



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

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

TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Campus Santa Rosa

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Atos autorizativos

Resolução Consup n.º 011, de 27 de março de 2018, aprova a criação do Curso.

Resolução Consup n.º 044, de 25 de junho 2018, aprova o Projeto Pedagógico do Curso e autoriza seu funcionamento.

Resolução Consup n.º 079, de 20 de dezembro de 2022, aprova ajuste curricular no Projeto Pedagógico do Curso.

Campus Santa Rosa – RS
2022



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

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



Nídia Heringer

Reitora

**Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz
Donicht**

Pró-Reitora de Ensino

Getúlio Jorge Stefanello Pró-Reitor de
Extensão

Thirssa Helena Grando

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Deivid Oliveira

Pró-Reitor de Administração

Analice Marchezan

Diretora Geral do *Campus*

Elizangela Weber

Diretora de Ensino do *Campus*

Sandra Fischer Balbinot

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Lauri Mayer

Coordenador do Curso

Equipe de elaboração

NDE/2022

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora Textual

Agnes Deuschle

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL	7
2.1.	Histórico da Instituição	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso	8
2.3.	Objetivos do Curso	11
2.3.1.	Objetivo Geral	11
2.3.2.	Objetivos Específicos	11
2.4.	Requisitos e formas de acesso	12
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	12
3.1.	Políticas de Ensino	12
3.2.	Políticas de Pesquisa e de Inovação.....	13
3.3.	Políticas de Extensão	14
3.4.	Políticas de Atendimento ao Discente	15
3.4.1.	Assistência Estudantil.....	16
3.4.2.	Atividades de Nivelamento	16
3.4.3.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social	17
3.4.4.	Ações Inclusivas e Ações Afirmativas	18
3.4.4.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)	19
3.4.4.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	19
3.4.4.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	20
3.4.5.	Programa Permanência e Êxito (PPE).....	20
3.5.	Acompanhamento de Egressos	21
3.6.	Mobilidade Acadêmica	21
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	22
4.1.	Perfil do Egresso	22
4.1.1.	Áreas de atuação do Egresso	22
4.2.	Metodologia.....	23
4.2.1.	Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA.....	25
4.2.2.	Material Didático.....	26
4.3.	Organização curricular	26
4.4.	Matriz Curricular	28
4.4.1.	Pré-Requisitos	30
4.4.2.	Representação gráfica do processo formativo	31
4.5.	Prática Profissional.....	32
4.5.1.	Prática Profissional Integrada	32
4.5.2.	Estágio Curricular Supervisionado.....	33
4.6.	Curricularização da Extensão	34
4.7.	Trabalho de Conclusão de Curso	35
4.8.	Atividades Complementares de Curso.....	35
4.9.	Disciplinas Eletivas	36
4.10.	Avaliação	38

4.10.1.	Avaliação da Aprendizagem	38
4.10.2.	Autoavaliação Institucional	39
4.10.3.	Avaliação do Curso	39
4.11.	CrITÉrios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	40
4.12.	CrITÉrios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores ..	40
4.13.	Expedição de Diploma e Certificados	41
4.14.	Ementário	41
4.14.1.	Componentes curriculares obrigatórios.....	41
4.14.2.	Componentes curriculares eletivos.....	59
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	68
5.1.	Corpo Docente atuante no curso.....	68
5.2.	Atribuições da Coordenação de Curso.....	70
5.3.	Atribuições do Colegiado de Curso	70
5.4.	Núcleo Docente Estruturante	71
5.5.	Corpo Técnico Administrativo em Educação	72
5.6.	Equipe Multidisciplinar para a Educação a Distância	73
5.7.	Atividades de tutoria	73
5.8.	Políticas de capacitação de Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	74
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS	74
6.1.	Biblioteca	75
6.2.	Áreas de ensino específicas	75
6.3.	Laboratórios.....	75
6.4.	Áreas de esporte e convivência	77
6.5.	Áreas de atendimento ao discente.....	77
6.6.	Áreas de apoio	78
6.7.	Espaço físico geral do <i>campus</i>	79
7.	REFERÊNCIAS.....	82
8.	ANEXOS.....	85
8.1.	Resoluções	85
	ANEXO A - Resolução CONSUP nº 011/2018.....	85
	ANEXO B - Resolução CONSUP nº 044/2018.....	86
	ANEXO C - Resolução CONSUP N.º 079/2022	87
9.	APÊNDICES	88
9.1	REGULAMENTOS	88

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Grau: Tecnologia

Forma de oferta: Presencial, com 432 horas desenvolvidas na modalidade de Educação a Distância.

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução Consup n.º 011, de 27 de março de 2018.

Quantidade de Vagas: 30 anuais

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 2.600 horas

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

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: 200 horas

Trabalho de Conclusão de Curso: não

Tempo de duração do Curso: 6 semestres (3 anos)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 10 semestres (5 anos)

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha - *Campus* Santa Rosa. Avenida Coronel Bráulio de Oliveira, 1.400. Bairro Central. 98787-740 – Santa Rosa – RS. Fone: (55) 2013 0200

Coordenador(a) do Curso: Lauri Mayer

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

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

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

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

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

O IFFar *Campus* Santa Rosa teve sua inauguração oficial no dia 19 de dezembro de 2009 e seu funcionamento foi autorizado em 01 de fevereiro de 2010, pela Portaria n° 99, de 29 de janeiro de 2010. Em 22 de fevereiro do mesmo ano, iniciaram-se as atividades letivas na Instituição. Outra data importante e que é considerada “o aniversário do *Campus* Santa Rosa” é o dia 07 de maio de 2010, quando foi realizada a cerimônia oficial de entrega do *campus* à comunidade. Está localizado na Mesorregião do Noroeste do Rio

Grande do Sul, formada pela união de duzentos e dezesseis (216) municípios, agrupados em treze (13) microrregiões. A microrregião de Santa Rosa está dividida em treze (13) municípios: Alecrim, Cândido Godói, Independência, Novo Machado, Porto Lucena, Porto Mauá, Porto Vera Cruz, Santa Rosa, Santo Cristo, São José do Inhacorá, Três de Maio, Tucunduva e Tuparendi.

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

Dentro deste contexto, a necessidade de profissionais preparados para atuar nestes segmentos é de suma importância para o desenvolvimento regional. O IFFar *Campus* Santa Rosa está organizado em cinco Eixos Tecnológicos que abrigam os cursos, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, além de ofertar cursos superiores de graduação.

Os eixos tecnológicos e cursos são, respectivamente: Infraestrutura: Curso Técnico em Edificações Integrado; Produção Alimentícia: Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio ofertado pelo Programa de Integração da Educação Profissional com o Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos–EJA/EPT (PROEJA); Produção Industrial: Curso Técnico em Móveis Integrado; Controle e Processos Industriais: Curso Técnico em Mecatrônica Integrado e Curso Técnico em Eletromecânica Subsequente; Gestão e Negócios: Curso Técnico em Administração Subsequente na modalidade de Educação a Distância (EaD). Possui as licenciaturas em Matemática e Ciências Biológicas, buscando atender à Lei de Criação que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Oferta, também, mais três cursos superiores que possibilitam a verticalização dos Eixos de Infraestrutura, Gestão e Negócios e Produção Alimentícia: Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, Bacharelado em Administração e Tecnologia em Alimentos.

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

Portanto, 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

Os Institutos Federais foram criados pela Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e têm como objetivo ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas à atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no

desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional. Visam ainda desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais.

Os Cursos Superiores de Tecnologia representam uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira, uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação.

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

O município de Santa Rosa, com área de 489,8 km² e 68.587 habitantes, localiza-se na região Noroeste Rio-grandense, e tem sua economia estruturada em dois eixos principais: metalmeccânico e agricultura-pecuária. Números recentes apontam a extração vegetal como uma das principais geradoras de valor adicionado ao município. Além da importância econômica, ela mantém milhares de famílias no campo. O trabalho das cooperativas regionais contribui decisivamente para o desenvolvimento do setor primário, organizam a produção, prestam assistência técnica e auxiliam em políticas de manutenção de preços. Duas cooperativas recebem anualmente centenas de milhares de toneladas de grãos, especialmente soja, trigo e milho. A pecuária desempenha papel fundamental no setor primário. A suinocultura recupera o espaço que sempre teve no sul do País e, mais recentemente, os rebanhos de gado de corte e de ovinos proliferam. O município é o centro da maior bacia leiteira do Rio Grande do Sul, e a mesorregião Noroeste é a principal produtora de leite no País. Desta forma, a região possui tradição no setor lácteo. Cerca de treze mil (13.000) produtores de 20 municípios apostam no empreendedorismo e na mão de obra qualificada, quase sempre familiar. Um rebanho de cento e quarenta mil (140.000) animais é responsável por uma produção diária de cerca de quinhentos e cinquenta mil (550.000) litros, a qual cresce em uma média de 10% ao ano.

A região Noroeste destaca-se não só na produção agrícola e pecuária, mas também na industrialização dessas matérias-primas, agregando valor a esses produtos. Há pelo menos 40 anos, a indústria de alimentos vem crescendo e se qualificando, com grandes empresas instaladas no município e região.

A oferta de um Curso Superior de Tecnologia em Alimentos atende a uma demanda local, regional e nacional. De acordo com dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, o Setor de Alimentos e Bebidas no País está em crescimento, sendo que a participação desse setor no faturamento do PIB do País aumentou de 8,5%, em 2010, para 10,1% em 2016. Ainda, segundo o Presidente do Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação de Santa Rosa e Região, em 2015, estimou-se aproximadamente 219 empresas instaladas na grande Santa Rosa e Região, com aproximadamente 4 mil funcionários atuantes. Dessa forma, a criação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos encontra-se em consonância com a Lei

Federal nº 11.892/2008, que preconiza em seu artigo 1º, inciso I, que dentre as finalidades e características dos Institutos Federais está “ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas à atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.” Ademais, a criação do curso permite o desenvolvimento de pesquisa e extensão, além do desenvolvimento e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas, atendendo às demandas sociais e peculiaridades dessa região.

A oferta de um Curso Superior de Tecnologia em Alimentos busca formar profissionais competentes, com espírito empreendedor, capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento técnico, capazes de, cada vez mais, qualificar a área agroindustrial, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região. Para isso, além das disciplinas básicas e relacionadas com a área de ciência e tecnologia de alimentos, disciplinas de administração e empreendedorismo fazem parte da matriz curricular do curso. O profissional Tecnólogo em Alimentos planeja, elabora, gerencia e mantém os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos. Seu campo de atuação abrange moinhos, indústrias alimentícias, instituições de pesquisas, órgãos governamentais, definição de políticas e normas, fiscalização dos produtores, entre outros. Esse profissional ainda supervisiona as várias fases dos processos de industrialização de alimentos, desenvolve novos produtos, monitora a manutenção de equipamentos, coordena programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental.

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

A demanda pela modalidade Superior de Tecnologia em Alimentos fica evidente quando observado o número de egressos do Curso Técnico em Alimentos Subsequente que procuram a instituição buscando a continuidade de seus estudos na área. Ainda, com a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado EJA/EPT (Proeja), os egressos desse curso também terão a possibilidade de dar continuidade a seus estudos. Dessa forma, além do ensino inicial na área técnica, em consonância com as ações pedagógicas potencializadoras da verticalização do ensino, presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e em documentos de base da criação dos Institutos, o IFFar *Campus* Santa Rosa, através da verticalização, visa possibilitar ao educando a continuidade de seus estudos e a inserção qualificada no âmbito profissional. Ainda, o Eixo de Produção Alimentícia do *Campus* Santa Rosa iniciou no primeiro semestre de 2018 as aulas da primeira turma de especialização em Gestão da Qualidade e Novas Tendências em Alimentos, a qual está em consonância com a verticalização do eixo.

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no *Campus* Santa Rosa, bem como toda a oferta de Educação Profissional e Tecnológica no IFFar, se desenvolve em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996 e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da Organização

Didático-Pedagógica para os Cursos Superiores, Resolução Consup nº 49/2021, e demais legislações nacionais vigentes. O curso é planejado à luz desta legislação vigente e, principalmente, é pensado como projeto de ação do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). O PDI 2019-2026 prevê a oferta de dois Cursos Superiores de Tecnologia pelo *Campus Santa Rosa*.

Aliada a esses aspectos, está a carência da Região na oferta de cursos de educação superior. Assim, cabe aos Institutos Federais, enquanto centros tecnológicos regionais, a função de formar recursos humanos para que a sociedade possa dispor de profissionais com embasamento científico-tecnológico para acompanhar com qualidade e segurança funções ligadas à industrialização de alimentos, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, comercialização, armazenamento/embalagens, entre outras atividades inerentes à formação do Tecnólogo em Alimentos.

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

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

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

2.3.2. Objetivos Específicos

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

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

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

2.4. Requisitos e formas de acesso

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

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

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

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

3.1. Políticas de Ensino

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

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

Ações de Ensino - constituem-se em ações pontuais de formação como palestras, encontros, oficinas, cursos, minicursos, jornadas, entre outros, com vistas a contemplar temáticas pertinentes à formação acadêmica.

Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.

Projetos de Monitoria – a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFar. Tem como objetivos auxiliar na execução de programas e atividades voltadas à qualificação do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

3.2. Políticas de Pesquisa e de Inovação

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

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.

- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são 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, junto de sua política de pesquisa, busca desenvolver ações voltadas ao empreendedorismo e a inovação articulados com os setores produtivos, sociais, culturais, educacionais, locais, etc.

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

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

3.3. Políticas de Extensão

A extensão no IFFar é compreendida como um processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico visando ao desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. Sendo assim, promove a interação transformadora entre a instituição, os segmentos sociais e o mundo do trabalho local e regional, com ênfase na produção, no desenvolvimento e na difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos. Para isso, o IFFar assume uma política de extensão baseada nos princípios da inovação e do empreendedorismo, articulando o saber fazer à realidade socioeconômica, cultural e ambiental da região, comprometida com o desenvolvimento acadêmico dos estudantes e com a transformação social.

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

- Programa de Arte e Cultura – Visa a reconhecer e a valorizar a diversidade cultural, étnica e regional brasileira no âmbito das regiões de atuação do IFFar, bem como valorizar e difundir as criações artísticas e os

bens culturais, promover o direito à memória, ao patrimônio histórico e artístico, material e imaterial, propiciando o acesso à arte e à cultura às comunidades. As linhas de extensão são artes cênicas, artes integradas, artes plásticas, artes visuais, mídias, música e patrimônio cultural, histórico e natural.

- Programa Institucional de Apoio ao Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira Farroupilha – PIADIFF – Almeja o desenvolvimento de ações de Extensão na faixa de fronteira que fomentem a constante geração de oportunidades para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida de suas populações, permitindo a troca de conhecimentos e de mobilidade acadêmica/intercâmbios.

- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e rural, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.

- Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE – Conjunto de ações que visam a acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão. Os programas acima descritos buscam estimular a participação de servidores docentes e técnico-administrativos em educação em ações de extensão, bem como dos discentes, proporcionando o aprimoramento da sua formação profissional. Ao mesmo tempo, constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

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

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

3.4. Políticas de Atendimento ao Discente

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

3.4.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar constitui-se em um conjunto de ações que têm como objetivo garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos nos espaços institucionais. A Instituição, atendendo o Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus *campi*.

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

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; entre outros. Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio eventual, auxílio atleta e apoio financeiro a participação em eventos), em alguns *campi*, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações são concebidas como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada *campus* para esse fim. Para o desenvolvimento dessas ações, cada *campus* do IFFar possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do *Campus* Santa Rosa é composta por uma equipe de servidores multiprofissionais, incluindo psicóloga, assistente social, assistentes de alunos, técnica de enfermagem, médico, nutricionista, pedagoga e odontóloga. A infraestrutura da CAE oferece: refeitório, sala de atendimento médico, sala de procedimentos, espaço para atendimento individualizado e coletivo e espaço para as organizações estudantis.

3.4.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar

anterior à entrada no curso, considerando as diferentes oportunidades/trajetórias formativas. Tais atividades serão asseguradas aos estudantes, por meio de:

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

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

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

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

3.4.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

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

A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que têm como foco o atendimento ao discente.

O atendimento compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação desse processo. As atividades de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão à demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (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 destes sujeitos.

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

3.4.4. Ações Inclusivas e Ações Afirmativas

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

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

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas (NEE):

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

II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual; e,

III – relações étnico-raciais.

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

I - preparação para o acesso;

II - condições para o ingresso; e,

III - permanência e conclusão com sucesso.

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

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

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

A CAA tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, com foco nas relações étnico-raciais e de gênero e

diversidade sexual, bem como demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação, ao racismo e à violência de gênero.

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

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

O NAPNE tem como objetivo o apoio educacional aos discentes com necessidades específicas, os quais frequentam os diversos cursos de nível médio, técnico e superior, presencial e à distância do IFFar. Essa atividade requer o acompanhamento, visando garantir o acesso e sua permanência através de adequações e/ou adaptações curriculares, construção de tecnologias assistivas e demais materiais pedagógicos. Acompanhar a vida escolar desses estudantes e estimular as relações entre instituição escolar e família, auxiliar no processo de ensino e aprendizagem, como mediador entre docentes, estudantes, gestores, são atividades dos participantes do NAPNE e como fundamentais para garantir a inclusão em nosso Instituto.

São atribuições do NAPNE:

- apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais;
- atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *campus*;
- Revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e externo;
- promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação de servidores em educação para as práticas inclusivas em âmbito institucional;
- articular os diversos setores da instituição nas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas; e,
- prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEs.

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

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

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

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

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

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

3.4.4.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos, espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

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

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

3.4.5. Programa Permanência e Êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução Consup n.º 178, de 28 de novembro de 2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no 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 de retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar; consolidar a identidade institucional e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IFFar institui em seus *campi* ações como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos alunos; programas de acolhimento e acompanhamento aos alunos; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos *campi*; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras.

Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos estudantes, são pensadas e elaboradas conjuntamente buscando uma contínua redução nos índices de evasão escolar e desenvolvidas a partir das responsabilidades de cada setor/eixo/curso.

3.5. Acompanhamento de Egressos

O IFFar concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas de ensino, pesquisa e extensão da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade. Além disso, o acompanhamento de egressos visa ao desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho, reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de curso superior.

O acompanhamento de egressos no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do *Campus* Santa Rosa, será realizado através de questionário. O mesmo abordará questões relacionadas à vida profissional e à satisfação do ex-aluno em relação ao curso, sendo enviado por meio virtual aos ex-alunos. Os resultados decorrentes da aplicação desse questionário serão discutidos pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e utilizados como instrumento para posterior ajustes/melhorias no processo de ensino e aprendizagem.

3.6. Mobilidade Acadêmica

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

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

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

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

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

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

4.1.1. Áreas de atuação do Egresso

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

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

vegetal;

- Instituições de inspeções sanitárias;
- Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais.

4.2. Metodologia

A formação nos cursos superiores de Tecnologia do IFFar deve ocorrer a partir de sólida formação científica e tecnológica, integrando a formação teórica e prática a partir de estreito contato com o mundo do trabalho.

De acordo com a LDB (Lei nº 9394/96), a educação superior, independente do ano civil, deverá ter o ano letivo regular de, no mínimo, 200 (duzentos) dias de trabalho acadêmico efetivo, sendo 100 (cem) dias por semestre, excluído o tempo reservado aos exames finais.

No total, os cursos superiores de graduação devem desenvolver 20 (vinte) semanas de trabalho acadêmico efetivo, excetuado o tempo reservado para os exames finais, sendo destas, 18 (dezoito) semanas destinadas ao desenvolvimento da carga horária dos componentes curriculares e, no máximo, 02 (duas) semanas de trabalho acadêmico efetivo, destinadas ao desenvolvimento de atividades acadêmico-científico-culturais, no âmbito do curso.

Segundo as Diretrizes Curriculares dos Cursos Superiores do IFFar, entende-se por trabalho acadêmico efetivo as atividades previstas na proposta pedagógica que implicam em atividades acadêmicas e/ou trabalho discente efetivo com supervisão do docente, tais como:

I – aulas;

II– atividades práticas supervisionadas, como desenvolvimento de práticas nos laboratórios de tecnologia de alimentos, atividades de pesquisa junto à biblioteca, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino, estágios curriculares obrigatórios, prática profissional integrada (PPI), práticas de extensão, mostras científicas, como a Mostra de Educação Profissional e Tecnológica, Fique por Dentro (evento que apresenta o *campus* para a comunidade), Semana Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Ciclo de Palestras, oficinas científico-tecnológicas, visitas técnicas a indústrias e agroindústrias produtoras de alimentos, eventos culturais, atividades de acolhida e integração entre as turmas.

