



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

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

TÉCNICO EM
CONFEITARIA
SUBSEQUENTE
EaD

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

CONFEITARIA

SUBSEQUENTE

EaD

Atos autorizativos

- Curso Criado pela Resolução CONSUP nº 45, de 17 de dezembro de 2025.
- Projeto Pedagógico do Curso Resolução CONSUP nº 24 de 15 de julho de 2026

Campus Júlio de Castilhos - RS

2026



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

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



Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz
Donicht**

Pró-Reitor de Ensino

Getulio Jorge Stefanello Júnior

Pró-Reitora de Extensão

Thirssa Helena Grando

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Deivid Butinger Dutra de Oliveira

Pró-Reitora de Administração

Silvia Regina Montagner

Diretora Geral do *Campus*

Juliana Mezomo Cantareli

Diretora de Ensino do *Campus*

Carine Girardi Manfio

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

XXXXXXXXXXXXX

Coordenadora do Curso

Maria Angélica Oliveira

Colaborador EaD

Equipe de elaboração

Ana Denise Grassi Padilha

Carine Girardi Manfio

Milton Cesar Buzata Maciel

Tassiane dos Santos Ferrão

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado do

Campus

Assessoria Pedagógica da PROEN

SUMÁRIO

1	DETALHAMENTO DO CURSO	7
2	CONTEXTO EDUCACIONAL	8
2.1	Histórico da Instituição	8
2.2	Justificativa de oferta do curso	9
2.3	Objetivos do Curso	11
2.3.1	Objetivo Geral	11
2.3.2	Objetivos Específicos.....	12
2.4	Requisitos e formas de acesso	12
3	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	12
3.1	Políticas de Ensino.....	13
3.2	Política de Pesquisa e de inovação	14
3.3	Política de Extensão	15
3.4	Política de Educação a Distância do IFFar	16
3.5	Políticas de Atendimento ao discente	16
3.5.1	Assistência Estudantil.....	17
3.5.2	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante	18
3.5.3	Atividades de Nivelamento	18
3.5.4	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	19
3.5.5	Ações Inclusiva e Ações Afirmativas	20
3.5.5.1	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) 21	
3.5.5.2	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	21
3.5.5.3	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	23
3.6	Programa Permanência e êxito (PPE)	23
3.7	Acompanhamento de Egressos.....	24
3.8	Mobilidade Acadêmica.....	24
4	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	25
4.1	Perfil do Egresso.....	25
4.2	Metodologia.....	26
4.3	Organização curricular	26
4.3.1	Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA	28

4.3.2	Material Didático.....	29
4.4	Representação gráfica do Perfil de formação.....	30
4.5	Matriz Curricular	31
4.6	Prática Profissional.....	32
4.6.1	Prática Profissional Integrada	32
4.7	Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório	33
4.8	Avaliação	34
4.8.1	Avaliação da Aprendizagem	34
4.8.2	Regime Especial de Avaliação – REA	35
4.8.3	Autoavaliação Institucional.....	35
4.9	CrITÉrios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	35
4.10	CrITÉrios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	36
4.11	Expedição de Diploma e Certificados.....	36
4.12	Ementário.....	37
4.12.1	Componentes curriculares obrigatórios	37
4.12.2	Componentes curriculares optativos	46
5	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	47
5.1	Corpo Docente atuante no curso.....	47
5.2	Atribuição do Coordenador de Curso	48
5.3	Atribuições de Colegiado de Curso	48
5.4	Atribuição do Colaborador EaD	49
5.5	Atribuições do Professor/Tutor	50
5.6	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	51
5.7	Corpo Técnico Administrativo em Educação	51
5.8	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação	52
6	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	52
6.1	Biblioteca.....	53
6.2	Áreas de ensino específicas	53
6.3	Laboratórios	54
6.4	Área de esporte e convivência.....	55
6.5	Área de atendimento ao discente.....	55
6.6	Infraestrutura do Polo de Educação a Distância	55
7	REFERÊNCIAS.....	57

8	ANEXOS	59
8.1	Resoluções	59

1 DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Confeitaria

Forma: Subsequente

Modalidade: Educação a Distância - EaD

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Curso Criado pela Resolução CONSUP nº 45, de 17 de dezembro de 2025.

Quantidade de Vagas: 40 vagas (40 por polo)

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por disciplina

Carga horária total do curso: 800 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso (ACC): não prevê

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: não prevê

Trabalho de Conclusão de Curso: não prevê

Tempo de duração do Curso: 2 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 4 semestres

Endereço do *campus* (sede): Campus Júlio de Castilhos, RS 527 - Estrada de acesso secundário para Tupanciretã, São João do Barro Preto, s/n, interior, Júlio de Castilhos – RS.

Coordenador do Curso: xxxxxxxxxxxxxxxx.

Contato da Coordenação do curso: coord.confeitaria.jc@iffarroupilha.edu.br

Polos de funcionamento: Campus Júlio de Castilhos - RS

2 CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1 Histórico da Instituição

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

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. No ano de 2024, após a Portaria nº 411, de 7 de maio de 2024 que dispõe sobre a alteração de tipologia dos Campi Avançados dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia – IFs, o Campus Avançado de Uruguaiana passa a ser Campus do IFFar.

Assim, o IFFar é constituído por onze *campi*, em que são ofertados cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses *campi* e Centros de Referência, o IFFar atua em 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 *Campus* Júlio de Castilhos iniciou suas atividades em 25 de fevereiro de 2008, sob a denominação de Unidade de Ensino Descentralizada de Júlio de Castilhos (UNED), vinculada ao então Centro Federal de

Educação Tecnológica de São Vicente do Sul (CEFET-SVS). Sua sede foi instalada na localidade de São João do Barro Preto, zona rural do município de Júlio de Castilhos, situada na região central do Rio Grande do Sul. O prédio que abrigou a UNED foi originalmente o Centro Cooperativo de Treinamento Agrícola, criado em 1961 com o propósito de capacitar jovens para o trabalho no campo. Posteriormente, em 1988, passou a funcionar no local a Escola Municipal Agropecuária Júlio de Castilhos, voltada para o ensino fundamental (5ª a 8ª séries) integrado à formação agrícola. Após alguns anos de funcionamento, a escola foi encerrada, deixando o espaço desativado.

Em 2007, uma ação conjunta entre a Administração Municipal e o Governo Federal, por meio do CEFET São Vicente do Sul, viabilizou a criação de uma nova instituição de Educação Profissional e Tecnológica, consolidada como *Campus Júlio de Castilhos* em 2009. Atualmente, o *campus* conta com aproximadamente mil e trezentos estudantes matriculados e um quadro de 138 servidores, entre docentes e técnicos administrativos em educação. Além disso, conta com o apoio de profissionais terceirizados responsáveis pelos serviços de refeitório, segurança, limpeza, manutenção predial e atividades agropecuárias.

O *Campus Júlio de Castilhos* oferece uma ampla gama de cursos nos níveis Fundamental, Médio, Subsequente, Superior e de Pós-Graduação, organizados em diferentes Eixos Tecnológicos:

- Recursos Naturais – Técnico Integrado em Agropecuária, Tecnólogo em Gestão do Agronegócio e Bacharelado em Agronomia;
- Gestão e Negócios – Técnico Integrado em Comércio EJA-EPT e Bacharelado em Administração;
- Informação e Comunicação – Técnico Integrado em Informática;
- Produção Alimentícia – Técnico em Alimentos Subsequente e o Curso de Padeiro EJA-EPT (em parceria com os municípios de Júlio de Castilhos e Tupanciretã);
- Desenvolvimento Educacional e Social – Licenciaturas em Matemática e Ciências Biológicas, e Pós-Graduação em Gestão Escolar e Práticas Educativas em Humanidades.

2.2 Justificativa de oferta do curso

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar) apresenta um perfil institucional baseado nos objetivos definidos pela sua Lei de criação, a Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Dentre esses, um dos objetivos mais abrangentes dos Institutos Federais (IFs) é estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional. Nesse contexto, o IFFar Campus Júlio de Castilhos oferece o Curso Técnico em Confeitaria Subsequente, na modalidade de Educação a Distância (EaD).

A oferta de novos cursos no IFFar observa a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (EPT), Resolução CNE/CP Nº 1/2021, e demais legislações nacionais vigentes, seguindo as políticas de EPT do Ministério da Educação (MEC) que promovem a formação de profissionais qualificados, fomentando o

desenvolvimento regional e estimulando a permanência de profissionais qualificados no interior do país. Além disso, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Confeitaria também atende às Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha, as quais têm por finalidade proporcionar ao estudante conhecimentos, saberes e competências profissionais necessários ao exercício profissional e da cidadania, com base nos fundamentos científico-tecnológicos, sócio-históricos e culturais.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Confeitaria apresenta compatibilidade com os eixos tecnológicos ofertados e com a verticalização do ensino no Campus Júlio de Castilhos, pertencendo ao Eixo Produção de Alimentícia. O Eixo Produção Alimentícia está institucionalizado desde a criação do Campus, por meio da oferta do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio, do Curso Técnico Padeiro na modalidade EJA-EPT Integrado ao Ensino Fundamental, do Curso de Formação Inicial Continuada de Cervejeiro, na modalidade EaD, além de atividades de extensão como o Curso Atendente de Lanchonete do Programa Mulheres Mil e o Curso de Boas Práticas em Serviços de alimentação. Dessa forma, a criação de um novo curso subsequente no Eixo de Produção Alimentícia, especificamente na modalidade EaD, pretende melhorar os índices de permanência e êxito dos cursos do Eixo. Assim, promovendo a permanência de estudantes de classes menos favorecidas economicamente que precisam conciliar o trabalho com os estudos para contribuir com o sustento familiar.

