



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS DE TÉCNICOS
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

TÉCNICO EM
ALIMENTOS
INTEGRADO

Campus São Vicente do Sul

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

ALIMENTOS

INTEGRADO

Campus São Vicente do Sul

Curso Criado pela Resolução CONSUP nº 12/2018 de 27 de março de 2018.

Resolução CONSUP nº 38/2018, de 25 de junho de 2018 aprova o PPC e autoriza o funcionamento do curso.

Resolução CONSUP nº 51/2018 de 25 de junho de 2018 aprova o ajuste curricular do projeto pedagógico do curso.



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



Michel Temer

Presidente da República

Deivid Dutra de Oliveira

Diretor Geral do *Campus*

Rossieli Soares da Silva

Ministro da Educação

João Flavio Cogo carvalho

Diretor de Ensino *Campus*

Romero Portella Raposo Filho

Secretário da Educação Profissional
e Tecnológica

Eliana Zen

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Coordenador de Curso

Carla Comerlato Jardim

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Equipe de elaboração

Ana Paula de Souza Rezer

Barbara Cecconi Deon

Franciane Vieira Müller

Marcelo Marcos Müller

Marcio de Oliveira Hornes

Vanusa Granella

Édison Gonzague Brito da Silva

Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Colaboração Técnica
Setor de Assessoria Pedagógica do *Cam-*
pus

Neiva Ortiz

Assessoria Pedagógica da PROEN

Nídia Heringer

Pró-Reitora de Desenvolvimento
Institucional

Vanderlei José Pettenon

Pró-Reitor de Administração

SUMÁRIO

1. DETALHAMENTO DO CURSO.....	6
2. CONTEXTO EDUCACIONAL.....	7
2.1. Histórico da Instituição.....	7
2.2. Justificativa de oferta do curso	9
2.3. Objetivos do curso.....	11
2.3.1. Objetivo Geral	11
2.3.2. Objetivos Específicos	11
2.4. Requisitos e formas de acesso	11
3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	12
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	12
3.2. Políticas de Apoio ao Estudante	13
3.2.1. Assistência Estudantil.....	13
3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante	14
3.2.3. Núcleo Pedagógico Integrado	14
3.2.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	15
3.2.5. Atividades de Nivelamento	16
3.2.6. Mobilidade Acadêmica	16
3.2.7. Educação Inclusiva	16
3.2.7.1. Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE).....	18
3.2.7.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	18
3.2.7.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).....	20
3.2.8. Programa Permanência e Êxito (PPE)	20
3.2.9. Acompanhamento de Egressos.....	21
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA	21
4.1. Perfil do Egresso	21
4.2. Organização curricular	22
4.2.1. Flexibilização Curricular	25
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação	26
4.4. Matriz Curricular.....	27
4.5. Prática Profissional	29
4.5.1. Prática Profissional Integrada	29

4.6.	Atividades Complementares do Curso	30
4.7.	Avaliação	32
4.7.1.	Avaliação da Aprendizagem.....	32
4.7.2.	Autoavaliação Institucional.....	33
4.8.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	34
4.9.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	34
4.10.	Expedição de Diploma e Certificados	34
4.11.	Ementário	35
4.11.1.	Componentes curriculares obrigatórios	35
4.11.1.	Componentes curriculares optativos.....	58
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	59
5.1.	Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	59
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso	60
5.1.2.	Atribuições do Colegiado de Curso	61
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	61
5.3.	Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	61
6.	INTALAÇÕES FÍSICAS	62
6.1.	Biblioteca.....	62
6.2.	Áreas de ensino específicas.....	62
6.2.1.	Espaço Físico Específico	64
6.3.	Laboratórios	64
6.4.	Área de esporte e convivência	64
6.5.	Área de atendimento ao estudante	64
7.	REFERÊNCIAS.....	66
8.	ANEXOS.....	67

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico em Alimentos

Forma: Integrado

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP nº 012/2018

Quantidade de Vagas: 35 vagas

Turno de oferta: Integral (manhã e tarde)

Regime Letivo: Anual

Regime de Matrícula: Por série

Carga horária total do curso: 3.250 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar do Curso: 50 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 anos

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: *Campus* São Vicente do Sul – Rua 20 de setembro, 2616, bairro Centro, CEP 97420-000, São Vicente do Sul, RS.