No IFFar, a hora-aula nos cursos superiores de graduação é mensurada em 60 (sessenta) minutos, sendo que cada hora-aula é composta de 50 (cinquenta) minutos de aula e 10 (dez) minutos de trabalho discente efetivo, orientado e controlado pelo docente.

As disciplinas teóricas e as práticas educativas desenvolvidas de forma articulada, ao longo do curso, deverão utilizar metodologias que estimulem a observação, a criatividade e a reflexão; que evitem a apresentação de soluções prontas e busquem atividades que desenvolvam habilidades necessárias para solução de problemas. Ao acadêmico devem ser apresentados desafios que busquem retratar a realidade que vai enfrentar como cidadão e como profissional.

A interdisciplinaridade e a construção do raciocínio crítico devem ser construídas pelo uso de técnicas metodológicas que tragam a realidade educacional para a sala de aula, proporcionando reflexão, discussão e avaliação, para a construção das disciplinas.

Nesse intuito, desde o primeiro semestre do curso, as práticas profissionais são integradas dentro de três componentes curriculares, tendo um planejamento prévio, através de projetos elaborados pelos professores e aprovado pelo Colegiado do Curso, a fim de oportunizar aos discentes, vivências na área do curso.

A inserção da extensão no currículo do curso dá-se através da utilização integral da carga horária destinada ao desenvolvimento da Prática Profissional Integrada (PPI), sendo que a PPI está inserida como parte da carga horária de três disciplinas, em cada semestre do curso, elencadas na matriz curricular. As atividades de extensão serão realizadas na carga horária ofertada de forma presencial nas disciplinas.

O curso oferta 16,62% da sua carga horária total na modalidade a distância, na forma de parte da carga horária de disciplinas presenciais, caracterizando-as como disciplinas híbridas, as quais estão devidamente sinalizadas na matriz curricular. O plano de ensino das disciplinas descreverá as atividades realizadas nessa modalidade de ensino.

As disciplinas híbridas apresentam material didático, elaborado pelo professor, considerando orientações da Diretoria de EaD e equipe multidisciplinar, sendo utilizado o Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) como ambiente virtual de ensino e aprendizagem, bem como tecnologias de informação e comunicação que qualificam o processo de ensino e aprendizagem e mecanismos necessários para a boa interação entre professor e/ou tutor e estudante.

Durante a realização do curso, o aluno é estimulado a se inserir em projetos de pesquisa, extensão ou ensino, o que o auxilia a desenvolver suas competências. Além do ganho em conhecimento, os alunos que participam de tais projetos podem ser contemplados com bolsas de iniciação científica de diferentes órgãos de fomento. As ações de pesquisa e extensão, que serão proporcionadas pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFFar *Campus* Santa Rosa, têm como fio condutor fomentar o desenvolvimento de pesquisa e de extensão para fortalecer a educação científica e tecnológica, bem como proporcionar uma estreita vinculação ao ensino pelo desenvolvimento de projetos interdisciplinares, privilegiando temas de grande interesse e relevância social.

A orientação da instituição na utilização e adequação da metodologia é no sentido de que não seja trabalhada de forma isolada ou amadora. Ou seja, que o professor, sempre que utilizar uma metodologia, documente, registre, discuta com a coordenação e a assessoria pedagógica para que o método produza efeitos reais e que se torne objeto de pesquisa para possíveis aprimoramentos.

Para que o aluno desenvolva um senso crítico, uma postura emancipatória enquanto sujeito no processo de ensino e aprendizagem, e, conseqüentemente venha a ser um profissional preparado para uma atuação voltada à transformação social, é imprescindível que as disciplinas desenvolvam núcleos de interpenetração em outras de forma a desenvolver a interdisciplinaridade, observando a sobreposição de conteúdos programáticos.

No intuito de articular ensino, extensão e pesquisa, a flexibilidade curricular possibilita o

desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras. Tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitar e para a inserção no mundo do trabalho, apresentam-se as seguintes estratégias:

- Projetos interdisciplinares capazes de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto;
- Implementação sistemática, permanente e/ou eventual de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras e outros que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis;
- Flexibilização de conteúdos por meio da criação de componentes curriculares e outros mecanismos de organização de estudos que contemplem conhecimentos relevantes, capazes de responder a demandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa;
- Previsão de tempo para viabilizar a construção de trajetórias curriculares por meio do envolvimento em eventos, projetos de pesquisa e extensão, componentes curriculares eletivos e outras possibilidades;
- Previsão de espaços para reflexão e construção de ações coletivas, que atendam à demandas específicas de áreas, cursos, *campus* e Instituição, tais como fóruns, debates, grupos de estudo e similares;
- Oferta de intercâmbio entre estudantes de diferentes *campi*, Institutos e instituições educacionais considerando a equivalência de estudos.

É fundamental perceber as relações existentes entre o saber sistematizado e a prática social vivenciada nas diferentes esferas da vida coletiva. Nesse aspecto, trabalha-se com a integração, não só entre componentes curriculares, mas também entre dois tipos de formação que permeará todos os cursos do IFFar: a formação geral e a formação para o mundo do trabalho. A integração permite ao sujeito uma atuação consciente no campo do trabalho e transformadora no desenvolvimento da sociedade. Da mesma forma, o curso promove ações orientadas e articuladas com setores de atendimento pedagógico, psicológico e social, com vistas à educação inclusiva, com adaptação e flexibilização curricular, visando assegurar o processo de aprendizagem.

A construção e desenvolvimento de um currículo integrado deve considerar o objetivo de articular dinamicamente trabalho/ensino, prática/teoria, ensino/pesquisa, ensino/extensão e comunidade, fortalecendo as relações entre trabalho e ensino, entre os problemas e suas hipóteses de solução e tendo como pano de fundo as características socioculturais do meio em que esse processo se desenvolve.

4.2.1. Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA

O curso será desenvolvido na modalidade presencial com percentual de carga horária a Distância (EaD), através de disciplinas híbridas.

Como Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA (também chamado de AVEA – Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem), caracterizado como espaço de mediação entre estudantes, professores e conteúdo, será utilizado o espaço do SIGAA, que oferece as ferramentas necessárias para a interação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem, tais como espaço de acesso ao material didático, fóruns, chat da turma, notícias, entre outros.

O Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) é o sistema de gestão, ensino e aprendizagem disponibilizado pelo IFFar, que além de informatizar os procedimentos da área acadêmica por meio de diversos módulos, possibilita a organização de atividades de ensino e aprendizagem a distância. Também é por meio do SIGAA que os estudantes podem gerar atestados de matrícula, conferir notas, consultar planos de ensino entre outras informações sobre sua trajetória acadêmica.

4.2.2. Material Didático

O material didático para as disciplinas híbridas (com carga horária presencial e EaD) será elaborado pelo professor, considerando orientações da Diretoria de EaD e colaboração técnica de equipe multidisciplinar, sendo disponibilizado de forma digital, no Ambiente Virtual de Aprendizagem utilizado. Assim, os professores organizarão os conteúdos e atividades por meio de materiais audiovisuais que podem ser no formato de slides, documentos, artigos, videoaulas, *podcasts*, apostilas, livros disponíveis na biblioteca virtual da instituição, entre outros. Os professores possuem autonomia para definição e utilização de diferentes materiais audiovisuais, com a finalidade de auxiliar no ensino e aprendizagem dos estudantes.

A organização didático-metodológica será elaborada pelo professor, em consonância com as premissas deste PPC e de acordo com os objetivos de cada disciplina, frente às necessidades do grupo de estudantes.

4.3. Organização curricular

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

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

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

III – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética Profissional e Direito do Consumidor. Nesse espaço, também são tratadas questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional. Essas temáticas

também se farão presentes nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

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

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

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

A familiarização com a modalidade a distância prevista no âmbito do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos se dará inicialmente na disciplina de Informática no primeiro semestre do curso, tendo continuidade através de ações interdisciplinares utilizando o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem que permite a associação de uma variada gama de ferramentas (recursos educacionais e atividades de estudo), baseada na construção social do conhecimento, mediado pelas interações em rede.

4.4. Matriz Curricular

	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. EaD	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
1º semestre	Matemática	72	24		4	não
	Microbiologia Geral	36	12		2	não
	Leitura e Produção Textual	36			2	não
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	36	12	12	2	não
	Metodologia Científica	36		12	2	não
	Química Geral e Inorgânica	72	24		4	não
	Administração	36			2	não
	Informática	36		11	2	não
	Carga horária Total do semestre	360	72	35	20	não

2º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. EaD	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Química Orgânica	72			4	não
	Química de Alimentos	72	24	15	4	não
	Estatística Aplicada	36	12		2	não
	Microbiologia dos Alimentos	72	24	15	4	não
	Química Analítica	72			4	não
	Higiene na Indústria de Alimentos	36	12	15	2	não
	Carga horária Total do semestre	360	72	45	20	não

3º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. EaD	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Operações Unitárias	72	24		4	não
	Conservação dos Alimentos	36		15	2	não
	Bromatologia	72			4	não
	Bioquímica dos Alimentos	36	12		2	não
	Tecnologia de Leites e Derivados I	36		15	2	não
	Controle de Qualidade	72	24	15	4	não
	Seminários de Pesquisa	36	12		2	não
	Carga horária Total do semestre	360	72	45	20	

4º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. EaD	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Análise Sensorial	36	12		2	não
	Métodos Instrumentais	72	24		4	não
	Tecnologia de Leites e Derivados II	72			4	não
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	36		15	2	não
	Embalagens para Alimentos	36		15	2	não
	Tecnologia de Cereais e Panificação	72	24	15	4	não
	Eletiva I	36	12		2	não
	Carga horária Total do semestre	360	72	45	20	

5º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. EaD	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	72			4	não
	Gestão Ambiental	36	12		2	não
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	24	15	4	não
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	72	24		2	não
	Toxicologia	36		15	2	não
	Biotecnologia	36		15	2	não
	Eletiva II	36	12		2	não
	Carga horária Total do semestre	360	72	45	20	

6º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. EaD	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Empreendedorismo	36		15	2	não
	Desenvolvimento de Novos Produtos	36		15	2	não
	Alimentos Funcionais	36		15	2	não
	Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos	36	12		2	não
	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	72	24		4	não
	Tecnologia de Bebidas	72	24		4	não
	Ética Profissional	36			2	não
	Eletiva III	36	12		2	não
	Carga horária Total do semestre	360	72	45	20	

Componentes do Currículo	Carga horária
Disciplinas (obrigatórias e eletivas)	2160h
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	200h
Atividades Complementares de Curso	240h
Carga Horária Total do Curso	2600h
Curricularização da Extensão	260h
Modalidade de Educação a Distância	432h

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

4.4.1. Pré-Requisitos

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

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do *Campus* Santa Rosa não terá componentes pré-requisito, porém, para realizar o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, o estudante deve ter cursado, no mínimo, 1.404 horas de disciplinas.

4.4.2. Representação gráfica do processo formativo

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre
Matemática 72h	Química Orgânica 72h	Operações Unitárias 72h	Análise Sensorial 36h	Tecnologia de Carnes e Derivados II 72h	Empreendedorismo 36h
Microbiologia Geral 36h	Química de Alimentos 72h	Conservação dos Alimentos 36h	Métodos Instrumentais 72h	Gestão Ambiental 72h	Desenvolvimento de Novos produtos 36h
Leitura e Produção Textual 36h	Estatística Aplicada 36h	Bromatologia 72h	Tecnologia de Leites e Derivados II 72h	Tecnologia de Frutas e Hortaliças 72h	Alimentos Funcionais 36h
Introdução à Tecnologia de Alimentos 36h	Microbiologia dos Alimentos 72h	Bioquímica dos Alimentos 36h	Tecnologia de Carnes e Derivados I 36h	Tecnologia de Óleos e Gorduras 72h	Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos 36h
Metodologia Científica 36h	Química Analítica 72h	Tecnologia de Leites e Derivados I 36h	Embalagens para Alimentos 36h	Toxicologia 36h	Tratamento de Resíduos Agroindustriais 72h
Química Geral e Inorgânica 72h	Higiene na Indústria de Alimentos 36h	Controle de Qualidade 72h	Tecnologia de Cereais e Panificação 72h	Biotecnologia 36h	Tecnologia de Bebidas 72h
Administração 36h		Seminários de Pesquisa 36h	Eletiva I 36h	Eletiva II 36h	Ética Profissional 36h
Informática 36h					Eletiva III
				Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	
Atividades Complementares					

4.5. Prática Profissional

4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

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

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

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

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

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

A PPI do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá, na sua organização curricular, 10% da carga horária total do curso, sendo desenvolvida em todos os semestres, por meio de parte da carga horária de três

disciplinas de cada semestre. A PPI do primeiro semestre será desenvolvida pelas disciplinas de Introdução à Tecnologia dos Alimentos (12h destinadas a PPI), Metodologia Científica (12h destinadas a PPI) e Informática (11h destinadas a PPI). No segundo semestre, pelas disciplinas de Química de Alimentos, Microbiologia dos Alimentos e Higiene na Indústria de Alimentos, com 15h destinadas a PPI em cada disciplina. No terceiro semestre, pelas disciplinas de Conservação dos Alimentos, Tecnologia de Leites e Derivados I e Controle de Qualidade, com 15h destinadas a PPI em cada disciplina. As disciplinas de Tecnologia de Carnes e Derivados I, Embalagens para Alimentos e Tecnologia de Cereais e Panificação comporão a PPI do quarto semestre com 15h destinadas a PPI em cada disciplina. O quinto semestre terá a PPI desenvolvida nas disciplinas de Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Toxicologia e Biotecnologia, já o sexto semestre, nas disciplinas de Empreendedorismo, Desenvolvimento de Novos Produtos e Alimentos Funcionais, com 15h em cada disciplina.

O planejamento da PPI deve ser realizado, preferencialmente, no início do semestre letivo no qual a prática será desenvolvida, a partir da elaboração de um Projeto de PPI. O Projeto de PPI deve ser planejado pelo(s) professor(e)s responsável(eis), podendo ter duração semestral, anual ou bianual, com etapas de conclusão semestrais, apresentado ao Colegiado do Curso e anexado à turma virtual do Sistema de Registros Acadêmicos, das disciplinas envolvidas.

O Projeto de PPI deve apresentar:

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

Além das orientações para o desenvolvimento da PPI aqui expressas, deverão ser observadas as demais normas previstas no âmbito da Resolução Consup n.º 049/2021.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado

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

O estágio curricular supervisionado obrigatório no Curso de Tecnologia em Alimentos, com duração de 200 horas, tem como objetivo articular os conhecimentos construídos durante o curso à prática real de trabalho na área do curso.

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

O estágio curricular supervisionado obrigatório, como um dos instrumentos para a prática profissional no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, terá duração de 200h, sendo que destas 180h deverão ser realizadas na forma de atividades dentro do local de estágio, e 20h contabilizadas como orientação para elaboração do relatório e apresentação final de estágio.

O acadêmico poderá se matricular para realização de estágio curricular supervisionado obrigatório após ter cursado no mínimo 65% das disciplinas previstas na matriz curricular. Caso o aluno busque a realização de estágio em área que ainda não tenha cursado disciplina técnica relacionada, a solicitação dele deverá ser analisada pelo Colegiado do Curso.

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

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

4.6. Curricularização da Extensão

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

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

I - a contribuição na formação integral do estudante, estimulando seu desenvolvimento como cidadão crítico e responsável;

II - o estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade;

III - a promoção de iniciativas que expressem o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia, produção e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;

IV - a promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;

V - o incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica e sua contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;

VI - o apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social de cada estabelecimento superior de

educação;

VII - a atuação na produção e construção de conhecimentos, atualizados e coerentes com a realidade brasileira, voltados para o desenvolvimento social, equitativo e sustentável.

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

No Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, a Prática Profissional Integrada (PPI) será utilizada na sua integralidade como espaço destinado para a curricularização da extensão. A carga horária está distribuída em parte das disciplinas do curso, conforme sinalizado na matriz curricular. O projeto de extensão corresponde ao projeto da PPI, sendo elaborado pelos professores envolvidos e apreciado/aprovado pelo colegiado do curso. O planejamento do projeto a ser desenvolvido deverá atender as diretrizes, os objetivos e as características da extensão.

A descrição das atividades de extensão a serem desenvolvidas deverão ser detalhadas no plano de ensino e no diário de classe do(s) componente(s) curricular(es), e realizadas na carga horária desenvolvida de forma presencial.

4.7. Trabalho de Conclusão de Curso

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

4.8. Atividades Complementares de Curso

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

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

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

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

A coordenação do curso realizará o acompanhamento constante do cumprimento da carga horária de ACCs pelos estudantes, podendo definir prazos para o cumprimento parcial da carga horária ao longo do curso. As atividades complementares deverão ser realizadas na área de formação.

Descrição das Atividades Complementares de Curso (ACCs):

Atividades Complementares de Curso	Carga horária máxima*
Participação em projetos de pesquisa	100h
Participação em projetos de extensão	100h
Participação em projetos de ensino	100h
Participação em eventos acadêmicos** (como autor de trabalho)	50h (10h por apresentação)
Participação em eventos acadêmicos** (como ouvinte)	120h
Participação em eventos acadêmicos** (como organizador)	50h
Participação em cursos, minicursos, palestras e oficinas (como ministrante)	50h
Participação em cursos, minicursos (como ouvinte)	120h
Participação em palestras e oficinas (como ouvinte)	40h
Publicação de texto em jornal ou revista	20h (4h por publicação)
Publicação de artigo em periódico científico com ISSN	90h (30h por publicação)
Publicação de capítulo de livro com ISBN	90h (30h por publicação)
Publicação de livro na área de formação com ISBN	100h (100h por publicação)
Visitas Técnicas	40h
Componentes curriculares cursados em outras Instituições de Ensino reconhecidas pelo MEC relacionadas à área de formação (sem aproveitamento)	80h
Estágio curricular não obrigatório (extracurricular)	100h
Produção técnica (material didático) registrado no NIT	60h (20h por material)
Representação estudantil (Diretório Acadêmico, Órgãos Colegiados e Núcleos Institucionais)	40h (10h por representação a cada ano)
Experiência profissional	150h (acima de 6 meses de experiência)
Participação em atividades culturais ou esportivas promovidas pelo IFFar.	50h
Curso de Língua Estrangeira com no mínimo 60h	60h

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

** São considerados eventos acadêmicos: seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionados à área de formação.

Casos especiais serão definidos pelo Colegiado de Curso.

4.9. Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 108 horas, a partir do 4º semestre. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 03 disciplinas eletivas para a escolha da

turma, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, cabendo ao Colegiado do Curso definir se a turma terá à disposição uma ou mais disciplinas para realização da matrícula.

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

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

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

São possibilidades de disciplinas eletivas:

Disciplinas Eletivas	Disciplina	Carga Horária
	Tecnologia de balas e chocolates	36 h
	Direito do consumidor	36 h
	Inglês instrumental	36 h
	Rotulagem de alimentos	36 h
	Espanhol instrumental	36 h
	Libras	36 h
	Tópicos avançados em ciência e tecnologia de alimentos	36 h
	Marketing	36 h
	Segurança no Trabalho	36 h
	Logística	36 h
	Inclusão e diversidade	36 h
	Tecnologia de fermentações	36 h
	Análise de água	36 h
	Aditivos e coadjuvantes de tecnologia	36 h
	Nutrição aplicada	36 h
	Análise sensorial experimental	36 h
	Princípios dos processos industriais	36 h
	Microscopia de alimentos	36 h
	Enzimologia	36 h
	Biologia molecular aplicada à Tecnologia de Alimentos	36 h

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

4.10. Avaliação

4.10.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

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

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

- I - nota 7,0 (sete), antes do Exame Final;
- e II - média 5,0 (cinco), após o Exame Final.

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

- I - média do componente curricular com peso 6,0 (seis);
- e II - nota do Exame Final com peso 4,0 (quatro).

Para aprovação, o estudante, além de obter aproveitamento satisfatório, deve possuir frequência de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária presencial do componente curricular. O controle de frequência, para fins de aprovação no componente curricular, não se aplica à carga horária desenvolvida na modalidade a distância.

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

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

O REA não se aplica ao componente curricular de estágio curricular supervisionado obrigatório.

4.10.2. Autoavaliação Institucional

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

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

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

4.10.3. Avaliação do Curso

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

Os resultados dessas avaliações externas e internas são debatidos pela coordenação, juntamente com o NDE, colegiado, corpo docente e alunos do curso, além da assessoria pedagógica do *campus*. Com esse

acompanhamento constante, busca-se aperfeiçoar as atividades de ensino e melhorias das fragilidades observadas, com vistas ao incremento na qualidade do curso.