O Curso Técnico em Confeitaria segue os requisitos definidos no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) do MEC (CNE, 2020) como um curso com carga horária mínima de 800 horas e duração média de um ano (2 semestres), podendo ser realizado na modalidade EaD com, no mínimo, 20% da carga horária em atividades presenciais. A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) associada a qualificação profissional do curso Técnico em Confeitaria é Auxiliar de confeitaria (8483-10), tendo como campo de atuação confeitarias, padarias e afins, restaurantes e afins, catering, bufês, meios de hospitalidade, cruzeiros marítimos, instituições de ensino e/ou pesquisa, consultorias técnicas, autônomo e empreendimento próprio. O CNCT salienta que para atuação como Técnico em Confeitaria são fundamentais: conhecimentos e saberes relacionados às tecnologias de processamento e conservação de produções de confeitaria, à implementação de análises laboratoriais e sensoriais, à gestão dos sistemas de controle e garantia da qualidade e da segurança de alimentos, à visão global dos processos de produção manual e automatizado, à responsabilidade técnica, às normas técnicas, à gestão sustentável, à proatividade, à liderança, à capacidade de trabalho em equipes e à inovação tecnológica.

Conforme informações atuais do Ministério da Educação (BRASIL, 2020), só existe uma instituição de ensino ofertando o Curso Técnico em Confeitaria no estado do Rio Grande do Sul. Portanto, ressaltando a importância de sua oferta no IFFar Campus Júlio de Castilhos, o qual já possui disponibilidade efetiva de docentes e técnico-administrativos em educação conforme a qualificação e a formação acadêmica exigida no respectivo curso proposto, além da infraestrutura mínima requerida no CNCT. Ademais, no processo de escolha do curso, foi realizado um levantamento de demanda por meio de um questionário de pesquisa

com o público-alvo, audiência pública para socialização da proposta e escuta da comunidade geral e encontro com representantes empresariais locais.

O *Campus* de Júlio de Castilhos está localizado na Mesorregião do Centro Ocidental Rio-Grandense, formada por trinta e um (31) municípios, sendo divididos em três (3) microrregiões. A Microrregião da qual Júlio de Castilhos faz parte é composta por doze (12) municípios: Dilermando de Aguiar, Faxinal do Soturno, Formigueiro, Itaara, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, Santa Maria, São João do Polêsine, São Martinho da Serra e Silveira Martins. Contando com uma população de 18.226 habitantes em 2022 (IBGE), o município apresenta densidade demográfica de 9,45 hab./km², destaca-se pelas suas potencialidades econômicas através da agropecuária, produção agrícola, especialmente a produção de grãos como soja, milho e trigo e fábrica de rações, e na pecuária, tem grande destaque na criação de gado de corte e gado leiteiro.

Dados da Receita Federal (SEBRAE, 2025) demonstram que, em 2024, as divisões econômicas com maior número de empresas ativas em Júlio de Castilhos foram Comércio Varejista (16,3%) e Alimentação (8,75%), enquanto as empresas de fabricação de produtos alimentícios representaram 5% do total de empresas ativas no município. Além disso, do total de empresas com registro até 2024, 52,5% correspondem a Micro Empresário Individual (MEI).

Segundo levantamentos de dados fornecidos pela Prefeitura Municipal, unidade da Vigilância Sanitária, ACCIJUC e projeto Empreender Social da Secretaria de Assistência Social e Habitação de Júlio de Castilhos, em março de 2025 foi observada a existência de 44 estabelecimentos oficiais que manipulam alimentos no município de Júlio de Castilhos. Além desses, salienta-se o grande número de trabalhadores do setor de confeitaria que empreendem informalmente, já que os alimentos de confeitaria possuem um grande potencial para o empreendedorismo individual, geralmente elaborados de forma caseira, servindo como fonte de renda extra familiar como, por exemplo, a confecção de doces de festa, salgados, bolos, tortas, entre outros. A relevância do setor alimentício para o empreendedorismo local também ficou evidente através do Projeto Empreender Social (ZINC, 2025), executado em Júlio de Castilhos entre os anos de 2022 e 2024, onde dos 23 novos negócios oficializados, 11 (47%) eram do setor alimentício. Assim, fica evidente a necessidade, pertinência e relevância da criação do Curso Técnico em Confeitaria, frente às demandas por formação profissional do arranjo produtivo regional e seu impacto no desenvolvimento humano, sociocultural e econômico local e regional.

2.3 Objetivos do Curso

2.3.1 Objetivo Geral

Formar profissionais qualificados para o planejamento, a produção e a comercialização de produtos de confeitaria, em conformidade com as normas legais vigentes, aptos a atuar com responsabilidade técnica, ética, ambiental e socioeconômica.

2.3.2 Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Proporcionar a profissionalização de estudantes egressos do Ensino Médio, qualificando-os para acompanhar as inovações e avanços tecnológicos na área de confeitaria.
- Atender às demandas e expectativas da comunidade local e regional, contribuindo para o fortalecimento das cadeias produtivas e para a valorização da gastronomia regional e nacional.
- Proporcionar formação técnica e tecnológica voltada ao planejamento, desenvolvimento e execução de produções de confeitaria, em escala artesanal ou industrial, com o uso adequado de equipamentos, utensílios e tecnologias, observando as Boas Práticas de Fabricação e a legislação sanitária vigente.
- Capacitar profissionais para o controle operacional e a gestão da qualidade nos diferentes processos produtivos da confeitaria, assegurando a inocuidade e a padronização dos produtos elaborados.
- Promover a aplicação das boas práticas na manipulação de alimentos, no uso de insumos e na elaboração de rotulagens e embalagens, de forma a garantir segurança, rastreabilidade e conformidade legal.
- Estimular o empreendedorismo, a criatividade e a inovação, incentivando o desenvolvimento de novos produtos, processos e modelos de negócio no setor de confeitaria.
- Integrar o ensino técnico ao mundo do trabalho e à comunidade, promovendo o desenvolvimento humano, sociocultural, econômico e ambiental, com base em princípios de responsabilidade social e sustentabilidade.

2.4 Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD será obrigatória à comprovação de conclusão do ensino médio mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

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

3 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Extensão, Pesquisa e Inovação desenvolvidas no âmbito do Curso estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso. Ao se falar sobre indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, cabe ressaltar que cada uma dessas atividades, mesmo que possa ser

realizada em tempos e espaços distintos, tem um eixo norteador fundamental: atingir a função social da instituição que é a de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1 Políticas de Ensino

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

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

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

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

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

3.2 Política 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 Política de Extensão

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

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

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

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

3.4 Política de Educação a Distância do IFFar

A EaD é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da LDB e regulamentado pelo Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. A EaD caracteriza-se como a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

O Programa de Consolidação e Acompanhamento da EaD no IFFar, cujo regulamento foi aprovado pela Resolução CONSUP nº53/2019 e alterado pela Resolução Ad Referendum nº 11/2019, homologada pela Resolução CONSUP nº 69/2019, constitui-se como instrumento da política institucional de Educação a Distância do IFFar. O programa será desenvolvido anualmente, por meio de um projeto de ensino, com a participação da equipe da Diretoria de Educação a Distância e de Colaboradores de EaD dos *campi* que têm cursos na modalidade de Educação a Distância em andamento, visando estabelecer processos de qualificação desta modalidade na instituição.

Os objetivos do IFFar quanto ao estabelecimento da EaD são:

- I - transpor as barreiras geográficas, ofertando educação profissional nos seus diferentes níveis e formas, na modalidade a distância;
- II - comprometer-se com a escola pública de qualidade e com a democratização do uso crítico das tecnologias;
- III – auxiliar na inserção de carga horária a distância nos cursos presenciais do Instituto;
- IV - proporcionar formação em EaD aos servidores e demais envolvidos na EaD no Instituto;
- V - promover a utilização de tecnologias educativas de informação e comunicação no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, em todos os níveis, formas e modalidades ofertadas no IFFar;
- VI - integrar a pesquisa e a extensão ao ensino a distância;
- VII - incentivar aos professores do Instituto o desenvolvimento de materiais didáticos para serem usados na EaD e nos cursos presenciais;
- VIII - fortalecer a EaD nos *campi* de forma articulada ao Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) e demais setores do *campus*.

3.5 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).

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

A CAE do *Campus* Júlio de Castilhos é composta por uma equipe mínima de 13 servidores, incluindo uma Médica, um Odontólogo, dois Psicólogos, uma Nutricionista, uma Enfermeira, duas Técnicas em Enfermagem, uma Assistente Social e quatro Assistentes de Alunos. Além de oferecer em sua infraestrutura: refeitório, sala de convivência, centro de saúde e sala para o Grêmio Estudantil.

3.5.2 Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante

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

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

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

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

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

3.5.3 Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como

atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior à entrada no curso técnico. Considerando que nem todos os estudantes tiveram as mesmas oportunidades formativas e visando a garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes, os PPCs dos cursos deverão prever formas de recuperar conhecimentos essenciais, a fim de proporcionar a todos as mesmas oportunidades de sucesso.

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

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

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

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

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

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

3.5.4 Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *Campus* Júlio de Castilhos possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico e social dos estudantes, incluindo psicólogo, pedagogo, educador especial, 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 Afirmativas (CAA), Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (CAPNE) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que têm como foco o atendimento ao discente.

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

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado 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 tem conseguido desempenhar atividades em diferentes áreas: saúde, esporte, orientação educacional e são um importante instrumento para o acompanhamento dos estudantes dos diferentes cursos.

3.5.5 Ações Inclusiva 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* ~~xxxxxxx~~ 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.

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

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

- apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais;
- atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *campus*;
- 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;
- prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEs.

No *Campus* Júlio de Castilhos, o Núcleo é integrado por servidores e estudantes de diferentes cursos e busca, constantemente, maior articulação com disciplinas curriculares e situações próprias do seu contexto. Assim, suas ações vão desde movimentos de sensibilização em datas específicas, ações mais direcionadas que buscam a construção de uma instituição inclusiva e para todos, ações com a comunidade em geral e o atendimento e acompanhamento dos estudantes com necessidades específicas.

