situação de que “as instituições de ensino atuantes na região não auxiliam suficientemente na pesquisa e criação de novas oportunidades para a população” bem como “a falta de cursos técnicos voltados ao aproveitamento das características da produção local traduz-se na ausência de boas oportunidades de negócios e crescimento da região”. Para tanto, a proposta do Curso Técnico em Alimentos Integrado, visa oportunizar a formação de profissionais voltados para a transformação da matéria-prima de origem vegetal e animal em produtos industrializados, agregando-lhes valores e oportunizando a geração de em- prego e renda aos produtores e trabalhadores da região.

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

Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e demais legislações nacionais vigentes.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado, assim como os demais cursos de formação profissional da Instituição, busca privilegiar, dentre seus princípios norteadores, a valorização da relação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais, a articulação entre formação básica e técnica, o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos e a flexibilidade e interdisciplinaridade curricular.

## **2.3. Objetivos do Curso**

### **2.3.1. Objetivo Geral**

Formar profissionais técnicos de nível médio habilitados para atuar junto às empresas transformadoras de matéria-prima alimentícia, com conhecimentos básicos do processo de industrialização de produtos de origem animal e vegetal, com espírito crítico, capaz de trabalhar em equipe e buscando sempre o desenvolvimento tecnológico dos processos e a aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade.

### **2.3.2. Objetivos Específicos**

- Formar técnicos na área de alimentos para atender às necessidades das empresas do setor;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo à implantação e de melhorias da qualidade nas agroindústrias, assim como no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Desenvolver pesquisas para novos produtos e processos na área de alimentos;
- Incentivar o empreendedorismo na formação do técnico em alimentos;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Formar cidadãos críticos e fiscalizadores da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;
- Colaborar na melhoria de renda da agricultura familiar, pela agregação de valor nas matérias-primas agrícolas;
- Atuar no tratamento de resíduos, higiene, gestão agroindustrial e análises químicas laboratoriais e sensoriais relacionados ao processamento de matérias-primas de origem vegetal e animal.

## **2.4. Requisitos e formas de acesso**

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

São formas de ingresso:

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

### **3. POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO**

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

#### **3.1. Projetos e Programas do Ensino**

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

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

- Os Projetos de Ensino constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos que visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes como público-alvo.
- Programas de Monitoria - a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de Ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFar. O Programa de Monitoria tem como objetivos auxiliar na execução de pro-

gramas e atividades voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

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

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

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.
- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa se dá de diferentes formas:
  - a) recursos institucionais para custeio das atividades de pesquisa, bem como manutenção e ampliação da infraestrutura de pesquisa;
  - b) bolsas institucionais de iniciação científica ou tecnológica para estudantes de ensino técnico e superior (graduação e pós-graduação);
  - c) bolsas de iniciação científica ou tecnológica para estudantes, financiadas por instituições ou agências de fomento à pesquisa (ex.: FAPERGS, CNPq, CAPES, entre outras);
  - d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

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

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

- Programa de incentivo à implantação de empresas juniores – Objetiva o apoio e financiamento de ações de implantação de empresas juniores nos *campi* do IFFar;

- Programa de apoio à implantação de unidades de incubação nos *campi* – Busca oferecer recursos para a implantação de unidades incubadoras nos *campi*, vinculados à seleção de empreendimentos para a incubação interna no IFFar;
- Programa de apoio a projetos de pesquisa aplicada e inovação – Fornece suporte a projetos de pesquisa científica e tecnológica aplicada ou de extensão tecnológica que contribuam significativamente para o desenvolvimento científico e tecnológico cooperados entre o IFFar e instituições parceiras demandantes, incentivando a aproximação do IFFar com o setor produtivo, gerando parcerias para o desenvolvimento de inovações em produtos ou processos além de inserir o estudante no âmbito da pesquisa aplicada e aproximá-lo ao setor gerador de demandas;

### 3.3. Projetos e Programas de Extensão

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

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

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

- Programa de Arte e Cultura – Visa reconhecer e 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 a 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 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, esses programas constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

### 3.4. Políticas de Atendimento ao discente

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

#### 3.4.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar é uma Política de Ações, que tem como objetivo garantir o acesso, a permanência, o êxito e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio de resolução específica a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, que 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 a 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; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

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

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

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

A CAE do *Campus* Santo Augusto é composta por uma equipe multiprofissional, como psicóloga, assistente social, nutricionista, pedagoga, médico, odontóloga, auxiliar em administração (1) e assistentes de alunos (3). A Coordenação de Assistência Estudantil oferta atendimento ao discente em período integral e tem como infraestrutura: refeitório, sala de atendimento psicossocial e sala de procedimentos da saúde.

### **3.4.2. Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante**

O apoio didático-pedagógico é outro eixo basilar de ações destinadas à Assistência Estudantil. Isso porque a instituição compreende que o processo de ensino e aprendizagem e o desenvolvimento do discente ao longo desse processo são elementos fundamentais para a permanência do estudante na Instituição de Ensino. O apoio didático-pedagógico busca identificar, fundamentar e analisar as dificuldades ao longo do processo de ensino e aprendizagem com o objetivo de construir ações para superá-las e, conseqüentemente, para melhorar o desempenho acadêmico dos estudantes.

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

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

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

- Oficinas temáticas, palestras e workshops relacionados ao processo de ensino-aprendizagem e/ou a temas a ele conexos;
- Monitoria;
- Trabalho em grupos;
- Novas construções de aprendizagem;
- Grupos de estudo;
- Outras ações de apoio didático-pedagógico.

### **3.4.3. Atividades de nivelamento**

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem revisar conhecimentos essenciais para 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 à entrada no curso técnico. Considerando que nem todos os estudantes tiveram as mesmas oportunidades formativas e visando garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes, preveem-se formas de recuperar conhecimentos essenciais, a fim de proporcionar a todos as mesmas oportunidades de sucesso.

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

- a) atividades de recuperação paralela serão praticadas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos Concomitantes;
- c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- d) atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares, que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.
- e) outras atividades de orientação, monitorias, recuperação paralela, projetos de ensino e demais ações a serem planejadas e realizadas ao longo do curso conforme identificação de necessidades dos alunos.

### **3.4.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social**

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

A partir do organograma institucional, esses profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), Coordenação de Apoio a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP) e desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

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

As atividades de apoio 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.

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

A partir do organograma institucional, esses profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas Afirmativas (CAAI), Coordenação de Apoio a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE) e Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

Os estudantes com necessidade específicas de aprendizagem tem atendimento educacional especializado realizado por educadora especial, bem como acompanhamento pelo Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades desses sujeitos.

A Política de Assistência Estudantil do IFFar *Campus* Santo Augusto é realizada através dos seguintes programas/ações: auxílio financeiro aos estudantes em vulnerabilidade social, atenção à saúde e apoio didático-pedagógico.

Dentre as ações que são desenvolvidas pelo CAE podemos citar, além das ações pontuais de orientação individual e coletiva aos estudantes e pais, ações de sensibilização para o cuidado com o patrimônio da instituição, ações de incentivo à cultura, expressão e arte, através de projetos, além de atividades ligadas à saúde, como ações de orientação e prevenção relacionadas à sexualidade, saúde, hábitos alimentares e valorização da vida.

### **3.4.5. Educação Inclusiva**

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

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

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas:

- a) pessoa com deficiência;
- b) pessoa com transtorno do espectro do autismo;
- c) pessoa com altas habilidades/superdotação;
- d) pessoa com transtornos de aprendizagem.

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

III – relações étnico-raciais (NEABIs).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No IFFar *Campus* Santo Augusto, o NAPNE é constituído por servidores docentes e técnicos administrativos designados por portaria expedida pela Direção Geral do Campus e desenvolve ações como:

- Discussões e orientações acerca da flexibilização curricular;
- Orientação de profissionais de apoio educacional em sala de aula e de saúde;
- Melhorias na acessibilidade e inclusão escolar;
- Acompanhamento pedagógico com tradução e interpretação em LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais).

Tendo em vista o acesso significativo de estudantes público-alvo da Educação Especial nos diferentes níveis e modalidades de Educação no IF Farroupilha e considerando o Decreto nº 7.611/2011 e a Lei nº 12.764/12, essa instituição implementou o Atendimento Educacional Especializado (AEE). O Regulamento do AEE no IF Farroupilha (CONSUP Nº 0052/2019, de 24 de outubro de 2019, que revogou a Res. nº 15/2015/CONSUP) define como alunado desse atendimento os estudantes com deficiência, com transtorno do espectro do autismo, que apresentam altas habilidades/superdotação e transtornos globais de desenvolvimento, seguindo as indicações da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL, 2008). Trata-se de um serviço oferecido no turno inverso ao de oferta regular, no qual um profissional com formação específica na área desenvolve atividades de complementação e suplementação dos conteúdos desenvolvidos na sala de aula comum. Esse atendimento é realizado em uma Sala de Recursos Multifuncionais e prevê, além do uso de recursos diferenciados, orientações aos professores.

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

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas é constituído por grupos de Ensino, Pesquisa e Extensão voltados para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais. A intenção é implementar as leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.

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

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

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

No IFFar – *Campus* Santo Augusto, o NEABI é constituído por servidores docentes e técnicos administrativos designados por portaria expedida pela Direção Geral do Campus. Também são disponibilizadas vagas para estudantes colaboradores.

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

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

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

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

### 3.5. Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito (PPE) dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014, atualmente regido pela Resolução CONSUP Nº 70/2023. 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 IFFar. 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 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 estudantes; programas de acolhimento e acompanhamento aos estudantes; 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 PPE, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

### 3.6. Mobilidade Acadêmica

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

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

## 4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

### 4.1. Perfil do Egresso

O profissional Técnico em Alimentos egresso do Instituto Federal Farroupilha recebe formação que o habilita para atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Também recebe formação para: auxiliar no planejamento, organização e controle de atividades do setor; acompanhar a manutenção de equipamentos; participar do desenvolvimento de novos produtos e processos, aplicando soluções tecnológicas para aumentar a produtividade, e implantar programas de controle de qualidade e higienização nas indústrias de alimentos e bebidas.

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

- Atuar na sociedade de forma comprometida com o desenvolvimento regional sustentável;
- Agir com base em princípios éticos, democráticos e solidários, respeitando e valorizando as diversidades e as diferenças individuais;
- Reconhecer a importância do conhecimento científico, em suas diversas áreas, para a construção de soluções inovadoras com vistas na melhoria das condições de vida em sociedade;
- Identificar o trabalho como atividade humana voltada a atender as necessidades subjetivas e objetivas da vida em sociedade;
- Analisar criticamente as relações estabelecidas no mundo do trabalho de forma a identificar seus direitos e deveres como trabalhador, exercendo plenamente sua cidadania;
- Reconhecer-se como sujeito em constante formação, por meio do compartilhamento de saberes no âmbito do trabalho e da vida social.

### 4.2. Organização curricular

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

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

#### 4.2.1. Núcleos de formação

O **Núcleo Básico** é caracterizado por ser um espaço da organização curricular destinado às disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase

tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso. O curso integrado é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que tem por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O **Núcleo Tecnológico** é caracterizado por ser um espaço da organização curricular destinado às disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. O núcleo constitui-se basicamente pelas disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, fundamentos instrumentais de cada habilitação e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

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

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Integrado é de 3330 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 1634 horas relógio para o Núcleo básico, 533 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 1033 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 100 horas relógio para a realização de estágio curricular supervisionado obrigatório e a carga horária de 30 horas relógio para a realização de atividades complementares do curso.

#### 4.2.2. Conteúdos Especiais Obrigatórios

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

I – História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena – está presente como conteúdo nas disciplinas de Língua Portuguesa e Literatura Brasileira, Educação Física, História, Arte, Sociologia, Geografia e Filosofia. Essa temática também se fará presente nas atividades extracurriculares ou como Práticas Profissionais Integradas, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

II – Princípios da Proteção e Defesa civil - está presente como conteúdo nas disciplinas de Geografia, Solos, Agricultura Geral e Infraestrutura I, e também serão realizados cursos de prevenção e combate a incêndio e desastres, conforme prevê a Lei nº 13.425/2017.

III – Educação ambiental – esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial na disciplina de Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos, e nas atividades complementares do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação.

IV – Educação Alimentar e Nutricional – está presente como conteúdo nas disciplinas de Química e Química dos Alimentos. Esta temática também é trabalhada como conteúdo no currículo do Curso Técnico Alimentos Integrado.

V – Processo de Envelhecimento, respeito e valorização do idoso – está presente como conteúdo nas disciplinas de Educação Física, Biologia, Sociologia e Filosofia. Essa temática também é trabalhada através da atuação da Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), Coordenação de Apoio a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE) e do Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

VII – Educação em Direitos Humanos – exemplo: está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Sociologia, Filosofia, História, Geografia e Biologia. 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 fazem presentes 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 sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

VIII - ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (*bullying*). Os Núcleos Inclusivos da CAPNE e CAA (NUGEDIS, NAPNE e NEABI) ao longo de cada ano desenvolvem essas ações.