4.11. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

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

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

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

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

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

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

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

Não se aplica Certificação de Conhecimentos e Experiências para componente curricular no qual o estudante tenha sido reprovado, bem como para atividades complementares e estágio curricular supervisionado obrigatório.

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

A avaliação deve ser realizada por comissão designada pela Coordenação do Curso, composta por professores da área específica ou afim. O resultado para aprovação dos Conhecimentos e Experiências deve ser

igual ou superior a 7,0 (sete), em consonância com o resultado da avaliação da aprendizagem para aprovação sem exame nos demais componentes do currículo.

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

4.13. Expedição de Diploma e Certificados

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

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

4.14. Ementário

4.14.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Matemática			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Matemática básica: regra de três, porcentagem, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Unidades de medida e suas transformações. Tópicos de geometria plana e espacial: áreas e volumes. Sistemas lineares. Funções: noções gerais (domínio, imagem, contradomínio), função polinomial, função exponencial, função logarítmica.			
Bibliografia Básica			
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. Geometria plana . 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; GIOVANNI JUNIOR, José Ruy. Matemática fundamental: uma nova abordagem: ensino médio . São Paulo: FTD, 2011. IEZZI, Gelson. Conjuntos, funções . 9. ed. São Paulo: Atual, 2013.			
Bibliografia Complementar			
DANTE, Luiz Roberto. Tudo é matemática: 9º ano . São Paulo: Ática, 2010. DANTE, Luiz Roberto. Tudo é matemática: 8º ano . 6. ed. São Paulo: Ática, 2011. DANTE, Luiz Roberto. Tudo é matemática: 7º ano . 3. ed. São Paulo: Ática, 2011. GIOVANNI, José Ruy. Matemática fundamental: uma nova abordagem . São Paulo: FTD, 2002. IEZZI, Gelson. Matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva . São Paulo: Atual, 2004.			

Componente Curricular: Microbiologia Geral			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Introdução à Microbiologia. Segurança no Laboratório de Microbiologia. Classificação e caracterização dos microrganismos: bactérias, fungos, vírus. Citologia bacteriana. Princípios de nutrição bacteriana. Obtenção de energia bacteriana. Reprodução bacteriana. Controle do crescimento microbiano. Fundamentos de laboratório.			
Bibliografia Básica			

PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. v. 1. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.
PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. v. 2. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
Bibliografia Complementar
CAMPBELL, Neil A. et al. Biologia . 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
INGRAHAM, John L.; INGRAHAM, Catherine A. Introdução à microbiologia: uma abordagem baseada em estudos de casos . São Paulo: Cengage Learning, 2011.
MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; BENDER, Kelly S.; BUCKLEY, Daniel H.; STAHL, David A. Microbiologia de Brock . 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.
RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flávio (Ed.). Microbiologia . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

Componente Curricular: Leitura e Produção Textual			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Estratégias de leitura e compreensão dos gêneros textuais das esferas profissional e/ou acadêmica tais como resumo, resenha, artigo científico, entre outros pertinentes à área de conhecimento. Recursos linguísticos e discursivos relevantes para a prática de produção textual.			
Bibliografia Básica			
INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto . 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Scipione, 2008.			
KOCH. Ingedore Villaça. O texto e a construção dos sentidos . 10. ed. São Paulo: Contexto, 2012.			
KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. Texto e coerência . 13. ed. São Paulo: Cortez, 2011.			
Bibliografia Complementar			
AQUINO, Italo de Souza. Como escrever artigos científicos: sem arrodeio e sem medo da ABNT . 8. ed. rev. atual. São Paulo: Saraiva, 2012.			
BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita . 22. ed. São Paulo: Ática, 2010.			
HOUAISS, Antonio; VILLAR, Mauro; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa . 3. ed. rev. e aum. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.			
KOCHE, Vanilda Salton; BOFF, Odete Maria Benetti; PAVANI, Cinara Ferreira. Prática textual: atividades de leitura e escrita . 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.			
MESQUITA, Roberto Melo. Gramática da língua portuguesa . 10. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.			

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 12 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Perfil profissional e áreas de atuação do Tecnólogo em Alimentos. Definições, classificação, funções e importância dos alimentos e nutrientes. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento e conservação de alimentos. Controle de qualidade e legislação. Introdução à extensão em Tecnologia de Alimentos.			
Bibliografia Básica			
ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.			
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio (Org.). Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos . Tradução de Fátima Murad. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			

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

CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavallini. **Tecnologia dos alimentos. Principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Érica, 2015.

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

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

FERNANDES, Célia Andressa. **Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial**. São Paulo: Érica, 2015.

Componente Curricular: Metodologia Científica			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 12 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Tipos de conhecimento, caracterização e produção do conhecimento científico. Tipos, abordagens e métodos de pesquisa. Ética na pesquisa (regulamentações, plágio e autoplágio). Planejamento de pesquisa. Normas técnicas de trabalhos acadêmico-científicos. Processos de registro e comunicação do conhecimento científico.			
Bibliografia Básica			
CASTRO, Cláudio de Moura. Como redigir e apresentar um trabalho científico . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.			
GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.			
Bibliografia Complementar			
ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação . 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia Científica . 6. ed. São Paulo: Pearson, 2007.			
LUNA, Sérgio Vasconcelos de. Planejamento de pesquisa: uma introdução . 2. ed. São Paulo: Educ, 2009.			
RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2010.			

Componente Curricular: Química Geral e Inorgânica			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Normas de segurança em laboratórios. Estrutura atômica. Classificação Periódica. Ligações químicas. Compostos inorgânicos: ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas. Estequiometria. Soluções.			
Bibliografia Básica			
BROWN, Theodore E.; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E.; MURPHY, Catherine.; WOODWARD, Patrick. Química: a Ciência Central . 13. ed. São Paulo: Pearson, 2017.			
KOTZ, John C.; WEAVER, Gabriela C.; TREICHEL, Paul. Química Geral e Reações Químicas . 9. ed. v. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2016.			
MIESSLER, Gary L.; FISCHER, Paul J.; TARR, Donald A. Química inorgânica . 5. ed. São Paulo: Pearson, 2014.			
Bibliografia Complementar			
BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARREL, Shawn O. Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica . 9 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.			
FIOROTTO, Nilton Roberto. Técnicas experimentais em Química: Normas e procedimentos . São Paulo: Érica, 2014.			
KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul; WEAVER, Gabriela C. Química Geral e Reações Químicas . 6. ed. v.2. São Paulo: Cengage Learning, 2011.			
RUSSEL, John Blair. Química Geral . 2. ed. . v. 1. São Paulo: Pearson, 1994.			
RUSSEL, John Blair. Química Geral . 2. ed. v. 2. São Paulo: Pearson, 2011.			

Componente Curricular: Administração			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Administração: conceitos e habilidades. O processo Administrativo e as áreas funcionais da administração. O ambiente e as organizações. Noções de gestão de pessoas, marketing e produção.			
Bibliografia Básica			
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração . 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, c2004.			
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Fundamentos de administração: manual compacto para as disciplinas TGA e introdução à administração . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.			
SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
Bibliografia Complementar			
GIL, Antonio Carlos. Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais . São Paulo: Atlas, 2001.			
KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de Marketing . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006.			
JACOBS, F. Robert; CHASE, Richard B. Administração da produção e de operações: o essencial . Porto Alegre: Bookman, 2009.			
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.			
ZUIN, Luís Fernando Soares; QUEIROZ, Timóteo Ramos (Coord.). Agronegócios: gestão e inovação . São Paulo: Saraiva, 2006.			

Componente Curricular: Informática			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 11 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Introdução à informática. Fundamentos de ambiente de e-learning. Editor de texto, planilha eletrônica, software de apresentação. A Internet e sua aplicabilidade no mundo da pesquisa e do trabalho.			
Bibliografia Básica			
ERCILIA, Maria; GRAEFF, Antonio. A internet . 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2008.			
LOBO, Edson J. R. Broffice Writer – Nova Solução em Código Aberto na Editoração de Textos . Editora Ciência Moderna, 2008.			
NORTON, Peter. Introdução a informática . São Paulo: Pearson, 2014.			
Bibliografia Complementar			
ALVES, Pereira William. Informática: Microsoft Office Word 2010 e Microsoft Office Excel 2010 . São Paulo: Érica, 2012.			
COX, Joyce; PREPPERNAU, Joan. Microsoft office powerpoint 2007: passo a passo . Porto Alegre: Bookman, 2008. (Coleção microsoft vista e office 2007. Série Passo a Passo).			
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N.G. Estudo dirigido de informática básica . 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007.			
MANZANO, José Augusto N. G. Estudo Dirigido de Microsoft Office Excel 2007 . 2. ed. São Paulo: Érica, 2007.			
SILVA, Mário Gomes da. Informática: terminologia básica: windows XP: word XP . 11. ed. São Paulo: Érica, 2009.			

Componente Curricular: Química Orgânica			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Átomo de carbono. Propriedades do carbono. Cadeias carbônicas. Funções orgânicas. Isomeria. Reações orgânicas.			
Bibliografia Básica			
BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. Introdução à Química Orgânica . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.			
BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARREL, Shawn O. Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica . 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.			
VOLLHARDT, K. Peter C.; SCHORE, Neil E. Química orgânica: estrutura e função . 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.			

Bibliografia Complementar
BRUICE, Paula Yurkanis. Fundamentos de Química Orgânica . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2014.
McMURRY, John. Química Orgânica . 9. ed. v. 1 São Paulo: Cengage Learning, 2017.
McMURRY, John. Química Orgânica . 9. ed. v. 2 São Paulo: Cengage Learning, 2017.
SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. Química orgânica . 9. ed v.1. Rio de Janeiro: LTC, 2009.
SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. Química orgânica . 9. ed. v. 2 Rio de Janeiro: LTC, 2009.

Componente Curricular: Química de Alimentos			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Identificação da natureza dos principais componentes dos alimentos: água, lipídeos, proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas, pigmentos e aditivos.			
Bibliografia Básica			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio (Org.). Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos . v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.			
Bibliografia Complementar			
ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.			
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de Alimentos . 5. ed. Viçosa: UFV, 2011.			
CASTRO, A. Gomes de. A química e a reologia no processamento dos alimentos . Lisboa: Instituto Piaget, 2003.			
COULTATE, Tom P. Alimentos: a química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.			
BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARREL, Shawn O. Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica . 9 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.			

Componente Curricular: Estatística Aplicada			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Noções básicas de estatística descritiva. Amostragem. Estimção. Testes de hipóteses. Análise de variância e análise de regressão. Análise de correlação linear simples. Tratamento estatístico dos dados experimentais com uso de recursos tecnológicos.			
Bibliografia Básica			
CRESPO, Antonio Arnot. Estatística fácil . 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.			
MOORE, David S. A estatística básica e sua prática . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.			
PAGANO, Marcello; GAUVREAU, Kimberlee. Princípios de bioestatística . São Paulo: Cengage Learning, 2004.			
Bibliografia Complementar			
COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. Curso de estatística básica: teoria e prática . São Paulo: Atlas, 2011.			
LARSON, Ron. Estatística Aplicada . 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.			
MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton de Oliveira. Estatística Básica . 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			
TRIOLA, Mario F. Introdução à Estatística . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.			
VIEIRA, Sonia. Introdução à Bioestatística . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.			

Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Caracterização dos alimentos segundo sua microbiota natural e contaminante. Fatores intrínsecos, extrínsecos e implícitos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Vias de contaminação e deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores, patogênicos e starters. Análises microbiológicas de alimentos e água empregando métodos tradicionais e rápidos. Reconhecimento da legislação vigente e de critérios e padrões microbiológicos.			

Bibliografia Básica
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008.
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria C.; SILVEIRA, Neliane, F. A.; TANIWAKI, Marta H.; GOMES, Renato A. R.; OKAZAKI, Margarete M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.
Bibliografia Complementar
ANDRADE, Nélío José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos . São Paulo: Varela, 2008.
FORSYTHE, Stephen. J. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microorganismos em Alimentos . São Paulo: Blucher, 2015.
MASSAGUER, Pilar Rodriguez de. Microbiologia dos processos alimentares . São Paulo: Varela, 2006.
RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

Componente Curricular: Química Analítica			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros de amostragem e medidas. Bases teóricas da análise química qualitativa. Conceito da análise quantitativa. Principais métodos gravimétricos e volumétricos. Técnicas de laboratório.			
Bibliografia Básica			
SKOOG, Douglas A. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Thomson, 2006.			
BACCAN, Nivaldo. Química analítica quantitativa elementar . 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001.			
HARRIS, Daniel C. Análise Química Quantitativa . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017.			
Bibliografia Complementar			
EWING, Galen Wood.; CAMPOS, J. T. de S. (Trad.). Métodos Instrumentais de Análise Química . v. 1. São Paulo: E. Blücher, 1972.			
EWING, Galen Wood.; ALBANESE, A. G. Métodos Instrumentais de Análise Química . v. 2. São Paulo: E. Blücher, 1972.			
HARRIS, Daniel C. Explorando a química analítica . 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.			
ATKINS, Peter. W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.			
MORITA, Tokio; ASSUMPÇÃO, Rosely Maria Viegas. Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos . 2. ed. São Paulo: Blücher, 2007.			

Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Princípios básicos de higienização na indústria de alimentos. Procedimento geral de higienização. Agentes químicos e físicos para higienização. Tratamento e qualidade da água. Avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene. Legislação vigente.			
Bibliografia Básica			
SANT'ANA, Anderson de Souza (Coord.); KUAYE, Arnaldo Yoshiteru (Ed.). Limpeza e sanitização na indústria de alimentos . v. 4. São Paulo: Atheneu, 2017.			
KUAYE, Arnaldo Yoshiteru. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2016.			
SÃO JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante; ABRANCHES, Monise Viana. Microbiologia e Higiene de Alimentos - Prática Teoria e Prática . Rio de Janeiro: Rubio, 2019.			

Bibliografia Complementar			
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010.			
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.			
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2019.			
PRATA, Luiz Francisco. Fundamentos de higiene e inspeção de carnes . Jaboticabal, SP: Funep, 2001.			
SILVA, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. São Paulo: Varela, 1995.			

Componente Curricular: Operações Unitárias			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Introdução aos processos tecnológicos e princípios básicos de operações unitárias na indústria de alimentos. Fluxograma de processos. Fundamentos e equipamentos envolvidos nas operações de pré-processamento, transformação, separação, conservação e outras operações complementares.			
Bibliografia Básica			
FELLOWS, Peter J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.			
TADINI, Carmen Cecília; NICOLETTI-TELIS, Vânia Regina; MEIRELLES, Antonio José de Almeida; PESSOA FILHO, Pedro de Alcântara. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos . 1. ed., v. 1. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2016.			
TADINI, Carmen Cecília; NICOLETTI-TELIS, Vânia Regina; MEIRELLES, Antonio José de Almeida; PESSOA FILHO, Pedro de Alcântara. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos . 1. ed., v. 2. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2016.			
Bibliografia Complementar			
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. Biотecnologia Industrial - Biотecnologia na Produção de Alimentos . v. 4. São Paulo: Blucher, 2001.			
GAVA, Altanir Jaime.; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			
GAUTO, Marcelo. Antunes; ROSA, Gilber Ricardo. Processos e operações unitárias da Indústria Química . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
SHREVE, R. Norris, Brink Júnior, Joseph A. Indústrias de processos químicos . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			

Componente Curricular: Conservação dos Alimentos			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Alterações em alimentos. Principais processos industriais de conservação dos alimentos: calor, frio, controle da umidade, aditivos, fermentação, irradiação, embalagens e tecnologias emergentes.			
Bibliografia Básica			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.			
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			

ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.

AZEREDO, Denise R. Pedromo. **Inocuidade dos Alimentos**. v. 1. São Paulo: Atheneu, 2017.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.

GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Componente Curricular: Bromatologia			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Amostragem. Métodos para determinação da composição centesimal e análises de qualidade em alimentos. Rotulagem nutricional de alimentos. Legislação vigente.			
Bibliografia Básica			
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003.			
GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.			
SILVA, Cassiano Oliveira da; TASSI, Erika Maria Marcondes; PASCOAL, Grazieli Benedetti. Ciências dos Alimentos: Princípios de Bromatologia . São Paulo: Rubio, 2017.			
Bibliografia Complementar			
ALMEIDA-MURADIAN, Lígia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.			
CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; AZEREDO, Raquel Monteiro Cordeiro de. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática . 3. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2007.			
NICHELLE, Pryscila Gharib; DE MELLO, Fernanda Robert. Bromatologia . Porto Alegre: SAGAH, 2018.			
GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio. Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas . Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.			
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa: UFV, 2006.			

Componente Curricular: Bioquímica de Alimentos			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Enzimas e sua utilização na indústria de alimentos. Bioquímica energética. Principais transformações bioquímicas de importância em alimentos de origem animal e de origem vegetal.			
Bibliografia Básica			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de Alimentos . São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.			
SHAHIDI, Fereidon; ESKIN, Michael, N.A. Bioquímica de Alimentos . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier - Campus, 2015.			
Bibliografia Complementar			
LIMA, Urgel de Almeida et al. (Coord.). Biotecnologia Industrial - Processos Fermentativos e Enzimáticos . v. 3, 2. ed. São Paulo: Blücher, 2019.			
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. Biotecnologia Industrial - Biotecnologia na Produção de Alimentos . v. 4. São Paulo: Blucher, 2001.			
MACEDO, Gabriela A.; PASTORE, Gláucia M.; SATO, Hélia H.; PARK, Yon G. K. Bioquímica Experimental de Alimentos . São Paulo: Varela, 2005.			
MAYER, Laurí. Fundamentos de Bioquímica . Curitiba: Livro Técnico, 2012.			
NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.			

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados I			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Conceitos fundamentais. Produção e Consumo. Mecanismo de produção e liberação do leite na glândula mamária. Composição e valor nutricional do leite. Legislação vigente. Controle de qualidade da matéria-prima.			
Bibliografia Básica			
CHAPAVAL, Lea. Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário . Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2000.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
TRONCO, Vânia Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.			
Bibliografia Complementar			
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			
JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos . v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2002.			

Componente Curricular: Controle de Qualidade			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Conceituação. Controle de qualidade. Garantia de Qualidade. Normalização internacional e nacional. Gestão da qualidade. Boas práticas de fabricação. Procedimentos operacionais padronizados e Procedimento Padrão de Higiene Operacional. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC. Interação de sistemas. Estudo de casos. ISO 9000 e 22000. Rastreabilidade. Food fraud e Food defense.			
Bibliografia Básica			
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010.			
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 6. ed. rev. e atual Barueri: Manole, 2019.			
KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
Bibliografia Complementar			
CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro. Gestão da qualidade: conceitos e técnicas . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012.			
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002.			
MARSHALL JUNIOR, Isnard. Gestão da qualidade e processos . Rio de Janeiro: FGV, 2012.			
RAMOS, Afonso Mota; BENEVIDES, Selene Daiha; PERES, Ronaldo. Manual de boas práticas de fabricação (BPF) para indústria processadora de polpa de frutas . 2. ed. rev. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2010.			
SILVA, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. São Paulo: Varela, 1995.			

Componente Curricular: Seminários de Pesquisa			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Compreensão da estrutura de diferentes tipos de trabalhos científicos. Desenvolvimento da habilidade de escrever artigos e de apresentar trabalhos científicos. Principais bases de dados para pesquisa.			
Bibliografia Básica			

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.
CASTRO, C. M. **Como redigir e apresentar um trabalho científico**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

Bibliografia Complementar

ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.
EVANGELISTA, José. **Alimentos - Um Estudo Abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2001.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos**. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos - Alimentos de Origem Animal**. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

Componente Curricular: Análise Sensorial

Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 4º semestre
----------------------------------	-----------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

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

Bibliografia Básica

CRESPO, Antonio Arnot. **Estatística fácil**. 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.
DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2. ed. revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba: Editora Champagnat, 2007.
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2010.

Bibliografia Complementar

CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005.
CHAVES, José Benício Paes. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: Ed. UFV, 1999.
FRANCO, Maria Regina Bueno. **Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004.
MOORE, David S. **A estatística básica e sua prática**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.

Componente Curricular: Métodos Instrumentais

Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 4º semestre
----------------------------------	-----------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Principais métodos ópticos, espectrométricos e eletroquímicos de análise. Métodos de separação cromatográfica.

Bibliografia Básica

EWING, Galen Wood. **Métodos Instrumentais de Análise Química**. v. 1, São Paulo: E. Blücher, 1972.
HARRIS, Daniel C. **Análise Química Quantitativa**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017.
SKOOG, Douglas A. et al. **Fundamentos de química analítica**. São Paulo: Thomson, 2006.