3.5.5.2 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

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

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

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cine-debates, oficinas, roda de conversas, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e servidores em Educação, para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura Afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país;
- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino, dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo Campus;
- Promover a realização de atividades de extensão, promovendo a inserção do NEABI e o IFFar na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Campus nos aspectos étnico-raciais;
- Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/03 que instituiu as Diretrizes Curriculares, que está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externas ao Instituto: Universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, e forma contínua;
- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;

- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no Campus;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os estudantes do Campus.

3.5.5.3 Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

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

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

O *Campus* Júlio de Castilhos trabalha com temáticas que procuram evidenciar a dimensão da responsabilidade do núcleo de Gênero e Diversidade Sexual, atendendo às questões que os discentes trazem para discussão, como gravidez na adolescência, métodos contraceptivos, equidade de gênero e sororidade. As discussões ocorrem considerando que o *Campus* é um local de conhecimento e reflexão, que busca o fortalecimento de temas transversais e que promove a cultura de respeito às diferenças.

3.6 Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito (PPE) dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. No ano de 2025 o IFFar atualizou a regulamentação do programa por meio da aprovação da Consup nº 21/2025. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IFFar. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e retenção, categorizado como: individuais do estudante,

internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

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

Através de projetos como o PPE, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos seus 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.

3.7 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.

3.8 Mobilidade Acadêmica

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

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

4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1 Perfil do Egresso

Conforme o CNCT, para atuação como técnico em confeitaria são fundamentais: Conhecimentos e saberes relacionados às tecnologias de processamento e conservação de produções de confeitaria, à implementação de análises laboratoriais e sensoriais, à gestão dos sistemas de controle e garantia da qualidade e da segurança de alimentos, à visão global dos processos de produção manual e automatizado, à responsabilidade técnica, às normas técnicas, à gestão sustentável, à proatividade, à liderança, à capacidade de trabalho em equipes e à inovação tecnológica.

A formação do técnico em confeitaria desenvolve os seguintes conhecimentos e habilidades:

- Planejar e desenvolver produções de confeitaria, de forma artesanal ou industrializada, utilizando equipamentos, utensílios e tecnologias aplicadas aos processos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos;
- Elaborar e padronizar fichas técnicas e de controle operacional para diferentes tipos de operação, promovendo a inovação e o desenvolvimento de novos produtos e processos;
- Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identificação da embalagem adequada;
- Efetuar controle de qualidade, de estoque, de custos e de consumo;
- Utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a confeitaria;
- Planejar e executar a aquisição e a manutenção preventiva de equipamentos.

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

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

4.2 Metodologia

O curso será desenvolvido na modalidade à distância com encontros e atividades presenciais seguindo as exigências do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Atendendo a Instrução Normativa Nº 07/2022, o IFFar recomenda que o ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) dos cursos técnicos e de graduação ofertados na modalidade EaD seja, preferencialmente, o *moodle* institucional.

O Curso Técnico em Confeitaria Subsequente na modalidade de Educação a Distância (EaD) contempla 160 horas presenciais obrigatórias, a serem desenvolvidas ao longo da formação, promovendo a interação entre docentes e discentes e garantindo a integração entre teoria e prática, em consonância com o perfil profissional de conclusão do técnico em confeitaria. A carga horária presencial será distribuída em 80 horas no primeiro semestre e 80 horas no segundo semestre, conforme previsto no projeto pedagógico e em consonância com a legislação educacional vigente. Os 20% de atividades presenciais compreenderão práticas em laboratório, oficinas, eventos integradores, visitas técnicas e avaliações presenciais obrigatórias em cada componente curricular, assegurando a verificação da aprendizagem de maneira contínua e articulada à prática profissional.

Além disso, serão promovidos mecanismos de formação e sensibilização dos estudantes e docentes às ferramentas e metodologias de ensino e aprendizagem na modalidade EaD. Caso necessário, o estudante do Técnico em Confeitaria Subsequente EAD, terá o direito a flexibilizações curriculares, que compreende as adequações pedagógicas oferecidas a estudantes com necessidades educacionais específicas com o propósito de potencializar suas condições de aprendizagem nos cursos do IFFar.

Além disso, será previsto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e a CAA e CAPNE. A adaptação e a flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

4.3 Organização curricular

A organização curricular do Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD observa as determinações legais presentes na Lei n.º 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, normatizadas pela Resolução CNE/CP n.º 01, de 05 de janeiro de 2021, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Técnicos do IFFar, Resolução Consup n.º 028/2019, e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes aos cursos técnicos.

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

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

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

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

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

A carga horária total do Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD é de 800 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 80 horas aula para o Núcleo básico, 120 horas aula para o Núcleo Politécnico e 600 horas aula para o Núcleo Tecnológico.

As atividades presenciais realizadas nos polos não exigem a presença física do professor responsável pelo componente curricular. No caso do pólo situado no *campus* Júlio de Castilhos, o acompanhamento das atividades pode ser realizado pelo Colaborador de EaD do campus. No caso de atividades presenciais realizadas em polos externos ao *campus*, haverá pessoal disponível para auxiliar os estudantes no acesso às atividades propostas pelo curso e pelos professores, conforme acordos e parcerias previamente estabelecidos.

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

I - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena: está presente como conteúdo na disciplina de Ética e relações humanas no trabalho. Essa temática também se fará presente nas atividades de ensino realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

II – Educação ambiental: esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial na disciplina de Segurança no trabalho e nas atividades complementares do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do técnico.

III – Educação em Direitos Humanos: está presente como conteúdo na disciplina de Ética e relações humanas no trabalho. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

Para além dos conteúdos obrigatórios desenvolvidos no âmbito das disciplinas citadas acima, o curso Técnico em Confeitaria Subsequente 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. As atividades formativas são planejadas pelo corpo docente, Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do *Campus*, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais), NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras que serão registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.3.1 Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA

O curso será desenvolvido na modalidade à distância com encontros e atividades presenciais seguindo as exigências do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Atendendo à indicação do MEC, o IFFar recomenda a utilização de software livre para os cursos a distância.

O curso será disponibilizado em um Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem (AVEA) que permita 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. 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.

O Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD fará utilização de ambientes virtuais que permitam interações síncronas e/ou assíncronas entre os estudantes e professores, como o *Moodle* institucional, SIGAA e Google Meet. As atividades síncronas serão desenvolvidas através de encontros virtuais ao vivo na forma de webconferência e chat, onde os docentes poderão ministrar as suas aulas em tempo real, de forma que os estudantes poderão visualizar a apresentação do professor e escutar as suas explicações. As atividades síncronas serão organizadas em um cronograma disponibilizado antecipadamente aos docentes e estudantes, conforme planejamento da disciplina.

Por outro lado, como atividades assíncronas poderão ser utilizados recursos para comunicação (fóruns, chats, e-mail), acesso a conteúdo (vídeos, arquivos, links, glossários, bibliotecas digitais), atividades de avaliação (questionários, tarefas, portfólio digital) e ferramentas colaborativas.

4.3.2 Material Didático

O material didático, tanto do ponto de vista da abordagem do conteúdo, quanto da forma, deve estar concebido de acordo com os princípios epistemológicos, metodológicos e políticos explicitados no PPC, de modo a facilitar a construção do conhecimento e mediar a interlocução entre estudante e professor. O material didático deve potencializar e desenvolver habilidades e competências específicas, recorrendo a um conjunto de mídias compatíveis com a proposta e com o contexto socioeconômico do público-alvo.

O material didático para o Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD será composto de apostilas, vídeo aulas, vídeos, links, artigos científicos e conteúdos interativos.

4.4 Representação gráfica do Perfil de formação

1º Semestre		2º Semestre
Ambientação em EAD e mídias digitais 40 h	PRÁTICA PROFISSIONAL	Gestão de custos e precificação na confeitaria 20 h
Português Instrumental 20 h		Panificação 60 h
Matemática aplicada 20 h		Confeitaria para restrições alimentares 60 h
Química para confeitaria e panificação 40 h		Segurança no trabalho 40 h
Ética e relações humanas no trabalho 20 h		Chocolateria e doces finos 60 h
Microbiologia e conservação de alimentos 60 h		Análise sensorial 40 h
Higiene e controle de qualidade 60 h		Estocagem, rotulagem e apresentação de produtos de confeitaria 40 h
Introdução a Confeitaria 100 h		Confeitaria avançada 80 h
Empreendedorismo e marketing 40 h		

4.5 Matriz Curricular

Semestre	Disciplinas	CH Presencial	CH EaD	CH Total
1º Semestre	Ambientação em EAD e mídias digitais	8	32	40
	Português Instrumental	4	16	20
	Matemática aplicada	4	16	20
	Química para confeitaria e panificação	8	32	40
	Ética e relações humanas no trabalho	4	16	20
	Microbiologia e conservação de alimentos	12	48	60
	Higiene e controle de qualidade	12	48	60
	Introdução a Confeitaria	20	80	100
	Empreendedorismo e marketing	8	32	40
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		80	320	400
2º Semestre	Gestão de custos e precificação na confeitaria	4	16	20
	Panificação	12	48	60
	Confeitaria para restrições alimentares	12	48	60
	Segurança no trabalho	8	32	40
	Chocolateria e doces finos	12	48	60
	Análise sensorial	8	32	40
	Estocagem, rotulagem e apresentação de produtos de confeitaria	8	32	40
	Confeitaria avançada	16	64	80
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		80	320	400
Carga Horária total do curso (hora relógio)		160	640	800

*Hora aula: 60 minutos

Legenda: CH = Carga horária

Núcleo de Formação	Carga horária	Porcentagem
Núcleo Básico	80 h	10%
Núcleo Tecnológico	600 h	75%
Núcleo Politécnico	120 h	15%

4.6 Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como os laboratórios, as oficinas, empresas pedagógicas, ateliês, Práticas Profissionais Integradas (PPIs), a investigação sobre atividades profissionais, os projetos de pesquisa e/ou intervenção, as visitas técnicas, simulações, observações e outras.