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) 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 IF Farroupilha teve na sua origem quatro campi: Campus São Vicente do Sul, Campus Júlio de Castilhos, Campus Alegrete e Campus Santo Augusto.

No ano de 2010, o IF Farroupilha expandiu-se com a criação do Campus Panambi, Campus Santa Rosa e Campus São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Campus, em 2013, com a criação do Campus Santo Ângelo e com a implantação do Campus Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IF Farroupilha o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a chamar Campus Frederico Westphalen e foram instituídos seis Centros de Referência nas cidades de Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Santiago, São Gabriel e Três Passos. Assim, o IF Farroupilha constitui-se por dez campi e um Campus Avançado, em que ofertam cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses campi, o IF Farroupilha atua em mais de 30 cidades do Estado, com polos que ofertam cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A sede do IF Farroupilha, 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 os campi. Enquanto autarquia, o IF Farroupilha possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Nesse sentido, os Institutos são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

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

O Campus São Vicente do Sul, do Instituto Federal Farroupilha, localizado à Rua 20 de Setembro, 2616, no município de São Vicente do Sul, CEP 97420-000, protagoniza uma longa história no contexto da educação profissional do País. Teve sua criação consolidada em 1954, através de acordo firmado entre o Governo da União e o então município de General Vargas, sob a denominação de Escola de Iniciação Agrícola, com

amparo nos dispositivos do Decreto-Lei 9.613, de 20 de agosto de 1946 e do Decreto Federal nº 22.470, de 20 e janeiro de 1947, os quais instalaram o Ensino Agrícola no Brasil.

A escola foi, em 1968, transferida para a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), sob a denominação de Colégio Agrícola General Vargas. No ano seguinte, pelo Decreto nº 64.827, de 16 de julho de 1969, houve uma reformulação do Decreto nº 62.178, estabelecendo que a orientação didático-pedagógica seria totalmente exercida pela UFSM.

Esta situação de vínculo e dependência perdurou até 1985, através do Decreto nº 91.005/85, passou a pertencer a COAGRI – Coordenação Nacional de Ensino Agrícola, com a denominação de Escola Agrotécnica Federal de São Vicente do Sul.

No ano de 1986, o Decreto nº 93.313/86, extinguiu a COAGRI, sendo criada, em substituição, a Secretaria de Ensino de 2º Grau - SESG, órgão diretamente ligado ao Ministério da Educação e as Escolas Agrotécnicas Federais ficaram a ela subordinadas. Em 1990, houve nova reorganização no funcionamento dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios quando, pelo Decreto nº 99.180/90, foi criada, em substituição a SESG, a SEMTEC – Secretaria de Educação Média e Tecnológica.

A Lei 8.731, de 16 de novembro de 1993, transformou as Escolas Agrotécnicas Federais em Autarquias Federais, dando-lhes autonomia administrativa, patrimonial, financeira e disciplinar. Em 15 de abril de 1998, o Decreto nº 2.548, de 15 de abril de 1998, aprovou o novo Regimento Geral das Escolas Agrotécnicas Federais, determinando que cada uma elaborasse sua própria regulamentação. O Regulamento Interno da Instituição foi elaborado e submetido à aprovação dos órgãos superiores, tendo sido aprovada no dia 1º/09/98, através da Portaria/ MEC 966.

Em 13 de novembro de 2002, através de Decreto Presidencial, a Escola Agrotécnica Federal foi credenciada como Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul – CEFET-SVS. O seu credenciamento foi o primeiro grande resultado em termos de autonomia administrativa e pedagógica. A inserção da instituição nessa nova realidade permitiu a ampliação da oferta de cursos, vagas e também dos créditos orçamentários, denotando, em pouco tempo, um significativo crescimento.