Bibliografia Complementar

BACCAN, Nivaldo. **Química analítica quantitativa elementar**. 3. ed. rev. ampl. e reest. São Paulo: E. Blucher, 2001.

HARRIS, Daniel C. **Explorando a química analítica**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul; WEAVER, Gabriela C. **Química geral e reações químicas**. v. 2, 10. Ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

ROSA, Gilber; GAUTO, Marcelo Antunes; GONÇALVES, Fábio. **Química analítica: práticas de laboratório**. Porto Alegre: Bookman, 2013.

RUSSELL, John Blair. **Química geral**. v. 2. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados II			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Tecnologia de produção de leites de consumo, creme de leite, manteiga, leites desidratados, leites fermentados, bebidas lácteas, queijos, gelados comestíveis e sobremesas lácteas. Instalações agroindustriais para laticínios. Controle de qualidade e legislação de produtos lácteos.			
Bibliografia Básica			
CHAPAVAL, Lea. Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário . Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2000.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . v. 2 Porto Alegre: Artmed, 2007.			
TRONCO, Vânia Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, Celia Lucia. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso . Viçosa: CPT, 2013.			
FERREIRA, Celia Lucia. Produção de manteiga, coalhada e requeijão em barra . Viçosa: CPT, 2006.			
OLIVEIRA, Maricê Nogueira de (Ed.). Tecnologia de produtos lácteos funcionais . São Paulo: Atheneu, 2009.			
FERREIRA, Célia Lúcia. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone . Viçosa, MG: CPT, 2005.			
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2002.			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Conceitos fundamentais. Produção e Consumo. Valor nutricional. Abate humanitário de animais. Conversão do músculo em carne. Influência de fatores ante mortem e post mortem na qualidade da carne.			
Bibliografia Básica			
GOMIDE, Lucio A.M.; RAMOS, Eduardo, M. Avaliação da Qualidade de Carnes - Fundamentos e Metodologias . 2. ed. Viçosa/MG: UFV, 2017.			
GOMIDE, Lucio A.M.; RAMOS, Eduardo, M.; FONTES, Paulo R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças . 2. ed. Viçosa/MG: UFV, 2014.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan. A. (Org.). Tecnologia de alimentos - Alimentos de Origem Animal . v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2015.			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.			
FELLOWS, Peter. J. OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.			
PINTO, Paulo S.A. Inspeção e Higiene de Carnes . 2. ed. Viçosa/MG: UFV, 2014.			
VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.			

Componente Curricular: Embalagens para Alimentos			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Importância da embalagem. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Tipos de embalagens. Embalagem e o meio ambiente. Legislação para rotulagem das embalagens alimentícias. Inovações na área de embalagens.			
Bibliografia Básica			
ANYADIKE, Nnamdi. Embalagens flexíveis . São Paulo: Blucher, 2010.			
GAVA, Altanir Jaime F Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			
TWEDE, Diana, Goddard. Materiais para embalagens . São Paulo: Blucher, 2010.			
Bibliografia Complementar			
CASTRO, A. Gomes De; Pouzada, A. Sérgio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 2003.			
COLES, Robert E. Estudo de embalagens para o varejo: uma revisão literária . São Paulo: Blücher, 2010.			
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.			
FELLOWS, Peter J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.			
MESTRINER, Fabio. Design de embalagem: curso básico . 2. ed. rev. São Paulo: Pearson, 2007.			

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais e Panificação			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Definições, estrutura e composição química de cereais, raízes e tubérculos. Armazenamento. Tipos de farinhas. Principais cereais, raízes e tubérculos utilizados na alimentação humana. Etapas de processamento. Tecnologia da produção de pães, massas e biscoitos. Embalagem e conservação. Controle de qualidade e legislação.			
Bibliografia Básica			
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.			
KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
VIANNA, Felipe Soave Viegas; REDOSCHI, Gisela; LAGE, Marcella; IKEMOTO, Márcia; COELHO, Samara Trevisan. Manual prático de panificação . Senac. São Paulo: SENAC São Paulo, 2018.			
Bibliografia Complementar			
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. Biotechnologia industrial - Biotechnologia na Produção de Alimentos . v. 4. São Paulo: Blücher, 2001.			
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência . 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010.			
CASTRO, Alberto Gomes de. A química e a reologia no processamento dos alimentos . Lisboa: Instituto Piaget, 2003.			
GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais . 5. São Paulo: Manole, 2015.			
QUEIROZ, Marina. Curso profissional avançado de panificação . Viçosa, MG: CPT, 2007.			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados II			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa			
Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos.			
Bibliografia Básica			

ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos - Alimentos de Origem Animal**. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.
EVANGELISTA, José. **Alimentos - um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2001.
FELLOWS, Peter. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.
GOMIDE, Lúcio A.M.; ALENCAR, Newton. **Processamento de Frango - fabricação de embutidos e reconstituídos**. Guarulhos/SP: LK Editora, 2012.

Componente Curricular: Gestão Ambiental

Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
----------------------------------	-----------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Ambiente, produção e sustentabilidade. Questões ambientais globais e locais relacionadas aos recursos naturais. Gestão dos resíduos. Legislação ambiental. Educação ambiental.

Bibliografia Básica

MONTIBELLER Gilberto. **Empresas, desenvolvimento e ambiente: diagnóstico e diretrizes de sustentabilidade**. Barueri: Manole, 2007.
PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet (Ed.). **Curso de gestão ambiental**. 2. ed. Barueri: Manole, 2014.
PIMENTA, Handson Cláudio. Dias. **Gestão ambiental**. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

Bibliografia Complementar

ABRANTES, José. **Gestão da qualidade**. Rio de Janeiro: Interciência, 2009.
DOWBOR, Ladislau; TAGNIN, Renato Arnaldo. **Administrando a água como se fosse importante: gestão ambiental e sustentabilidade**. São Paulo: Senac, São Paulo, 2005.
BARBIERI, José Carlos. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos**. 3. ed. atual. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2012.
DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 2. ed. rev. ed. atual. São Paulo: Atlas, 2011.
HÖFLER, Claudio Edilberto. **Gestão de resíduos e efluentes**. Curitiba: Livro Técnico, 2014.

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 5º semestre
----------------------------------	-----------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Composição e valor nutricional de frutas e hortaliças. Colheita e índices de maturação. Qualidade pós-colheita e tecnologias de armazenamento. Frutas e hortaliças minimamente processadas. Aplicação de atmosfera controlada e modificada. Processamento de polpas de frutas. Processamento de geleias e doces em massa. Processamento de conservas vegetais. Obtenção de frutas e hortaliças cristalizadas, secas e desidratadas. Fermentação de frutas e hortaliças. Legislação. Utilização de subprodutos.

Bibliografia Básica

ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.
BORGES, Caroline D.; MENDONÇA, Carla B. (Org.). **Processamento de frutas e hortaliças**. Curitiba: Appris, 2019.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos**. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

KOVHAUTT, Mirian Rosani Crivelaro (org). **Agricultura familiar: sistema agroflorestal e processamento de alimentos**. Santa Rosa: IFFarroupilha, 2019.

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

GAVA, Altanir Jaime F Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

SILVA, Silvestre. **Frutas do Brasil**. Vol 1. São Paulo: Europa Editora, 2012.

SILVA, Silvestre. **Frutas do Brasil**. Vol 2. São Paulo: Europa Editora, 2013.

Componente Curricular: Tecnologia de Óleos e Gorduras			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa			
Conteúdo e propriedades funcionais de lipídios em alimentos. Processamento de óleos e gorduras vegetais comestíveis: extração, refino e modificações por vias físicas e químicas. Processamento de margarina, creme vegetal e maionese. Aplicações de óleos e gorduras na indústria de alimentos. Controle de qualidade e legislação.			
Bibliografia Básica			
ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.			
BLOCK, Jane Mara; BARRERA-ARELLANO, Daniel. Temas selectos en aceites y grasas. Química . v. 2. São Paulo: Blucher, 2012.			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.			
Bibliografia Complementar			
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de Alimentos . 4. ed. Viçosa: UFV, 2008.			
FELLOWS, Peter J. OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.			
KOBLOITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
LIMA, Urgel de Almeida. Matérias-primas dos Alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.			
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio (Org.). Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos . v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.			

Componente Curricular: Toxicologia			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa			
Fundamentos e generalidades de toxicologia. Principais componentes tóxicos ou potencialmente tóxicos encontrados em alimentos. Legislação.			
Bibliografia Básica			
CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Bioquímica . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.			
KLAASSEN, Curtis D. Fundamentos em toxicologia de Casarett e Doull (Lange) . 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012.			
OGA, Seizi; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira. Fundamentos de toxicologia . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.			
Bibliografia Complementar			
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			
MAYER, L. Fundamentos de Bioquímica . Curitiba: Livro técnico, 2012.			
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2. ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007.			
SISINNO, Cristina Lucia Silveira; OLIVEIRA-FILHO, Eduardo Cyrino. Princípios de toxicologia ambiental . Rio de Janeiro: Interciência, 2013.			

Componente Curricular: Biotecnologia			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa			
Elementos de microbiologia. Elementos da genética. Tecnologia do DNA recombinante. Organismos geneticamente modificados. Elementos da enzimologia. Processos biotecnológicos: tipos de fermentação, equipamentos. Tecnologia de alimentos fermentados. Bioconversão.			
Bibliografia Básica			
LIMA, Urgel de Almeida <i>et al.</i> (Coord.). Biotechnologia Industrial - Processos Fermentativos e Enzimáticos . v.3, 2. ed. São Paulo: Blücher, 2019.			
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. Biotechnologia Industrial - Biotechnologia na Produção de Alimentos . v. 4. São Paulo: Blucher, 2001.			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
Bibliografia Complementar			
BON, Elba P. S., Ferrara <i>et al.</i> Enzimas em biotecnologia: produção, aplicações e mercado . Rio de Janeiro: Interciência, 2008.			
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2015.			
COSTA, Neuza M. B.; OLIVEIRA, Aluizio B. Biotechnologia em saúde e nutrição: como o DNA pode enriquecer os alimentos . Rio de Janeiro: RUBIO, 2013.			
ESPOSITO, Elisa; AZEVEDO, João Lucio de (Org.). Fungos: uma introdução à biologia, bioquímica e biotecnologia . 2. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.			
NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.			

Componente Curricular: Empreendedorismo			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa			
Inovação: conceitos, tipologias, processo e difusão. Criatividade e geração de novas ideias. Introdução ao empreendedorismo. Perfil empreendedor. Intraempreendedorismo. Visão Empreendedora. Tipos e características do Empreendedor. Liderança Empreendedora. Ideias e oportunidades de negócios. Modelos de negócios e geração de soluções.			
Bibliografia Básica			
BESSANT, John; TIDD, Joe. Inovação e empreendedorismo . Porto Alegre: Bookman, 2009.			
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 4 ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.			
SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora . Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.			
Bibliografia Complementar			
BARON, Robert A.; SHANE, Scott Andrew. Empreendedorismo: uma visão do processo . São Paulo: Cengage Learning, 2007.			
BIZZOTTO, Carlos Eduardo Negrão. Plano de negócios para empreendimentos inovadores . São Paulo: Atlas, 2008.			
DORNELAS, José Carlos Assis. Plano de negócios: seu guia definitivo . Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.			
GITMAN, Lawrence. Princípios de Administração financeira . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.			
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos . 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010.			

Componente Curricular: Desenvolvimento de novos produtos			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa			
Processo de desenvolvimento de produtos. Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Ensaio industriais. Registros nos órgãos competentes. Produção e lançamento.			
Bibliografia Básica			

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

Bibliografia Complementar

AZEREDO, Denise R.P. **Inocuidade dos Alimentos**. v. 1. São Paulo: Atheneu, 2017.
CASTRO, A. Gomes De; POUZADA, A. Sérgio (Coord). **Embalagens para a indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.
FELLOWS, Peter. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
MANZINI, Ezio, Vezzoli, Carlo; VEZZOLI, Carlo. **O desenvolvimento de produtos sustentáveis: os requisitos ambientais dos produtos industriais**. São Paulo: EDUSP, 2008.
PETER, Paul J., Olson, Jerry C. **Comportamento do consumidor e estratégia de marketing**. 8. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.

Componente Curricular: Alimentos Funcionais

Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 15 h	Período Letivo: 6º semestre
----------------------------------	----------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Conceito de alimento funcional. Fontes de alimentos funcionais. Principais componentes funcionais nos alimentos. Consumo e benefícios à saúde. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais. Legislação.

Bibliografia Básica

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. (Org). **Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Ed. Rubio. 2016.
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, São Paulo: Manole, 2015.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

LIMA, Urgel de Almeida *et al.* (Coord.). **Biotecnologia Industrial - Processos Fermentativos e Enzimáticos**. v.3, 2. ed. São Paulo: Blücher, 2019.
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDEL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. **Biotecnologia Industrial - Biotecnologia na Produção de Alimentos**. v. 4. São Paulo: Blucher, 2001.
CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira De, Azeredo, Raquel Monteiro Cordeiro. **Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

Componente Curricular: Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos

Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 6º semestre
----------------------------------	-----------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

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

Bibliografia Básica

COUTO, Regina Helena Nogueira; COUTO, Leomam Almeida. **Apicultura: manejo e produtos**. 3. ed. rev. e atual. Jaboticabal, SP: FUNEP, 2006.
FARIA, Douglas Emygdio de; FARIA FILHO, Daniel Emygdio de; MAZALLI, Mônica Roberta; MACARI, Marcos. **Produção e Processamento de ovos de poedeiras comerciais**. Campinas: FACTA, 2019.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) *et al.* **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar

GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti; SILVA, Etelvina Conceição Almeida da. **Produção de pólen e geléia real**. Viçosa, MG: CPT, 2004.

COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Produção e processamento de própolis e cera**. Viçosa, MG: CPT, 2007.

COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Processamento de mel puro e composto**. Viçosa, MG: CPT, 2007.

PUPA, Júlio Maria Ribeiro. **Galinhas poedeiras produção e comercialização de ovos**. Viçosa, MG: CPT, 2008.

Componente Curricular: Tratamento de Resíduos Agroindustriais			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa			
Caracterização e classificação dos resíduos sólidos, líquidos e poluentes atmosféricos. Sistemas de tratamento e disposição final dos resíduos sólidos, líquidos e poluentes atmosféricos gerados no processo agroindustrial.			
Bibliografia Básica			
BAIRD, Colin. Química ambiental . 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.			
IBRAHIM, Francini Imene Dias. Análise ambiental, gerenciamento de resíduos e tratamento de efluentes . São Paulo: Erica, 2015.			
ROCHA, Julio Cesar, Rosa; CARDOSO, André Henrique; ALVES, Arnaldo. Introdução à química ambiental . 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.			
Bibliografia Complementar			
ALBERGUINI, Leny Borghesan, Silva, Luís Carlos Da, Rezende, Maria Olímpia Oliveira. Tratamento de resíduos químicos: guia prático para a solução dos resíduos químicos . São Carlos: RiMa, 2005.			
GRIPPI, Sidney. Lixo: reciclagem e sua história: guia para as prefeituras brasileiras . 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2006.			
HÖFLER, Claudio Edilberto. Gestão de resíduos e efluentes . Curitiba: Livro Técnico, 2014.			
VON SPERLING, Marcos. Princípios básicos do tratamento de esgotos . Belo Horizonte: UFMG, 1996.			
RICHTER, Carlos A. Água: métodos e tecnologia de tratamento . São Paulo: E. Blucher, 2009.			

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 24 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa			
Matérias-primas usadas para produção de bebidas. Processamento de bebidas não-alcoólicas. Processamento de bebidas alcoólicas fermentadas, destiladas e obtidas por misturas.			
Bibliografia Básica			
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. Biotechnologia industrial - Biotechnologia na Produção de Alimentos . v. 4. São Paulo: Blücher, 2001.			
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blücher, 2010.			
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blücher, 2010.			
Bibliografia Complementar			
ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.			
CHAVES, José Benício Paes. Cachaça: produção artesanal de qualidade . Viçosa: CPT, 2007.			
FELLOWS, Peter J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.			
GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio. Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas . Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.			
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2002.			

Componente Curricular: Ética Profissional			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 6º semestre
Ementa			
Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na História da Filosofia Ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Intolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética aplicada: Ética empresarial e Ética profissional. Código de ética profissional.			
Bibliografia Básica			
ARRUDA, Maria Cecília Coutinho de; WHITAKER, Maria do Carmo; RAMOS, José Maria Rodriguez. Fundamentos de ética empresarial e econômica . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
ASHLEY, Patricia Almeida (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.			
SÁ, Antonio Lopes de. Ética profissional . 9. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2009.			
Bibliografia Complementar			
BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos . 6. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.			
CAMPINHO, Sergio. O direito de empresa à luz do código civil . 12. ed. rev. e atual. São Paulo: Renovar, 2011.			
GHIRALDELLI JÚNIOR, Paulo. Filosofia e história da educação brasileira . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.			
NALINI, José Renato. Ética geral e profissional . 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009.			
SOUZA FILHO, Danilo Marcondes de. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgstein . 7. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.			

Componente Curricular: Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	
Carga Horária total: 200 h	
Ementa	
Implementação dos conhecimentos construídos durante o curso à prática real de trabalho na área de atuação profissional. Orientação e acompanhamento da prática do estagiário no ambiente de trabalho. Elaboração de relatório de estágio.	
Bibliografia Básica	
ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
Bibliografia Complementar	
BORBA, Diogo dos Santos; FUCKS, Patrícia Marasca; CRUZ, Franciele Scaglioni (Org.). Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmico-Científicos. Santa Maria: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.	
TRONCO, Vânia Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 4. ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2010.	
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . v. 2 Porto Alegre: Artmed, 2007.	
CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009.	
FELLOWS, Peter. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.	

4.14.2. Componentes curriculares eletivos

Componente Curricular: Tecnologia de Balas e Chocolates	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Definições, classificações, características, formulações, processo de obtenção, embalagem e conservação de balas, chocolates, gomas de mascar e similares. Controle de qualidade. Legislação.	
Bibliografia Básica	
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2015. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
Bibliografia Complementar	
AZEREDO, Denise R. P. Inocuidade dos Alimentos . v. 1. - Vol 1. São Paulo: Atheneu, 2017. FELLOWS, Peter. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. KOBLOITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. LIMA, Urgel A. Matérias-primas dos Alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.	

Componente Curricular: Direito do Consumidor	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Introdução ao direito do consumidor. Bases constitucionais do código de defesa do consumidor. Direitos básicos do consumidor. Proteção da vida, saúde e segurança. Princípios fundamentais do direito do consumidor. Código de Defesa do Consumidor. Política nacional das relações de consumo. A relação de consumo. Conceitos e relação entre consumidor e fornecedor. Prevenção e reparação de danos. Responsabilidade por fato e vício do produto e serviço. A boa-fé objetiva no direito comum e no direito do consumidor. Vulnerabilidade e hipossuficiência do consumidor. Garantia legal e contratual dos produtos e serviços. Oferta e publicidade. Sanções.	
Bibliografia Básica	
MARQUES, Cláudia Lima. Contratos no Código de Defesa do Consumidor . São Paulo: RT, 2011. FILOMENO, José Geraldo Brito. Manual de direitos do consumidor . 11. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2012. NUNES, Rizzatto. Curso de direito do consumidor . 8. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2013.	
Bibliografia Complementar	
AMARAL, Luiz Otávio de. Teoria geral do direito do consumidor . São Paulo: Revista dos Tribunais, 2011. GRINOVER, Ada Pellegrini <i>et al.</i> Código brasileiro de defesa do consumidor: comentado pelos autores do anteprojeto . 10. ed. atual. e refor. Rio de Janeiro: Forense, 2011. NUNES, Rizzatto. Comentários ao código de defesa do consumidor . 6. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2011. SCHIFFMAN, Leon G.; KANUK, Leslie Lazar. Comportamento do consumidor . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. SOLOMON, Michael R. O Comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo . 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.	

Componente Curricular: Inglês Instrumental	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Estudo da Língua Inglesa com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso, técnicas de tradução.	
Bibliografia Básica	

Dicionário Oxford Escolar Inglês - Português - **Inglês para estudantes Brasileiros de Inglês**. Oxford: Oxford do Brasil, 2010.
LARA, Fabiana. **Aprenda inglês num piscar de olhos: estratégias, dicas e truques para acelerar seu inglês**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2018.
SOUZA, Adriana Grade Fiori *et al.* **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. 2. ed. Barueri: Disal, 2005.