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

4.6.1 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 atinjam os objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução. A PPI não exclui as demais formas de integração teórico-prática que possam vir a complementar a formação dos estudantes, com vistas a ampliar seu aprendizado.

O Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD contemplará a carga horária de 80 horas para Práticas Profissionais Integradas (PPI). A distribuição da carga horária da PPI ficará assim distribuída, conforme decisão do colegiado do curso: 40 horas aula no 1º semestre e 40 horas aula no 2º semestre.

As atividades correspondentes às PPIs ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos professores titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de

ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início do ano letivo, em que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina.

A PPI será planejada no coletivo, devendo o projeto ser elaborado no colegiado do curso para elaboração e definição de quais disciplinas integrarão, diretamente, este projeto. Nos cursos técnicos subsequentes, serão envolvidas diretamente, em cada projeto de PPI, no mínimo duas disciplinas.

A PPI do Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD acontecerá em paralelo as disciplinas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão, além disso, preferencialmente antes do início do ano letivo, em que as PPIs serão desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas, bem como a distribuição das horas para cada disciplina. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada ano faz parte do cômputo da carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as PPI, em andamento, no período, é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina. Na modalidade EaD, a realização da PPI é regulada por instrumento específico.

A coordenação do curso deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das Práticas Profissionais possam interagir, planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento das mesmas.

A avaliação da PPI deverá:

I - ser integrada entre as disciplinas diretamente envolvidas, podendo ainda ser contemplada como uma das formas de avaliação nas demais disciplinas do curso desde que previstas no plano de ensino da disciplina e no projeto de PPI;

II - ser utilizada como um dos instrumentos para avaliação das disciplinas diretamente envolvidas;

III - descrever os resultados esperados da realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de um produto (escrito, virtual e/ou físico), conforme o perfil profissional do egresso, bem como a realização de, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e minimamente os professores envolvidos na PPI do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.7 Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

O curso Técnico em Confeitaria não prevê estágio curricular supervisionado obrigatório, mas o estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio curricular supervisionado não-obrigatório, de acordo com as normas previstas na Resolução Consup n.º 10/2016.

4.8 Avaliação

4.8.1 Avaliação da Aprendizagem

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo e condição integradora entre ensino-aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, em que os seus resultados serão sistematizados, analisados e divulgados.

Os estudantes serão avaliados em processo contínuo e paralelo ao desenvolvimento de conteúdos, devendo ser utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar, devendo os resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos duas (02) vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos.

O professor deverá utilizar no mínimo três (03) instrumentos de avaliação por semestre, não deverão ser aplicados de forma concentrada no final do semestre. Para efeitos de retenção ou progressão dos estudantes, deverão ser analisados os comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela.

A avaliação da aprendizagem do IFFar para os cursos na modalidade EAD, é regulamentada pela Resolução Consup nº 28/2019 e Instrução Normativa do IFFar nº 07/2022, capítulo III. Segundo as duas normas institucionais, para fins de aprovação, o estudante do Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD precisa obter média 7,0 antes do exame, ou média 5,0 após o exame, tendo a média do semestre peso 6 e a nota do exame peso 4, seguindo as normativas institucionais dos cursos técnicos e de graduação.

A avaliação da aprendizagem do estudante para fins de promoção, conclusão de estudos e obtenção de diplomas, deve ser contínua e cumulativa, considerando a realização de atividades a distância e presenciais, mantendo a obrigatoriedade de momentos presenciais para a avaliação dos estudantes.

Para além disso, é necessário, para fins de aprendizagem, que o estudante acesse os conteúdos postados no AVEA e realize as atividades propostas pelo professor.

4.8.2 Regime Especial de Avaliação – REA

O REA consiste em matrícula especial a partir do desenvolvimento de um plano de avaliações teóricas e/ou práticas, tendo como base o plano de ensino da disciplina. O estudante poderá solicitar REA em apenas uma disciplina por semestre, exceto se for formando que terá a possibilidade de realizar duas disciplinas em REA.

Não é possível a realização de REA nos componentes curriculares de estágio curricular supervisionado obrigatório e trabalho de conclusão de curso, quando previstos no curso.

Nos cursos em processo de extinção poderá ser autorizada, pelo Colegiado do Curso, a realização de mais disciplinas em REA, por semestre. Em caso de reprovação, na disciplina, realizada no REA, o estudante deve cursá-la novamente em turma regular. Demais regulamentações a respeito do REA constam na Diretriz CONSUP nº 28/2019 nos Art. 186 a 195.

4.8.3 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 Técnico em Confeitaria Subsequente EaD serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.9 Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso. Nos cursos Subsequentes e Concomitantes, o aproveitamento de estudos anteriores compreende a possibilidade de aproveitamento de componentes curriculares cursados em outro(s) curso(s) do mesmo nível de ensino ou do nível superior para o nível técnico e deverá ser solicitado pelo estudante. A solicitação de aproveitamento de estudos anteriores não deve ultrapassar 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso do Instituto Federal Farroupilha ao qual o estudante está vinculado.

O aproveitamento de estudos anteriores poderá ser solicitado pelo estudante e deve ser avaliado por Comissão de Análise, composta por professores da área de conhecimento com os critérios expostos nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IFFar.

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

4.10 Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IFFar.

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, cabendo certificação de conhecimentos para os estudantes do curso Subsequente. Maior detalhamento sobre aos critérios e procedimentos de certificação poderão ser encontrados nas normativas institucionais.

4.11 Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

4.12 Ementário

4.12.1 Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Ambientação em EAD e mídias digitais		
Carga Horária total: 40 h	Ch Presencial: 8 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Educação a distância: conceitos fundamentais, legislação e EAD no Brasil. Noções gerais de Ambiente Virtual de Aprendizagem. Hardware básico; Noções de Sistema Operacional. Editor de Textos. Editor de Apresentações; Planilhas eletrônicas. Navegação e pesquisa na internet.		
Ênfase Tecnológica		
Editor de Textos. Planilhas eletrônicas. Pesquisa na internet		
Área de Integração		
Higienização e instalações para confeitaria (elaboração de relatórios e uso de planilhas) Análise sensorial (elaboração de relatórios e uso de planilhas) Gestão de custos e precificação na confeitaria (elaboração de relatórios e uso de planilhas)		
Bibliografia Básica		
GARA, Elizabete Biani Macedo; MESQUITA, Deleni; JÚNIOR, Dilermando Piva. Ambiente virtual de aprendizagem: conceitos, normas, procedimentos e práticas pedagógicas no ensino à distância . 1. São Paulo: Érica, 2014. Recurso online. SILVA, Mário Gomes da. Informática . São Paulo: Érica, 2013. 1 recurso online. VELLOSO, Fernando de Castro. Informática . 11. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2022. Recurso online.		
Bibliografia Complementar		
FILHO, Pio Armando Benini; MARÇULA, Marcelo. Informática . 5. ed. São Paulo: Érica, 2009. Recurso online. KISLANSKY, Pedro; SANTOS, Sidney C. B; JR., Ramiro S. Córdova. Fundamentos computacionais . Porto Alegre: SAGAH, 2018. Recurso online. MCFEDRIES, Paul. Microsoft Excel 2019 . Rio de Janeiro: Alta Books, 2021. Recurso online.		

Componente Curricular: Português Instrumental		
Carga Horária total: 20 h	Ch Presencial: 4 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Expressão escrita com fluência, organização e segurança. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.		
Ênfase Tecnológica		
Redação; Expressão escrita.		
Área de Integração		

Empreendedorismo e marketing (elaboração de relatórios)
Gestão de custos e precificação na confeitaria (elaboração de relatórios)
Estocagem, rotulagem e apresentação de produtos de confeitaria (elaboração de rótulos e relatórios)

Bibliografia Básica

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. 3ª ed. São Paulo: Parábola, 2009.
MEDEIROS, João Bosco. **Português instrumental**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Recurso online.
ZILBERKNOP, Lúbia Scliar; MARTINS, Dileta Silveira. **Português instrumental**. 30. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Recurso online.

Bibliografia Complementar

DEMAI, Fernanda Mello. **Português instrumental**. São Paulo: Érica, 2014. Recurso online.
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. **Português Instrumental**. São Paulo: Atlas, 2008.
RICINO, Eleomar Rosetti; TERCIO, Sandra Helena. **Redação na prática**. São Paulo: Saraiva, 2012. Recurso online.

Componente Curricular: Matemática aplicada

Carga Horária total: 20 h **Ch Presencial: 4 h** **Período Letivo: 1º semestre**

Ementa

Frações, porcentagem, razão e proporção, grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Regra de três simples e composta. Medidas de comprimento, de superfície, de volume, de massa e de capacidade. Noções de funções exponencial e logarítmica. Análise e construções de gráficos. Estatística Descritiva.

Ênfase Tecnológica

Porcentagem, razão e proporção; Regra de três simples e composta.

Área de Integração

Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições)
Microbiologia e Conservação de Alimentos (reparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente).
Gestão de custos e precificação na confeitaria (cálculo de custos e precificação)

Bibliografia Básica

FLIGNER, Michael A; NOTZ, William I; MOORE, David S. **A estatística básica e sua prática**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2023. Recurso online.
IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David Mauro. **Fundamentos de matemática elementar 11: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva**. São Paulo: Atual, 2008.
TELLES, Suzana de Abreu Oliveira Souza Seizen Yamashiro Dirceu D'Alkimin. **Matemática básica**. São Paulo: Blucher, 2014. Recurso online.