Em 2006, o Decreto nº 5.773, de 09/05/2006, revogou o Decreto no 3.860, de nove de julho de 2001 e o Decreto nº 5.225, de 1º/10/2004 e elevou, definitivamente, os CEFETs à condição de Instituições de Ensino Superior.

Em 14 de abril de 2007, através do Decreto nº 6.095, foram estabelecidas, pelo Governo Federal, as diretrizes para o processo de integração de instituições federais de educação tecnológica, para fins de constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia - IFET, no âmbito da Rede Federal de Educação Tecnológica. Com base nas prerrogativas do Decreto citado, em 12 de dezembro de 2007, foi lançada a Chamada Pública nº 002/2007, do Ministério da Educação, para fins de elaboração de propostas para constituição dos Institutos, cuja seleção contemplou o, então, CEFET São Vicente do Sul.

Em 29 de dezembro de 2008, a Lei nº 11.892, publicada no Diário Oficial da União de 30 subsequente, instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando efetivamente os Institu-

tos Federais, instituições multicampi, especializadas na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, que possuem natureza jurídica de autarquia, detentoras de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, foi criado mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul e da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, com suas respectivas unidades, com fundamento na Lei nº 11.892/2008 e Portaria MEC nº 4/2009, no qual se insere o agora Campus São Vicente do Sul.

2.2. Justificativa de oferta do curso

O Instituto Federal Farroupilha – Campus São Vicente do Sul encontra-se situado em uma microrregião denominado Vale do Jaguari, formado por um conjunto de nove municípios, Capão do Cipó, Unistalda, Santiago, Mata, Nova Esperança do Sul, Cacequi, São Francisco de Assis, Jaguari e São Vicente do Sul. Também tem relação direta com outros municípios que mesmo não estando no Vale do Jaguari, tem uma série de similaridades (Jari, São Pedro do Sul, Toropi, Dilermando de Aguiar, São Pedro do Sul e Rosário do Sul).

De acordo com o Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul, COREDE (2016), em 2012, o COREDE Vale do Jaguari apresentou um Produto Interno Bruto (PIB) de aproximadamente R\$ 1,7 bilhão, o que representou 0,6% do total do Estado. O setor de maior participação no PIB do COREDE é o de Serviços, com 64%; seguido pela agropecuária, com 25,3%; e a indústria, com 10,7%. Em relação à média estadual, o COREDE possui uma participação consideravelmente superior da agropecuária e inferior da indústria, o que reflete o perfil econômico da Região voltado ao setor primário.

Apesar de a Agricultura Empresarial ser mais forte na maioria dos municípios, com a presença de grandes propriedades, existe uma série de outros tipos de unidades de produção, configurando, ainda, de forma absoluta, o predomínio de um maior número de unidades familiares em todos os municípios. Entre as atividades produtivas existentes, encontram-se a produção de frutas, de espécies olerícolas, cana-de-açúcar, viticultura, batata-doce, amendoim, mandioca, dentre uma série de outros tipos, como as pequenas criações de animais (bovino de leite, suínos, aves, ovinos, abelhas, peixes, dentre outros). Na Agricultura Familiar, o gestor busca adequar seus recursos e atividades para manter a capacidade de reprodução da unidade de produção. Nessa ótica, a produção para autoconsumo e a diversificação de atividades possuem papel fundamental, enquanto o excedente é comercializado.

A agroindústria rural de pequeno porte é apontada como uma das alternativas para a reversão das consequências sociais desfavoráveis no meio rural. Tendo no espaço rural não mais apenas atividades exclusivamente agrícolas, mas a pluriatividade, a pequena agroindústria, de característica familiar, pode impulsionar a geração, direta e indireta, de novos postos de trabalho e de renda aos agricultores familiares, promovendo a sua (re)inclusão social e econômica.

Outro ponto importante que justifica investir no desenvolvimento regional por meio do incentivo da agro-industrialização e processamento de alimentos, principalmente para a agricultura familiar é a criação

da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

O PNAE induz e potencializa a afirmação da identidade, a redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo, a (re)organização de comunidades com o fortalecimento do tecido social, a dinamização das economias locais, a ampliação da oferta de alimentos de qualidade e a valorização da produção familiar.