Bibliografia Complementar

EAYRS, Martin. **Computer English - Penguin Quick Guides Series**. São Paulo: Logan do Brasil, 2001.
FÜRSTENAU, Eugênio. **Novo Dicionário de Termos Técnicos Inglês - Português**. 24 ed. São Paulo: Editora Globo, 2013.
GORE, Sybe. **English for Marketing & Advertising**. Oxford: Oxford, 2007.
GUTJAHR, Lothar. **English for Sale & Purchasing**. Oxford: Oxford, 2009.
SANTOS, Denise. **Ensino de língua inglesa - foco em estratégias**. Barueri, São Paulo: DISAL, 2012.

Componente Curricular: Rotulagem de Alimentos

Carga Horária total: 36 h

C.H. EaD: 12 h

Ementa

Introdução à rotulagem de alimentos e legislação específica. Rotulagem de alimentos embalados. Rotulagem nutricional. Declaração de alegações nutricionais. Outras informações obrigatórias na rotulagem de alimentos e bebidas.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOWS, Peter J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. **Nutrição**. Curitiba: Livro Técnico, 2010.

Bibliografia Complementar

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Érica, 2017.
CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sérgio. **Embalagens para a indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.
COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
PEREIRA, Conceição Angelina dos Santos. **Alimentos light e diet: informação nutricional**. 2. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2010.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2008.

Componente Curricular: Espanhol Instrumental

Carga Horária total: 36 h

C.H. EaD: 12 h

Ementa

Estudo da Língua Espanhola com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas ligadas ao curso. Técnicas de tradução.

Bibliografia Básica

DIAZ Y GARCÍA-TALAVERA, Miguel. **Dicionário Santillana para estudantes: espanhol/português, português/espanhol**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014.
BIZELLO, Aline; SPESSATTO, Roberta; FELIPE, Camila Vieira; SILVA, Renan Cardozo Gomes da; OLIVEIRA, Rosângela da Silva. **Fundamentos da língua espanhola**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
FANJUL, Adrián (Org.). **Gramática y práctica de Español para brasileños**. São Paulo: Moderna, 2014.

Bibliografia Complementar

MASIP, Vicente. **Gramática espanhola para brasileiros: fonologia, fonética, ortografia, morfosintaxis**. São Paulo: Parábola, 2010.

ERES FERNÁNDEZ, Gretel (Coord.). **Gêneros textuais e produção escrita: teoria e prática nas aulas de Espanhol como língua estrangeira**. São Paulo: IBEP, 2012.

GÁLVEZ, José A. (Coord.). **Dicionário Larousse espanhol-português, português-espanhol: míni**. 2. ed. São Paulo: Larousse, 2009.

MARTIN, Ivan. **Espanhol: volume único**. São Paulo: Ática, 2008.

MICHAELIS: **dicionário escolar espanhol: espanhol - português: português - espanhol**. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

Componente Curricular: Libras	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Representações históricas, cultura, identidade e comunidade surda; Políticas Públicas e linguísticas na Educação de Surdos; Libras: aspectos gramaticais; Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras.	
Bibliografia Básica	
GESSER, Audrei- Libras?: Que língua é essa: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda . São Paulo: Parábola Editorial, 2009.	
QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP Lodenir Becker Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos . Porto Alegre: Artmed, 2004.	
PEREIRA, Maria Cristina da Cunha LIBRAS - conhecimento além dos sinais . São Paulo: Pearson, 2011.	
Bibliografia Complementar	
ALMEIDA, Elizabeth Oliveira Crepaldi de. Leitura e Surdez - um estudo com adultos não oralizados . 2. ed. Editora Revinter, 2012.	
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte.; MAURICIO, Aline Cristina (Ed.). Novo Deit-Libras/ dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: baseado em linguísticas e neurociências cognitivas . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: EDUSP, 2013.	
DORZIAT, Ana. O Outro da Educação: Pensando a surdez com base nos temas identidade/diferença, currículo e inclusão . Rio de Janeiro: Vozes, 2008. 2009.	
QUADROS, Ronice Müller de. Educação de Surdos: a aquisição da linguagem . Porto Alegre: Artmed, 1997.	
QUADROS, Ronice Müller de; STUMPF, Marianne Rossi; LEITE, Tarcísio de Arantes (Org.). Estudos da língua brasileira de sinais II . v.2. Florianópolis: Insular, 2014.	

Componente Curricular: Tópicos Avançados em Ciência e Tecnologia de Alimentos	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Temas de relevância e atuais na área a serem ministrados pelo corpo docente e/ou convidados.	
Bibliografia Básica	
Neuza Maria Brunoro; Carla de Oliveira Barbosa (Ed.). Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos . 2. ed., rev. e ampl. Rio de Janeiro: Ed. Rubio. 2019.	
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2010.	
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.	
Bibliografia Complementar	
AZEREDO, Denise R.P. Inocuidade dos Alimentos . v. 1. São Paulo: Atheneu, 2017.	
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2015.	
GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio. Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas . Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.	
PEREIRA, Conceição Angelina dos Santos [et al.]. Alimentos light e diet: informação nutricional . 2. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2010.	
STRINGHETA, Paulo César; MUNIZ, José Norberto (Ed.). Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação . Viçosa, MG: Ed. UFV, 2003.	

Componente Curricular: Marketing	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Compreensão da importância do marketing na gestão das organizações incluindo as empresas alimentícias. Ferramentas mercadológicas adequadas para proporcionar a satisfação das necessidades e desejos dos consumidores: geração de valor agregado. Estratégias de marketing pessoal.	
Bibliografia Básica	
CZINKOTA, Michael R. Marketing: as melhores práticas . Porto Alegre: Bookman, 2001. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de Marketing . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006. SCHIFFMAN, Leon; KANUK, Leslie Lazer. Comportamento do Consumidor . Rio de Janeiro: LCT, 2009.	
Bibliografia Complementar	
BARNEY, Jay B; HESTERLY, William S. Administração estratégica e vantagem competitiva: casos brasileiros cedidos pela Central de Cases ESPN . 3. ed. São Paulo: Pearson, 2011. COBRA, Marcos. Marketing básico: uma abordagem brasileira . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. COBRA, Marcos. Administração de marketing . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. CHURCHILL, Gilbert A.; PETER, J. Paul. Marketing: criando valor para os clientes . São Paulo: Saraiva, 2000. DIAS, Sérgio Roberto. (Coord.). Gestão de marketing . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.	

Componente Curricular: Segurança no Trabalho	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Conceitos iniciais (segurança, trabalho, risco e perigo). Fatores causais de acidentes e formas de prevenção. Identificação de riscos ambientais nos locais de trabalho. Formas de prevenção e identificação das doenças ocupacionais em frigoríficos e laticínios. Prevenção e identificação da LER/DORT. Trabalho seguro em câmaras frias. Trabalho seguro em ambientes refrigerados com amônia. Formas de prevenção de acidentes no trabalho com máquinas em agroindustriais. CIPA. Prevenção e combate a incêndio. Primeiros socorros.	
Bibliografia Básica	
BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Segurança do trabalho: guia prático e didático . São Paulo: Érica, 2012. PEPLOW, Luiz Amilton. Segurança do trabalho . Curitiba: Base, 2010. AYRES, Dennis de Oliveira; CORRÊA, José Aldo Peixoto. Manual de prevenção de acidentes do trabalho . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.	
Bibliografia Complementar	
ANDRADE, Mara Zeni. Segurança em laboratórios químicos e biotecnológicos . Caxias do Sul: EDUCS, 2008. LIMA, Helen de. Técnicas e práticas na agroindústria, na construção civil e no ambiente hospitalar . Goiânia: AB, 2006. MORAES, Giovanni. Legislação de segurança e saúde no trabalho: normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego . v 1. 7. ed. rev. ampl. e atual. Rio de Janeiro: GVC, 2009. MORAES, Giovanni. Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho . 7. ed. rev. ampl. atual. e il. Rio de Janeiro: GVC, 2009. SALIBA, Tuffi Messias. Curso básico de segurança e higiene ocupacional . 4. ed. São Paulo: LTR, 2011.	

Componente Curricular: Logística	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
A competitividade do transporte no agribusiness brasileiro. Expansão da fronteira agrícola e desenvolvimento do agribusiness. Particularidades das modalidades de transporte. Processamento de pedidos. Movimentação rodoviária de produtos agrícolas selecionados. Instrumentos para gerenciamento de risco no transporte. Abordagem logística. Custos de Transportes. Decisões de Transportes.	
Bibliografia Básica	

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.
CHOPRA, Sunil; MEINDL, Peter. **Gestão da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operações**. 4.ed. São Paulo: Pearson, 2011.
DORNIER, Philippe-Pierre *et al.* **Logística e operações globais: texto e casos**. São Paulo: Atlas, 2000.

Bibliografia Complementar

BALLOU, Ronald H. **Logística empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física**. São Paulo: Atlas, 2010.
CALLADO, Antônio André Cunha (Org.). **Agronegócio**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
CAXITO, Fabiano de Andrade (Coord.). **Logística: um enfoque prático**. São Paulo: Saraiva, 2011.
HONG, Yuh Ching. **Gestão de estoques na cadeia de logística integrada - supply chain**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Componente Curricular: Inclusão e Diversidade

Carga Horária total: 36 h

C.H. EaD: 12 h

Ementa

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

Bibliografia Básica

CARVALHO, Rosita Edler. **A nova LDB e a educação especial**. 4 ed. Rev. e atual. Rio de Janeiro: WVA, 2007.
HONORA, Márcia; FRIZANCO, Mary Lopes Esteves. **Esclarecendo as deficiências: aspectos teóricos e práticos para contribuir para uma sociedade inclusiva**. São Paulo: Ciranda Cultural Editora e Distribuidora Ltda, 2019.
TOMAZETTI, Elisete Medianeira; ROSSATTO, Noeli Dutra. **Diferença, Cultura e Educação**. Porto Alegre: Sulina, 2010.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, Elizabeth Oliveira Crepaldi de. **Leitura e Surdez: Um estudo com adultos não oralizados**. 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2012.
BRANCHER, Vantoir Roberto; MEDEIROS, Bruna de Assunção (Org.). **Inclusão e diversidade: repensando saberes e fazeres na educação profissional, técnica e tecnológica**. Jundiaí: Paco Editorial, 2016.
MAZZOTTA, M. J. S. **Educação Especial no Brasil: história e políticas públicas**. 6 ed. reimp. São Paulo: Cortez, 2011.
ORRÚ, Silvia Ester. **O re-inventar da inclusão: os desafios da diferença no processo de ensinar e aprender**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.
VENTURI, Gustavo; BOKANY, Vilma. **Diversidade sexual e homofobia no Brasil**. São Paulo: Perseu Abramo, 2011.

Componente Curricular: Tecnologia de Fermentações

Carga Horária total: 36 h

C.H. EaD: 12 h

Ementa

Introdução à tecnologia das fermentações. Papel dos microrganismos na fermentação dos alimentos. Tipos de fermentações alimentares. Controle das fermentações em alimentos. Equipamentos fermentadores. Efeitos nos alimentos. Conservação dos alimentos pelo uso das fermentações. Utilização da fermentação na produção de alimentos.

Bibliografia Básica

LIMA, Urgel de Almeida *et al.* (Coord.). **Biotecnologia Industrial - Processos Fermentativos e Enzimáticos**. v.3, 2. ed. São Paulo: Blücher, 2019.
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. **Biotecnologia Industrial - Biotecnologia na Produção de Alimentos**. v. 4. São Paulo: Blucher, 2001.
NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

Bibliografia Complementar

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.
FELLOWS, Peter J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
FILHO, José A. Rocha; VITOLO, Michele. **Guia para aulas práticas de biotecnologia de enzimas e fermentação**. São Paulo: Blucher, 2017.
SHAHIDI, Fereidon. **Bioquímica de Alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier - Campus, 2015.
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

Componente Curricular: Análise de Água

Carga Horária total: 36 h

C.H. EaD: 12 h

Ementa

Importância da água na Agroindústria. Características físicas e químicas das águas de abastecimento. Técnicas de amostragem e métodos de exames físico-químicos e microbiológicos das águas de abastecimento. Padrões de potabilidade. Práticas de laboratório.

Bibliografia Básica

GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.
SILVA, Cassiano Oliveira da; TASSI, Erika Maria Marcondes; PASCOAL, Grazieli Benedetti. **Ciências dos Alimentos: Princípios de Bromatologia**. São Paulo: Rubio, 2017.
SILVA, Neusely da. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2017.

Bibliografia Complementar

CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Ed. Unicamp, 2003.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
RIBEIRO, Mariangela Cagnoni. **Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2006.

Componente Curricular: Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia

Carga Horária total: 36 h

C.H. EaD: 12 h

Ementa

Classe funcional dos aditivos alimentares. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Legislação brasileira.

Bibliografia Básica

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). **Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

Bibliografia Complementar

ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020.
COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Nutrição Aplicada	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Composição dos alimentos. Metabolismo energético. Nutrientes: funções, digestão, metabolismo, recomendações e fontes na alimentação humana. Efeitos do processamento no valor nutricional dos alimentos. Alimentos para fins especiais.	
Bibliografia Básica	
COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. GIBNEY, Michael; LANHAM-NEW, Susan; CASSIDY, Aedin; VORSTER, Hester. Introdução à nutrição humana . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. RAYMOND, Janice L. (Ed). Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia . 14. ed. Gen, 2020.	
Bibliografia Complementar	
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2015. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. Nutrição . Curitiba: Livro Técnico, 2010. PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . Barueri: Manole, 2008. SHAHIDI, Fereidon. Bioquímica de Alimentos . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier - Campus, 2015.	

Componente Curricular: Análise Sensorial Experimental	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Criação do Pannel de Provadores (tipos de painéis, seleção e treino de provadores, tipos de provas). Tratamento estatístico dos resultados da análise sensorial. Práticas aplicadas da análise sensorial.	
Bibliografia Básica	
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . 2. ed. revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 2007. MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores . 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013.	
Bibliografia Complementar	
FRANCO, M. R.B. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais . São Paulo, Varela, 2004. CHAVES, José Benício Paes. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa, MG: Ed. UFV, 1999. CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole, 2015. MOORE, David S. A estatística básica e sua prática . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . 3. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005.	

Componente Curricular: Princípios de Processos Industriais	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Unidades e dimensões. Introdução à estequiometria industrial. Estudo de sistemas gasosos. Fundamentos de balanços de massa e de energia.	
Bibliografia Básica	
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. Fundamentos de física: gravitação, ondas e termodinâmica . 9. ed. v. 2. Rio de Janeiro: LTC, 2012.	
MORAN, Michael J. Princípios de termodinâmica para engenharia . 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.	
SHREVE, R. Norris, BRINK JÚNIOR, Joseph A. Indústrias de processos químicos . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	
Bibliografia Complementar	
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. Biotecnologia industrial - Biotecnologia na Produção de Alimentos . v. 4. São Paulo: Blücher, 2001.	
BORZANI, Walter <i>et al.</i> (Coord.). Biotecnologia industrial . v. 1. São Paulo: Blücher, 2001.	
FELLOWS, Peter J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.	
SCHMIDELL, Willibaldo <i>et al.</i> (Coord.). Biotecnologia industrial . v. 2. São Paulo: Blücher, 2001.	
SONNTAG, Richard E; BORGNAKKE, Claus. Introdução à termodinâmica para engenharia . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.	

Componente Curricular: Microscopia de Alimentos	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Conceituação, principais tipos de microscópios, princípios e técnicas de microscopia e sua importância na garantia da qualidade dos alimentos. Preparo de amostras para análise microscópica. Identificação de material histológico. Caracterização de tipos de amido. Presença de fragmentos de insetos, roedores, fungos e outros materiais estranhos à amostra.	
Bibliografia Básica	
FONTES, Edimar Aparecida Filomeno; FONTES, Paulo Rogério. Microscopia de Alimentos: fundamentos teóricos . Viçosa: UFV, 2005.	
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto & atlas . 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.	
OLIVEIRA, Fernando de; PRADO, Bruno Westmann; BARROSO, Isabel Cristina Ercolini; RITTO, José Luiz Aiello; JORGE, Luzia Ilza Ferreira. Microscopia de Alimentos: exames microscópicos de alimentos in natura e tecnologicamente processados . São Paulo: Atheneu, 2015.	
Bibliografia Complementar	
BEUX, Marcia Regina. Atlas de microscopia alimentar: identificação de elementos histológicos vegetais . São Paulo: Varela, 1997.	
MELO, Rossana C. N. Células & microscopia princípios e práticas . 2. ed. Barueri: Manole, 2018.	
OVALLE, William K.; NAHIRNEY, Patrick C. Netter bases da histologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.	
PIRES, Carlos Eduardo de Barros Moreira; ALMEIDA, Lara Mendes de; COELHO, Alexandre Brilhante. Microscopia: contexto histórico, técnicas e procedimentos para observação de amostras biológicas . São Paulo: Érica, 2014.	
TRIPLEHORN, Charles A.; JOHNSON, Norman F. Estudo dos insetos . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.	

Componente Curricular: Enzimologia	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Conceituação e histórico da enzimologia. Nomenclatura e classificação das enzimas. Fatores que afetam a velocidade das reações enzimáticas. Regulação da atividade enzimática. Formas de obtenção de enzimas de interesse para a indústria de alimentos. Métodos de isolamento e purificação de enzimas. Aplicações de enzimas no processamento de alimentos.	

Bibliografia Básica
AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel A. Biotecnologia industrial - Biotecnologia na Produção de Alimentos . v. 4. São Paulo: Blücher, 2001.
CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Bioquímica . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.
FILHO, José Alves Rocha; VITOLO, Michele. Guia para aulas práticas de Biotecnologia de enzimas e fermentação . São Paulo: Blucher, 2017.
Bibliografia Complementar
BON, Elba P. S., Ferrara. [et al.]. Enzimas em Biotecnologia: produção, aplicações e mercado . Rio de Janeiro: Interciência, 2008.
COELHO, Maria Alice Zarur; SALGADO, Andréa Medeiros; RIBEIRO, Bernardo Dias. Tecnologia Enzimática . Petrópolis: FAPERJ, 2008.
ESPOSITO, Elisa; AZEVEDO, João Lucio de (Org.). Fungos: uma introdução à biologia, bioquímica e biotecnologia . 2. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.
RIEGEL, Romeo Ernesto. Bioquímica . 4. ed. rev. e ampl. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 2006.
SERAFINI, Luciana Atti; BARROS, Neiva Monteiro de; AZEVEDO, João Lucio de (Org.). Biotecnologia: avanços na agricultura e na agroindústria . Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

Componente Curricular: Biologia Molecular Aplicada à Tecnologia de Alimentos	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
Célula procariota. Célula eucariota. Dogma central da biologia molecular. Tecnologia do DNA recombinante. Biotecnologia aplicada. Microrganismos geneticamente modificados de interesse na tecnologia de alimentos. Melhoramento genético de plantas. Biofortificação de espécies vegetais. Vias metabólicas primárias e secundárias em células vegetais. Metabólitos secundários de interesse.	
Bibliografia Básica	
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	
KERBAUY, Gilberto Barbante. Fisiologia vegetal . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	
ZAHA, Arnaldo; FERREIRA, Henrique Bunselmeyer; PASSAGLIA, Luciane M. P. (Org.). Biologia molecular básica . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.	
Bibliografia Complementar	
BROWN, T. A. Genética: um enfoque molecular . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.	
CHANDAR, Nalini; VISELLI, Susan; RENARD, Gaby. Biologia celular e molecular ilustrada . Porto Alegre: Artmed, 2011.	
TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. Fisiologia Vegetal . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.	
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.	
WATSON, James D. et al. Biologia molecular do gene . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.	