Bibliografia Complementar

ARA, Amilton Braio; MUSETTI, Ana Villares; SCHNEIDERMAN, Boris. **Introdução a estatística**. São Paulo: Blücher, 2003.
CRESPO, Antonio Arnot. **Estatística fácil**. 19ª ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009.
FERRAZ, Mariana S. A; LOYO, Tiago; ARAUJO, Luciana M. M. **Fundamentos de matemática**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Recurso online.

Componente Curricular: Química para confeitaria e panificação

Carga Horária total: 40 h **Ch Presencial: 8 h** **Período Letivo: 1º semestre**

Ementa

Estudo dos constituintes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais. Interações e transformações químicas durante o preparo e cocção de massas, cremes e pães. Reações de escurecimento não enzimático (Maillard e caramelização). Fermentação alcoólica e láctica. Ação dos emulsificantes, estabilizantes, conservantes e fermentos. Relação entre composição química, textura, cor, sabor e aroma dos produtos. Análise físico-química em ingredientes e produtos de confeitaria e panificação.
Ênfase Tecnológica
Compreensão dos fenômenos químicos e físico-químicos envolvidos nas transformações dos alimentos durante o preparo, fermentação e cocção, aplicados ao controle de qualidade e inovação em produtos de confeitaria e panificação.
Área de Integração
Introdução à confeitaria (seleção de matérias-primas, insumos e controle de processos). Panificação (seleção de matérias-primas, insumos e controle de processos). Confeitaria para restrições alimentares (seleção de matérias-primas, insumos e controle de processos). Chocolateria e doces finos (seleção de matérias-primas, insumos e controle de processos). Confeitaria avançada (seleção de matérias-primas, insumos e controle de processos).
Bibliografia Básica
COSTA, L. Confeitaria básica . 1. Porto Alegre: SAGAH, 2018 (E-Book). COSTA, L.; PIASENTIN, K. F. Confeitaria . Porto Alegre: SAGAH, 2022 (E-Book). ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia . São Paulo: Érica, 2014 (E-Book).
Bibliografia Complementar
BRANDÃO, S.S.; LIRA, H. de L. Tecnologia de panificação e confeitaria . Recife: EDUFPE. 2011 (E-Book). CANELLA-RAWLS, S. Pão: Arte e Ciência . São Paulo, 2. ed. editora SENAC, 2006. PHILIPPI, S.T.; COLUCCI, A.C.A. Nutrição e gastronomia . Barueri: Manole, 2018 (E-Book).

Componente Curricular: Ética e relações humanas no trabalho		
Carga Horária total: 20 h	Ch Presencial: 4 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Fundamentos de ética geral. Ética e moral. Ética nas empresas. A interação entre as pessoas e o trabalho. Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa. Fenômenos grupais. Comunicação interpessoal. Motivação e trabalho. Educação em Direitos Humanos. A globalização e as mudanças comportamentais. História da Cultura Afro-Brasileira e Indígena.		
Ênfase Tecnológica		
Ética nas empresas; Motivação e trabalho; Relações humanas.		
Área de Integração		
Administração, empreendedorismo e Marketing (Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança). Segurança no trabalho (interação entre as pessoas e o trabalho)		
Bibliografia Básica		
CHAUÍ, Marilena de Sousa. Convite à filosofia . 14ª ed. São Paulo: Ática, 2011 CHIAVENATO, Idalberto. Recursos humanos . 11. ed. São Paulo: Atlas, 2020. Recurso online. DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. Comportamento humano no trabalho: uma abordagem . São Paulo: Pioneira, 1998.		
Bibliografia Complementar		
CHALITA, G. Os dez mandamentos da ética . Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2003. CRISOSTOMO, Alessandro L; VARANI, Gisele; PEREIRA, Priscila S. Ética . 1. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Recurso online. SOTO PINEDA, Eduardo; CÁRDENAS, José Antônio. Ética nas empresas . São Paulo: McGraw-Hill, 2009.		

Componente Curricular: Microbiologia e conservação de alimentos		
Carga Horária total: 60 h	Ch Presencial: 12 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos.		
Ênfase Tecnológica		
Padrões e análises microbiológicas conforme legislação vigente. Microrganismos benéficos, deteriorantes e patogênicos. Análises microbiológicas.		
Área de Integração		
Introdução à confeitaria (produção de alimentos seguros). Química para confeitaria e panificação (Funções inorgânicas; Funções orgânicas; pH). Higiene e controle de qualidade (Avaliação da eficácia da higienização).		
Bibliografia Básica		
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2015. Recurso online. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. Recurso online. MARTINKO, John M; BENDER, Kelly S; MADIGAN, Michael T. Microbiologia de Brock . 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. Recurso online.		
Bibliografia Complementar		
DEREK, Weber; B., Bair III, Warner; CASE, Christine L; FUNKE, Berdell R; TORTORA, Gerard J. Microbiologia . 14.ed. Porto Alegre: Artmed, 2025. Recurso online. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Recurso online. VERMELHO, Alane Beatriz. Práticas de microbiologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Recurso online.		

Componente Curricular: Higiene e controle de qualidade		
Carga Horária total: 60 h	Ch Presencial: 12 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Higiene dos manipuladores, matérias-primas, instalações e equipamentos. Instalações e equipamentos de confeitarias. Programas, ferramentas e sistemas de qualidade aplicáveis em confeitarias. Legislações vigentes de Boas Práticas em serviços de alimentação e as documentações exigidas em confeitarias (POPs, Manual de Boas Práticas, Controle Integrado de Pragas).		
Ênfase Tecnológica		
Utilização de detergentes e sanitizantes; Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. Boas Práticas em serviços de alimentação.		
Área de Integração		

Química Geral e Analítica (preparo de soluções; diluições). Microbiologia e Conservação de Alimentos (Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente). Introdução a Confeitaria (produção de alimentos seguros)
Bibliografia Básica
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2015. Recurso online. CÂNDIDO, Cynthia Cavallini; CARELLE, Ana Cláudia. Manipulação e higiene dos alimentos . 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Recurso online. SCHMITZ, Jeison Fernando; ANNA, Lina Cláudia Sant; VENTURI, Ivonilce. Higiene e controle sanitário de alimentos . Porto Alegre: SAGAH, 2021. Recurso online.
Bibliografia Complementar
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. atual. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2014. Recurso online. OLIVEIRA, Otávio J. Curso básico de gestão da qualidade. São Paulo: Cengage Learning, 2020. Recurso online. SCHMITZ, Jeison Fernando; ANNA, Lina Cláudia Sant; VENTURI, Ivonilce. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Recurso online.

Componente Curricular: Introdução à Confeitaria		
Carga Horária total: 100 h	Ch Presencial: 20 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
História e evolução da confeitaria no contexto mundial e brasileiro. Conceitos, terminologias e organização do setor de confeitaria. Utensílios e equipamentos. Ingredientes básicos. Técnicas de preparo de massas Bases para confeitaria: Massas básicas (Brisée, Sucrée, Choux, folhadas e massas para crepes). Massas batidas de estrutura cremosa. Massas batidas de estrutura aerada. Merengues e chantilly. Cremes e recheios; Mousses.		
Ênfase Tecnológica		
Aplicação das bases tecnológicas da confeitaria tradicional, envolvendo domínio de matérias-primas, técnicas de preparo e de acabamento.		
Área de Integração		
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Legislação vigente). Higienização e controle de qualidade (Métodos e etapas que compõem o processo. Legislação vigente). Química para confeitaria e panificação (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos e suas reações).		
Bibliografia Básica		
COSTA, L. Confeitaria básica . 1. Porto Alegre: SAGAH, 2018 (E-Book). COSTA, L.; PIASANTIN, K. F. Confeitaria . Porto Alegre: SAGAH, 2022 (E-Book). ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia . São Paulo: Érica, 2014 (E-Book).		
Bibliografia Complementar		
BRANDÃO, S.S.; LIRA, H. de L. Tecnologia de panificação e confeitaria . Recife: EDUFRRPE. 2011 (E-Book). CANELLA-RAWLS, S. Pão: Arte e Ciência . São Paulo, 2. ed. editora SENAC, 2006. PHILIPPI, S.T.; COLUCCI, A.C.A. Nutrição e gastronomia . Barueri: Manole, 2018 (E-Book).		

Componente Curricular: Empreendedorismo e marketing		
Carga Horária total: 40 h	Ch Presencial: 8 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Administração: conceitos e processos. Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos. Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho. Gráficos de organização: organograma e fluxograma. Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança. Controle: conceitos e tipos. Ação administrativa. Perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. A importância do marketing na gestão de confeitarias.		
Ênfase Tecnológica		
Perfil empreendedor e plano de negócios.		
Área de Integração		
Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas; A globalização e as mudanças comportamentais). Gestão de custos e precificação na confeitaria (Custo x volume x lucro)		
Bibliografia Básica		
CHIAVENATO, Idalberto. Administração . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2022. Recurso online DORNELAS, José. Empreendedorismo . 9. ed. São Paulo: Atlas, 2023. Recurso online. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para Empreendedores – 2ª edição. São Paulo: Pearson, 2011.		
Bibliografia Complementar		
ROCHA, Thelma Valéria; STREHLAU, Vívian Iara; CROCCO, Luciano. Marketing aplicado . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Recurso online. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing . 14ª ed. São Paulo: Pearson, 2012. SOBRAL, Filipe. PECL, Alketa. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro . São Paulo: 2013.		