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

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Afirmativas do *Campus* e demais setores

pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

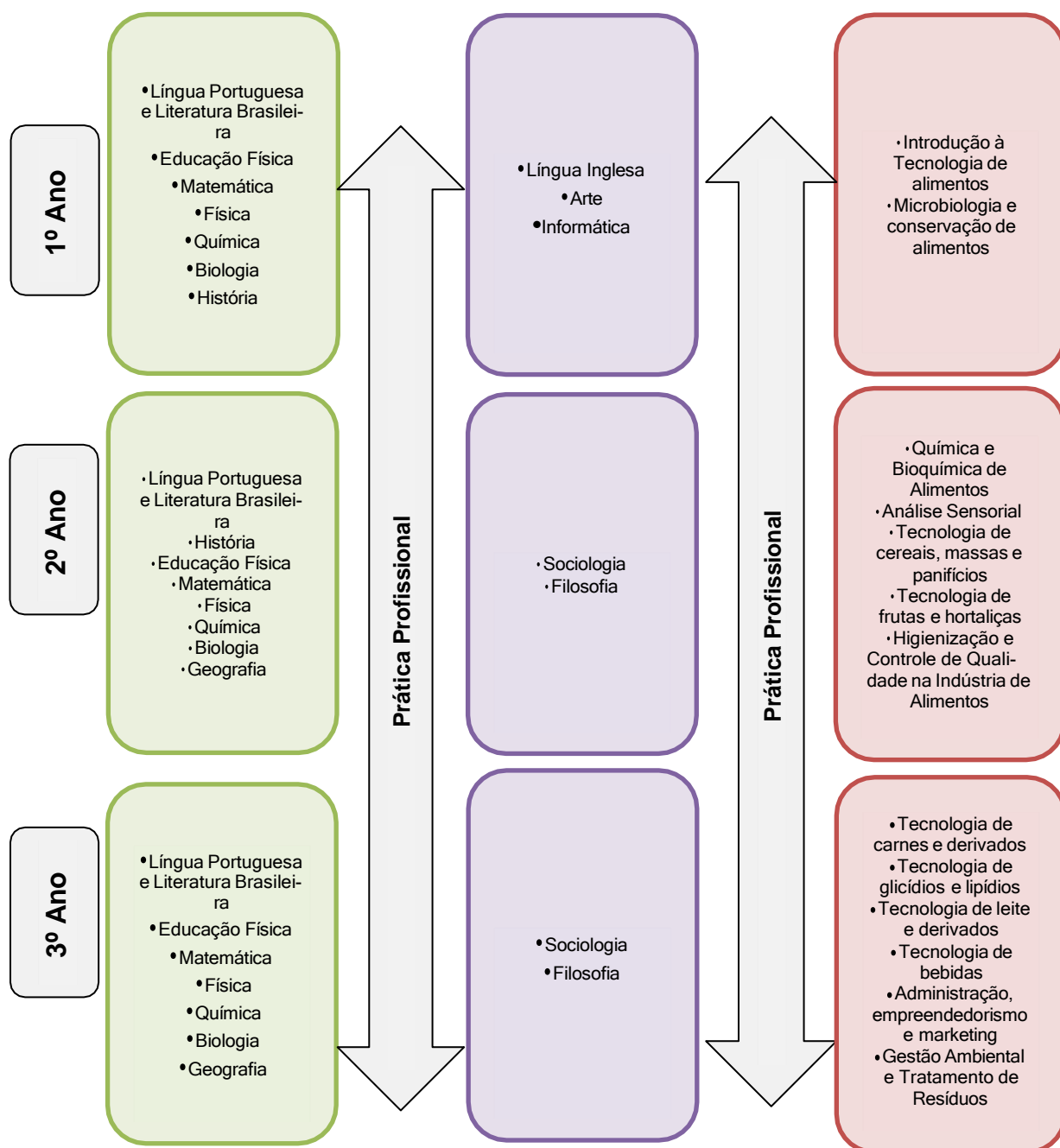
Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o §08 ao art. 26 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IFFar irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada *Campus*. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

#### **4.2.3. Flexibilização Curricular**

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

O curso Técnico em Alimentos Integrado realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes, público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA) e Coordenação de Apoio a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE). A adaptação e a flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

### 4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



#### 4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Inglesa	2	80
	Arte	2	80
	Educação Física	2	80
	Matemática	3	120
	Física	3	120
	Química	3	120
	Biologia	3	120
	História	2	80
	Introdução à Tecnologia de alimentos	4	160
	Microbiologia e conservação de alimentos	3	120
	Informática	2	80
<b>Sub total de disciplinas no ano</b>		32	1280
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	História	1	40
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	3	120
	Biologia	2	80
	Geografia	1	40
	Sociologia	2	80
	Filosofia	1	40

	Química e Bioquímica de Alimentos	4	160
	Análise Sensorial	2	80
	Tecnologia de cereais, massas e panifícios	2	80
	Tecnologia de frutas e hortaliças	3	120
	Higienização e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	80
<b>Subtotal da carga horária de disciplinas no ano</b>		<b>32</b>	<b>1280</b>
<b>3º Ano</b>	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	2	80
	Biologia	2	80
	Geografia	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	2	80
	Tecnologia de carnes e derivados	3	120
	Tecnologia de glicídios e lipídios	2	80
	Tecnologia de leite e derivados	3	120
	Tecnologia de bebidas	2	80
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	80
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	80
<b>Subtotal da carga horária de disciplinas no ano</b>		<b>32</b>	<b>1280</b>
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			3840
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			3200
Estágio curricular supervisionado obrigatório (hora relógio)			100
Orientação de estágio			20

Atividades Complementares do Curso (hora relógio)	30
Carga Horária total do curso (hora relógio)	3350

\* Hora aula: 50 minutos

**Legenda:**

Núcleo de Formação	CH	Porcentagem
Núcleo Básico	2000h	52%
Núcleo Tecnológico	1360h	35%
Núcleo Politécnico	480h	13%

#### 4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Integrado, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como o estágio curricular supervisionado, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como os laboratórios, as oficinas, empresas pedagógicas, ateliês, PPIs, a investigação sobre atividades profissionais, os projetos de pesquisa e/ou intervenção, as visitas técnicas, simulações, observações e outras.

Essas práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

##### 4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada (PPI), deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do IFFar, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais para os cursos técnicos do IFFar e demais legislações da educação técnica de nível médio.

A PPI no Curso técnico em Alimentos tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e as áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho.

Da mesma forma, pretende articular horizontalmente o conhecimento dos três anos do curso oportunizando um espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas com a finalidade de incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços em que se buscam formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, e a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular.

A PPI deve articular os conhecimentos trabalhados em, no mínimo, quatro disciplinas, contemplando necessariamente disciplinas da área básica e da área técnica (independente do núcleo) definidas em projeto próprio, a partir de reunião do Colegiado do Curso.

O Curso Técnico em Alimentos contemplará a carga horária de 201 horas aula (5% do total de horas) para o desenvolvimento de Práticas Profissionais Integradas (PPI), observando o disposto nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar. A distribuição da carga horária da PPI ocorrerá da seguinte forma, conforme decisão do colegiado do curso: a carga horária da PPI ficará de 67 horas aula a ser desenvolvida em cada ano do curso.

As atividades correspondentes às PPIs ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos professores titulares das disciplinas específicas, tendo um dos professores como coordenador do projeto. O desenvolvimento da prática deverá estar descrita no Projeto de PPI desenvolvido preferencialmente antes do início do ano letivo, em que as PPIs serão desenvolvidas ou, no máximo, até 20 dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano. O projeto de PPI será assinado, apresentado aos estudantes e arquivado juntamente com o Plano de Ensino de cada disciplina envolvida.

O projeto de PPI deverá indicar as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina, que faz parte do cômputo da carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI, deverá conter os objetivos da prática, a metodologia, a avaliação integrada e os conhecimentos a serem desenvolvidos por cada disciplina.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os professores envolvidos na PPIs possam, interagir planejar e avaliar em conjunto com todos os professores do curso sua realização e seu desenvolvimento. A adoção dessa ação possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os componentes do currículo, além de contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

As PPI poderão ser desenvolvidas contando com no máximo 20% da carga horária total do projeto na forma não presencial, que será organizada de acordo com as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar.

A realização da PPI prevê o desenvolvimento de um produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso. Ao final, deve ser previsto no mínimo um momento de socialização por meio de seminário, oficina, feira, evento, dentre outros.

## 4.6. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

Na organização curricular dos cursos técnicos do IFFarr, poderá ser acrescida à carga horária mínima, 200 horas relógio, no máximo, destinadas ao Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e/ou para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, como um dos instrumentos de prática profissional no curso Técnico em Alimentos, tem a duração de 100 horas relógio e poderá ser realizado a partir da conclusão da Orientação de Estágio, ou seja, a partir 2º ano. O estágio deverá ser realizado em empresas que possuam alguma relação com o curso, com profissional disponível para supervisionar e orientar o estudante durante as atividades realizadas no estágio, cabendo ao colegiado de curso decidir os casos especiais.

### 4.6.1. Componente Curricular de Orientação de Estágio

Antes de o estudante sair para a prática de estágio, deverá cumprir as horas destinadas a Orientação de Estágio. Esse componente visa à preparação do estudante e, também, orienta-o para a elaboração do relatório final ou artigo, conforme organização do curso. A Orientação de Estágio objetiva, ainda, orientar os estudantes antes de iniciarem o estágio, sobre aspectos relacionados à ética, pontualidade, assiduidade, questionamentos, atividades que devem ou não ser realizadas, relatório, documentação etc.

O componente curricular de Orientação de Estágio conta com a carga horária de 20 horas relógio a ser desenvolvida no primeiro semestre do segundo ano e o estudante somente poderá iniciar o estágio curricular após ter cursado esse componente curricular. A Orientação de Estágio será desenvolvida por meio de oficinas, minicursos, palestras, seminários, workshops, encontros, entre outros. Serão desenvolvidas as seguintes temáticas: ética e postura profissional, legislação vigente sobre estágio supervisionado e documentação institucional, necessária à realização do estágio, desenvolvidas por profissionais como psicólogo/a institucional, chefias de gestão de pessoas, de empresas locais conveniadas, coordenação do curso, coordenação de extensão, entre outros.

## 4.7. Atividades Complementares do Curso

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho.

Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, mostras, exposições, palestras, visitas técnicas, realização de estágios curricular supervisionado não obrigatório e outras atividades que articulem o currículo a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Essas atividades serão obrigatórias e deverão contabilizar 30 horas relógio para obter o certificado de conclusão do curso. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou

atestados, contendo número de horas e frequência mínima, e descrição das atividades desenvolvidas. Todos os eventos devem ser realizados em data posterior ao ingresso do estudante no curso.

Para o curso Técnico em Alimentos Integrado serão consideradas para fins de cômputo de carga horária as seguintes atividades:

Atividades	Comprovante	Aproveitamento Máximo
Participação como bolsista ou colaborador em projetos de ensino, pesquisa e extensão, e em programas de iniciação científica.	Documento emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	50 horas
Participação como ouvinte em palestra, seminário, simpósio, congresso, conferência, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação.	Documento de participação emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	50 horas
Participação como colaborador na organização de palestras, painéis, seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação.	Documento de participação emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	20 horas
Participação em serviço voluntário relacionado com áreas do curso.	Atestado de participação assinado pelo responsável.	20 horas
Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório.	Atestado da empresa onde realizou o estágio e do professor responsável pelo acompanhamento.	40 horas
Publicação, apresentação e premiação de trabalhos.	Exemplar da publicação / premiação.	5 horas por resumo ou apresentação, 10 horas por artigo completo, e 10 horas por premiação, com máximo de 20 horas.
Participação em visitas técnicas e viagens de estudo.	Atestado de participação assinado pelo professor responsável.	30 horas
Curso de formação na área específica.	Documento emitido pelo órgão responsável.	20 horas
Participação como ouvinte em seminário de apresentação de Trabalho de Conclusão de Curso ou de Apresentação de Estágio.	Documento comprobatório da Coordenação de Eixo / Curso.	1 hora por apresentação, com máximo de 10 horas.
Curso de línguas.	Documento emitido pelo órgão responsável.	30 horas
Atividade de monitoria nas áreas do curso.	Atestado de participação, com avaliação do aluno, assinado pelo professor responsável.	30 horas

\*Demais atividades serão avaliadas pelo Coordenador do Curso.

## 4.8. Avaliação

### 4.8.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem, deverá ser: ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos. Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

O professor esclarecerá aos estudantes, por meio da ciência do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação de aprendizagem deverão ser informados ao estudante, pelo menos, duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, verificar e criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. No mínimo uma vez por semestre, os pais ou responsáveis legais deverão ser informados sobre o rendimento escolar do estudante.

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

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

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

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

O sistema de avaliação do IFFar é regulamento por normativa própria. Entre os aspectos relevantes segue o exposto a seguir:

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas;
- Nas disciplinas anuais o cálculo da nota final do período deverá ser ponderada, tendo a nota do primeiro semestre peso 4 (quatro) e do segundo semestre peso 6 (seis);

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

O cálculo da média da etapa deverá seguir a seguinte fórmula:

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

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

*Portanto, quanto preciso tirar no exame?*

$$NEx0,4 \geq 5,0 - NFSAx0,6$$

$$NE \geq \frac{5,0 - NFSAx0,6}{0,4}$$

*Legenda:*

*NFPE = Nota Final Pós Exame*

*NFSA = Nota Final do Semestre ou Anual*

*NE = Nota Exame*

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

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

#### **4.8.2. Autoavaliação Institucional**

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

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

#### **4.9. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores**

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

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

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

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

#### **4.10. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores**

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IFFar. Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar, a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, não cabendo certificação de conhecimentos para os estudantes do curso Integrado, a não ser que a certificação de conhecimento demonstre domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo a ser avaliado.