Porém, muitas vezes essa demanda não é atingida, justamente por não haverem agroindústrias familiares suficientes. A inclusão de cursos de produção alimentícia na região visa a qualificação de membros das famílias rurais para atender a demanda gerada pelo PNAE, além de contribuir para manter a família rural no campo.

A Tecnologia de Alimentos abrange o setor destinado a converter qualquer matéria-prima alimentar, simples ou complexa, em produtos alimentícios, que possam manter a maior parte possível das características organolépticas e nutricionais do produto original (GAVA et al., 2008). É um grande desafio para os profissionais que atuam nessa área, desenvolver produtos que atendam essas características. Além disso, em uma sociedade que já tem uma expressiva produção de alimentos na cadeia primária, ao mesmo tempo em que toneladas são desperdiçadas todos os dias por fatores diversos, sendo alguns de ordem tecnológica, há uma demanda de profissionais habilitados a desenvolver tecnologias para redução do desperdício de alimentos.

Assim, a proposta do Curso Técnico em Alimentos Integrado tem o papel de abrir uma nova frente de profissionalização, para contribuir na elevação, em longo prazo, das taxas de industrialização e/ou atividades agroindustriais: local e regional.

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

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

2.3. Objetivos do curso

2.3.1. Objetivo Geral

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

2.3.2. Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

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

2.4. Requisitos e formas de acesso

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

São formas de ingresso:

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

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no âmbito do Curso Técnico em Alimentos Integrado estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal Farroupilha, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso.

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional 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.

Além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, a instituição oferece o financiamento a Projetos de Ensino através do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN), com vistas ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, nos quais os alunos participantes podem atuar como bolsistas, monitores, público alvo ou ainda visando aprofundar seus conhecimentos.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. Neste sentido, são desenvolvidas as seguintes ações: apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos.

O IF Farroupilha possui um Programa Institucional de Pesquisa, que prevê o Processo Seletivo de Cadastro e Aprovação de Projetos de Pesquisa – Boas Ideias, o qual aprova e classifica os projetos; Mentas Brilhantes, que disponibiliza taxa de bancada para custear o projeto e Jovens Cientistas, que oferece bolsa para alunos, além de participar de editais do CNPq (PIBIC-AF, PIBIC, PIBIC-EM; PIBITI), da Capes (Jovens talentos para a Ciência) e da FAPERGS (PROBITI, PROBIC). No mesmo enfoque, há o Programa Institucional de Incentivo à Produtividade em Pesquisa e Inovação Tecnológica do Instituto Federal Farroupilha, que oferece bolsa de pesquisador para os docentes.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Farroupilha e a sociedade e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvol-

vimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

O Instituto possui o programa institucional de incentivo à extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados: na Mostra Acadêmica Integrada do Campus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os *Campi* do Instituto, além disso, é incentivada a participação em eventos, como Congressos, Seminários, entre outros, que estejam relacionados à área de atuação dos mesmos.

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

3.2. Políticas de Apoio ao Estudante

Nos tópicos abaixo estão descritas as políticas do IFFar voltadas ao apoio aos discentes, destacando-se as políticas de assistência aos estudantes, apoio pedagógico, psicológico e social, oportunidades para mobilidade acadêmica e educação inclusiva.

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio 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 IF Farroupilha 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; Programa de Apoio à Permanência; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, 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 os programas, projetos e ações são concebidos 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 Instituto Federal Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do Campus São Vicente do Sul é composta por uma equipe multiprofissional: A Coordenação de Assistência Estudantil do Campus São Vicente do Sul é composta por uma equipe de 19 servidores, como médico, enfermeiro, psicólogo, odontólogo, assistente social, assistente de alunos, vigilante, assistente em administração e nutricionista. Oferece em sua infraestrutura: refeitório, lavanderia, moradia estudantil, sala de convivência e centro de saúde.

3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado; atividades de nivelamento; apoio psicológico, pedagógico e social; e programas de mobilidade acadêmica.

3.2.3. Núcleo Pedagógico Integrado

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção de Ensino do Campus, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do Campus, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

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 o Núcleo Pedagógico Integrado, como membros titulares, outros servidores efetivos do Campus.