Componente Curricular: Seminários II	
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 12 h
Ementa	
A disciplina de seminários se destina a oferecer aos alunos um espaço de orientação sistemática na estruturação de seus relatórios de estágio visando a abordagem das normas referente à escrita e formatação conforme Regulamento Próprio de Estágio do curso de Tecnologia em Alimentos.	
Bibliografia Básica	
BORBA, Diogo dos Santos; FUCKS, Patrícia Marasca; CRUZ, Franciele Scaglioni (Org.). Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmico-Científicos . Santa Maria: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.	
BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita . 22. ed. São Paulo: Ática, 2010.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
Bibliografia Complementar	

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia Científica. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2007.
LUNA, Sérgio Vasconcelos de. Planejamento de pesquisa: uma introdução. 2. ed. São Paulo: Educ, 2009.
RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2010.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

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

5.1. Corpo Docente atuante no curso

Nº	Nome	Formação/IES	Titulação/IES
1	Adriana Aparecida Hansel Michelotti	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul	Especialização em Ciência e Tecnologia de alimentos/Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Especialização MBA em Gestão Empresarial/Fundação Getúlio Vargas; Especialização em Formação Pedagógica para Docentes da Educação Profissional/Faculdades de Ciências Sociais Aplicadas; Especialização em Gestão Ambiental e Desenvolvimento Sustentável/Uninter; Mestrado em Ensino Científico e Tecnológico/Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões.
2	Adriano Wagner	Graduação em Administração/ Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; Graduação em Curso de Formação Pedagógica/Instituto Federal Farroupilha.	Especialização em Comércio Exterior/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; Mestrado em Engenharia de Produção/Universidade Federal de Santa Maria; Doutorado em Engenharia de Produção/Universidade Federal de Santa Catarina.
3	Anelia Franceli Steinbrenner	Bacharelado em Ciências Contábeis/Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões; Bacharelado em Administração de Empresas/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; Licenciatura em Formação Pedagógica de Professores para Educação Profissional/Instituto Federal Farroupilha.	Mestrado em Ciências Contábeis/Universidade do Vale do Rio dos Sinos
4	Catia Roberta de Souza Schernn	Licenciatura Plena em Letras - Habilitação Português Literatura/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul	Especialização em Neuropsicopedagogia e Educação Inclusiva/Faculdade Estadual de Educação, Ciências e Letras de Paranavai; Especialização em Docência LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais)/Unintese; Mestrado em

			Educação nas Ciências/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.
5	Cláudio Edilberto Höfler	Bacharelado em Administração/ Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; Licenciatura em Formação Pedagógica - Habilitação: Administração/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.	Especialização em Marketing/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; Mestrado em Gestão Pública/Universidade Nacional de Misiones - Argentina; Doutorado em Administração/Universidade Nacional de Misiones – Argentina.
6	Fabício Ferrarini	Bacharelado em Engenharia Química/ Universidade de Caxias do Sul	Mestrado em Engenharia Química/ Universidade Federal do Rio Grande do Sul
7	Franciele Meinerz Forigo	Bacharelado em Informática/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul	Especialização em Formação de Docentes para a Educação Profissional/Faculdade da Serra Gaúcha; Especialização em Formação Pedagógica para Docentes/Faculdades de Ciências Sociais Aplicadas; Especialização em Educação a Distância: Habilitação em Tecnologias Educacionais/Instituto Federal do Paraná; Mestrado Profissional em Ensino Científico e Tecnológico/ Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões; Doutorado em Educação/Universidade de Passo Fundo.
8	Gislaine Hermanns	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos/Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul	Especialização em Formação Pedagógica para Docentes/Faculdades de Ciências Sociais Aplicadas; Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente/Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal de Santa Maria.
9	Graciele Hilda Welter	Licenciatura em Letras – Habilitação em Espanhol e Respektivas Literaturas/Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões	Especialização em Metodologia do Ensino de Português/Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões; Mestrado em Letras/Universidade de Passo Fundo.
10	Joseana Severo	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos/Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul	Especialização em Ciência dos Alimentos - Tecnologia de Frutas e Hortaliças/ Universidade Federal de Pelotas; Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/Universidade Federal de Pelotas; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal de Pelotas; Pós-doutorado em Segurança e Qualidade de Produtos de Origem Vegetal/Institut National de la Recherche Agronomique – França.
11	Laurí Mayer	Bacharelado em Química de Alimentos/Universidade Federal de Pelotas	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/Universidade Federal de Pelotas; Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/Universidade Federal de Pelotas.
12	Luiz Antonio Brandt	Licenciatura e Bacharelado em Filosofia/Universidade Estadual do Oeste do Paraná	Mestrado em Filosofia/Universidade Estadual do Oeste do Paraná.
13	Maria Cristina Rakoski	Tecnólogo em Processamento de Dados/Universidade Católica de Pelotas	Especialização em Informática na Educação/Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões; Especialização em Sistemas de Informações/Universidade Federal de Santa Catarina; Mestrado em Educação nas Ciências/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.
14	Mariele Josiane Fuchs	Licenciatura em Matemática/ Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul	Especialização em Matemática/ Universidade Federal do Rio Grande; Mestrado em Educação nas Ciências/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.
15	Melissa Walter	Bacharelado em Farmácia e Bioquímica/Universidade Federal de Santa	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/Universidade Federal de Santa Maria;

		Maria; Bacharelado em Farmácia Industrial/Universidade Federal de Santa Maria; Licenciatura em Formação Pedagógica de Professores para Educação Profissional/Instituto Federal Farroupilha	Doutorado em Agronomia/Universidade Federal de Santa Maria.
16	Paula Michele Abentroth Klaic	Bacharelado em Química Industrial de Alimentos/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; Licenciatura em Formação Pedagógica de Professores para Educação Profissional/Instituto Federal Farroupilha	Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial/Universidade Federal de Pelotas; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal de Pelotas.
17	Roberto Preussler	Licenciatura em Matemática/ Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões	Especialização em Informática na Educação/ Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões; Mestrado em Educação/Universidade de Passo Fundo; Doutorado em Educação/Universidade de Passo Fundo.
18	Rodrigo Magnos Soder	Bacharelado em Direito/Instituto de Ensino Superior de Santo Ângelo	Especialização em Formação de Docentes para a Educação Profissional/Faculdade Factum; Mestrado em Direito/Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
19	Tânea Maria Nonemacher	Licenciatura em Letras Português e Inglês e Respectivas Literaturas/ Faculdade de Filosofia Ciências e Letras Dom Bosco	Mestrado em Educação nas Ciências/Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; Doutorado em Letras/Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
20	Vera Lúcia Silveira Caballero Frantz	Licenciatura em Português e Inglês e Respectivas Literaturas/ Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul	Especialização em Língua Portuguesa/Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões; Mestrado em Letras/Universidade Católica de Pelotas.

5.2. Atribuições da Coordenação de Curso

A Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

A Coordenação de Curso tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do IFFar, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino, NPI, corpo docente e discente, TAEs ligados ao ensino e Direção de Graduação da PROEN. Seu trabalho deve ser orientado pelo Plano de Gestão, elaborado anualmente.

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

5.3. Atribuições do Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

I - analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, apresentada por docentes ou estudantes, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;

II - realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e técnico no âmbito do curso;

III - acompanhar e discutir as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários à sua constante melhoria;

IV - propor e avaliar projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no âmbito do curso de acordo com o seu PPC;

V - analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;

VI - fazer cumprir a Organização Didático-Pedagógica do Curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;

VII - aprovar e apoiar o desenvolvimento das disciplinas eletivas e optativas do curso; e

VIII - atender às demais atribuições previstas nos regulamentos institucionais.

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

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

5.4. Núcleo Docente Estruturante

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

São atribuições do NDE:

I - contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;

II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;

IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;

V - acompanhar e avaliar o desenvolvimento do PPC, zelando pela sua integral execução;

VI - propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;

VII - utilizar os resultados da autoavaliação institucional, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas; e

VIII - acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - Sinaes, estabelecendo metas para melhorias.

O NDE deve ser constituído por, no mínimo, cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso, escolhido por seus pares, dentre estes o(a) coordenador(a) do curso, que deve ser membro nato, para um mandato de 03 anos. Nos cursos de Tecnologia, quando não houver entre os docentes um profissional da pedagogia para compor o NDE, pode ser prevista a participação de um profissional do Setor de Assessoria Pedagógica como membro consultivo, quando o NDE julgar necessário.

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

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

5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação

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

Nº	Setores	Técnicos Administrativos em Educação
1.	Gabinete - Assessorias	01 Técnica em Assuntos Educacionais 01 Administrador 01 Relações públicas
2.	Auditoria	01 Auditor
3.	Gestão de Pessoas	02 Assistentes em Administração 01 Auxiliar em Administração
4.	Tecnologia da Informação	03 Técnicos em tecnologia da informação 01 Analista
5.	Gestão de Documentos	01 Assistente em Administração
6.	Almoxarifado e Patrimônio	02 Assistentes em Administração
7.	Infraestrutura	01 Assistente em Administração 01 Engenheiro Civil
8.	Licitações e Contratos	01 Assistente em Administração
9.	Orçamento e Finanças	01 Contadora 01 Assistente em Administração
10.	Biblioteca	01 Bibliotecária 04 Auxiliares de biblioteca
11.	Ações Inclusivas	03 Tradutoras e intérpretes de libras
12.	Assistência Estudantil	03 Assistentes de alunos 01 Pedagoga 01 Nutricionista 01 Assistente social 01 Psicóloga 01 Médico 01 Odontóloga 01 Técnica em enfermagem

13.	Coordenação Geral de Ensino	01 Técnica em Assuntos Educacionais
14.	Setor de Assessoria Pedagógica	01 Assistente em Administração 01 Pedagoga 01 Técnica em Assuntos Educacionais 01 Assistente de alunos
15.	Registros Acadêmicos	03 Assistentes em Administração
16.	Extensão (inclui os estágios)	02 Assistentes em Administração
17.	Laboratório de Edificações	01 Técnico em Edificações
18.	Laboratórios Química/ Biologia/ Alimentos	01 Técnica em Química 01 Técnica em Biologia 02 Técnicas em Alimentos

5.6. Equipe Multidisciplinar para a Educação a Distância

A Equipe Multidisciplinar é responsável por elaborar e/ou validar material didático dos cursos de graduação, atuando também na concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais para a educação a distância no IFFar.

Esta equipe conta com os professores responsáveis pelos conteúdos de cada disciplina e por outros profissionais da área da educação e da área técnica, de acordo com a IN n.º 07/2022.

5.7. Atividades de tutoria

No âmbito do Curso de Tecnologia em Alimentos, o próprio professor da disciplina desenvolverá as funções da tutoria a distância de forma concomitante à docência. Nesse sentido, o professor/tutor deverá desempenhar as seguintes atribuições:

I - Prestar assessoria contínua aos estudantes, facilitando o andamento da disciplina, desempenhando a função de mediador e orientador das atividades de ensino, acompanhando o desenvolvimento de cada estudante e turma, especialmente por meio dos recursos e instrumentos oferecidos pelo Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), bem como por outras formas de comunicação;

II - Responsabilizar-se pela organização do AVEA e postagem das atividades de sua disciplina, devendo acompanhar os conteúdos, aulas, exercícios e provas;

III - Esclarecer dúvidas por meio de fóruns de discussão, Web ou videoconferências;

IV- Trabalhar na perspectiva da docência individual ou compartilhada com o outro professor responsável pelo componente curricular;

V - Planejar, desenvolver e avaliar novas metodologias de ensino adequadas ao curso, podendo ainda atuar nas atividades de formação;

VI - Adequar e sugerir modificações na metodologia de ensino adotada, bem como conduzir análises e estudos sobre o desempenho do curso;

VII - Desenvolver, em colaboração com a equipe da instituição, metodologia para a utilização das novas tecnologias de informação e comunicação (NTIC) para a modalidade a distância;

VIII - Selecionar material de apoio e sustentar teoricamente os conteúdos;

IX - Participar na elaboração de materiais didáticos da sua disciplina para a modalidade a distância;

X - Realizar as atividades de docência do(s) componente(s) curricular(es) sob sua responsabilidade;

XI - Participar de aulas inaugurais, eventos, aplicação de provas, orientações de estágio e/ou outras atividades condizentes à docência;

XII - Assistir e acompanhar os estudantes na execução das atividades no AVEA, realizando a mediação pedagógica, monitorando o acesso e o desempenho destes;

XIII - Planejar, desenvolver, acompanhar e avaliar o processo formativo do estudante ao longo do componente curricular;

XIV - Gerar os documentos referentes aos planos de ensino, diários de classe e PPIs e entregar ao coordenador do curso.

Os professores que ministram as disciplinas EaD ou híbridas têm experiência na modalidade de ensino a distância e participarão de formação continuada sobre metodologias e tecnologias educacionais com vistas no desenvolvimento de práticas criativas e inovadoras que qualifiquem o processo de ensino e aprendizagem nessa modalidade.

O curso realizará avaliação periódica das atividades desenvolvidas na modalidade a distância, integrando docentes, discentes e coordenação do curso com vistas ao aperfeiçoamento e ao planejamento de ações necessárias à qualificação do processo formativo.

5.8. Políticas de capacitação de Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

A qualificação dos servidores é princípio basilar de toda instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está compromissado com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira.

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

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

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

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

6.1. Biblioteca

O Campus Santa Rosa do IFFar 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.

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

6.2. Áreas de ensino específicas

Descrição	Quantidade
Salas de aula com 40 conjuntos escolares, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia, quadro escolar; quadro mural; armário; mesa escritório e cadeira estofada	3
Auditório com disponibilidade de 400 lugares, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones, mesa de reuniões e bancadas para computador.	1

6.3. Laboratórios

Descrição	Quantidade
Laboratório de Química: tem área de 86,14 m ² . Possui uma bancada central de granito com capacidade para 35 alunos, com 5 cubas de inox com torneira e saída para gás; 1 ar condicionado; 1 conjunto mobiliário bancada com cuba de inox; 1 conjunto de mobiliário; 2 bancadas com portas; 1 chuveiro lava-olhos; 35 banquetas estofadas; 1 quadro branco em fórmica; 1 cadeira estofada fixa; 1 cadeira giratória; 1 acidímetro de Salut; 4 agitadores magnéticos com aquecimento; 1 agitador de tubos tipo vortex; 1 analisador de leite; 2 balanças analíticas; 1 banho maria microprocessado; 1 bloco digestor para tubos micro com scrubber; 2 bombas a vácuo; 1 capela de exaustão de gases; 1 centrífuga elétrica; 7 chapas aquecedoras; 1 condutivímetro; 1 deionizador de água; 1 dessecador a vácuo em plástico; 1 dessecador a vácuo de vidro; 1 destilador de água tipo Pilsen; 1 destilador de nitrogênio; 1 destilador tipo clewenger para óleos essenciais; 1 espectrofotômetro; 1 extrator de gorduras; 1 estufa de esterilização e secagem; 1 estufa para cultura bacteriológica; 1 evaporador rotativo a vácuo; 1 forno mufla; 1 freezer horizontal; 1 fotômetro de chama digital; 2 mantas aquecedoras elétricas; 12 medidores de pH; 1 medidor de umidade de grãos portátil; 5 medidores eletrônicos portáteis de pH; 1 micro moinho de facas com câmara de moagem em aço; 1 ponto de fusão em chapa de aço; 1 purificador de água por osmose reversa; 1	1

quarteador de cereais; 1 refrigerador tipo vertical duplex; 5 unidades de relógio despertador para laboratório; 1 turbidímetro digital.	
Laboratório de Microscopia: possui área de 71,00 m ² e dispõe dos seguintes equipamentos e mobiliários: 5 armários para microscópio; 27 cadeiras estofadas giratórias; 9 cadeiras estofadas fixas; 1 mesa para o professor; 10 mesas; 1 ar condicionado; 1 quadro verde/branco; 1 projetor; 37 microscópios biológicos binoculares; 27 microscópios estereoscópios; 1 kit de 30 lâminas de Bacteriologia; 4 kits de 100 lâminas de Botânica; 2 kits de 100 lâminas de Histologia Humana; 4 kits de 80 lâminas de Histologia; 4 kits de 50 lâminas de Parasitologia; 7 kits de 30 lâminas de Parasitologia; 3 kits de 100 lâminas de Zoologia.	1
Laboratório de Análises Biológicas: tem área de 27,5 m ² e dispõe dos seguintes equipamentos e mobiliários: 1 armário de 2 portas; 1 computador de mesa; 1 conjunto de mobiliário em "L" - bancada, com 02 cubas inox; 1 conjunto de mobiliário com bancada; 1 mesa para escritório; 1 mesa retangular para reuniões; 7 cadeiras; 4 banquetas; 3 microscópios estereoscópios; 1 cromatógrafo líquido de alta performance; 1 estufa bacteriológica; 1 frigobar de alimentos; 1 sistema de ultrafiltração millipore; 1 televisor tamanho tela 42 polegadas; 2 balanças sendo uma analítica.	1
Laboratório de Panificação e Análise Sensorial: tem área de 86,14 m ² e está equipado com 1 balança eletrônica digital; 1 freezer tipo horizontal; 1 forno micro-ondas; 1 fogão a gás 4 bocas; 1 condicionador de ar 60.000 btus; 1 refrigerador duplex; 1 refrigerador tipo vertical; 1 fritadeira elétrica; 1 processador de alimentos; 1 fogão industrial 6 queimadores; 1 batedeira industrial; 1 forno turbo a gás; 1 cilindro soador; 1 cuba de higienização; 1 divisora de massas; 1 câmara de fermentação; 1 fatiadeira; 1 modeladora de massas; 4 botijões de gás 45kg; 35 banquetas estofadas; 3 mesas de inoxidável; 1 mesa redonda; conjunto de mobiliário bancada; suporte para papel toalha; 1 armário para pães; 1 armário de madeira 2 portas; 4 cabines para análise sensorial (cada uma com uma cadeira estofada e 2 lâmpadas, uma branca e uma vermelha).	1
Laboratório de Alimentos de Origem Animal e Alimentos de Origem Vegetal: tem área de 71,54 m ² e está equipado com 5 paquímetros; 1 amassadeira conjugada inox; 1 espremedor de frutas; 1 despoldadeira de frutas; 1 embaladora a vácuo; 1 misturador para cozimento; 1 balança de precisão; 1 balança analítica eletrônica; 1 balança eletrônica; 1 condicionador de ar 30.000 btus; 1 estufa com circulação e renovação de ar; 2 refrigeradores; 1 refratômetro digital; 1 fogão industrial; 1 freezer tipo horizontal; 7 refratômetros portáteis; 1 carrinho de laboratório Schelfcart; 2 lixeiras com pedal; 3 mesas lisas de inox com prateleiras; 1 forno de micro-ondas 42L; 1 penetrômetro analógico; 35 banquetas; 1 embutidor de linguiça; 1 liquidificador industrial; 1 prensa para queijos; 1 tanque pasteurizador; 1 cutter para diferentes alimentos; 1 defumador.	1
Laboratório de Biologia: tem área de 68,44m ² e possui bancada central em granito, com capacidade para 35 alunos; 35 banquetas estofadas; 1 armário com 2 portas; 1 armário de 4 portas; 1 armário de 6 portas; 2 bancadas; 1 bancada com cuba inox; 1 ar condicionado; 1 microscópio estereoscópio digital; 2 balanças analíticas; 2 incubadoras para DBO, 1 autoclave vertical; 1 câmara de fluxo laminar vertical; 1 contador de colônias digital; 1 refrigerador doméstico tipo vertical duplex; 2 projetores multimídia; 5 paquímetros; 1 banho metabólico; modelos anatômicos: torso humano bissexual 85 cm, pélvis masculina e feminina, sistema circulatório, sistema digestório, cérebro, articulação do joelho, esqueleto, torso assexuado, coração humano, olho, ouvido humano, sistema muscular, sistema nervoso, modelo anatômico para fins didáticos de meiose e mitose, arteriosclerose corte do rim, crânio, cérebro ampliado, esqueleto humano 1,80m, sistema respiratório e sistema urinário.	1
Laboratório de Matemática: possui área de 71,54m ² e está equipado com ar condicionado, gaveteiros, estantes, mesas, 36 cadeiras, bancadas, quadro escolar, mural, guilhotina, conjunto multiplano e câmera digital. Possui 70 unidades dominó formas geométricas, frações e operações; 2 kits de educação científica e tecnológica; 10 conjuntos escala cuisenaire; 10 jogos de mandalas trigonométricas; 10 jogos trigonômico;	1

10 jogos tangran quadrado; 8 roletas/tabuleiros de plástico; 8 jogos probabilidade; 5 pranchas trigonométricas; 4 unidades de matemática contendo sólidos, unidade mestra de matemática com sensores.	
Três laboratórios de informática, dois com 36 computadores e um com 34 computadores. Os três laboratórios têm computadores de configuração intermediária para avançada, projetor de alta definição e tela de 100 polegadas. A velocidade de internet é de até 140 Mbps para os laboratórios e wi-fi para os alunos que preferem seus computadores portáteis. Frequentemente, os equipamentos do laboratório passam por manutenção preventiva, evitando assim problemas corriqueiros (mouse ou teclado com defeito, problemas com inicialização de sistema operacional, entre outros). Há, também, políticas de atualização de software quando se faz necessário. Os computadores contam com saídas e entradas de áudio frontal, possibilitando o uso de fones de ouvido ou microfones quando necessário. A descrição de cada um dos laboratórios aparece abaixo: - Laboratório 01 (86,14m²): possui 12 mesas de computador com três lugares cada, 36 computadores (Windows 10 PRO 64 Bit, Processador Intel® i7-9700T CPU @ 2.00GHz 1.99 GHz, 16 Gb Memória RAM, 1Tb HD, 256Gb SSD), 36 cadeiras fixas estofadas, 1 ar condicionado, 1 mesa para o professor, 1 projetor e 1 tela de projeção. - Laboratório 02 (86,14 m²): possui 12 mesas de computador com três lugares cada, 36 computadores (Windows 10 PRO 64 bit, Processador Intel® Core™ i5-6500 CPU @ 3.20GHz, 8Gb Memória RAM, 1TB Disco Rígido), 36 cadeiras fixas estofadas, 1 ar condicionado, 1 mesa para o professor, 1 projetor e 1 tela de projeção. - Laboratório 03 (68,44 m²): possui 12 mesas de computador com três lugares cada, 34 computadores (Windows 10 PRO 64 Bit, Processador Intel® Core™ i5-3570 CPU @ 3.4 GHz, 8GB RAM, 1TB Disco Rígido) 34 cadeiras fixas estofadas, 1 ar condicionado, 1 mesa para o professor, 1 projetor e 1 tela de projeção. Dentre os softwares instalados encontram-se: ABB RobotStudio 6.05ABB, Autodesk AutoCAD 2002, Calques 3D, CorelDRAW X6, FARO LS 1.1.600.6 (64bit), Fortes AC, GeoGebra 5, Google Earth Pro, Graphmatica kSoft, CmapTools, LibreOffice 7.1, Maple 2017, MATLAB R2016b, Promob Academic, QGIS 2.18.16, Scilab-6.0.0 (64-bit), Scratch MIT, Sisvar DEX/UFLA, SketchUp 2017, SolidWorks, TeXstudio 2.12.6.	3