#### **4.11. Expedição de Diploma e Certificados**

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

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

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

## 4.12. Ementário

### 4.12.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º ANO	
<b>Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira</b>	
<b>Carga Horária: 120 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: conto, notícia, entrevista, reportagem. Linguagem, comunicação e interação. Usos da língua: norma culta e variação linguística; Intertextualidade. Semântica. Ortografia e acentuação. Estrutura e formação de palavras. Gêneros literários. Introdução da literatura seus conceitos e finalidades. Quinhentismo - A literatura informativa e jesuítica. Barroco. Arcadismo.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Leitura e produção textual.	
<b>Área de Integração</b>	
Arte - Cenário histórico musical nacional e internacional; História - Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CEREJA, William Roberto. <b>Português: linguagens</b> . São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004. CEREJA, William Roberto. <b>Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens</b> . 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005. FERREIRA, MAURO. <b>Aprender e Praticar Gramática</b> - Vol. Único São Paulo: FTD. 2011.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. <b>Português Instrumental - De acordo com as Normas da ABNT</b> . São Paulo: Atlas, 2010. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. <b>Lições de texto: leitura e redação</b> . 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. VIANA, Antonio Carlos (Coord.). <b>Roteiro de Redação: lendo e argumentando</b> . São Paulo: Scipione, 2008.	

Componente Curricular: Língua Inglesa	
<b>Carga Horária: 80 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Introdução à produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando também as demandas da formação profissional, reflexão acerca da influência da língua alvo na construção identitária do aluno e de sua comunidade.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Leitura, produção textual e tradução.	
<b>Área de Integração</b>	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: linguagem, comunicação e interação. Arte - Cenário histórico musical nacional e internacional. Tecnologia de Alimentos: artigos, reportagens e textos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FERRO, Jeferson. <b>Around the world</b> : introdução à leitura em língua inglesa. Curitiba: Editora IBPEX, 2006. MUNHOZ, Rosângela. <b>Inglês Instrumental</b> : estratégias de leitura. São Paulo: Textonovo. 2004 SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. <b>Leitura em língua inglesa</b> : uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
<b>DICIONÁRIO</b> Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português - inglês: inglês - português. São Paulo: Oxford, 1999. FOX, Gwyneth et al. (Ed.). <b>Collins cobuild active english grammar</b> . Glasgow: HaperCollins, 2003. TORRES, N. <b>Gramática prática da língua</b> : o inglês descomplicado. 10 ed. São Paulo: Saraiva, 2007.	

Componente Curricular: Arte	
<b>Carga Horária: 80 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Leitura de imagem, da obra de arte e aproximações da Cultura Visual. Texto visual, identificação e análise de mecanismos persuasivos não-verbais e midiáticos. A arte como criação e manifestação sócio-cultural. Técnicas de expressão e representação. Elementos da visualidade e suas relações e aplicações compositivas. Teoria da cor. Prática artística. Linguagens artísticas tradicionais e contemporâneas. A função social e comunicativa da arte. Contextualização dos principais períodos históricos da arte. Arte Indígena. Arte Africana. A linguagem cinematográfica. Processo de criação em cinema. Apreciação musical. Som. Parâmetros do som. Contextualizações e análise dos diferentes tipos de música, gêneros e estilos. Cenário histórico musical nacional e internacional. Imagem, cinema e música na contemporaneidade.	

<b>Ênfase Tecnológica</b>
Leitura de imagem da obra de arte e aproximações da Cultura Visual.
<b>Area de Integração</b>
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Gêneros literários Ed. Física - Práticas corporais expressivas (dança).
<b>Bibliografia Básica</b>
GOMBRICH, E. H. A História da Arte. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. RUSH, Michael. Novas mídias na arte contemporânea. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013. 225 p. (Mundo da arte). SCHAFER, R. Murray. O ouvido pensante. 2. ed. São Paulo: Ed. UNESP, [2010]. 390 p.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ARGAN, Giulio Carlo. Arte moderna: do iluminismo aos movimentos contemporâneos. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. xxiv, 709 p. WISNIK, José Miguel. O som e o sentido: uma outra história das músicas. 2. ed. Companhia das Letras, 1999. 283 p. PROENÇA, Graça. Descobrindo a história da arte. 1ª Ed. São Paulo: Ática Ltda., 208.

<b>Componente Curricular: Educação Física</b>	
<b>Carga Horária: 80 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Estudo das manifestações da cultura corporal de movimento e suas relações com tipos diferentes de conhecimentos que englobam as práticas corporais sistematizadas vinculadas ao campo do lazer, os cuidados com o corpo e a promoção da saúde, além das representações sociais que atravessam esse universo.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Práticas corporais sistematizadas.	
<b>Area de Integração</b>	
Física - grandezas físicas; Arte - Técnicas de expressão e representação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. <b>Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. GONZÁLEZ, Fernando J. Sistema de classificação dos esportes. In: REZER, Ricardo (Org.). <b>O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos.</b> Chapecó: Argos, 2006. NAHAS, Markus Vinicius. <b>Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo.</b> 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GONZÁLEZ, Fernando J. Paulo Evaldo. <b>Dicionário crítico de educação física.</b> Ijuí: Ed. Unijuí, 2005. KUNZ, Elenor. <b>Transformação didático-pedagógica do esporte.</b> 4. ed. Ijuí: UNIJUI, 2001. TANI, Go; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demetrio de Souza (Org.). <b>Pedagogia do Desporto.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	

<b>Componente Curricular: Matemática</b>	
<b>Carga Horária: 120 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Funções (Definição, domínio, imagem). Estudo das funções Linear, Quadrática, Modular, Exponencial e Logarítmica com seus respectivos modelos matemáticos, gráficos, equações e inequações.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Funções (Definição, domínio, imagem).	
<b>Area de Integração</b>	
Informática - planilhas eletrônicas	
<b>Bibliografia Básica</b>	
SHITSUKA, Ricardo et al. <b>Matemática fundamental para tecnologia.</b> São Paulo: Érica, 2009. 254 p. ISBN 9788536502359 GENTIL, Nelson et al. <b>Matemática para o 2º grau.</b> 10. ed. São Paulo: Ática, 2001. v. 2 ISBN 8508059183. SENAC. Departamento Nacional. <b>Matemática instrumental.</b> Rio de Janeiro: SENAC Nacional, c1999. 84 p. ISBN 9788574580227.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MORAIS FILHO, Daniel Cordeiro de. <b>Um convite à matemática.</b> Rio de Janeiro: SBM, 2012. 441 ( Coleção do professor de matemática). IEZZI, Gelson. <b>Matemática: volume único.</b> 4. ed. São Paulo: Atual, 2007. 688 OLIVEIRA, Magno Alves de. <b>Probabilidade e estatística: um curso introdutório.</b> Brasília: IFB, 2011. 166 p. (Novos autores da educação profissional e tecnológica). ISBN 9788564124073.	

<b>Componente Curricular: Física</b>	
<b>Carga Horária: 120 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Grandezas em físicas (unidades e transformações), cinemática (introdução à cinemática, MRU e MRUV), dinâmica	

(leis de Newton) e princípios de conservação.
<b>Ênfase Tecnológica</b>
Grandezas em físicas, cinemática, dinâmica e princípios de conservação.
<b>Área de Integração</b>
Matemática: Potência de Dez, Notação Científica, Teorema de Pitágoras, Resolução de Equações e Funções de 1º e 2º graus.
<b>Bibliografia Básica</b>
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. <b>Fundamentos de física</b> 9. ed. V. 1, 2 e 4. São Paulo: LTC, 2012
MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. <b>Física</b> - volume único. Ed. São Paulo. Scipione, 2003.
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. <b>Os Fundamentos da Física</b> . São Paulo: Moderna, 2003.
<b>Bibliografia Complementar</b>
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. <b>Fundamentos de Física</b> - 8. ed. V. 1, 2, 3 e 4. São Paulo: LTC, 2009.
GASPAR, Alberto. <b>Física</b> - Volume 1. 2ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2011.
ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. <b>Curso de Física</b> , v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.

<b>Componente Curricular: Química</b>	
<b>Carga Horária: 120 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas. Modelo corpuscular da matéria. Modelo atômico de Dalton, Thomson, Rutherford e Rutherford-Bohr. Átomos e sua estrutura. Elementos químicos e Tabela Periódica. Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades. Geometria e polaridade das moléculas: H <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , Cl <sub>2</sub> , NH <sub>3</sub> , H <sub>2</sub> O, HCl, CH <sub>4</sub> . Funções Inorgânicas: Ácidos, Bases, Sais: definição, classificação, propriedades, formulação e nomenclatura. Reações de neutralização parcial e total. Conceito de compostos orgânicos – O átomo de carbono, ligações e propriedades, classificação de cadeias, características gerais dos compostos orgânicos. Principais funções orgânicas.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas; Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades.	
<b>Área de Integração</b>	
Química geral e analítica - Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FELTRE, Ricardo. <b>Fundamentos da química: química, tecnologia, sociedade</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. ISBN 8516048128.	
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. <b>Química essencial</b> . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p.	
PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química: na abordagem do cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 678 p.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CRUZ, Roque; EMILIO (Professor). <b>Experimentos de química: em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano</b> . 2. ed. São Paulo: Livraria da Física, 2009. 112 p.	
PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química: na abordagem do cotidiano</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. 760 p.	
SARDELLA, Antônio. <b>Química</b> . 3. ed. São Paulo: Ática, 2000. 406 p.	

<b>Componente Curricular: Biologia</b>	
<b>Carga Horária: 120 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular que envolve: estrutura e composição química das membranas, permeabilidade e transportes, organização citoplasmática (organelas e demais estruturas), digestão intracelular, respiração celular e produção de energia, núcleo e divisão celular. Microrganismos: bactérias, fungos, protozoários e vírus.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular; Microrganismos: bactérias, fungos.	
<b>Área de Integração</b>	
Introdução à Tecnologia de alimentos - Alterações em alimentos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. <b>Biologia 1: biologia das células</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010. v.1	
LINHARES, Sérgio de Vasconcellos; GEWANDSZNAJDER, Fernando. <b>Biologia</b> . São Paulo: Ática, 2013. 696 p.	
PAULINO, Wilson Roberto. <b>Biologia: volume único</b> . São Paulo: Ática, 2005. 320 p. (Novo ensino médio).	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
UNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. <b>Biologia celular e molecular</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2012. 364 p.	
MAILLET, Marc. <b>Biologia celular</b> . 8. ed. São Paulo: Santos, 2003. 501 p.	
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. <b>Microbiologia</b> . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.	

<b>Componente Curricular: História</b>	
<b>Carga Horária: 80 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
A Pré-História e as características das civilizações da Antiguidade Oriental e Clássica; A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos); O Iluminismo e as Revoluções Burguesas (a Revolução Industrial, a Revolução Americana e a Revolução Francesa). A Independência do Brasil e a formação do Estado Nacional Brasileiro; O Imperialismo do séc. XIX; A Proclamação da República no Brasil; O Brasil no século XX; a globalização e a economia mundial; Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos).	
<b>Área de Integração</b>	
Arte - A arte como criação e manifestação sócio-cultural; Filosofia - A filosofia e sua história.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BLUCHE, Frédéric; RIALS, Stéphane; TULARD, Jean. <b>Revolução francesa</b> . Porto Alegre: L&PM Pocket, 2009. FAUSTO, Boris. <b>História do Brasil</b> . 14. ed. atual. e ampl. São Paulo: EDUSP, 680p, 2012. MARVIN, Perry. <b>Civilização Ocidental :Uma História Concisa</b> . 3 ed.São Paulo: Martins Fontes, 2002.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GAZIER, Bernanrd. <b>A crise de 1929</b> . 118 (L&PM Pocket Encyclopaedia ; 761). GALEANO, Eduardo. <b>As veias abertas da américa latina</b> . Porto Alegre: L&PM Pocket, 2011. 397 (Coleção L&PM POCKET; 900) PRADO JUNIOR, Caio. <b>Historia Econômica do Brasil</b> . São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996	

<b>Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos</b>	
<b>Carga Horária: 160 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação. Princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Embalagens para alimentos e rotulagem. Introdução ao controle de qualidade. Reconhecimentos e utilização de utensílios, vidrarias e equipamentos em laboratório. Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos.	
<b>Área de Integração</b>	
Biologia - Bactérias, fungos. História - A globalização e a economia mundial.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
EVANGELISTA, José. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, v.1, 2005. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. 612 p.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BARBOSA, A. Adriano Aurélio Ribeiro. <b>Segurança do trabalho</b> . Curitiba. Livro Técnico, 2011. 112p (segurança). GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 511p, 2009. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p, 2007.	

<b>Componente Curricular: Microbiologia e conservação de alimentos</b>	
<b>Carga Horária: 120 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens	

e equipamentos. Legislação vigente.
<b>Ênfase Tecnológica</b>
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos.
<b>Área de Integração</b>
Língua inglesa- Leitura e compreensão de textos escritos; Química e bioquímica de alimentos – Fermentações.
<b>Bibliografia Básica</b>
FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . 2 edição. Artmed. 2006. FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> . 4ª edição revisada e atualizada. Barueri: Manole, 1034p, 2011.
<b>Bibliografia Complementar</b>
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. JAY, JAMES M. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6ª edição, Editora Artmed, 2005. ORDÓÑEZ PEDEDA, Juan A. (colaboradores). <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005.