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher, entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da instituição e que proporcione meios para a formação integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

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.

3.2.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IF Farroupilha Campus São Vicente do Sul, possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, assistente social, técnico em assuntos educacionais, assistente de alunos e núcleos de inclusão (Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual - NUGEDIS, Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais - NAPNE e Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas - NEABI).

Para uma melhor organização desse trabalho o IFFAR SVS através da CAE e do SAP criou uma Rede de Atendimento aos estudantes, para facilitar a comunicação e o fluxo dos serviços, onde os atendimentos são socializados entre os profissionais acima citados. A partir da formação da rede de Atendimento ao Estudante, todos os envolvidos nos processos de acolhimento e atendimento apoiam-se mutuamente, podendo acompanhar os atendimentos já realizados. Criou-se a Rede de Atendimento no intuito de diminuir a fragmentação dos atendimentos realizados, tornando-os disciplinares.

A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

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

As atividades de apoio psicopedagógico atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, psicopedagógico, 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.

3.2.5. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento o desenvolvimento de atividades formativas que visem recuperar conhecimentos que são essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

- a) recuperação paralela, desenvolvida com o objetivo do estudante 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.
- c) programas de educação tutorial, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;
- d) demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.2.6. Mobilidade Acadêmica

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

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

3.2.7. Educação Inclusiva

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

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

I - pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdotação e transtornos globais do desenvolvimento, promovendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

II - gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

III – diversidade étnica: dar ênfase nas ações afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

IV – oferta educacional voltada às necessidades das comunidades do campo: medidas de adequação da escola à vida no campo, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e produtiva, de modo a conciliar tais atividades com a formação acadêmica;

V - situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I – à preparação para o acesso;

II – a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Campus São Vicente do Sul conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que constitui os Núcleos inclusivos de apoio aos estudantes: Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).

Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IF Farroupilha. (Resolução CONSUP nº 033/2014), que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático/pedagógicos acessíveis aos estudantes e servidores com deficiência visual incluídos na Instituição. Os materiais produzidos podem ser tanto em Braille quanto em formato acessível, para aqueles que utilizam leitor de tela. O NEAMA realizará as adaptações solicitadas pelos Campi de acordo com as prioridades previstas em sua Resolução, quais sejam: Planos de Ensino, Apostilas completas de disciplinas, Avaliações, Exercícios, Atividades de orientação, Bibliografias Básicas das disciplinas, Documentos Institucionais, seguindo uma metodologia que depende diretamente da quantidade e qualidade dos materiais enviados, tais como: figuras, gráficos, fórmulas e outros de maior complexidade. A prioridade no atendimento será dada aos Campi que possuem estudantes com deficiência visual e nos quais não há profissionais habilitados para atendê-los, procurando assegurar assim, as condições de acesso, permanência e formação qualificada dos estudantes incluídos no IF Farroupilha.

3.2.7.1. Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE)

O Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais tem como objetivo de promover a cultura da educação para convivência, aceitação da diversidade e, principalmente a quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Ao NAPNE compete:

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

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

Prestar assessoramento aos dirigentes do campus do Instituto Federal Farroupilha em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais - PNEs.

Tendo em vista o acesso significativo de estudantes que fazem parte do público-alvo da Educação Especial nos diferentes níveis e modalidades de Educação no IF Farroupilha, e considerando o Decreto nº 7.611/2011 e a Lei nº 12.764/12, essa instituição implementou o Atendimento Educacional Especializado (AEE). O Regulamento do AEE no IF Farroupilha (Resolução nº 015/15) define como alunado desse atendimento os estudantes com deficiência, com transtorno do espectro do autismo, que apresentam altas habilidades/superdotação e transtornos globais de desenvolvimento, seguindo as indicações da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL, 2008). Trata-se de um serviço oferecido no turno oposto ao turno de oferta regular do estudante, no qual um profissional com formação específica na área, desenvolve atividades de complementação e suplementação dos conteúdos desenvolvidos na sala de aula comum. Esse atendimento é realizado em uma Sala de Recursos Multifuncionais e prevê, além do uso de recursos diferenciados, orientações aos professores.