Componente Curricular: Gestão de custos e precificação na confeitaria		
Carga Horária total: 20 h	Ch Presencial: 4 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Conceitos básicos de custos. Classificação de custos. Custeio por absorção. Custo x volume x lucro. Cálculo de custo. Cálculo de precificação.		
Ênfase Tecnológica		
Cálculo de custo. Cálculo de precificação.		
Área de Integração		
Ética e Relações Humanas no Trabalho (Ética nas empresas) Empreendedorismo e marketing (Plano de negócios)		
Bibliografia Básica		
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 12. ed. Barueri: Atlas, 2025. Recurso online RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade de custos. 5. ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2017. Recurso online. WERNKE, Rodney. Análise de custos e preços de venda. 2. ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2018. Recurso online.		
Bibliografia Complementar		
BORNIA, Antonio Cezar. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas . São Paulo: Atlas, 2010. Recurso online. DONADEL, Juliane; Horiguti, Augusto Massashi. Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística . São Paulo: Érica, 2014. Recurso online. MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação . Porto Alegre: SER – SA-GAH. 2017.		

Componente Curricular: Panificação		
Carga Horária total: 60 h	Ch Presencial: 12 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
História e evolução da panificação artesanal e industrial. Equipamentos e fluxos de produção. Farinhas e ingredientes panificáveis: composição e função tecnológica. Fermentações biológica e química. Técnicas de preparo, modelagem e cocção de pães simples, especiais e biscoitos. Avaliação de defeitos, correções e controle de qualidade.		
Ênfase Tecnológica		
Tecnologia de fabricação de panificados e biscoitos		
Área de Integração		
Microbiologia e Conservação de Alimentos (Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Legislação vigente). Higienização e controle de qualidade (Métodos e etapas que compõem o processo. Legislação vigente). Química para confeitaria e panificação (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos e suas reações).		
Bibliografia Básica		
GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais . Barueri: Manole, 2015 (E-Book). GALVES, M. de C. P. Técnicas de panificação e massa . São Paulo: Érica, 2014 (E-Book). MARTIN, J.G.P.; LINDNER, J.de D. Microbiologia de alimentos fermentados . São Paulo: Blucher, 2022 (E-Book).		
Bibliografia Complementar		
CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2015 (E-Book). MATOS, S.P. de; MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos Alimentos . São Paulo: Érica, 2015 (E-Book). LIMA, U. de A. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010 (E-Book).		

Componente Curricular: Confeitaria para restrições alimentares		
Carga Horária total: 60 h	Ch Presencial: 12 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Fundamentos de nutrição aplicada à confeitaria. Alergias, intolerâncias e preferências alimentares. Ingredientes substitutos e suas propriedades tecnológicas. Adaptação de receitas tradicionais. Avaliação sensorial e rotulagem de produtos especiais. Sustentabilidade e inovação na confeitaria inclusiva		
Ênfase Tecnológica		
Desenvolvimento de produtos de confeitaria adaptados a restrições alimentares, com uso de substitutos e técnicas funcionais		
Área de Integração		
Higienização e controle de qualidade (Métodos e etapas que compõem o processo. Legislação vigente). Química para confeitaria e panificação (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos e suas reações). Introdução à confeitaria (Bases tecnológicas da confeitaria tradicional)		
Bibliografia Básica		
COSTA, L. Confeitaria básica . 1. Porto Alegre: SAGAH, 2018 (E-Book). COSTA, L.; PIASENTIN, K. F. Confeitaria . Porto Alegre: SAGAH, 2022 (E-Book). GLORIMAR, R. Alimentos, nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021 (E-Book).		

Bibliografia Complementar

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S.M.F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**. Barueri: Manole, 2020 (E-Book).
 PHILIPPI, S.T.; COLUCCI, A.C.A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri: Manole, 2018 (E-Book).
 SANTOS, E.C. dos; MATOS, S.P. de; ABREU, L.M. de. **Descomplicando a nutrição**. São Paulo: Érica, 2018 (E-Book).

Componente Curricular: Segurança no trabalho

Carga Horária total: 40 h	Ch Presencial: 8 h	Período Letivo: 2º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Educação ambiental. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.

Ênfase Tecnológica

Acidentes do trabalho; Riscos ambientais; Proteção individual e coletiva.

Área de Integração

Empreendedorismo e Marketing (Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade).

Bibliografia Básica

BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. **Segurança do trabalho na agropecuária e na agroindústria**. Rio de Janeiro: Atlas, 2017. Recurso online.
 BOLETTI, Rosane R; CORRÊA, Vanderlei M. **Ergonomia**. Porto Alegre: Bookman, 2015. Recurso online
 MATTOS, Ubirajara. **Higiene e segurança do trabalho**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2019. Recurso online.

Bibliografia Complementar

AYRES, Dennis de Oliveira; CORRÊA, José Aldo Peixoto. **Manual de prevenção de acidentes do trabalho**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.
 DAVIS, Keith; NEWSTROM, John W. **Comportamento humano no trabalho: uma abordagem organizacional**. São Paulo: Cengage Learning, 1996.
 PAOLESCHI, Bruno. **Cipa**. São Paulo: Érica, 2009. Recurso online.

Componente Curricular: Chocolateria e doces finos

Carga Horária total: 60 h	Ch Presencial: 12 h	Período Letivo: 2º semestre
----------------------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Breve história do chocolate. Processo de fabricação de chocolate. Técnicas de utilização e temperagem do chocolate. Chocolates de moldes e com recheio. Decorações com chocolate. Produção de doces finos, caramelados e glaceados. Apresentação e controle de qualidade de chocolates e doces.

Ênfase Tecnológica

Domínio dos processos industriais e artesanais de fabricação, manipulação e transformação do chocolate e doces finos.

Área de Integração

Higienização e controle de qualidade (Métodos e etapas que compõem o processo).
 Química para confeitaria e panificação (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos e suas reações).
 Introdução à confeitaria (Métodos e etapas que compõem o processo).

Bibliografia Básica

FARROW, Joanna. **Chocolate**. 3. Barueri: Manole, 2005. 1 recurso online.
GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 1. Barueri: Manole, 2015. Recurso online.
SUAS, Michel. **Pâtisserie**. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Recurso online.

Bibliografia Complementar

COSTA, Luana; PIASENTIN, Kelly F. **Confeitaria**. 1. Porto Alegre: SAGAH, 2022. Recurso online.
GALVES, Mariana de Castro Pareja; ELEUTÉRIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. 2. São Paulo: Érica, 2014. Recurso online.
LANNA, Paulo. **Aprenda como se faz ovos de páscoa**. Viçosa, MG: CPT, 2008. 138 p.

Componente Curricular: Análise sensorial

Carga Horária total: 40 h	Ch Presencial: 8 h	Período Letivo: 2º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Introdução à análise sensorial. Aplicação na indústria de alimentos. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.

Ênfase Tecnológica

Fatores que afetam o julgamento sensorial. Principais testes sensoriais.

Área de Integração

Higienização e controle de Qualidade (Programas e ferramentas de qualidade)
Confeitaria avançada (confeitaria autoral)

Bibliografia Básica

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini; CARELLE, Ana Cláudia. **Tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Érica, 2015. Recurso online.
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. Recurso online.
RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. Recurso online.

Bibliografia Complementar

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015. Recurso online.
MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton de Oliveira. **Estatística básica**. 6ª ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2010.
VIEIRA, Sônia. **Análise de variância: (Anova)**. São Paulo: Atlas, 2006.

Componente Curricular: Estocagem, rotulagem e apresentação de produtos de confeitaria

Carga Horária total: 40 h	Ch Presencial: 8 h	Período Letivo: 2º semestre
----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Concepção e conceito do produto. Requisitos, classificação e características dos materiais de embalagens. Interações entre os materiais de embalagens e o alimento. Impactos ambientais das embalagens. Exposição, armazenamento e validade de produtos. Tabela nutricional de alimentos. Projeto de embalagem. Legislação vigente sobre rotulagem de alimentos.

Ênfase Tecnológica

Projeto de embalagem. Legislação vigente sobre rotulagem de alimentos.

Área de Integração

Higienização e controle de qualidade (Programas e ferramentas de qualidade)
Microbiologia e conservação de alimentos (métodos de conservação de alimentos)
Confeitaria avançada (confeitaria autoral)

Bibliografia Básica
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2015. Recurso online.
CÂNDIDO, Cynthia Cavalini; CARELLE, Ana Cláudia. Tecnologia dos alimentos . São Paulo: Érica, 2015. Recurso online.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. Recurso online.
Bibliografia Complementar
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.
NEVES, Marcos Fava (Org); CASTRO, Luciano Thomé e (Org.); GIORDANO, Samuel Ribeiro et al. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos . São Paulo: Atlas, 2011.
RIBEIRO, Eliana Paula. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. Recurso online.

Componente Curricular: Confeitaria avançada		
Carga Horária total: 80 h	Ch Presencial: 16 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Aprofundamento em técnicas de confeitaria. Tortas doces e rocamboles. Confeitaria Brasileira. Produtos internacionais. Sobremesas de vitrine e empratadas. Técnicas de finalização artística, glaçagens e decoração profissional. Confeitaria autoral.		
Ênfase Tecnológica		
Domínio de técnicas de alta confeitaria aplicadas à produção comercial e artística, com integração entre tradição, inovação e uso responsável de ingredientes e tecnologias.		
Área de Integração		
Higienização e controle de qualidade (Métodos e etapas que compõem o processo. Legislação vigente).		
Química para confeitaria e panificação (Principais grupos de componentes químicos dos alimentos e suas reações).		
Introdução à confeitaria (Bases tecnológicas da confeitaria tradicional)		
Bibliografia Básica		
COSTA, L. Confeitaria básica . 1. Porto Alegre: SAGAH, 2018 (E-Book).		
COSTA, L.; PIASENTIN, K. F. Confeitaria . Porto Alegre: SAGAH, 2022 (E-Book).		
GALVÃO, J. Ingredientes para uma confeitaria brasileira: reflexões para uma nova confeitaria . 1ª ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2021 (E-Book).		
Bibliografia Complementar		
BRANDÃO, S.S.; LIRA, H. de L. Tecnologia de panificação e confeitaria . Recife: EDUFPE. 2011 (E-Book).		
MAGALHÃES, E. F. F; COSTA, L. A. S; OLIVEIRA, R. G. Cozinha francesa . Porto Alegre: SAGAH, 2019 (E-Book).		
SUAS, M. Pâtisserie . São Paulo: Cengage Learning, 2012 (E-Book).		