<b>Componente Curricular: Informática</b>	
<b>Carga Horária: 80 horas</b>	<b>Período Letivo: 1º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas; navegação e pesquisa na internet; tópicos específicos para o curso.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas.	
<b>Área de Integração</b>	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Leitura e produção textual.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CELES FILHO, Waldemar; CERQUEIRA, Renato; RANGEL, José Lucas. <b>Introdução a estrutura de dados: com técnicas de programação em C</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 294 p. RODRIGUES, Andréa. <b>Desenvolvimento para internet</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. NORTON, Peter. <b>Introdução a informática</b> . São Paulo: Pearson, 2009. 619 p.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MEIRELLES, Fernando de Souza. <b>Informática: novas aplicações com microcomputadores</b> . 2. ed. atual. e ampl. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004. xxii, 615 p. SANTOS, Gildeir Carolino; RIBEIRO, Célia Maria. <b>Acrônimos, siglas e termos técnicos</b> . 2. ed. Campinas: Átomo, 2012. 289 p. VELLOSO, Fernando de Castro. <b>Informática: conceitos básicos</b> . 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, c2003. xii, 407 p.	

<b>2º ANO</b>	
<b>Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira</b>	
<b>Carga Horária: 120 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Morfossintaxe. Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: crônica, carta aberta, artigo de opinião, publicidade, editorial e noções de relatório de estágio; Fatores de textualização; Elementos de coesão e coerência textual; A literatura brasileira dos períodos: Romantismo; Realismo/Naturalismo; Parnasianismo e Simbolismo.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Leitura e produção textual.	
<b>Área de Integração</b>	
Filosofia - Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CEREJA, William Roberto. <b>Português: linguagens</b> . São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004. CEREJA, William Roberto. <b>Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens</b> . 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005. FERREIRA, MAURO. <b>Aprender e Praticar Gramática - Vol. Único</b> São Paulo: FTD. 2011.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. <b>Português Instrumental - De acordo com as Normas da ABNT</b> . São Paulo: Atlas, 2010. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. <b>Lições de texto: leitura e redação</b> . 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. VIANA, Antonio Carlos (Coord.). <b>Roteiro de Redação: lendo e argumentando</b> . São Paulo: Scipione, 2008.	

<b>Componente Curricular: História</b>	
<b>Carga Horária: 40 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
O Brasil no século XX: A República Velha, a Era Vargas, a República Liberal Populista, o Regime Militar e a Nova	

República; Os grandes conflitos mundiais: Primeira e Segunda Guerra Mundial, Guerra Fria, Conflitos atuais; A globalização e a economia mundial, Desafios sociais e ambientais do século XXI.
<b>Enfase Tecnológica</b>
A Revolução Industrial; Os Reflexos do Iluminismo. A República Velha no Brasil.
<b>Área de Integração</b>
Sociologia: Contextualização e informação do desenvolvimento rural brasileiro. Filosofia: Ética profissional. Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: Romantismo, Realismo/Naturalismo, Parnasianismo e Simbolismo).
<b>Bibliografia Básica</b>
BLUCHE, Frédéric; RIALS, Stéphane; TULARD, Jean. <b>Revolução francesa</b> . Porto Alegre: L&PM Pocket, 2009. FAUSTO, Boris. <b>História do Brasil</b> . 14. ed. atual. e ampl. São Paulo: EDUSP, 680p, 2012. MARVIN, Perry. <b>Civilização Ocidental :Uma História Concisa</b> . 3 ed.São Paulo: Martins Fontes, 2002.
<b>Bibliografia Complementar</b>
GAZIER, Bernand. <b>A crise de 1929</b> . 118 (L&PM Pocket Encyclopaedia ; 761). GALEANO, Eduardo. <b>As veias abertas da América Latina</b> . Porto Alegre: L&PM Pocket, 2011. 397 (Coleção L&PM POCKET; 900) PRADO JUNIOR, Caio. <b>Historia Econômica do Brasil</b> . São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996

<b>Componente Curricular: Educação Física</b>	
<b>Carga Horária: 40 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Estudo das manifestações da cultura corporal de movimento e suas relações com tipos diferentes de conhecimentos que englobam as práticas corporais sistematizadas vinculadas ao campo do lazer, os cuidados com o corpo e a promoção da saúde, além das representações sociais que atravessam esse universo.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Práticas corporais sistematizadas.	
<b>Área de Integração</b>	
Biologia - anatomia e fisiologia humana.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. <b>Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. GONZÁLEZ, Fernando J. <b>Sistema de classificação dos esportes</b> . In: REZER, Ricardo (Org.). <b>O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos</b> . Chapecó: Argos, 2006. NAHAS, Markus Vinicius. <b>Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo</b> . 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
TANI, G.; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demetrio de Souza (Org.). <b>Pedagogia do Desporto</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. GONZÁLEZ, Fernando J.; FENSTERSEIFER, Paulo Evaldo. <b>Dicionário crítico de educação física</b> . Ijuí: Ed. Unijuí, 2005. KUNZ, Elenor. <b>Transformação didático-pedagógica do esporte</b> . 4. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2001.	

<b>Componente Curricular: Matemática</b>	
<b>Carga Horária: 120 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Sequências Numéricas (PA e PG), Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade), operações e transformações de ângulos. Cálculo de áreas (Triângulos, quadriláteros e círculo). Cálculo de volumes (Prismas, cilindro, cone, esfera e pirâmides).	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade).	
<b>Área de Integração</b>	
Química - Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
SHITSUKA, Ricardo et al. <b>Matemática fundamental para tecnologia</b> . São Paulo: Érica, 2009. 254 p. ISBN 9788536502359 GENTIL, Nelson et al. <b>Matemática para o 2º grau</b> . 10. ed. São Paulo: Ática, 2001. v. 2 ISBN 8508059183. SENAC. Departamento Nacional. <b>Matemática instrumental</b> . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, c1999. 84 p. ISBN 9788574580227.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MORAIS FILHO, Daniel Cordeiro de. <b>Um convite à matemática</b> . Rio de Janeiro: SBM, 2012. 441 ( Coleção do professor de matemática). IEZZI, Gelson. <b>Matemática: volume único</b> . 4. ed. São Paulo: Atual, 2007. 688 OLIVEIRA, Magno Alves de. <b>Probabilidade e estatística: um curso introdutório</b> . Brasília: IFB, 2011. 166 p. (Novos autores da educação profissional e tecnológica). ISBN 9788564124073.	

<b>Componente Curricular: Física</b>
--------------------------------------

<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Hidrostática (densidade e princípio de Arquimedes), termometria (temperatura, escalas termométricas e dilatação), calorimetria (formas de ocorrência do processo calor, calor sensível e calor latente), termodinâmica (leis da termodinâmica) e oscilações (principais conceitos).	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Hidrostática, termometria, calorimetria, termodinâmica e oscilações.	
<b>Area de Integração</b>	
Química: Estados da Matéria, Diagrama de Fases e Temperatura Crítica para vapor e gás.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. <b>Fundamentos de física</b> . 9. ed. V. 1, 2 e 4. São Paulo: LTC, 2012	
MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. <b>Física</b> - volume 1. 6ª Ed. São Paulo. Scipione, 2006.	
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. <b>Os Fundamentos da Física</b> . São Paulo: Moderna, 2003.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. <b>Fundamentos de Física</b> - 8. ed. V. 1, 2, 3 e 4. São Paulo: LTC, 2009.	
GASPAR, Alberto. <b>Física</b> - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2001.	
ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. <b>Curso de Física</b> , v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.	

<b>Componente Curricular: Química</b>	
<b>Carga Horária: 120 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar. Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação. Equilíbrio químico caracterização do sistema em equilíbrio. Constante de equilíbrio. Produto iônico da água, equilíbrio ácido-base e pH. Fatores que alteram o sistema em equilíbrio.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.	
<b>Area de Integração</b>	
Química e bioquímica de alimentos - Principais grupos de componentes dos alimentos; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FELTRE, Ricardo. <b>Fundamentos da química</b> : química, tecnologia, sociedade. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p. ISBN 8516048128.	
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. <b>Química essencial</b> . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p.	
PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química: na abordagem do cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 678 p.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CRUZ, Roque; EMILIO (Professor). <b>Experimentos de química</b> : em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano. 2. ed. São Paulo: Livraria da Física, 2009. 112 p.	
PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química: na abordagem do cotidiano</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. 760 p.	
SARDELLA, Antônio. <b>Química</b> . 3. ed. São Paulo: Ática, 2000. 406 p.	

<b>Componente Curricular: Biologia</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Noções de histologia animal; anatomia e fisiologia humana - sistemas digestório, circulatório, respiratório, urinário, linfático, nervoso, muscular e reprodutor. Reprodução humana, métodos contraceptivos e doenças sexualmente transmissíveis. Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Fisiologia humana; Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.	
<b>Area de Integração</b>	
Tecnologia de frutas e hortaliças - Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. <b>Biologia</b> . Volume 1, 2 e 3, 3 ed, São Paulo: Moderna, 2010.	
PAULINO, W. R. <b>Biologia</b> . Volume único, 1 ed, São Paulo: Ática, 2005.	
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia</b> . São Paulo: Ed. Ática, 2012.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GATES, David Murray. <b>Biophysical Ecology</b> . Michigan: Springer - Verlag, 1980. 611 p.	
MACHADO, Sídio. <b>Biologia: de olho no mundo do trabalho</b> . Volume único. São Paulo: Scipione, 2007. 536 p.	
MAILLET, Marc. <b>Biologia Celular</b> . 8 ed. São Paulo: Santos, 2003. 501 p.	

<b>Componente Curricular: Geografia</b>	
<b>Carga Horária: 40 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	

<p>Ciência geográfica: conceitos fundamentais. Orientação e localização no espaço geográfico; estudo de cartografia; a dinâmica interna e externa da Terra e sua importância na determinação das formas de relevo; os climas e biomas terrestres; os domínios morfoclimáticos brasileiros</p>
<p><b>Ênfase Tecnológica</b></p>
<p>Processo de ocupação do meio físico e espaço geográfico. Representação e leitura cartográficas. Dinâmica e funcionamento da natureza física terrestre. Mudanças provocadas pela ação antrópica.</p>
<p><b>Área de Integração</b></p>
<p>Biologia - Conceitos gerais de ecologia; Sociologia - Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p>
<p>COELHO, Marcos de Amorim; TERRA, Lygia. <b>Geografia geral: o espaço natural e socioeconômico</b>. 5 ed. São Paulo: moderna, 2005. SENE, Eustáquio; MOREIRA, João Carlos. <b>Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização</b>. 4. Ed. São Paulo: Scipione, 2010. 688 p. ISBN 9788526279292. STEINKE, Erclia Torres. <b>Climatologia fácil</b>. São Paulo: Oficina de textos, c2012. 144 p. ISBN 9788579750519.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p>
<p>BOLIGIAN, L.; BOLIGIAN, A. T. A. <b>Geografia: espaço e vivência</b>. 2.ed. São Paulo: Atual, 2007. LOCH, Ruth E. Nogueira. <b>Cartografia: representação, comunicação e visualização de dados espaciais</b>. Florianópolis: Ed. UFSC, 2006. 314 p. ISBN 9788532803443. LUCCI, E. A. <b>Geografia: Homem &amp; Espaço</b>. São Paulo: Saraiva, 1999.</p>

<b>Componente Curricular: Sociologia</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Sociologia Clássica (Marx, Weber e Durkheim), relações de trabalho, desigualdades sociais.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Democracia nas sociedades contemporâneas.	
<b>Área de Integração</b>	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
COSTA, Cristina. <b>Sociologia: introdução à ciência da sociedade</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010. GIDDENS, Anthony. <b>Sociologia</b> . 6. ed. Porto Alegre: Penso, 2012. OLIVEIRA, Persio Santos de. <b>Introdução à sociologia: ensino médio</b> . São Paulo: Ática, 2010.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
JOHNSON, Allan G. <b>Dicionário de sociologia: guia prático da linguagem sociológica</b> . Rio de Janeiro: J. Zahar, 1997. MIRHAN, Lejeune (Org.). <b>Sociologia no ensino médio: desafios e perspectivas</b> . São Paulo: Anita Garibaldi, 2015. TOMAZI, Nelson Dacio (Coord.). <b>Iniciação à sociologia</b> . 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Atual, c2011.	

<b>Componente Curricular: Filosofia</b>	
<b>Carga Horária: 40h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Filosofia Prática: Ética e política. Contextualização do conceito de ética. Modelos de reflexão ética. Virtude, Felicidade, Dever, Ação comunicativa e Cuidado. Contextualização do conceito de política. O bem comum. O nascimento do estado moderno. Teorias contratualistas. Revolução industrial e escola de Frankfurt. Política de Pós-guerra.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
A ética como reflexão sobre os valores morais; Virtude e felicidade; Dever e liberdade.	
<b>Área de Integração</b>	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira - Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CHAUÍ, Marilena. <b>Filosofia</b> . São Paulo: Ática, 2010. GHIRALDELLI, Paulo Jr. <b>Filosofia e história da educação brasileira</b> . 2 ed. São Paulo: Contexto, 2009. LUCKESI, Cipriano Carlos. <b>Introdução à filosofia: aprendendo a pensar</b> . 7 ed. São Paulo: Cortez, 2012.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GHEDIN, Evandro. <b>Ensino de filosofia no ensino médio</b> . 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009. MARCONDES, Danilo. <b>Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein</b> . 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. MARCONDES, Danilo. <b>Textos básicos de ética: de Platão a Foucault</b> . 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.	