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

O NEABI (Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas) conforme documento denominado Manual do Professor, do IF Farroupilha (2012, p.15) "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."

Ao se referir às Diretrizes anteriormente mencionadas o Documento (2012, p.15) aponta que as mesmas estão pautadas em [...] ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a

construção da cidadania por meio da valorização da identidade racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

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 Técnicos 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 IF Farroupilha 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 externa 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 de 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 alunos do Campus.

3.2.7.3. 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, tais como a Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha e a Instrução Normativa nº 03, de 02 de Junho 2015, que dispõe sobre a utilização do nome social no âmbito do IF Farroupilha, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa, viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação.

3.2.8. Programa Permanência e Êxito (PPE)

Em 2014, o IF Farroupilha implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IF Farroupilha. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IF Farroupilha e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

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

Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IF Farroupilha trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

3.2.9. Acompanhamento de Egressos

O IF Farroupilha concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas educacionais da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade.

Além disso, o acompanhamento de egressos visa ao desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho, reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

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

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. O Técnico em Alimentos é o profissional que planeja e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos. Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas. Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de controle de qualidade. Realiza a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos. Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

Essencial à organização curricular deste curso: ética, desenvolvimento sustentável, cooperativismo, consciência ambiental, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, além da capacidade de compor equipes, atuando com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- Compreender processos industriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas;
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Auxiliar no controle dos processos manuais e automatizados;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;

- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização, cooperativas, serviços de alimentação e outros;
- Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

O IF Farroupilha, em seus cursos, ainda prioriza a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo compromissado com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

4.2. Organização curricular

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

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

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 integrado é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que têm 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 Alimentos Integrado é de 3250 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 1634 horas relógio para o Núcleo básico, 533 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 1033 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 50 horas relógio para a realização de atividades complementares do curso.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente. Observar artigo 58 da Resolução CONSUP nº 102/2013 – IF Farroupilha os conhecimentos ficam organizados na seguinte forma:

I – Ensino da música - I – Ensino da música como conteúdo obrigatório nos cursos integrados, mas não exclusivo ao ensino da arte, podendo esta temática ser trabalhada e nas demais atividades do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, ações desenvolvidas pela Coordenação de Assistência Estudantil e ou atividades de pesquisa e extensão.

II - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena – está presente como conteúdo nas disciplinas de História, Sociologia e de forma transversal, em todos os níveis de ensino, articulada com a Coordenação de Ações Inclusivas dos Campus por meio dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – NEABI; essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, atividades formativas voltadas aos estudantes e servidores, entre outras.

III – Princípios da Proteção e Defesa civil - está presente como conteúdo nas disciplinas de Biologia, Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos e Controle de Qualidade e Higienização na Indústria de Alimentos, de forma transversal na organização curricular, de aplicação nos cursos na forma integrada, a serem observados por atividades de planejamento anual do Campus.

IV - Educação ambiental –esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, e de forma integrada aos conteúdos obrigatórios, conforme lei nº 9.795/99, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental; de forma transversal, em todos os níveis de ensino conforme resolução CNE/CP nº 2/2012, a ser observada por atividades de planejamento anual no Campus, em especial na disciplina de Gestão Ambiental e tratamento de resíduos e nas atividades complementares do curso, tais como workshop/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do técnico.

V – Educação Alimentar e Nutricional- conforme Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos estudantes da Educação Básica. Como conteúdo no currículo, nos cursos integrados, a ser observada por atividades de planejamento anual do Campus, envolvendo a Coordenação de Assistência Estudantil principalmente aqueles Campus que dispõe de refeitório e servidores específicos da área; está presente como conteúdo nas disciplinas de Química e Bioquímica de Alimentos.

VI – Processo de Envelhecimento, respeito e valorização do idoso – De forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria, conforme Lei nº 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso. Conteúdo no currículo, nos cursos integrados a ser observado por atividades de planejamento anual do Campus, envolvendo a Coordenação de Ações Inclusivas, projetos de extensão, e ou projetos de ensino e projetos de pesquisa; está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia.