6.4. Áreas de esporte e convivência

Descrição	Quantidade
Entidades Estudantis: sala contendo armários, ar condicionado, mesas, poltrona, computadores e cadeiras.	1
Refeitório: amplo com 20 mesas com cadeiras fixas de 8 assentos cada, espaço para higiene das mãos e equipamentos e utensílios necessários para produção das refeições. Neste local são servidos os almoços e lanches aos alunos.	1
Copa equipada com geladeira, micro-ondas, mesa redonda com cadeiras.	1
Cantina com ar condicionado, mesas e cadeiras.	1
Ginásio de Esportes contendo arquibancada com assentos individuais, área de circulação, quadra poliesportiva, sala de ginástica, palco para eventos, sala de musculação, depósito de materiais, banheiros e vestiários masculinos e femininos.	1

6.5. Áreas de atendimento ao discente

Descrição	Quantidade
Sala de Assistentes de Alunos equipada com: 1 telefone, 1 condicionador de ar, 1	1

nobreak, 2 computadores, 1 impressora, 2 armários, 3 cadeiras, 1 estabilizador, 4 mesas, 1 quadro mural.	
Sala de Professores: o IFFar - <i>Campus</i> Santa Rosa possui 14 (quatorze) gabinetes de trabalho para os professores que ministram aulas no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, sendo que a capacidade de cada um desses é de até 4 (quatro) docentes, com exceção daqueles ocupados por professores que estão à frente da coordenação e da equipe diretiva. Esses espaços são amplos, com área média de 14,5 m ² , em boas condições de conservação, limpeza e comodidade, além de iluminação, acústica e ventilação adequadas. Esses espaços possuem mesas de trabalho, computador pessoal, acesso à internet <i>wi-fi</i> , ar condicionado, ramal telefônico, cadeiras giratórias e fixas, estabilizadores, armários e estantes. As impressoras estão disponíveis nos corredores e são compartilhadas por todos os professores. A acessibilidade às salas é garantida pela presença de rampa de acesso e piso podotátil nos prédios. Essas salas são também destinadas a atendimento reservado aos alunos.	14
Coordenação do Curso: A Coordenação do Curso possui uma sala individual para a coordenadora e seu substituto, com cerca de 15m ² . Nessa sala, os alunos e professores podem ter atendimento individualizado ou em pequenos grupos. A sala possui boa iluminação natural e artificial, ar condicionado, duas mesas, duas cadeiras giratórias e três fixas, dois computadores com acesso à internet, um telefone com ramal e duas estantes com armários e prateleiras em MDF.	1
Setor de Apoio Pedagógico equipado com: 2 estantes; 1 quadro mural; 1 ar condicionado; 4 mesas escritório; 1 mesa computador; 1 armário; 4 computadores; 4 estabilizadores; 5 cadeiras giratórias; 1 telefone.	1
Coordenação de Ações Inclusivas equipada com: 2 quadros mural; 3 mesas escritório; 3 armários; 1 impressora; 1 estante; 1 cadeira de rodas motorizada; 1 mesa reunião; 1 frigobar; 2 classes; 4 cadeiras giratórias; 1 tela projeção; 1 telefone; 1 ar condicionado; 3 mesas computador; 4 computadores; 4 estabilizadores.	1
Assistência Estudantil – Departamento de apoio ao educando + Sala de Atendimento: 2 ar condicionados; 1 quadro mural; 4 armários; 1 poltrona com 4 lugares; 4 cadeiras giratórias; 6 mesas de escritório; 5 computadores; 5 estabilizadores; 5 cadeiras fixas; 1 telefone; 2 classes; 1 armário arquivo; 1 estante metal; 2 sofás.	1
Serviço de Saúde - Recepção e Procedimentos: 1 balcão com pia; 1 escada; 1 sofá; 1 balança; 1 biombo; 1 divã; 1 armário; 1 cadeira giratória; 1 cadeira fixa; 1 mesa auxiliar; 1 braçadeira; 1 par de muletas; 4 esfigmomanômetro; 4 estetoscópio; 1 fixador de soro; 1 foco auxiliar; 1 purificador de água; 1 autoclave; 1 mesa computador; 1 estabilizador; 1 armário arquivo.	1

6.6. Áreas de apoio

Descrição	Quantidade
Coordenação Geral de Ensino equipada com: 1 armário; 1 estante; 1 ar condicionado; 1 telefone; 1 quadro mural; 1 cadeira giratória; 5 cadeiras fixas; 1 mesa computador; 1 mesa escritório; 1 netbook; 1 computador; 1 estabilizador. 1	1
Secretaria – Registros Acadêmicos equipada com: 2 poltronas de 3 lugares; 4 cadeiras giratórias; 2 ar condicionados; 5 mesas escritório; 1 bancada de estudos; 2 impressoras; 3 computadores; 3 estabilizadores; 5 cadeiras giratórias; 1 estante metal; 1 estante; 3 armários; 1 classe; 6 armários arquivo; 1 telefone.	1
Secretaria de Cursos Superiores e Sala de Reuniões equipada com computadores; cadeiras; mesas; armários; quadro mural; ar condicionado.	1
Incubadora equipada com computadores; cadeiras; mesas; armários; quadro mural; ar condicionado.	1

Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) equipado com computadores; cadeiras; mesas; armários; quadro mural; ar-condicionado.	1
---	---

6.7. Espaço físico geral do *campus*

Espaço Físico Geral – Prédio Administrativo	
Descrição	Quantidade
Banheiros	4
Copa	1
Gabinete da Direção Geral	1
Laboratório de pesquisa e aplicação em gestão, inovação e desenvolvimento organizacional – Lab-DO	1
Núcleo de Inovação Tecnológica- NIT	1
Sala de Arquivos	1
Sala de Auditoria	1
Salas de Coordenações - CGE/ Coord.ARQ/ Coord.Bio/ Coord.MAT/ Coord.Adm/ Coord.CST/ Coord.CAE/ Coord.CAI/ Coord.Almox/ COF/ Coord. Licitações/ Coord. Infraestrutura / Coord. Geral de Pessoas CGP	13
Sala de Depósito de Almoxarifado	1
Sala de Engenharia	1
Sala de Comunicações	1
Sala de Reuniões	1
Sala Entidades Estudantis	1
Salas de Direções - DG/ DAD/DE/DPEP/DPDI	5
Salas de Professores	14
Salas Multiprofissionais	4
Secretaria de Cursos Superiores	1
Secretaria de Registros Acadêmicos	1
Setor de Assessoria Pedagógica	1
Unidade de Gestão de Documentos	1
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Prédio Pedagógico I	
Descrição	Quantidade
Banheiros	4
Cantina	1
Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	1
Laboratório de Análises Biológicas	1
Laboratório de Biologia	1
Laboratório de Tecnologia em Alimentos Vegetal e Animal	1
Laboratório de Panificação/Análise Sensorial	1
Laboratório de Conforto	1
Laboratório de Ensino –Sala Verde	1
Laboratório de Física	1
Laboratórios de Informática	3

Laboratório de Matemática	1
Laboratório de Reagentes	1
Laboratório de Microscopia	1
Laboratório de Química	1
Sala de Maquetaria	1
Sala de Coleções Didáticas	1
Sala de Reagentes	1
Sala Funcionários da Limpeza	1
Sala dos Laboratoristas	1
Salas de aula - Salas	3
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Prédio Pedagógico II	
Descrição	Quantidade
Auditório	1
Banheiros	4
Laboratório de Atividades Pedagógicas e Artes	1
Sala dos Assistentes de alunos	1
Sala de Desenho Técnico	1
Salas de Projeto	2
Salas de aula	13
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Laboratórios de Móveis e Edificações	
Descrição	Quantidade
Laboratório de Móveis	1
Laboratório de Materiais e Tecnologias da Construção	1
Banheiros	1
Sala Funcionários da Manutenção	1
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Eixo de Controle e Processos Industriais	
Descrição	Quantidade
Salas de aula	2
Salas de Professores	1
Almoxarifado	1
Banheiros incluindo PNE	4
Laboratórios	8
Espaço Físico Geral - Prédio Ensino – Biblioteca	
Descrição	Quantidade
Hall de entrada com guarda volumes	1
Banheiros Externos incluindo PNE	2
Banheiro Interno	1
Sala de Atendimento	1
Sala de Leitura	1
Sala de Acervo	1
Salas de Estudos/guichês	19

Salas de estudo em grupos	8
Sala de Pesquisa Virtual	1
Sala de Processamento Técnico	1
Elevador de carga	1
Copa	1
Espaço Físico Geral - Prédio Refeitório	
Descrição	Quantidade
Sala de refeições	1
Cozinha	1
Salas de estoque	4
Banheiros incluindo PNE	4
Câmaras fria	2
Sala de higienização de alimentos	1
Hall de entrada	1
Espaço Físico Geral - Prédio Guarita	
Descrição	Quantidade
Sala de vigilância	1
Banheiro	1

7. REFERÊNCIAS

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

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

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

_____. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

_____. **Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006**. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino

_____. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES.

_____. **Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011**. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

_____. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

_____. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências.

_____. **Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

_____. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

_____. **Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012**. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Concepção e Diretrizes – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia**. Brasília: PDE/SETEC, 2008.

_____. **Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva**. Brasília, janeiro de 2008.

_____. **Portaria Normativa MEC nº 40, de 12 de dezembro de 2007**. Republicada em fevereiro de 2012. Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições.

_____. **Portaria Normativa MEC nº 18, de 11 de outubro de 2012.** Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 03/2010/PRENSINO.** Esclarecimentos sobre o Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 04/2014/PROEN,** de 18 de julho de 2014. Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 05/2014/PROEN,** de 18 de julho de 2014. Normatiza a criação, atribuições e funcionamento do Colegiado dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. Ministério de da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 03, de 02 de Junho 2015.** Dispõe sobre a utilização do nome social no âmbito do Instituto Federal Farroupilha.

_____. Ministério de da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Instrução Normativa nº 05/2016/PROEX, de 04 de agosto de 2016.** Indica atribuições e competências para operacionalização de Estágio Curricular Supervisionado no âmbito do Instituto Federal Farroupilha.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 12, de 30 de março de 2012.** Aprova a Política Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 073, de 12 de setembro de 2013.** Aprovar o Regulamento da Comissão Própria de Avaliação – CPA do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 12, de 28 de maio de 2014.** Dispõe sobre as normas e procedimentos para a Mobilidade Acadêmica, nacional e internacional, no âmbito do Instituto Federal Farroupilha.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 49, de 18 de outubro de 2021.** Define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha e dá outras providências.

_____. Ministério de da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 10 de 30 de março de 2016.** Regulamenta a realização de Estágio Curricular Supervisionado para os Cursos Técnicos de Nível Médio, Superiores de Graduação e de Pós-Graduação.

_____. Ministério de da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA. **Resolução Conselho Superior nº 15 de 2014.** Aprova o Regimento da Coordenação de Ações Inclusivas do Instituto Federal Farroupilha.

_____. Ministério de da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA. **Plano de desenvolvimento Institucional (PDI) 2019 - 2026.**

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 178, de 28 de novembro de 2014.

Aprova o projeto do Programa Permanência e Êxito dos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em:

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

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 010, de 30 de março de 2016. **Regulamenta a realização de Estágio Curricular Supervisionado para os Cursos Técnicos de Nível Médio, Superiores de Graduação e de Pós-Graduação.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/3791/a95c61eb00b637200a33ea75b562329e>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 087, de 13 de dezembro de 2017. **Aprova as alterações do Regulamento da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/8548/ea5524d1e349010ab2e43f6cfa043ba6>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 79, de 13 de dezembro de 2018. **Aprova a Política de Diversidade e Inclusão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/17374/52350ac24128d7696fe6f4c4d6e3a100>

_____. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 049, de 18 de outubro de 2021. **Define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha e dá outras providências.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/28189/1a0701ae43f3a8c60e38729aa10d9713>

8. ANEXOS

8.1. Resoluções

ANEXO A - Resolução CONSUP nº 011/2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 011/2018, DE 27 DE MARÇO DE 2018

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

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo 23242.000063/2018-56; com a aprovação da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer nº 003/2018/CADIN; da Câmara Especializada de Ensino, com o Parecer nº 009/2018/CEE; do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 001/2018, da 1ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 27 de março de 2018,

RESOLVE:

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

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

Santa Maria, 27 de março de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

ANEXO B - Resolução CONSUP nº 044/2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 044/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

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

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23424.000190.2018-55; o Regulamento do Conselho Superior, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 026/2018/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Campus Santa Rosa, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

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

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

Santa Maria, 25 de junho de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

ANEXO C - Resolução CONSUP n.º 079/2022



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 79 / 2022 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 20 de dezembro de 2022.

Aprova o Ajuste Curricular no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), *Campus Santa Rosa*.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, tendo em vista o disposto no Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14, X, da Resolução Consup Nº 4, de 26 de abril de 2019 (Regulamento do Conselho Superior) e, de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23242.002280/2020-03, com aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer CEE Nº 052/2022, na 4ª Reunião Extraordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 12 de dezembro de 2022, resolve:

Art. 1º APROVAR, nos termos e na forma constantes no anexo, o Ajuste Curricular no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), *Campus Santa Rosa*.

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

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

(Assinado digitalmente em 20/12/2022 16:38)
PATRICIA ALESSANDRA MENEGUZZI METZ DONICHT
REITOR

Processo Associado: 23242.002280/2020-03

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **79**,
ano: **2022**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **20/12/2022** e o código de
verificação: **a8b2bc00a9**

9. APÊNDICES

9.1. REGULAMENTOS

APÊNDICE A

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

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

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

Art. 2º - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, supervisão e avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos seguindo orientações das Resoluções Institucionais vigentes.

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

I - oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo produtivo;

II - ser complementação do ensino e da aprendizagem, relacionando conteúdos e contextos;

III - propiciar a adaptação psicológica e social do educando a sua futura atividade profissional;

IV - facilitar o processo de atualização de conteúdos, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, econômicas e sociais;

V - incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores, novas tecnologias e metodologias alternativas;

VI - promover a integração da instituição com a comunidade;

VII - proporcionar ao aluno vivência com as atividades desenvolvidas por instituições públicas ou privadas e interação com diferentes diretrizes organizacionais e filosóficas relacionadas à área de atuação do curso que frequenta;

VIII - incentivar a integração do ensino, pesquisa e extensão através de contato com diversos setores da sociedade;

IX - proporcionar aos alunos as condições necessárias ao estudo e soluções dos problemas demandados pelos agentes sociais;

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

extensão.

CAPÍTULO II

DAS INSTITUIÇÕES CAMPOS DE ESTÁGIO

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

- I - Empresas de serviço de alimentação ou indústrias de alimentos com atuação nacional ou internacional;
- II – Órgãos públicos e privados com atuação nos setores alimentícios, com atuação nacional ou internacional;
- III – Instituição de origem, em atividades relacionadas à produção alimentícia.

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

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

§ 3º – Para iniciar as atividades de estágio é obrigatório o preenchimento pelo estudante dos formulários institucionais, documentação específica, conforme normativas institucionais vigentes que regulamentam os Estágios Curriculares Supervisionados para os Cursos do IFFar. Essa documentação deve ser tramitada junto à Diretoria/Coordenação de Extensão do *Campus Santa Rosa*;

Art. 5º – O estudante que exercer atividade profissional correlata ao curso, na condição de empregado, autônomo ou empresário devidamente registrado, poderá valer-se de tais atividades, a partir da celebração do termo de compromisso, para efeitos de realização de seu Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, desde que atenda aos requisitos definidos neste regulamento e nos demais Regulamentos Institucionais vigentes.

CAPÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO, CARGA HORÁRIA, PERÍODO DE REALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO

Art. 6º - O estágio curricular supervisionado obrigatório no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá duração de 200 horas e deverá ser realizado após o aluno ter obtido aprovação em 65% da carga horária de disciplinas do curso.

Parágrafo único - O aluno poderá realizar o estágio obrigatório a partir do momento em que tenha cursado 1.404 horas de disciplinas da matriz curricular.

Art. 7º - Para a realização do estágio curricular supervisionado obrigatório o estudante deverá matricular-se no componente curricular e atender os critérios e requisitos exigidos no Projeto Pedagógico do Curso e neste regulamento.

§ 1º - A carga horária de estágio, bem como a avaliação do estágio, deve ser integralizada no prazo do período letivo da matrícula.

§ 2º - O estudante que não cumprir a carga horária e os critérios de avaliação do estágio no semestre de matrícula será reprovado, devendo realizar nova matrícula no semestre seguinte e concluir o estágio de acordo com o prazo de integralização do curso.

Art. 8º - A coordenação do curso apresentará aos alunos as orientações para a realização do estágio.

Art. 9º - O estagiário deverá ter o acompanhamento efetivo do Professor Orientador, designado pela Coordenação de Curso, e do Supervisor, designado pela Parte Concedente, durante a realização do seu estágio.

Parágrafo único - Conforme Resoluções Institucionais vigentes, a orientação do estagiário não pressupõe o acompanhamento presencial por parte do orientador, tendo em vista que ocorre uma supervisão contínua no local de realização do estágio. Assim sendo, o Regulamento permite a realização de estágio em período de férias letivas, ocorrendo, neste caso, a orientação prévia e posterior à realização do estágio.

Art. 10 - As atividades de orientação de estágio devem ser registradas na Ficha de Registro de Atividades de Orientação de Estágio (Apêndice A), onde devem constar todas as atividades presenciais e/ou não presenciais de orientação, incluindo o dia de defesa de estágio.

CAPÍTULO IV

DAS ATIVIDADES A SEREM DESEMPENHADAS PELO ESTUDANTE-ESTAGIÁRIO

Art. 11 - Ciente dos direitos e deveres que terá junto à Parte Concedente, o estagiário deverá demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades e, paralelamente:

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

II - respeitar os regulamentos e normas da Parte Concedente;

III - cumprir o horário estabelecido;

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

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

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

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

- VIII** - zelar pelos equipamentos e bens em geral da instituição;
- IX** - observar as normas de segurança e higiene no trabalho;
- X** - entregar, sempre que solicitados, os relatórios internos da instituição;
- XI** - enviar, em tempo hábil, os documentos solicitados.

CAPÍTULO V

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 12 - O Instituto Federal Farroupilha, em sua estrutura organizacional, contará com a Diretoria e/ou Coordenação de Extensão a qual compete:

- I - realizar reuniões com os Coordenadores de Curso e representantes pedagógicos para atualização das orientações gerais sobre estágio;
- II - auxiliar os Coordenadores de Curso na orientação dos alunos sobre o funcionamento do estágio;
- III - identificar e cadastrar as oportunidades de Estágio junto às pessoas jurídicas de direito privado ou público e pessoas físicas, em casos específicos;
- IV - auxiliar os alunos na identificação de oportunidades de Estágio;
- V - divulgar oportunidades de Estágio e cadastrar os alunos;
- VI - providenciar os formulários necessários para as condições do Estágio, mencionados neste Regulamento e regulamentação específica de estágio do Instituto Federal Farroupilha, bem como os demais documentos necessários para a efetivação do estágio;
- VII - dar encaminhamento aos documentos, conferir documentos e o deferimento para realização do estágio;
- VIII- em consonância com as Coordenações responsáveis, emitir parecer em todas as situações referentes ao Estágio.