<b>Componente Curricular: Química e Bioquímica de alimentos</b>	
<b>Carga Horária: 160 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Conhecer e utilizar adequadamente técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos. Descrever e compreender os métodos analíticos.	

Introdução à Bioquímica de Alimentos. Atividade de água. Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático. Oxidação lipídica. Transformações bioquímicas post mortem. Transformações bioquímicas pós-colheita em frutos e hortaliças. Transformações bioquímicas no leite. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos. Análise de pH em alimentos. Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.
<b>Enfase Tecnológica</b>
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos; Emprego de enzimas na indústria de alimentos; Fundamentos básicos sobre nutrição humana.
<b>Area de Integração</b>
Química - Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação. Tecnologias.
<b>Bibliografia Básica</b>
KOBLITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. <b>Química dos alimentos: a base da nutrição</b> . São Paulo: Varela, 130p, 2010. MAYER, Laurí. <b>Fundamentos de Bioquímica</b> . Curitiba: Livros Técnicos, 136 p., 2012.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. <b>BIOQUÍMICA – COMBO</b> . Editora: Thomson Learning (Pioneira), Edição: 1, páginas: 916, 2007. COULTATE, T.P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b> . Editora: Artmed. Edição: 2. 2004. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2ª Ed. Revisada. São Paulo: Blucher, 184p, 2007.

<b>Componente Curricular: Análise sensorial</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos, fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais. Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.	
<b>Area de Integração</b>	
Tecnologia de frutas e hortaliças - Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Tecnologia de cereais, massas e panificação - Tecnologia de fabricação de panificados, massas e biscoitos. Tecnologia de bebidas - Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).	
<b>Bibliografia Básica</b>	
DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 239p, 2007. GULARTE, M.A. <b>Manual de Análise Sensorial de Alimentos</b> . Pelotas: UFPel, 2002. QUEIROZ, M.I; TREPTOW, R.O. <b>Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos</b> . Rio Grande: FURG, 268p. 2006.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CRESPO, A. A. <b>Estatística fácil</b> . São Paulo: Saraiva, 2009. FRANCO, Maria Regina Bueno. <b>Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais</b> . São Paulo, Editora Varela, 246p, 2003. VENTURINI Filho, W.G. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia</b> . São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1.	

<b>Componente Curricular: Tecnologias de cereais, massas e panificados</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panificados, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Introdução à tecnologia de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panificados, massas e biscoitos.	
<b>Area de Integração</b>	
Tecnologia de bebidas - Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Análise sensorial - Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. <b>Tecnologia da panificação</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.	

CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010.
MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.
<b>Bibliografia Complementar</b>
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006.
AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Blücher, 2001. v. 4, xvii, 523 p. ISBN 9788521202813.
SALINA, Rolando D. Alimentos e nutrição: Introdução à bromatologia. 3ª edição, Porto Alegre: Artmed, 278p, 2002.

<b>Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças</b>	
<b>Carga Horária: 120 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.	
<b>Área de Integração</b>	
Tecnologia de bebidas - Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja).	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CHITARRA, M.I.; CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio</b> . Lavras, Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 1990. 293 p.	
FILGUEIRA, F.A.R. <b>Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças</b> . 3ª edição revisada e ampliada, Viçosa: Ed. UFV, 421p, 2008.	
KOBLETZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MURAYAMA, Shizuto. <b>Fruticultura</b> . Campinas: Instituto Campineiro de ensino agrícola, 1984.	
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Ed. Manole, 2006. 612p.	
TAIZ, L.; ZEIGER, E. <b>Fisiologia vegetal</b> . Porto Alegre: Artmed. 2004. 719p.	

<b>Componente Curricular: Higienização e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 2º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Introdução à higienização. Higiene do manipulador de alimentos. Métodos e etapas que compõem o processo. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente. Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000).	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas; segurança e saúde no trabalho; introdução à higienização.	
<b>Área de Integração</b>	
Tecnologia de leite e derivados - Características de qualidade do leite para produção de derivados; Tecnologia de carnes e derivados - Legislação vigente e inspeção sanitária.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de.; PENTEADO, M. de. V. <b>Vigilância Sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
ANDRADE, N. J. <b>Higienização na indústria de alimentos</b> . Viçosa: CPT, 2008.	
CAMPOS, V. F. <b>TQC Controle da Qualidade Total: no estilo japonês</b> . 8.ed. Minas Gerais: INDG, 2004.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . 4 ed. revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2011.	
SILVA J, E. A. da. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</b> . 6 ed. São Paulo: Varela, 2007.	

<b>3º ANO</b>	
<b>Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira</b>	
<b>Carga Horária: 120 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>

<b>Ementa</b>	
Leitura e produção textual. Estratégias de compreensão leitora. Crônica, carta do leitor, carta argumentativa. Texto dissertativo-argumentativo. Problemas na textualização. Aspectos gramaticais: Concordância nominal e verbal; Orações subordinadas adjetivas, substantivas e adverbiais no texto. Pontuação; Regência verbal e nominal; Crase. O texto literário como fruição e manifestação histórica, social, cultural de um povo. Pré-Modernismo. Modernismo. Literatura contemporânea.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Leitura e produção textual	
<b>Área de Integração</b>	
Biologia - Desequilíbrios ecológicos; Sociologia - Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CEREJA, William Roberto. <b>Português: linguagens</b> . São Paulo: Atual, Volumes 1, 2004. CEREJA, William Roberto. <b>Literatura Brasileira: Em diálogo com outras Linguagens</b> . 3ª edição, São Carlos: Atual, 2005. FERREIRA, MAURO. <b>Aprender e Praticar Gramática</b> - Vol. Único São Paulo: FTD, 2011.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. <b>Português Instrumental</b> - De acordo com as Normas da ABNT. São Paulo: Atlas, 2010. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. <b>Lições de texto: leitura e redação</b> . 5. ed. São Paulo: Ática, 2006. VIANA, Antonio Carlos (Coord.). <b>Roteiro de Redação: lendo e argumentando</b> . São Paulo: Scipione, 2008.	

<b>Componente Curricular: Educação física</b>	
<b>Carga Horária: 40 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Estudo das manifestações da cultura corporal de movimento e suas relações com tipos diferentes de conhecimentos que englobam as práticas corporais sistematizadas vinculadas ao campo do lazer, os cuidados com o corpo e a promoção da saúde, além das representações sociais que atravessam esse universo.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Atividade física, saúde e lazer.	
<b>Área de Integração</b>	
Sociologia - A dinâmica social rápida e a cultura dos <i>fast-food</i> .	
<b>Bibliografia Básica</b>	
DARIDO, Suraya Cristina; RANGEL, Irene Conceição Andrade. <b>Educação Física na escola</b> : implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. GONZÁLEZ, Fernando J. Sistema de classificação dos esportes. In: REZER, Ricardo (Org.). <b>O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos</b> . Chapecó: Argos, 2006. NAHAS, Markus Vinicius. <b>Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida</b> : conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GONZÁLEZ, Fernando J. Paulo Evaldo. <b>Dicionário crítico de educação física</b> . Ijuí: Ed. Unijuí, 2005. KUNZ, Elenor. <b>Transformação didático-pedagógica do esporte</b> . 4. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2001. TANI, Go; BENTO, Jorge O.; PETERSEN, Ricardo Demétrio de Souza (Org.). <b>Pedagogia do Desporto</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	

<b>Componente Curricular: Matemática</b>	
<b>Carga Horária: 120 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Matrizes, determinantes e sistemas lineares. Análise combinatória. Probabilidade.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Matrizes; Probabilidade.	
<b>Área de Integração</b>	
Tecnologia de carnes e derivados - Métodos analíticos para a determinação da qualidade; Planejamento e desenvolvimento de projetos - Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
SHITSUKA, Ricardo et al. <b>Matemática fundamental para tecnologia</b> . São Paulo: Érica, 2009. 254 p. ISBN 9788536502359 GENTIL, Nelson et al. <b>Matemática para o 2º grau</b> . 10. ed. São Paulo: Ática, 2001. v. 2 ISBN 8508059183. SENAC. Departamento Nacional. <b>Matemática instrumental</b> . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, c1999. 84 p. ISBN 9788574580227.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MORAIS FILHO, Daniel Cordeiro de. <b>Um convite à matemática</b> . Rio de Janeiro: SBM, 2012. 441 ( Coleção do professor de matemática). IEZZI, Gelson. <b>Matemática</b> : volume único. 4. ed. São Paulo: Atual, 2007. 688 OLIVEIRA, Magno Alves de. <b>Probabilidade e estatística</b> : um curso introdutório. Brasília: IFB, 2011. 166 p. (Novos	

autores da educação profissional e tecnológica). ISBN 9788564124073.

<b>Componente Curricular: Física</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Eletrostática (processos de eletrização, lei de Coulomb, campo elétrico, energia potencial elétrica e potencial elétrico), Eletrodinâmica (corrente elétrica e circuitos elétricos) e Magnetismo.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Eletrostática, Eletrodinâmica e Magnetismo.	
<b>Área de Integração</b>	
Química - Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. <b>Fundamentos de física</b> 9. ed. V. 1, 2 e 4. São Paulo: LTC, 2012	
MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. <b>Física – volume único</b> . Ed. São Paulo. Scipione, 2003.	
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. <b>Os Fundamentos da Física</b> . São Paulo: Moderna, 2003.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jeal. <b>Fundamentos de Física-</b> 8. ed. V. 1, 2, 3 e 4. São Paulo: LTC, 2009.	
GASPAR, Alberto. <b>Física - Volume 1</b> . 2ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2011.	
ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. <b>Curso de Física</b> , v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.	

<b>Componente Curricular: Química</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Introdução a Química Orgânica; Compostos Orgânicos; Propriedades Físicas dos Compostos Orgânicos; Hidrocarbonetos; Funções Orgânicas Oxigenadas; Funções Orgânicas Nitrogenadas; Funções Orgânicas Halogenadas; Isomeria; Reações Orgânicas; Polímeros.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Cinética química; Reação de oxidação.	
<b>Área de Integração</b>	
Biologia - reciclagem da matéria; Física – Magnetismo.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FELTRE, Ricardo. <b>Fundamentos da química: química, tecnologia, sociedade</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p.	
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. <b>Química essencial</b> . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 480 p. PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química: na abordagem do cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 678 p.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CAMPOS, Marcello de Moura (Coord.). <b>Fundamentos de química orgânica</b> . São Paulo: Ed. USP, c1980. 606 p. ISBN 8521201249.	
PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. <b>Química: na abordagem do cotidiano</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. 760 p.	
SARDELLA, Antônio. <b>Química</b> . 3. ed. São Paulo: Ática, 2000. 406 p.	

<b>Componente Curricular: Biologia</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Conceitos gerais de ecologia; reciclagem da matéria; relações ecológicas; fatores bióticos e abióticos; ecossistemas e biomas, desequilíbrios ecológicos, conceitos gerais de genética, leis de Mendel, heranças, interações gênicas e cruzamentos, grupos sanguíneos e sistema Rh.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Conceitos gerais de ecologia; conceitos gerais de genética.	
<b>Área de Integração</b>	
Química - Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. S. <b>Biologia</b> . Volume 1, 2 e 3, 3 ed, São Paulo: Moderna, 2010.	
PAULINO, W. R. <b>Biologia</b> . Volume único, 1 ed, São Paulo: Ática, 2005.	
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. <b>Biologia</b> . São Paulo: Ed. Ática, 2012.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GATES, David Murray. <b>Biophysical Ecology</b> . Michigan: Springer - Verlag, 1980. 611 p.	
MACHADO, Sídio. <b>Biologia: de olho no mundo do trabalho</b> . Volume único. São Paulo: Scipione, 2007. 536 p.	
MAILLET, Marc. <b>Biologia Celular</b> . 8 ed. São Paulo: Santos, 2003. 501 p.	