4.12.2 Componentes curriculares optativos

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

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

O IFFar *Campus* Júlio de Castilhos, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, através de disciplina, conforme ementário abaixo. A Língua Espanhola é ofertada por meio de projetos de ensino, projetos de extensão ou cursos.

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

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

5 CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens 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 duas turmas. Nos itens abaixo, também estarão dispostas as atribuições do coordenador de curso, colegiado de curso e as políticas de capacitação.

5.1 Corpo Docente atuante no curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
01	Ana Denise Grassi Padilha	Engenheira Agrônoma	Mestre Ciência e Tecnologia de Alimentos UFSM

02	Camila Coletto	Administradora	Doutora em Agronegócios UFRGS
03	Édson Gonzague Brito da Silva	Licenciado em Filosofia	Mestre em Filosofia PUCRS
04	Mariangela Amaral e Silva	Economista	Doutora em Extensão Rural UFSM
05	Mariane Lobo Ugalde	Zootecnista	Doutora Engenharia de Alimentos URI
06	Mariane Frigo Denardin	Letras	Mestrado Letras UCPEL
07	Siomara Cristina Broch	Engenheira Química Licenciatura em Matemática	Doutora em Estatística e Experimentação Agropecuária UFLA
08	Thais Andrea Baldissera	Graduada em Sistemas de Informação	Doutora em Engenharia Eletrotécnica e de Computadores
09	Tassiane dos Santos Ferrão	Farmacêutica	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos UFSM

5.2 Atribuição do Coordenador de Curso

A coordenação do curso tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições, assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

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

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

5.3 Atribuições de Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

- analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;
- realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e TAE no âmbito do curso;
- acompanhar e avaliar as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários a sua constante melhoria;

- fomentar o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso de acordo com o PPC;
- analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;
- fazer cumprir a organização didático-pedagógica do curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;
- aprovar, quando previsto na organização curricular, a atualização das disciplinas eletivas do curso;
- atender as demais atribuições previstas nos Regulamentos Institucionais.
- responder ou encaminhar as demandas recebidas dos estudantes, incluindo aquelas recebidas por meio do ambiente virtual de ensino e aprendizagem;
- organizar reuniões, presenciais ou a distância, para discutir questões inerentes ao trabalho pedagógico do curso, considerando suas especificidades, podendo incluir professores/tutores, estudantes e demais envolvidos na oferta do curso dos diferentes campi, quando for o caso, conforme as necessidades identificadas.

5.4 Atribuição do Colaborador EaD

O Colaborador da Educação a Distância (EaD) tem como atribuição principal auxiliar no planejamento, acompanhamento, implementação e avaliação das atividades relacionadas aos cursos ofertados nessa modalidade, atuando de forma articulada com a Coordenação de Curso, a Diretoria de Educação a Distância (Dead/Proen) e os demais setores institucionais envolvidos nos processos acadêmicos e administrativos.

Sua atuação visa contribuir para a efetivação das políticas institucionais de Educação a Distância, promovendo condições adequadas para o desenvolvimento das atividades pedagógicas, acadêmicas e administrativas, bem como para a permanência e o êxito dos estudantes. Nesse contexto, o Colaborador EaD desempenha papel estratégico no acompanhamento das atividades dos cursos, no suporte aos docentes e estudantes, na gestão e utilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e na articulação dos processos acadêmicos relacionados à oferta dos cursos.

Além disso, compete ao Colaborador EaD apoiar a coordenação do curso em ações de acompanhamento estudantil, atendimento às necessidades específicas dos estudantes, gestão de estágios e práticas de extensão, organização dos processos de conclusão de curso e

formatura, bem como na sistematização de informações e relatórios que subsidiem o monitoramento e a qualificação das ofertas na modalidade.

As atribuições específicas do Colaborador EaD estão definidas em regulamentação institucional própria, aprovada pelas instâncias competentes do Instituto Federal Farroupilha, a qual orienta e normatiza sua atuação nos diferentes processos relacionados à Educação a Distância.

5.5 Atribuições do Professor/Tutor

São atribuições do Professor/Tutor responsável por disciplina:

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.

5.6 Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

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

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

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

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

5.7 Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação, no IFFar, têm o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, com o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IFFar *Campus* Júlio de Castilhos conta com os Técnicos Administrativos em Educação distribuídos nos diferentes cargos conforme descrito no quadro a seguir:

Nº	Setores	Técnicos Administrativo em Educação
1	Biblioteca	Bibliotecária (1); Auxiliar de Biblioteca (1); Assistente em Administração (2).

2	Coordenação de Assistência Estudantil (CAE)	Assistente de alunos (4); Técnica em Enfermagem (2); Enfermeira (1); Psicólogo(a) (2); Nutricionista (1); Odontólogo (1); Médica (1); Assistente Social (1).
3	Coordenação de Ações Inclusivas (CAI)	Técnico em alimentos e laticínios (1); Técnico de laboratório (1); Assistente em Administração (2); Enfermeira; Assistente Social; Psicóloga.
4	Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA)	Assistente em Administração (3); Auxiliar em Administração (1).
5	Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	Técnico de tecnologia da informação (5).
6	Setor de Estágio	Assistente em Administração (1); Administrador (1).
7	Laboratório de Ensino, Pesquisa, Extensão e Produção (LEPEP)	Médico Veterinário (1); Agrônomo (1), Técnico em Agropecuária (4).
8	Setor de Assessoria Pedagógica	Pedagoga (2); Técnico em Assuntos Educacionais (2).

5.8 Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação

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

O IFFar, com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, estabelecerá no âmbito institucional, o Programa de Qualificação dos Servidores, que contemplará as seguintes ações:

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

6 INSTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus* Júlio de Castilhos oferece aos estudantes do Curso Técnico em Confeitaria Subsequente uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias

ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a contemplar a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

6.1 Biblioteca

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

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio.

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

6.2 Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	
Descrição	Quantidade
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	25
Anfiteatros, com capacidade para aproximadamente 90 e 135 pessoas, com conjuntos de assentos individuais e/ou coletivos. Projetor multimídia, acesso à internet.	2
Biblioteca, com acervo específico, com computadores para pesquisa e acesso ao acervo. Salas de estudo coletivas e individuais.	1
Banheiros e vestiários com 7 sanitários e 8 boxes com duchas cada (masculino e feminino)	1
Ambientes com chuveiro e sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais	2
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	25
Anfiteatros, com capacidade para aproximadamente 90 e 135 pessoas, com conjuntos de assentos individuais e/ou coletivos. Projetor multimídia, acesso à internet.	2
Biblioteca, com acervo específico, com computadores para pesquisa e acesso ao acervo. Salas de estudo coletivas e individuais.	1
Banheiros e vestiários com 7 sanitários e 8 boxes com duchas cada (masculino e feminino)	1
Ambientes com chuveiro e sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais	2

6.3 Laboratórios

Laboratórios	
Descrição	Quantidade
Laboratório de Informática: Laboratório B 103: Possui 36 computadores com sistema operacional Windows 10, 36 cadeiras, 1 mesa de professor com 3 gavetas, 1 cadeira, 1 projetor multimídia, ar-condicionado e mesa de reunião com 6 cadeiras. Laboratório B 102: Possui 21 computadores com sistema operacional Windows 10, 21 cadeiras, 1 mesa de professor com 3 gavetas e 1 cadeira, 1 projetor multimídia, ar-condicionado e 3 armários. Possui bancadas e cadeiras extras para comportar turmas maiores e atividades diversas. Laboratório B 204: Possui 32 computadores com sistema operacional Windows 10, 32 cadeiras, 1 mesa de professor com 3 gavetas, 1 cadeira, 1 projetor multimídia, ar-condicionado. Laboratório B 205: Possui 35 computadores com sistema operacional Windows 11, 35 cadeiras, 1 mesa de professor com 3 gavetas, 1 cadeira, 1 projetor multimídia, ar-condicionado. Laboratório B 202: Laboratório de hardware possui estrutura para 24 alunos realizarem a montagem e desmontagem de computadores de mesa. Além das máquinas disponíveis para cada aluno realizar o manuseio, conta também com equipamentos de infraestrutura de TI para estudos, como switches, patch-panels, patch-cords, estabilizadores, testadores de cabos e modems. Possui kits de chaves, alicates, multímetros, iluminação e lupas para pequenos eletrônicos e equipamentos de solda.	5
Laboratório de microbiologia: possui área de 100 m², distribuídos em três salas: a sala de práticas tem capacidade para 30 alunos. Conta com um profissional técnico de apoio para realização das atividades. Os principais equipamentos são: capela de fluxo laminar vertical, estufas bacteriológica e de esterilização, microscópios estereoscópicos e biológicos, autoclave, equipamentos para banho-maria, jarras anaeróbicas, homogeneizador, contador de colônias, agitador de tubos, destilador, deionizador, balanças de precisão e determinador de pH. O mobiliário compreende cadeiras estofadas, três bancadas de trabalho equipadas com uma pia e encanamento de gás com encaixe para bico de bunsen, quadro branco, freezer, refrigerador, micro-ondas e processador multiprocessador. Possui equipamentos de segurança como lava olhos e extintor de incêndio. Ar condicionado. Possui um técnico de apoio profissional.	1
Laboratório de química: tem área de 72 m², capacidade para 30 alunos. Os principais equipamentos são: 5 capelas de exaustão, 3 pHmetros, balanças de precisão, espectrofotômetros, placa aquecedora, bomba de vácuo, vidrarias, chuveiro de emergência com lava olhos. Possui ar condicionado, mobiliário composto de mesas e armários de aço, banquetas. Possui um profissional técnico de apoio.	1
LEPEP Tecnologia de Tecnologia de Alimentos: edificação com 4 plantas pilotos a serem utilizadas em aulas práticas de Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, além do desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão. Planta piloto de panificação e confeitaria: 47,95 m2 Planta piloto de leite e derivados: 48,36 Planta piloto de frutas e hortaliças: 34,25 m2 Planta piloto de carnes e derivados: 34,25 m2 Planta piloto de panificação e confeitaria: masseira, cilindro, modeladora de pães, câmara de fermentação, armário para pães, forno turbo, forno de lastro, forno elétrico, micro-ondas, batedeira, liquidificador, mixer, maçarico culinário, processador de alimentos, banho-maria, geladeira, freezer, fatiadora de pães, mesas de inox, fogão industrial, formas e utensílios de panificação e confeitaria. Planta piloto de leite e derivados: tanque para produção de queijo, iogurteira, tacho para produção de doces em massa, liquidificador industrial, fogão industrial, geladeira, freezer horizontal, mesas de inox e utensílios. Planta piloto de frutas e hortaliças: suqueira, descascador de lixa, despoldadeira, autoclave, destilador de água, embaladora a vácuo, refratômetros, colorímetro Minolta, fogão industrial, geladeira, mesas de inox e utensílios em geral. Planta piloto de carnes e derivados: moedor de carne, serra fita, embutideira manual, misturador, geladeira, fogão industrial, forno de lastro, mesas de inox e utensílios.	1