VII – Educação para o trânsito – Conforme Lei nº 9.503/97, que institui o Código de Trânsito Brasileiro, deve fazer parte do conteúdo de disciplina (s) de forma transversal, a ser observada por atividades de planejamento anual do Campus, envolvendo ações da Assistência estudantil, projetos de ensino, projetos de extensão, projetos de pesquisa e ou parceria com o município e órgão (s) de trânsito da região de oferta dos Campus; exemplo: está presente como conteúdo nas disciplinas de Sociologia.

VIII – Educação em Direitos Humanos – conforme Decreto nº 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH. Deve fazer parte do conteúdo de disciplina (s) de forma transversal, em todos os níveis de ensino - Resolução CNE/CP nº 1/2012, a ser observada por atividades de planejamento anual do Campus, envolvendo ações do NAPNE, NEABI, CAI, Filosofia, Sociologia, SAE, dentre outros; exemplo: está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Sociologia e Filosofia. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional. Essas temáticas também se farão presentes nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os cursos Técnicos, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do Campus, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo essas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

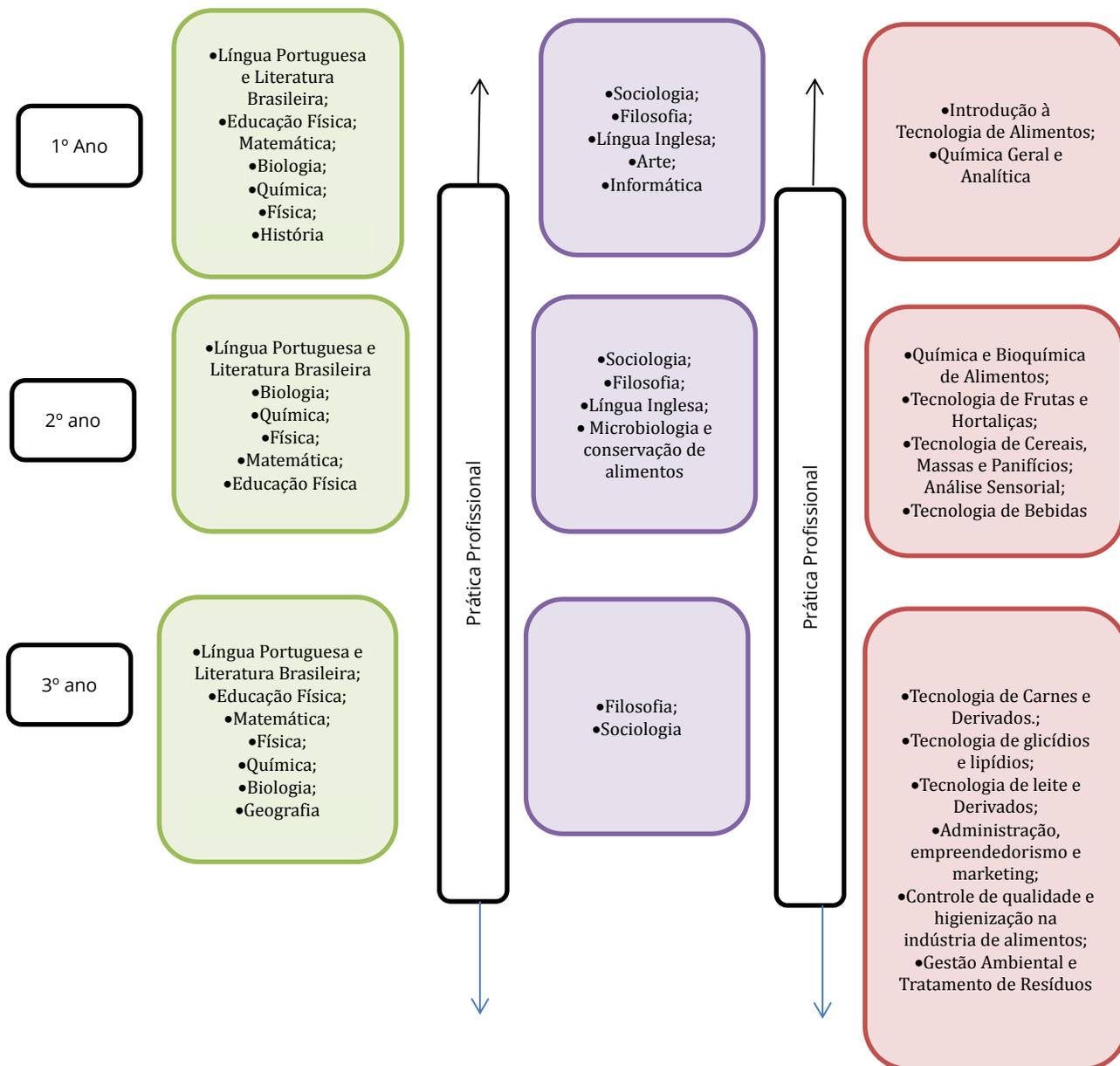
Em atendimento a Lei nº 13.006, de 26 junho de 2014, que acrescenta o § 8o ao art. 26 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, o IF Farroupilha irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais em cada Campus. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