<b>Componente Curricular: Geografia</b>
---

Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
<b>Ementa</b>	
Análise da dinâmica populacional e o enfrentamento de problemas de ordem econômico social. A diversidade cultural do Brasil e a contribuição da cultura africana e indígena. Estrutura fundiária e a modernização da agricultura no Brasil. Urbanização e redes urbanas. Os processos de industrialização. A industrialização brasileira e as diferentes fases da economia. As formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais. Globalização, Tecnologia e economia: fluxos de mercadorias e comércio global.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
A evolução demográfica no mundo e no Brasil; o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo; a economia mundial após a Segunda Guerra Mundial; os processos de industrialização; a industrialização brasileira e as diferentes fases da economia; as formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais.	
<b>Área de Integração</b>	
Biologia - Conceitos gerais de ecologia; Sociologia - Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
COELHO, Marcos de Amorim; TERRA, Lygia. <b>Geografia geral: o espaço natural e socioeconômico</b> . 5 ed. São Paulo: moderna, 2005. SANTOS, Milton. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 16. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008. 174 p. ISBN 9788501058782. SENE, Eustáquio; MOREIRA, João Carlos. Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. 4. ed. São Paulo: Scipione, 2010. 688 p. ISBN 9788526279292.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
IANNI, Octavio. A era do globalismo. 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011. 252 p. ISBN 9788520004210. MAGNOLI, Demétrio. O que é geopolítica. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991. 73 p. (Coleção primeiros passos 183). ISBN 8511010017. SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. O Brasil: território e sociedade no início do século XXI. 11. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008. 473 p. ISBN 9788501059390.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
<b>Ementa</b>	
Filosofia Teórica. Filosofia da Ciência e tecnologia. Contextualização do conceito de filosofia da ciência. Idealismo platônico. Racionalismo. Empirismo. Criticismo. Positivismo. Dialética.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho.	
<b>Área de Integração</b>	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos - Introdução à segurança e saúde no trabalho.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CHAUÍ, Marilena. <b>Filosofia</b> . São Paulo: Ática, 2010. GHIRALDELLI, Paulo Jr. <b>Filosofia e história da educação brasileira</b> . 2 ed. São Paulo: Contexto, 2009. LUCKESI, Cipriano Carlos. <b>Introdução à filosofia: aprendendo a pensar</b> . 7 ed. São Paulo: Cortez, 2012.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
GHEDIN, Evandro. <b>Ensino de filosofia no ensino médio</b> . 2 ed. São Paulo: Cortez, 2009. MARCONDES, Danilo. <b>Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein</b> . 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. MARCONDES, Danilo. <b>Textos básicos de ética: de Platão a Foucault</b> . 4 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.	

Componente Curricular: Tecnologia de carnes e derivados	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
<b>Ementa</b>	
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Manejo pré-abate e operações de abate. Transformações <i>post mortem</i> . Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária. Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Processamento de produtos cárneos e pescados.	
<b>Área de Integração</b>	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
KOBLOITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. LAWRIE, R. A. <b>Ciência da carne</b> . 6ª ed. Artmed, 2004. ORDÓNEZ & COLS. <b>Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
TERRA A.; TERRA, N. N.; TERRA, L. <b>Defeitos nos Produtos Cárneos - Causas e Soluções</b> -. Ed. Varela. 2004.	

TERRA, A. B. M.; FRIES, L. L. M.; TERRA, N. N. **Particularidades na fabricação de salame**. São Paulo: Varela, 2004.  
ALENCAR, N.; LOPES, D. A. G. **Produção de embutidos: linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro**. Viçosa: CPT, 2008.

<b>Componente Curricular: Tecnologia de glicídios e lipídios</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Tecnologia de produção de balas e chocolates. Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Análises de óleos e gorduras. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Introdução a Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas.	
<b>Área de Integração</b>	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006. ORDÓNEZ & COLS. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1. BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. (Coord.). <b>Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v.4.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BOBBIO, P. A. <b>Química de processamento de alimentos</b> . 3 ed. São Paulo: Varela, 1992. CHAVES, J. B. P. <b>Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo</b> . Viçosa: CPT, 2008. CORRÊA, C. L. <b>Como montar e operar uma pequena fábrica de chocolates</b> . Viçosa: CPT, 1999.	

<b>Componente Curricular: Tecnologia de leites e derivados</b>	
<b>Carga Horária: 120 h/</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente. Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Características de qualidade do leite para produção de derivados.	
<b>Área de Integração</b>	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ALMEIDA, L.B.; PENTEADO, M.V.C. <b>Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos</b> , Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan, 2007. ORDÓNEZ & COLS. <b>Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2. TRONCO, V. M. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b> . Santa Maria, Editora UFSM, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso. Viçosa, MG: CTP, 2013. 172p. (Laticínios). FURTADO, M. M. <b>A arte e a ciência do queijo</b> . Publicações Globo, 1991. FERREIRA, C. L. L. F. <b>Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda</b> . Viçosa: CPT, 2008.	

<b>Componente Curricular: Tecnologia de bebidas</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).	
<b>Área de Integração</b>	
Tecnologia de frutas e hortaliças - Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças; Tecnologia de cereais, massas e panificação - Composição e características de cereais.	

<b>Bibliografia Básica</b>	
AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. <b>Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4	
VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia</b> . São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1.	
VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas não alcoólicas</b> . São Paulo: Edgard Blucher, 2010. v.2.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
CHAVES, J. B. P.; LIMA, F. Z.; LOPES, J. D. S. <b>Cachaça: produção artesanal de qualidade</b> . Viçosa: CPT, 2007.	
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006.	
SANTOS, S. <b>Pequeno livro de destilados: guia para toda hora</b> . 4.ed. Campinas: Verus, 2010.	

<b>Componente Curricular: Administração, empreendedorismo e marketing</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho, gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Compreensão da importância do <i>marketing</i> na gestão das organizações. Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Administração: conceitos e processos; perfil empreendedor; importância do <i>marketing</i> na gestão.	
<b>Area de Integração</b>	
Planejamento e desenvolvimento de projetos - compreensão da técnica de elaboração de projetos agroindustriais das organizações. Estudos de mercado.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CHIAVENATO, I. <b>Introdução à teoria geral da administração</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2002.	
KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. <b>Administração de Marketing</b> . 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.	
NEVES, M. F.; CASTRO, Luciano Thomé e. <b>Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos</b> . I Ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
KÖCHE, José Carlos. <b>Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa</b> . 22.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.	
BATALLHA, Mário Otávio (Coord.). <b>Gestão Agroindustrial –Volume 2</b> . São Paulo: Atlas, 2009.	
CHIAVENATO, I. <b>Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor</b> . 4. ed. São Paulo: Manole, 2012.	

<b>Componente Curricular: Gestão ambiental e tratamento de resíduos</b>	
<b>Carga Horária: 80 h/a</b>	<b>Período Letivo: 3º ano</b>
<b>Ementa</b>	
Educação Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais.	
<b>Enfase Tecnológica</b>	
Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos líquidos.	
<b>Area de Integração</b>	
Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
VON SPERLING, M. <b>Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos</b> . V. 1. 3ª Ed. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 452p, 2005.	
DONAIRE, Denis. <b>Gestão Ambiental na Empresa</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.	
DIAS, R. <b>Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade</b> . Porto Alegre: Atlas. 2011.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
PHILLIPI, A. J.; ROMERO, M. A.; BRUNA, G. C. <b>Curso de Gestão Ambiental</b> . São Paulo: Manole, 2004.	
VON SPERLING, M. <b>Princípios básicos do tratamento de esgotos</b> . V. 2, 211p. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 1996.	
GAUTO, M. A.; ROSA, G. R. <b>Processos e operações unitárias da Indústria Química</b> . 1ª Ed. Editora Ciência Moderna, 440p, 2011.	

#### 4.12.2. Componentes curriculares optativos

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

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

O IFFar *Campus Santo Augusto*, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. Já a oferta da Língua Espanhola será por meio de oficinas e/ou projetos de ensino. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

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

<b>Componente Curricular:</b> Iniciação a Libras
<b>Carga Horária:</b> 40 horas
<b>Ementa</b>
Breve histórico da educação de surdos. Conceitos básicos de LIBRAS. Introdução aos aspectos linguísticos da LIBRAS. Vocabulário básico de LIBRAS.
<b>Bibliografia Básica</b>
ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P.M. <b>Atividades Ilustradas em Sinais das Libras</b> . Editora Revinter, 2004. GESSER, AL. <b>Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e a realidade surda</b> . São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L.; QUADROS, R, M, B. <b>Língua de Sinais Brasileira, Estudos Linguísticos</b> . Florianópolis, SC: Artmed, 2004.
<b>Bibliografia Complementar</b>
BOTELHO, P. <b>Segredos e Silêncio na Educação dos Surdos</b> . Belo Horizonte: Autêntica, 1998. p. 7 a 12. CAPOVILLA, F. C. <b>Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira</b> . São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. <b>LIBRAS em contexto. Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos</b> , MEC: SEESP, Brasília, 2001.

## 5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

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

### 5.1. Corpo Docente atuante no curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Aelson Aloir Santana Brum	Química Industrial	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ESALQ/USP Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos /UFRGS,
2	Alan Vicente Oliveira	Licenciatura em Matemática	Mestre em Modelagem Matemática/ UNIJUÍ
3	Camila Copetti	Licenciatura em Ciências Plena - Habilitação Ciências no Ensino Fundamental, Biologia no Ensino Médio. Bacharelado em Direito	Especialista em Gestão Ambiental/UNIJUÍ Mestre em Desenvolvimento/UNIJUÍ Doutora em Ensino de Ciências e Matemática/UFN
4	Carlos Cesar Wyrepkowski	Licenciatura em Química	Mestre em Física e Meio Ambien- te/UFMT Doutor em Química/UNESP
5	Cintia Guarienti	Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/FURG Doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/UFMS.
6	Clarinês Hames	Licenciatura em Ciências Plena - Habilitação Ciências no Ensino fundamental, Biologia no Ensino Médio.	Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
7	Dirceu Adolfo Dirk	Licenciatura em História	Especialista em História/UNIJUÍ Mestre em Educação/UFMS
8	Edevandro Sabino da Silva	Licenciatura em Letras - habilitação Português, Espanhol e Literatura.	Especialista em Letras/URI-FW Mestre em Letras/URI-FW
9	Eduardo Dancler Hennemann	Licenciatura em Física Licenciatura em Matemática	Mestre Ensino de Ciências Exatas/FURG
10	Fabricio Döring Martins	Licenciatura Plena em Educação Física Bacharelado em Educação Física	Especialista em Educação Física/UNIJUÍ Mestre em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
11	Giovana Aparecida Käfer	Licenciatura em Ciências Naturais e Matemática - Habilitação em Química	Especialização em Psicopedagogia Mestre no Ensino de Ciências Exatas/UNIVATES. Doutorado em Educação nas Ciências
12	Janice Pinheiro Boeira	Licenciatura Plena em Matemática	Especialista em Matemática/URCAMP Mestre em Modelagem Matemática/UNIJUÍ
13	Juliani Natalia dos Santos	Licenciatura Plena em Educação Especial	Especialista em Educação Especial - Déficit Cognitivo - Surdez/UFMS Especialista em Docência em Libras/UNINTESE Mestre em Educação Profissional e Tecnológica/UFMS
14	Leidi Daiana Preichardt	Química Industrial de Alimentos	Especialista em Formação Pedagógica para Docentes da E P T e T/SEG Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL
15	Luciano de Almeida	Educação Física	Mestre em Educação na Ciências/UNIJUÍ Doutor em Educação nas Ciências/UNIJUÍ

16	Marieli da Silva Marques	Licenciatura em Química Bacharelado em Química Industrial	Especialista em Educação Profissional Integrada à Educação Básica na modalidade de EJA/ UFRGS Mestre em Química/UFMS Doutora em Química/UFMS
17	Mauriceia Greici De Oliveira	Bacharelado em Química de Alimentos	Especialista em Didática e Metodologia do Ensino Superior - Anhangüera Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/UFPEL
18	Maurício Cristiano Azevedo	Licenciatura em Filosofia	Mestre em Educação/UFMS Doutor em Educação/UFMS
19	Melissa dos Santos Oliveira	Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos/FURG Doutora em Ciência e Engenharia de Alimentos/FURG
20	Raphael D'Acampora	Licenciatura em Matemática	Especialista em Metodologia e Prática Interdisciplinar do Ensino/FUCAP Mestre em Matemática/UFMS
21	Ricardo Correa	Bacharelado e Licenciatura em Sociologia	Mestre em Educação nas Ciências com ênfase em Sociologia/UNIJUÍ
22	Sandro Amorim de Souza	Licenciatura em Matemática	Especialista em Metodologia e Prática Interdisciplinar do Ensino/FUCAP Mestre em Matemática/UFMS Doutor em Ensino de Ciências e Matemática/UFN
23	Soni Pacheco de Moura	Licenciatura Plena em Letras	Mestre em Letras/UFMS
24	Samuel Robaert	Licenciatura Plena em Ciências, com habilitação em Química.	Especialista em Gestão Educacional/UFMS Mestre em Educação/UFMS
25	Tamara Angélica Brudna da Rosa	Licenciatura Letras Português/Inglês	Especialista em Interdisciplinariedade/
26	Téoura Benetti	Licenciatura Plena em Desenho e Plástica Bacharelado em Desenho e Plástica	Mestre em Educação/UFMS
27	Tiago Silva de Ávila	Licenciatura em Física	Mestre em Física/ITA Doutor em Física/UFRGS
28	Tiago Stefanelo e Silva	Licenciatura Plena em Matemática	Especialista em Matemática e Física/CELEP/FACISA Mestre em Matemática/UFMS
29	Vagner Guimarães Ramos	Licenciado em Geografia	Mestre em Geografia/UFMS Doutor em Geografia/UFMS

### 5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

O Coordenado do Curso Técnico em Alimentos Integrado faz parte, tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regi-

mento Geral e Estatutário do IFFar.

A Coordenação de Curso tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do IFFar, por meio do diálogo com a Direção de Ensino e NPI.

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

### **5.1.2. Atribuições de Colegiado de Curso**

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

#### **Compete ao Colegiado de Curso:**

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

### **5.1.3. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)**

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

O NPI tem por objetivo planejar, desenvolver e avaliar as atividades voltadas à discussão do processo de

ensino-aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

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

Além do mais, a constituição desse núcleo tem como objetivo promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais. As demais informações sobre o NPI encontram-se nas diretrizes institucionais dos cursos técnicos do IFFar.