Art. 13 - O Estagiário terá as seguintes atribuições junto à Entidade Educacional:

- I - manifestar interesse e efetuar convite para Professor Orientador, quando apto à realização do estágio;
- II - efetuar matrícula de estágio na Coordenação de Registros Acadêmicos;
- III - encaminhar documentação de Estágio na Diretoria/Coordenação de Extensão;
- IV - entregar Carta de Apresentação da Entidade Educacional à Parte Concedente, quando encaminhado para estágio, se solicitado por esta;
- V - elaborar o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, sob orientação do Supervisor de Estágios da Parte Concedente e do Professor Orientador;
- VI – fornecer informações no encaminhamento da documentação solicitada pela Diretoria/Coordenação de Extensão;
- VII - prestar informações e esclarecimentos, julgados necessários pelo supervisor do Estágio da Parte Concedente;
- VIII- demonstrar responsabilidade no desenvolvimento normal das atividades de Estágio na Parte Concedente;

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

X - elaborar a proposta de apresentação para a Defesa de Estágio, relatando as atividades de estágio, encaminhando ao professor orientador com no mínimo 10 dias antes da data de defesa estabelecida, sob pena de somente defender no período de defesas seguinte;

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

XII – verificar junto a Diretoria e/ou Coordenação de Extensão a situação da documentação para iniciar o estágio;

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

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

Art. 14 - Caberá ao Professor Orientador do IFFar:

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

II - acompanhar e avaliar as atividades dos estagiários;

III - orientar a elaboração do Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;

IV - receber a Ficha de Avaliação do Estagiário preenchida pela Parte Concedente, após o término do Estágio, e encaminhar para o Coordenador do Curso;

V - informar a Coordenação do Curso sobre a finalização do estágio do aluno e dar parecer favorável se considerado apto à submissão para a Banca avaliadora;

VI - participar da Banca de Avaliação de Estágio;

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

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

Art. 15 – Os Supervisores de Estágio das Partes Concedentes terão as seguintes atribuições:

I - elaborar o Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório junto com o aluno e o Professor Orientador;

II - acompanhar as atividades que o aluno desenvolverá durante o Estágio;

III – preencher e encaminhar a Ficha de Avaliação do Estagiário da Parte Concedente, após o término do Estágio, para a Entidade Educacional;

Parágrafo único - O supervisor de estágio deverá ter formação ou experiência profissional na área de conhecimento de desenvolvimento do estágio. Não existindo essa condição, caberá à Coordenação do Curso autorizar ou não a realização do estágio.

Art. 16 - São atribuições da Coordenação do Curso em relação ao estágio curricular supervisionado obrigatório:

I - orientar e esclarecer os estudantes sobre as formas e procedimentos necessários para a realização do estágio;

II - designar o professor orientador;

III - acompanhar o trabalho dos orientadores de estágio;

VI - organizar o calendário e bancas de defesa de estágio;

VII - encaminhar para a Coordenação de Registros Acadêmicos os resultados finais;

VIII - encaminhar os relatórios do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório para arquivamento.

CAPÍTULO VI

DO NÚMERO DE ESTAGIÁRIOS POR ORIENTADOR

Art. 17 - O quantitativo de estagiários por Professor Orientador será definido pela Coordenação de Curso e NDE de maneira equitativa, entre os professores do Curso, consideradas as especificidades do estágio.

CAPÍTULO VII

DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Art. 18 - O Relatório do Estágio Curricular Supervisionado é o documento que sistematiza as atividades desenvolvidas durante cada estágio.

Parágrafo único - O relatório que trata o caput deste artigo deve ser elaborado, conforme critérios e *template* do APÊNDICE C, observando as normas institucionais e da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), assim como as orientações do Professor Orientador do estágio.

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSO AVALIATIVO

Art. 19 - Terá direito à Defesa de Estágio o estudante que:

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

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

Parágrafo único - O aluno deverá entregar três cópias do Relatório de Estágio, em data previamente agendada, elaborado conforme as normas deste regulamento, com o aceite do Professor Orientador.

Art. 20 - A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será realizada em formulários próprios, preenchidos pelo Supervisor da Parte Concedente e pela Banca de Defesa de Estágio:

I - instrumento de avaliação da Parte Concedente, conforme regulamento de estágio do IFFar, com peso 2 (dois);

II - instrumento de avaliação da Defesa de Estágio, preenchido pela Banca de Defesa (Ficha de Avaliação Final do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório) (Apêndice B), sendo que o Relatório de Estágio será avaliado de 0 (zero) a 3 (três) e a defesa será avaliada de 0 (zero) a 5 (cinco);

Art. 21 - A Banca de Avaliação é soberana no processo de avaliação e terá as seguintes atribuições:

I - assistir a defesa do Relatório de Estágio;

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

III - avaliar o conteúdo do relatório;

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

V - encaminhar os documentos de avaliação para a Coordenação de Extensão/Setor de Estágio.

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

Art. 22 - O período de duração da Defesa de Estágio será de até 1 hora, sendo os primeiros 20 (vinte) minutos destinados à apresentação, com uma tolerância de mais ou menos 5 minutos. Será atribuição da Banca de Avaliação adequar o restante do tempo para arguição, encaminhamentos e deliberações finais.

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

Art. 23 - Após a Defesa do Estágio, o aluno terá prazo de até 15 (dias) para enviar à Coordenação de Extensão/Setor de Estágio 1 (uma) cópia em PDF, via e-mail, do Relatório de Estágio, com as assinaturas digitais (aluno e Professor Orientador) e devidas correções, se sugeridas.

Art. 24 - A aprovação do aluno, no Estágio, estará condicionada:

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

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

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

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

situações previstas em lei.

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

Art. 25 - Em caso de reprovação, expressa por escrito pela Banca de Avaliação, o aluno deverá realizar novamente o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, obedecendo aos prazos legais de conclusão de curso.

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

Art. 26 - Os prazos para entrega dos documentos comprobatórios de Estágio Curricular Supervisionado, estabelecidos pela Coordenação de Extensão/Setor de Estágio, devem ser rigorosamente observados sob pena do estudante não obter certificação final de conclusão do curso, em caso de inobservância dos mesmos.

Art. 27 - O acadêmico fica impedido de obter certificação final de conclusão do curso enquanto não tiver seu Relatório de Estágio aprovado.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 28 - O aluno poderá realizar outros Estágios, de caráter não-obrigatório. Nesses casos, a carga horária não será suplementar à estabelecida para o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

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

Art. 29 - Quaisquer dúvidas que eventualmente venham a ocorrer referente ao Estágio Curricular Supervisionado e que não constem deste Regulamento deverão ser encaminhadas à Coordenação de Extensão/Setor de Estágio e Coordenação de Curso, ou caso necessário, ao colegiado de curso e Pró-Reitoria de Extensão.

APÊNDICE A

FICHA DE REGISTRO DE ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO

Nome: _____

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos

Semestre: _____ Ano: _____

Professor (a) Orientador(a) de Estágio: _____

Estágio realizado (quando tiver mais de uma etapa): _____

REGISTRO DE ATIVIDADE DE ESTÁGIO			
DATA	ATIVIDADE DESENVOLVIDA*	CARGA HORÁRIA	ASSINATURA

*Registrar todas as atividades presenciais e/ou não presenciais de orientação de estágio, incluindo o dia da defesa de estágio.

_____/_____/_____/_____

Assinatura do Estudante

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

APÊNDICE B

FICHA DE AVALIAÇÃO FINAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Curso: Superior de Tecnologia em Alimentos**Campus:** Santa Rosa**Aluno(a):** _____

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO REALIZADO PELA PARTE CONCEDENTE - PESO = 2,0

 Resultado Parcial

ESTRUTURA, ORGANIZAÇÃO E ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO - PESO = 3,0

3,0	0,5		Estrutura (a banca deverá observar se o documento constitui um relatório).
	2,0		Conteúdo (suporte teórico, relato e argumentação, análise crítica).
	0,5		Aspectos gramaticais (ortografia/acentuação, concordância verbal e nominal, regências verbal e nominal, coesão e coerência, pontuação).
Resultado Parcial			

DEFESA DE ESTÁGIO - PESO = 5,0

SEGURANÇA E DOMÍNIO

3,0	1,0		Conhecimento específico da área
	0,5		Referencial Teórico (fontes de cultura, referências bibliográficas).
	1,5		Análise Crítica - Capacidade de posicionamento do Técnico diante de situações contraditórias. Saber fazer sugestões, indicações de melhorias e saber posicionar-se).

COERÊNCIA ENTRE RELATÓRIO E TRABALHO PRÁTICO DESENVOLVIDO

1,0		Descrever com clareza e precisão tudo aquilo que realmente foi trabalhado, fazendo referência à fundamentação teórica que serviu de base.
-----	--	---

ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO ESTÁGIO

1,0	0,3		Tempo de apresentação.
	0,1		Recursos audiovisuais utilizados.
	0,3		Apresentação condizente com o conteúdo descrito no relatório.
	0,3		Postura (apresentação pessoal, linguagem, comportamento durante defesa).

 Resultado Parcial

Data: ____/____/____

 Resultado Final

Assinatura do Orientador:

Assinatura da Banca 1:

Assinatura da Banca 2:

Recomendações: _____

APÊNDICE C

Critérios para elaboração do Relatório de Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

A) ESTRUTURA DO RELATÓRIO

1. Elementos Pré-Textuais

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

2. Elementos Textuais (todos obrigatórios)

Introdução
Revisão de Literatura
Desenvolvimento
Considerações Finais

3. Elementos Pós-Textuais

Referências
Anexos (optativo)
Apêndices (optativo)

B) REDAÇÃO DO RELATÓRIO

Margens:

As folhas devem apresentar as seguintes margens: esquerda: 3 cm; direita: 2cm; superior: 3 cm; inferior: 2 cm.

Fonte:

Para formatar o trabalho, utilizar as seguintes configurações de fonte:

- a) Times New Roman ou Arial;
- b) texto: tamanho 12;

- c) legendas de tabelas e ilustrações: tamanho 10;
- d) citações longas (mais de três linhas): tamanho 10;
- e) notas de rodapé: tamanho 10;
- f) títulos das partes e/ou capítulos (seção primária): tamanho 12, negrito, letras maiúsculas;
- g) títulos das seções secundárias, ilustrações e tabelas: tamanho 12, negrito, letras minúsculas, excetuando-se a primeira letra que deve estar em maiúscula;
- h) títulos das seções terciárias e sucessivas: seguem as regras da seção secundária, porém não são apresentadas em negrito.

Espaçamento de entrelinha:

Para formatar o trabalho, observar os seguintes espaçamentos:

- a) texto normal: 1,5;
- b) citações longas, notas de rodapé e os resumos em vernáculo e em língua estrangeira: espaço simples;
- c) títulos das seções e subseções: devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por dois espaços 1,5;
- d) referências: espaço simples dentro da mesma referência e dois espaços simples entre uma e outra;
- e) ilustrações e tabelas: devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por dois espaços 1,5;
- f) legendas de tabelas e ilustrações com duas linhas ou mais: espaço simples.

Alinhamento:

Observar os seguintes alinhamentos:

- a) do texto: justificado;
- b) recuo de primeira linha do parágrafo: 1,25 cm;
- c) recuo de parágrafo para citação direta com mais de três linhas: 4 cm, partindo da margem esquerda;
- d) títulos das seções e subseções: à esquerda;
- e) títulos sem indicativos numéricos (erratas, resumo, listas, sumário, referências etc.): centralizado;
- f) títulos das partes e/ou capítulos (seção primária): alinhados à esquerda.

Paginação:

Todas as folhas do trabalho a partir da folha de rosto devem ser contadas sequencialmente, mas não numeradas. A numeração é colocada a partir da primeira folha da parte textual, em algarismos arábicos, no canto superior direito da folha, a 2 cm da borda superior, ficando o último algarismo a 2 cm

da borda direita da folha. As folhas iniciais de capítulos e partes são contadas, mas não numeradas.

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

a) Introdução

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

b) Revisão bibliográfica

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

c) Desenvolvimento

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

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

- **Materiais e Métodos:** descrição do objeto da pesquisa; elenco dos materiais e equipamentos; detalhamento das atividades e tarefas executadas (incluindo técnicas de amostragem e de coleta de dados) e procedimentos para análise dos dados;
- **Resultados e discussões:** apresentação de todos os resultados e dados obtidos, devendo o aluno fazer uma análise crítica dos mesmos, discutindo-os, comparando-os com os resultados esperados e com a base teórica.

d) Considerações finais

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

e) Referências

Conforme Normas da ABNT vigentes

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SANTA ROSA

(fonte Times New Roman ou Arial tamanho 12; espaçamento 1,5; 4 espaços 1,5)

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

(3 espaços 1,5)

NOME DO ALUNO

(3 espaços 1,5)

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

TÍTULO DO TRABALHO

SANTA ROSA, **ANO**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SANTA ROSA

(fonte Times New Roman ou Arial tamanho 12; espaçamento 1,5; 5 espaços 1,5)

NOME DO ALUNO

(5 espaços 1,5)

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

TÍTULO DO TRABALHO

(5 espaços 1,5)

Trabalho apresentado como requisito para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos, do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Farroupilha – *Campus* Santa Rosa.

Orientador(a): *XXXXXX XXXXXXXX*

(fonte tamanho 11)

SANTA ROSA, *ANO*

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SANTA ROSA

(fonte Times New Roman ou Arial tamanho 12; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

O(A) Orientador(a), Prof.^(a) XXXXXXXX XXXXXXXX, e o(a) Estagiário(a) XXXXXXXX
XXXXXXXX, abaixo assinados, cientificam-se do teor do Relatório de Atividades de
Estágio, do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

(3 espaços 1,5)

RELATÓRIO DE ATIVIDADES
DE ESTÁGIO

(2 espaços 1,5)

Elaborado por

Nome do Aluno

(2 espaços 1,5)

como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos

(2 espaços 1,5)

Nome do Professor

Orientador(a)

(2 espaços 1,5)

Nome do Aluno

Estagiário (a)

SANTA ROSA, ANO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

(fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

1 Estagiário

1.1 Nome:

1.2 Curso: Tecnologia em Alimentos

1.3 Turma:

1.4 E-mail:

2 Empresa

2.1 Nome:

2.2 Endereço:

2.3 Município e estado:

2.4 CEP:

2.5 Fone:

2.6 E-mail:

3 Estágio

3.1 Área de realização:

3.2 Coordenador(a) do Curso:

3.3 Professor(a) orientador(a) no Instituto Federal Farroupilha – *Campus Santa Rosa*:

3.4 Supervisor(a) de Estágio na empresa:

3.5 Carga horária total:

3.6 Data de início e término:

SUMÁRIO

(fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

INTRODUÇÃO.....	2
REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	3
1 XXXXXXXXXXXX.....	3
1.1 XXXXXXXX XXXXXXXX.....	4
1.2 XXXXXXXX XXXXXXXX.....	5
2 XXXXXXXXXXXX.....	5
2.1 XXXXXXXX XXXXXXXX.....	6
DESENVOLVIMENTO.....	7
3 XXXXXXXXXXXX.....	7
3.1 XXXXXXXX XXXXXXXX.....	8
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	11
REFERÊNCIAS.....	12

INTRODUÇÃO

(fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

Texto em fonte Times New Roman ou Arial, tamanho 12, espaçamento 1,5. A introdução visa situar o leitor no assunto num contexto global. Apresenta o tema e justifica sua escolha; delimita, através dos objetivos, gerais e específicos, o que foi observado ou investigado.

Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

Ut voluptatem sint aut doloremque doloribus aut quae explicabo est praesentium officiis. Aut consequatur dolor hic voluptates eius amet consequatur id eveniet veritatis qui optio architecto est recusandae debitis. Sit repellat ullam aut eligendi repudiandae et neque repudiandae quo fuga velit eos cupiditate unde a nulla adipisci et recusandae laudantium.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

(fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

1. XXXXXXXXXXXX (fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; 2 espaços 1,5)

Texto em fonte Times New Roman ou Arial, tamanho 12, espaçamento 1,5. A Revisão Bibliográfica deve estar de acordo com o tema selecionado pelo estagiário. Base teórica do assunto, apresentando os pontos de vista dos autores (referenciados no texto) acerca do tema, destacando-se posições semelhantes e divergentes, ou seja, elaborada a partir de uma análise interpretativa própria das ideias dos diversos autores.

Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

Ut voluptatem sint aut doloremque doloribus aut quae explicabo est praesentium officiis. Aut consequatur dolor hic voluptates eius amet consequatur id eveniet veritatis qui optio architecto est recusandae debitis. Sit repellat ullam aut eligendi repudiandae et neque repudiandae quo fuga velit eos cupiditate unde a nulla adipisci et recusandae laudantium.

(2 espaços 1,5)

1.1. XXXXXXXXXXXX (fonte tamanho 12, negrito; 2 espaços 1,5)

Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos

nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

(2 espaços 1,5)

1.1.1 XXXXXXXXXXXX (fonte tamanho 12; 2 espaços 1,5)

Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

(2 espaços 1,5)

Tabela 1 – Título da tabela (fonte tamanho 12)

Exemplo de título	Exemplo de título
Informação 1	Informação X
Informação X	Informação X
Informação X	Informação X
Total	Informação X

Fonte: Fonte da tabela. (fonte tamanho 10, espaçamento simples)

(2 espaços 1,5)

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis.

Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

(2 espaços 1,5)

Quadro 1 – Título do quadro (fonte tamanho 12)

Título	Título	Título
Informação X	Informação X	Informação X
Informação X	Informação X	Informação X

Fonte: Fonte do quadro. (fonte tamanho 10, espaçamento simples)

(2 espaços 1,5)

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita.

(2 espaços 1,5)

Figura 1 – Título da figura (fonte tamanho 12, centralizado)



Fonte: elaborado pelo autor (2022). (fonte tamanho 10, centralizado, espaçamento simples)

(2 espaços 1,5)

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita.

DESENVOLVIMENTO

(fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

1. XXXXXXXXXXXX (fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; 2 espaços 1,5)

Texto em fonte Times New Roman ou Arial, tamanho 12, espaçamento 1,5. Em se tratando de um relatório de estágio realizado no acompanhamento de atividades (indústrias de alimentos, serviços de alimentação, órgãos de fiscalização, unidades de pesquisa, entre outras), o desenvolvimento deve conter os seguintes aspectos: descrição das atividades (fazendo o uso de imagens e dados técnicos) e discussão destes dados com embasamento técnico-científico, visando o aprimoramento das atividades acompanhadas

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

- Materiais e Métodos: descrição do objeto da pesquisa; elenco dos materiais e equipamentos; detalhamento das atividades e tarefas executadas (incluindo técnicas de amostragem e de coleta de dados) e procedimentos para análise dos dados;
- Resultados e discussões: apresentação de todos os resultados e dados obtidos, devendo o aluno fazer uma análise crítica dos mesmos, discutindo-os, comparando-os com os resultados esperados e com a base teórica.

Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

(2 espaços 1,5)

1.1. XXXXXXXXXXXX (fonte tamanho 12, negrito; 2 espaços 1,5)

Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

(2 espaços 1,5)

1.1.1 XXXXXXXXXXXX (fonte tamanho 12; 2 espaços 1,5)

Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

(fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

Texto em fonte Times New Roman ou Arial, tamanho 12, espaçamento 1,5. As considerações finais resultam de uma análise crítica do trabalho executado, contrastando os objetivos e os resultados encontrados. Lorem ipsum dolor sit amet. Et fuga animi et dolores neque sit galisum ullam et nihil fuga sit quis enim est consequatur veritatis. Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem. Et ducimus dolores ut praesentium illum ab labore animi!

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis? Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita. Ea mollitia aliquid et eveniet ratione in natus quia perferendis blanditiis sit corporis quia ex iusto nemo.

Ut voluptatem sint aut doloremque doloribus aut quae explicabo est praesentium officiis. Aut consequatur dolor hic voluptates eius amet consequatur id eveniet veritatis qui optio architecto est recusandae debitis. Sit repellat ullam aut eligendi repudiandae et neque repudiandae quo fuga velit eos cupiditate unde a nulla adipisci et recusandae laudantium.

REFERÊNCIAS

(fonte tamanho 12, negrito, letras maiúsculas; espaçamento 1,5; 2 espaços 1,5)

Texto em fonte Times New Roman ou Arial, tamanho 12, espaçamento 1, alinhamento à esquerda, com 2 espaços simples entre cada referência.
(2 espaços simples)

Qui deserunt dolorem sit quos nesciunt vel dolores galisum et quidem esse non accusantium veritatis rem laborum nobis aut sequi dolorem.

Qui aliquam esse eum commodi harum et voluptate optio id tempore officiis. Cum corporis itaque 33 suscipit doloremque et voluptate delectus eum soluta galisum et labore omnis?

Vel natus saepe aut quas provident ut galisum consequuntur sit voluptas expedita.