LEPEP de Bromatologia: edificação a ser utilizada em aulas práticas de bromatologia, além de projetos de pesquisa e extensão com 82,32 m2 com balanças analíticas e semi analíticas, capela de exaustão de gases, estufas, lupa, autoclave, moinhos, bloco digestor de proteínas, destilador de proteínas, mufla, extrator de Soxlet, determinador automático de fibras, B.O.D., centrífuga de Gerber, crioscópio, peagômetros, vortex, dessecadores, reagentes e vidrarias.	1
LEPEP de Análise sensorial: com 58,75 m2 dispondo de 6 cabines individuais para a realização das análises sensoriais.	1

6.4 Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Campo de futebol e quadra de vôlei de areia.	1
Ginásio de esportes com banheiros masculino e feminino com 2 sanitários e 2 chuveiros cada, 2 vestiários, sala de instrução, palco de eventos, 2 depósitos, sala de professores e área de recreação.	1
Lancheria terceirizada, para lanche, refeições e área externa para convivência.	1
Banheiros com 6 sanitários e 6 boxes com ducha cada (masculino e feminino).	1
Saguão com 115,00 m², fechado com vidraças, climatizado com ar condicionado, com mesas e bancos para convivência dos discentes.	1

6.5 Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Centro de saúde com atendimento médico/odontológico/psicológico com sala de Procedimentos/Sala de Enfermagem/Sala de Recepção/Sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais.	1
Direção de ensino com sala de recepção, sala da coordenação pedagógica e sala para a direção e coordenação de ensino.	1
Sala de Atendimento da Educadora Especial - AEE	1
Sala do setor de estágios para atendimento aos discentes	1
Sala para atendimento da Assistente Social	1
Sala para Assistência aos Alunos	1
Sala para os registros acadêmicos	1
Gabinetes para professores: cada professor possui um microcomputador de bancada e/ou um notebook/netbook, uma mesa com gavetas, cadeira estofada e armário com chave, exclusivos para seu uso.	10
Sala de coordenação: Gabinete de trabalho do coordenador, espaço para reuniões, microcomputador, mesa com gavetas, cadeira estofada e armário com chave, projetor multimídia, impressora, mesa para reuniões e cadeiras estofadas.	1
Refeitório com capacidade de atendimento de 130 alunos por vez, com ar condicionado.	1

6.6 Infraestrutura do Polo de Educação a Distância

Os polos presenciais de EaD, considerados locais de referência para o estudante, para a comunidade e para a Instituição Pública de Ensino, são considerados locais onde são desenvolvidas as atividades presenciais do curso.

Conforme consta Instrução Normativa N° 07/2022 do IFFar, entende-se por polo de EaD é uma unidade descentralizada da instituição para o desenvolvimento de atividades presenciais relativas aos cursos ofertados na modalidade a distância e deve manter infraestrutura física, tecnológica e de pessoal adequada ao desenvolvimento dos projetos pedagógicos dos cursos (PPCs), ao quantitativo de estudantes matriculados e à legislação específica. O polo de EaD deverá apresentar identificação inequívoca da instituição, podendo ser instalado em endereço pertencente ao IFFar para fins administrativos ou de oferta de cursos presenciais.

Para o funcionamento do Curso Técnico em Confeitaria Subsequente EaD, o polo deverá apresentar os seguintes requisitos mínimos:

- Sala de aula para, no mínimo, 45 estudantes, com mobiliário, climatização e iluminação adequados; acesso à internet; projetor multimídia, tela de projeção e caixa de som.
- Sala de Coordenação de Polo/Tutoria, com mobiliário, climatização e iluminação adequados; acesso à internet; microcomputador tipo Desktop; impressora e scanner.
- Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência.

Toda infraestrutura referida acima deve estar em perfeitas condições. A limpeza e a manutenção dos equipamentos devem ser realizadas de forma contínua por pessoal capacitado. Deverão ser disponibilizados insumos necessários para a utilização dos recursos, tais como: papel, toner e peças de reposição.

7 REFERÊNCIAS

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

_____. 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**. Diário Oficial da União. 2008.

_____. IF Farroupilha. Resolução CONSUP nº 28/2019 - **Define as diretrizes administrativas e curriculares para a organização didático-pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências**. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/regulamentos-e-legisla%C3%A7%C3%B5es/resolu%C3%A7%C3%B5es/item/14590-resolu%C3%A7%C3%A3o-do-consup-n%C2%BA-028-2019-define-as-diretrizes-administrativas-e-curriculares-para-a-organiza%C3%A7%C3%A3o-did%C3%A1tico-pedag%C3%B3gica-da-educa%C3%A7%C3%A3o-profissional-t%C3%A9cnica-de-n%C3%ADvel-m%C3%A9dio-no-iffar> . Acesso em: 21 ago. 2019.

_____. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução CNE/ CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 - **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica**. Brasília: MEC/CNE, 2021.

_____. IF Farroupilha. Instrução Normativa nº 07/2022. **Dispõe sobre a oferta de cursos técnicos e de graduação na modalidade de Educação a Distância do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha**. <https://www.iffarroupilha.edu.br/regulamentos-e-legisla%C3%A7%C3%B5es/instru%C3%A7%C3%B5es-normativas/item/26635-instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-n%C2%BA-07-2022-gre-disp%C3%B5e-sobre-a-oferta-de-cursos-t%C3%A9cnicos-e-de-gradua%C3%A7%C3%A3o-na-modalidade-de-ead-do-iffar> . Acesso em: 12 set 2025.

_____. Decreto nº 12.456, de 19 de maio de 2025. **Dispõe sobre a oferta de educação a distância por instituições de educação superior em cursos de graduação**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2025/decreto/d12456.htm Acesso em: 12 set 2025.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Ministério da Educação. 2020. Disponível em: <https://cnct.mec.gov.br/cursos/curso?id=146> Acesso em: 06 abr 2025.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/julio-de-castilhos/pesquisa/19/143558?tipo=ranking> Acesso em: 19 mar 2025.

IFFAR. IF Farroupilha. Sobre o IFFAR. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/sobre-o-iffar/a-institui%C3%A7%C3%A3o> Acesso em: 19 mar 2025.

SEBRAE. **Datampe** Brasil. Disponível em: <https://datampe.sebrae.com.br/profile/geo/julio-de-castilhos?selector385id=year2024&selector94id=sectorOption> Acesso em: 20 mar 2025.

ZINC - **Consultoria e Treinamentos - Relatório das ações Projeto Empreender Social da Secretaria de Assistência Social e Habitação de Júlio de Castilhos**. 2025, 42fl. Disponível em: www.zinc.com.br Acesso em: 20 abr 2025.

8 ANEXOS

8.1 Resoluções

25/08/2026, 08:13

sig.iffarroupilha.edu.br/sipac/protocolo/documento/documento_visualizacao.jsf?idDoc=1014481



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 24 / 2026 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 15 de julho de 2026.

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Confeitaria, Subsequente EaD, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, Campus Júlio de Castilhos.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, nomeada pelo Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, e reconduzida pelo Decreto Presidencial de 30 de janeiro de 2025, publicado no Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 2025, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso X, da Resolução Consup N.º 4, de 3 de abril de 2023 (Regulamento do Conselho Superior), e de acordo com os autos do Processo Eletrônico n.º 23239.003110/2025-00, aprovado pela Câmara Especializada de Ensino - CEE, por meio do Parecer CEE n.º 10/2026, na 2ª Reunião Ordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 15 de julho de 2026, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Confeitaria, Subsequente EaD, do IFFar - Campus Júlio de Castilhos.

Art. 2º Fica autorizado o funcionamento do Curso Técnico em Confeitaria, Subsequente EaD, do IFFar - Campus Júlio de Castilhos.

Art. 3º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Confeitaria, Subsequente EaD, do IFFar - Campus Júlio de Castilhos será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino - Proen no portal institucional.

Art. 4º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

(Assinado digitalmente em 15/07/2026 19:35)

NIDIA HERINGER
REITOR(A) - TITULAR

Processo Associado: 23239.003110/2025-00

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **24**,
ano: **2026**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **15/07/2026** e o código de
verificação: **6ca9ea4156**

https://sig.iffarroupilha.edu.br/sipac/protocolo/documento/documento_visualizacao.jsf?idDoc=1014481

1/1