## 5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

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

O IFFar *Campus Santo Augusto* conta com: Biblioteca: 1 Bibliotecária, 1 Auxiliar de Biblioteca, 2 Assistentes em Administração. CAE: 1 Médico, 1 Odontóloga, 1 Nutricionista, 1 Assistente Social, 1 Psicóloga, 2 Assistentes de Alunos, 1 Auxiliar em Administração. CRA: 1 Auxiliar em Administração, 2 Assistentes em Administração. SAP: 1 Técnico em Assuntos Educacionais, 1 Assistente de Alunos, 1 Pedagoga. Laboratórios: 2 Técnicas de Laboratório de Química, 1 Técnica de Laboratório de Biologia, 1 Técnica de Laboratório de Alimentos e 1 Engenheiro Químico. LEPEP: 1 Médico Veterinário, 1 Engenheiro Agrônomo, 4 Técnicos em Agropecuária, 2 Assistentes em Administração.

## 5.3. Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação

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

- **Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP)** – disponibiliza auxílio em três modalidades (bolsa de estudo, auxílio-mensalidade e auxílio-deslocamento);

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

## 6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

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

### 6.1. Biblioteca

O IFFar *Campus Santo Augusto*, opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, Pergamum, possibilitando fácil acesso ao 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. Os alunos têm acesso ao Portal de Periódicos Capes e ICAP, onde podem encontrar os mais conceituados periódicos científicos de todas as áreas do conhecimento, permitindo constante atualização dos temas trabalhados no curso.

A equipe de servidores da biblioteca do *Campus Santo Augusto* oportuniza aos estudantes, ao longo do semestre letivo, a participação em oficinas de capacitação, visando à inserção dos discentes na pesquisa científica e aprofundamento bibliográfico, por meio da apropriação das Normas Brasileiras (NBR) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e estratégias de busca em bases de periódicos. São oferecidas oficinas para normalização de trabalhos acadêmicos, artigos, projetos de pesquisa entre outros, utilizando como base a ABNT, e treinamentos no Portal de periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e Indexação Compartilhada de Artigos de Periódicos (ICAP).

Além das oficinas, a biblioteca do *Campus Santo Augusto* também está desenvolvendo um material de orientação para elaboração de trabalhos acadêmicos de todas as naturezas, como Elaboração de Projeto de Pesquisa; Artigo Científico (já disponível); Relatórios; Trabalho Acadêmico; Resumo; TCC; entre outros.

### 6.2. Áreas de ensino específicas

Descrição	Quantidade
Salas de aula com 40 carteiras, equipadas com projetor de multimídia, quadro branco e climatização controlados por controle remoto.	3
Auditório com disponibilidade de 120 lugares, projetor multimídia, computador, ar condicionado, sistema de som e microfones.	1
Biblioteca com oito cabines coletivas com mesas e cadeiras, duas salas de apoio, 11 cabines de estudo individuais com computador, 32 cabines de estudo individuais, três cabines de estudo individuais adaptadas, uma brinquedoteca, área para leitura e lazer, 80 títulos/1.458 exemplares de periódicos impressos, 12.278 exemplares de livros impressos, 421 exemplares de outros materiais (CDs e títulos DVDs de diversos), acervo em formato especial (Braille/sonoro), software e outras aplicações para leitura com baixa visão, teclado virtual, banheiros adaptados, entrada/saída com dimensionamento, equipamento eletromecânico (elevador), espaço adaptado para atendimento, mobiliário adaptado, rampa de acesso com corrimão, sinalização tátil e visual, rede sem fio.	1

### 6.3. Laboratórios

Laboratórios	Quantidade
<b>Descrição</b> LEPEP Informática – equipado com 21 conjuntos de computadores com capacidade de atendimento de 40 alunos simultaneamente, 41 cadeiras, aparelho de ar condicionado, quadro branco, tela para projeção, Datashow, quadro verde para recados.	3
LEPEP Multifuncional (Artes, Geografia, História, Letras e Administração) – equipado com quadro branco, um projetor, uma tela branca para projeção, uma mapoteca, dez mesas redondas, 42 cadeiras estofadas, uma mesa com três gavetas, uma bancada fixa com pia, cinco armários altos com duas portas, três armários baixos com duas portas, um exaustor, dois aparelhos de ar condicionado.	1
LEPEP Física e Matemática – equipado com um quadro branco, uma bancada com pias e torneiras, quatro bancadas com tomadas para grupos de 10 alunos, 40 banquetas, seis armários para guardar equipamentos, dois aparelhos de ar condicionado, quatro kits da CIDEPE [Unidade Mestre para Física Geral] com experimentos diversos nas áreas de mecânica, termodinâmica, ondulatória, óptica, eletromagnetismo e física moderna, quatro geradores de Van der Graaf, quatro fontes de alimentação chaveadas, dez multímetros, um telescópio.	1
LEPEP Química – equipado com uma bancada fixa, duas bancadas fixas (com instalação elétrica, pias e saídas de gás), três armários pequenos com três gavetas, quatro armários pequenos com duas portas, dois armários grandes com duas portas, 40 banquetas, uma centrífuga Celm – modelo LS-4 nº de série 544, um evaporador Rotatório Lucadema – modelo 001 série 1578011, dez agitadores magnético Even – modelo HJ-4 XMTD – 204, uma balança analítica Shimadzu – modelo ATY 224, duas balanças semi – analíticas Marte modelo AD1000, um banho maria Centauro – CBA 05, uma centrífuga Excelsa II Fanem modelo 206 BL, uma cuba de ultrassom Cristófoli 2,5 L – modelo 10/2014, um espectrofotômetro Even – Modelo IL – 0082, uma estufa de secagem e evaporação Lucadema 81 Litros – modelo LUCA-80/81 potência 1200 watts – tensão 220v, um pHmetro Instrutherm – modelo PH – 2000 nº de série 25943/1611, um pHmetro Lucadema – modelo LUCA – 210 nº de série 24976/1511, um refrigerador combinado Frost free Continental 445 L – modelo RFCT501, duas bombas de vácuo Solab – SL60 série 17-039, duas capelas de Exaustão Lucadema, uma câmara escura Lucadema – LUCA 204, um Banho maria Fisatom – modelo 550 série 1574386.	1
LEPEP Fitossanidade (Entomologia, Fitopatologia e Plantas Invasoras) - em construção, finalização da obra em 23/12/2016. Mobiliários e equipamentos para 2017	1
LEPEP Infraestrutura (Construções Rurais, Irrigação e Drenagem, Topografia) - em construção, finalização da obra em 23/12/2016. Mobiliários e equipamentos para 2017. Equipamentos já existentes: quatro estações totais, quatro teodolitos e um nível, balizas, tripés, réguas, quatro GPS de navegação	1

LEPEP Mecanização Agrícola – equipado com dois tratores, uma carreta agrícola, uma grade hidráulica, um distribuidor de adubos e sementes, uma semeadora em linha, um pulverizador hidráulico, um distribuidor de esterco líquido	1
LEPEP Física do Solo – equipado com um ar condicionado, um microcomputador, uma impressora jato de tinta, um triturador de solos, três dispersores de solo, um agitador magnético, um agitador de peneiras, duas mesas de tensão, uma estufa para secagem, três conjuntos para determinação de areia, duas balanças de precisão, um destilador de água, um penetrometro.	1
LEPEP Análise de Águas – a ser montado no local do atual laboratório de forrageiras, que será transferido para o LEPEP Botânica e Fitotecnia. Equipamentos já adquiridos esperando montagem.	1
LEPEP Agricultura/Culturas Anuais - Prédio com salas para os TAE's ligados a área agrícola com vestiários e duas salas de apoio.	1
LEPEP Agricultura/Olericultura – Prédio com sala para os TAE's ligados e sala apoio de aula com capacidade para 40 pessoas, vestiário, duas estufas para produção e área externa de canteiros	1
LEPEP Agricultura/Fruticultura – Prédio de apoio para guarda de produtos químicos e equipamentos, área externa de pomar.	1
LEPEP Zootecnia/Avicultura – duas edificações equipadas para a criação de aves de postura, aves de corte industrial e aves de corte caipira, em escala de produção demonstrativa.	1
LEPEP Zootecnia/Ovinocultura – uma edificação equipada para a criação de ovinos e área externa para pastagem, em escala de produção demonstrativa.	1
LEPEP Zootecnia/Suinocultura – uma edificação equipada para a criação de suínos, em escala de produção demonstrativa.	1
LEPEP Zootecnia/Bovinocultura de Leite – uma edificação equipada para a criação de bovinos de leite e área externa de pastagem, em escala de produção demonstrativa.	1

#### 6.4. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Ginásio de esportes com quadra poliesportiva, palco, sala de musculação, sala de dança/lutas, sala de professores, copa/cozinha, sanitários e vestiários femininos em masculinos, sanitários PNE.	1
Sala de convivência contendo de sofás, mesas de jogos e demais cadeiras.	1
Refeitório amplo com ar condicionado, 20 mesas com cadeiras giratórias e 14 assentos cada, 04 mesas para cadeirantes onde é servido os almoços e lanches aos alunos.	1

#### 6.5. Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Sala/Setor da Assistência Estudantil que dá suporte e atendimento aos alunos, com ar condicionado, mesas, cadeiras, computadores, ventilador de teto, sofás, frigobar, e demais equipamentos exclusivos as necessidades dos alunos.	1
Centro de Saúde equipado com:	
- Sala de acolhimento contendo 1 longarina de 4 lugares	1
- Sala de medicação contendo muletas canadenses, cadeira de rodas, maca hospitalar, armário para medicações, suporte para soro, coletes cervicais, talas rígidas, adipômetro, esfigmomanômetro, aparelho de hemogluco teste, aparelho de saturação e batimentos cardíacos, balança.	1
- Consultório médico com mesa, cadeira, maca hospitalar, estetoscópio;	1
- Sala de Atendimento Odontológico com armários, cadeiras e cadeira odontológica;	1
- Sala de atendimento Psicológico com mesa, cadeira, armário.	1

## 7. REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDB. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm).

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDB. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm).

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.161, de 05 de agosto de 2005:** Dispõe sobre o ensino da Língua Espanhola. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm).

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003.** Dispõe sobre o estatuto do idoso e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm).

\_\_\_\_\_. **Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997:** Institui o código de trânsito brasileiro. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9503.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm).

\_\_\_\_\_. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm).

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da “História e Cultura Afro-Brasileira”. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm).

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008.** Dispõe sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/lei/l11769.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/lei/l11769.htm).

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008.** Inclui a Sociologia e a Filosofia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm).

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

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos –PNDH -3 e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm).

\_\_\_\_\_. **Resolução nº 2 de 30 de janeiro de 2012:** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=17417&Itemid=866](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866).

\_\_\_\_\_. **Resolução nº 06, de 20 de setembro de 2012:** Define as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=17417&Itemid=866](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866).

\_\_\_\_. **Resolução nº 40, de 05 de setembro de 2019.** Aprova a alteração da Resolução do CONSUP nº 028/2019, que revoga a Resolução CONSUP nº 102/2013 e define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização didático-pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: [https://sig.iffarroupilha.edu.br/sigrh/public/colegiados/filtro\\_busca.jsf](https://sig.iffarroupilha.edu.br/sigrh/public/colegiados/filtro_busca.jsf).

## 8. ANEXOS

## 8.1. Resoluções



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE BENTO GONÇALVES  
DIREÇÃO-GERAL

**Resolução nº 044, de 08 de outubro de 2008.**

A Presidente do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves/RS, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Portaria nº 700/07/MEC, RESOLVE:

APROVAR o Plano do Curso Técnico em Alimentos da Uned de Santo Augusto

Bento Gonçalves-RS, 08 de outubro de 2008.

Prof. CLÁUDIA SCHIEDECK SOARES DE SOUZA  
Diretora-Geral CEFET/BG-RS  
Port. 700/07/MEC  
Presidente do Conselho Diretor



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

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@ifarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@ifarroupilha.edu.br)



**RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR Nº 04/2011**

**Aprova a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, Integrado ao Ensino Médio, Modalidade Presencial, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Santo Augusto.**


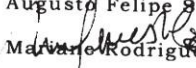
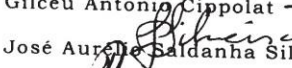
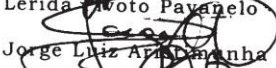
O Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, em reunião Extraordinária, realizada no dia 07 de fevereiro de 2011, às 9 horas, no Auditório da Reitoria, no uso de suas atribuições e considerando os termos da Ata nº 01/2011,

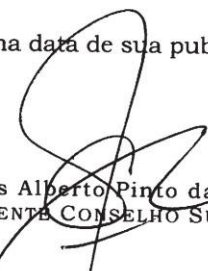
**RESOLVE:**


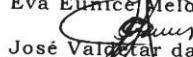
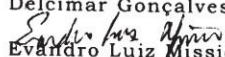
Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, Integrado ao Ensino Médio, Modalidade Presencial, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Santo Augusto, de acordo com as competências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

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. Santa Maria, 07 de fevereiro de 2011.

CONSELHEIROS:

  
Adriano Wagner  
Augusto Felipe Strieder - NC.  
  
Mariano Rodrigues Volz  
Gilceu Antonio Cippolat - NC.  
  
José Aurelio Saldanha Silveira  
Lérida Avoto Pavanelo  
  
Jorge Luiz Arruda Manha  
Luiz Fernando de Souza Costa

  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

Luciano da Costa Barzotto - NC.  
  
Andréia do Couto Vieira  
Eva Eunice Melo Rodrigues  
  
José Valdeir da Silva Gomes  
Elvio Rosa dos Santos  
Delcimar Gonçalves Borin - NC.  
  
Evandro Luiz Missio  
Valtemir Capelari Bressan  
Cláudio Adalberto Koller - NC.



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



**RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM N° 16/2011**

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

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

**RESOLVE:**

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

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

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

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

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



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

Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: [gabreitoria@ifarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@ifarroupilha.edu.br)



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

CONSELHEIROS:

  
Alexandre Nunes Motta de Souza

  
Alexandra dos Anjos Cunha - *nc*

  
Mariane Rodrigues Volz

  
Crescêncio Olegário R. de Medeiros

  
Ênio Hubert Tatsch

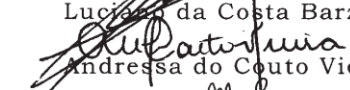
  
Lérida Pinto Pavanelo

  
Luiz Antonio Rocha Barcellos

  
Luiz Fernando Rosa da Costa


  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
PRESIDENTE

  
Luciana da Costa Barzotto

  
Andressa do Couto Vieira

  
Eva Eunice Melo Rodrigues

  
José Valdeir da Silva Gomes

  
Elvio Rosa dos Santos

  
Delcimar Gonçalves Borin

  
Roberto Trevisan

  
Adriano Arriel Saquet

Cláudio Adalberto Koller *nc*



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



## RESOLUÇÃO N° 046/2013

**APROVAR a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11892/2008.**

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

**Art. 1º** - APROVAR a convalidação dos cursos criados pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves e pela Escola Agrotécnica Federal do Alegrete, que continuaram a ser ofertados pelo Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11892/2008, conforme discriminados a seguir:

**- Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente - Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Concomitância Externa e Subsequente, autorizado pela Resolução n°004/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.



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



**- Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, na modalidade PROEJA – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, na modalidade PROEJA, autorizado pela Resolução nº 46/2008 do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Integrado, autorizado pela Resolução nº032/2008, de 06 de novembro de 2008, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agropecuária, Integrado – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, autorizado pela Resolução nº 005/2006, de 04 de fevereiro de 2006, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agroindústria, modalidade PROEJA – Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agroindústria, modalidade PROEJA, autorizado pela Resolução nº 25/2008 do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Instituto Federal



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

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

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
Reitoria

de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em face da Lei 11.892/2008, no Câmpus Alegrete.

**- Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Integrado - Câmpus Alegrete**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, autorizado pela Portaria nº 166 de 19 de janeiro de 2005, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, que continuou a ser ofertado no Câmpus Alegrete do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente - Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente, aprovado pela Resolução nº 027/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e alterada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013, do Conselho Superior do IF Farroupilha, que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Agropecuária, Integrado - Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado, aprovado Resolução nº 027/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e alterada pela Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013, do Conselho Superior do IF Farroupilha, que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

*Handwritten signatures and initials:*  
ju  
A  
3  
2.2  
gag  
30  
RA  
E  
BC



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



**- Curso Técnico em Alimentos, Subsequente – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Alimentos, Subsequente, aprovado pela Resolução nº 037/2008, de 18 de dezembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Informática, modalidade PROEJA – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, modalidade PROEJA, aprovado pela Res. nº 015/2006, de 21 de dezembro de 2006, constante na Ata nº 28 de 2006, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Secretariado, Subsequente – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Secretariado, Subsequente, aprovado pela Resolução Nº 006/2006, de 29 de setembro de 2006, constante na Ata nº 25/2006, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul que continuou a ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso de Licenciatura em Matemática – Câmpus Júlio de Castilhos**

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Matemática, aprovado pela Resolução 022/2008, de 14 de novembro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de São Vicente do Sul, que continuou a

4



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



ser ofertado no Câmpus Júlio de Castilhos do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**- Curso Técnico em Administração, Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Administração, Integrado, aprovado pela Resolução nº 001, de 20 de fevereiro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Agropecuária Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agropecuária Integrado, aprovado pela Resolução nº 043 de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Alimentos, Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Alimentos, Integrado, aprovado pela Resolução nº 044, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Informática, Integrado – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Informática, Integrado, aprovado pela Resolução nº 042, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor

5



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



do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio, aprovado pelo *Ad Referendum* nº 026, de 24 de julho de 2008, e Resolução nº 029, de 01 de agosto de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal de Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso de Licenciatura em Computação – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Computação, aprovado pela Resolução nº 017, de 26 de junho de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico de Operações Comerciais, modalidade PROEJA – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Operações Comerciais, modalidade PROEJA, aprovado pela Resolução nº 001, de 20 fevereiro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

6



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

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

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
REITORIA

---

---

**- Curso Superior de Tecnologia de Alimentos – Câmpus Santo Augusto**

Aprovar a convalidação do Curso de Licenciatura em Computação, aprovado pela Resolução nº 045, de 08 de outubro de 2008, do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus Santo Augusto do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008 e da Portaria MEC nº 4, de 6 de janeiro de 2009.

**- Curso Técnico em Agricultura, Subsequente – Câmpus São Vicente do Sul**

Aprovar a convalidação do Curso Técnico em Agricultura, Subsequente, aprovado pela Portaria SEMTEC nº 30, de 21 de março de 2000, Reconhecido pela Portaria nº 219, de 11 de novembro de 2003, para o Centro Federal de Educação e Tecnologia de Bento Gonçalves, que continuou a ser ofertado no Câmpus São Vicente do Sul do Instituto Federal Farroupilha, em face da Lei 11.892/2008.

**Art. 2º** - Revogam-se todas as disposições em contrário.

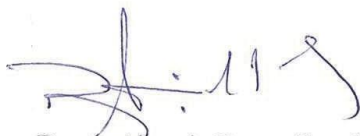
**Art. 3º** - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

  
Carla Comerlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

  
Bento Alvenir Dornelles de Lima





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

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

E-Mail: [gabreitoria@iffarroupilha.edu.br](mailto:gabreitoria@iffarroupilha.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA  
Reitoria

  
Jaubert de Castro Menchik

  
Antônio Cândido Silva da Silva

  
Mairi Jähn Karnikowski

  
Gabriel Adolfo Garcia

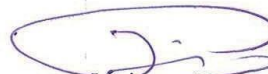
  
Tainan Massotti de Lima

  
Jovani Patias

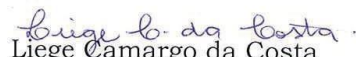
  
Débora Leticia de Andrade

  
Rodrigo de Siqueira Martins

  
Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

  
Jacimar Facco

Darci Roberto Schneid N/C

  
Liege Camargo da Costa

  
Ana Rita Kraemer da Fontoura

Ana Paula da Silveira Ribeiro N/C

  
Marcelo Éder Lamb

Francisco Emílio Manteze N/C

Delcimar Gonçalves Borim N/C

Gisela Pereira Alves N/C





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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 091/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

**Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Química Integrado, do Câmpus Panambi, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.**

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

**RESOLVE:**

**Art. 1º - APROVAR**, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Química Integrado, do Câmpus Panambi, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o Projeto Pedagógico do Curso aprovado:

**Denominação do Curso:** Técnico em Química

**Forma:** Integrado

**Modalidade:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Industrial

**Ato de Criação do Curso:** Curso Criado e Projeto Pedagógico do Curso Aprovado pela Resolução Consup Nº 38, de 08 de outubro de 2010. Retificada pela Resolução N.º 045, de 20 de junho de 2013.

**Quantidade de Vagas:** 35 vagas

**Turno de oferta:** Integral

**Regime Letivo:** Anual

**Regime de Matrícula:** por série

**Carga horária total do curso:** 3380 horas relógio

**Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório:** 60 horas relógio

**Carga horária de Orientação de Estágio:** 20 horas relógio

**Carga horária de ACC:** 100 horas relógio

**Tempo de duração do Curso:** 03 anos

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Local de Funcionamento:** Câmpus Panambi - Rua Erechim, nº 860, Bairro Planalto, CEP 98280-000, Panambi – RS.



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

Indústria de alimentos		
Gestão Ambiental e tratamento de resíduos	2	80
<b>Sub total de disciplinas no ano</b>	<b>32</b>	<b>1280</b>
Carga Horária total de disciplinas(hora aula)		<b>3840</b>
Carga Horária total de disciplinas(hora relógio)		<b>3200</b>
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)		<b>100</b>
Orientação de estágio (hora relógio)		<b>20</b>
Atividades Complementares do Curso (hora relógio)		<b>30</b>
Carga Horária total do curso (hora relógio)		<b>3350</b>

\*hora aula: 50 minutos.

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

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

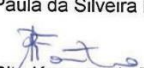
Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

  
Carla Comenlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

  
Ana Rita Kraemer da Fontoura

  
Bruno Godoi Zucuni

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros


Darci Roberto Schneid

  
Delcímar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

  
Jaubert de Castro Menchik

  
Tainan Massotti de Lima

  
Joselito Trevisan

  
Jovian Patias

  
Liana dos Santos Gomes



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Alimentos Integrado			
Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Espanhola	2	80
	Arte	2	80
	Educação Física	2	80
	Matemática	3	120
	Física	3	120
	Química	4	160
	Biologia	3	120
	História	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Introdução à Tecnologia de alimentos	2	80
	Química geral e analítica	2	80
	Informática	2	80
<b>Sub total de disciplinas no ano</b>		<b>32</b>	<b>1280</b>
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Espanhola	1	40
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	3	120
	Biologia	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Química e Bioquímica de alimentos	4	160
	Microbiologia e conservação de alimentos	3	120
	Tecnologia de frutas e hortaliças	3	120
	Tecnologia de cereais, massas e panificação	2	80
	Análise sensorial	2	80
Tecnologia de bebidas	1	40	
<b>Sub total de disciplinas no ano</b>		<b>32</b>	<b>1280</b>
3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	2	80
	Biologia	2	80
	Geografia	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Tecnologia de carnes e derivados	3	120
	Tecnologia de glicídios e lipídios	2	80
	Tecnologia de leite e derivados	3	120
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	80
	Controle de qualidade e higienização na	3	120



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

*Liege Camargo da Costa*  
Liege Camargo da Costa

Rodrigo de Siqueira Martins

*Rodrigo de Almeida*  
Rodrigo Elesbão de Almeida

*Maidi Jahn Karnikowski*  
Maidi Jahn Karnikowski

*Marcelo Eder Lamb*  
Marcelo Eder Lamb

*Luiz Carlos*



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

**RESOLUÇÃO CONSUP Nº 048/2020, DE 25 DE AGOSTO 2020**

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Campus Santo Augusto 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 e os autos do Processo 23241.000463/2020-96, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer 012/2020/CEE e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 007/2020, da 2ª Reunião Ordinária do Conselho Superior, realizada em 25 de agosto,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** APROVAR o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Campus Santo Augusto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, nos termos constantes do Processo 23241.000463/2020-96.

**Art. 2º** O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Campus Santo Augusto será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

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

Santa Maria, 25 de agosto de 2020.

CARLA COMERLATO JÁRDIM  
PRESIDENTE

**RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 8 / 2026 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)**

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 31 de março de 2026.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Santo Augusto.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, nomeada pelo Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, e reconduzida pelo Decreto Presidencial de 30 de janeiro de 2025, publicado no Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 2025, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso X, da Resolução Consup Nº 4, de 3 de abril de 2023 (Regulamento do Conselho Superior), e de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23241.000463/2020-96, aprovado pela Câmara Especializada de Ensino - CEE, com o Parecer CEE Nº 6/2026, na 1ª Reunião Ordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 27 de março de 2026, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado do IFFar - Campus Santo Augusto.

Art. 2º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado do IFFar - Campus Santo Augusto será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino - Proen no portal institucional.

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

(Assinado digitalmente em 31/03/2026 12:04 )  
CARLOS RODRIGO LEHN  
REITOR(A) - SUBSTITUTO

Processo Associado: 23241.000463/2020-96

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **8**, ano: **2026**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **31/03/2026** e o código de verificação: **e3a89766ba**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
CONSELHO SUPERIOR

**RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 8 / 2026 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)**

**Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO**

**Santa Maria-RS, 31 de março de 2026.**

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Santo Augusto.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, nomeada pelo Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, e reconduzida pelo Decreto Presidencial de 30 de janeiro de 2025, publicado no Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 2025, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso X, da Resolução Consup Nº 4, de 3 de abril de 2023 (Regulamento do Conselho Superior), e de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23241.000463/2020-96, aprovado pela Câmara Especializada de Ensino - CEE, com o Parecer CEE Nº 6/2026, na 1ª Reunião Ordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 27 de março de 2026, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado do IFFar - Campus Santo Augusto.

Art. 2º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado do IFFar - Campus Santo Augusto será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino - Proen no portal institucional.

Art. 3º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

(Assinado digitalmente em 31/03/2026 12:04 )  
CARLOS RODRIGO LEHN  
REITOR(A) - SUBSTITUTO

**Processo Associado: 23241.000463/2020-96**

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **8**, ano: **2026**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **31/03/2026** e o código de verificação: **e3a89766ba**