4.2.1. Flexibilização Curricular

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

A adaptação e a flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme regulamentação própria.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



- Núcleo Básico
- Núcleo Tecnológico
- Núcleo Politécnico

4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Inglesa	2	80
	Arte	2	80
	Educação Física	2	80
	Matemática	3	120
	Física	3	120
	Química	4	160
	Biologia	3	120
	História	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Introdução à Tecnologia de alimentos	2	80
	Química geral e analítica	2	80
	Informática	2	80
Sub total da carga horária de disciplinas no ano		32	1280
2º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Língua Inglesa	1	40
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	3	120
	Biologia	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Química e Bioquímica de alimentos	4	160
	Microbiologia e conservação de alimentos	3	120
	Tecnologia de frutas e hortaliças	3	120
	Tecnologia de cereais, massas e panifícios	2	80
	Análise sensorial	2	80
Tecnologia de bebidas	1	40	
Sub total da carga horária de disciplinas no ano		32	1280

3º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	3	120
	Educação Física	1	40
	Matemática	3	120
	Física	2	80
	Química	2	80
	Biologia	2	80
	Geografia	2	80
	Sociologia	1	40
	Filosofia	1	40
	Tecnologia de carnes e derivados	3	120
	Tecnologia de glicídios e lipídios	2	80
	Tecnologia de leite e derivados	3	120
	Administração, empreendedorismo e marketing	2	80
	Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos	3	120
	Gestão Ambiental e tratamento de resíduos	2	80
Sub total da carga horária de disciplinas no ano		32	1280
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			3840
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			3200
Atividades Complementares do Curso (hora relógio)			50
Carga Horária total do curso (hora relógio)			3250

* Hora aula: 50 minutos

Núcleo Básico	
Núcleo Tecnológico	
Núcleo Politécnico	

‘Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Integrado, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como atividades específicas vivenciadas em laboratórios, estágio curricular supervisionado não obrigatório, oficinas, bem como investigação sobre atividades profissionais, participação na formação de uma miniempresa, projetos de pesquisa, visitas técnicas e entre 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 equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

4.4.1. Prática Profissional Integrada

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

A Prática Profissional Integrada, nos cursos técnicos integrados visam agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica.

A Prática Profissional Integrada no Curso Técnico em Alimentos Integrado tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento dos três anos do curso oportunizando o espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da Prática Profissional Integrada no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular.

A prática profissional integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, quatro disciplinas contemplando necessariamente disciplinas da área básica e da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Curso Tecnológico de Produção Alimentícia.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado contemplará a carga horária de 195 horas aula (5% do total de horas) para o desenvolvimento de Práticas Profissionais Integradas (PPI), observando o disposto nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ocorrerá da seguinte forma, conforme decisão do colegiado do curso: com 65 horas aula a ser desenvolvida em cada ano do curso.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, 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 Práticas Profissionais Integradas, em andamento, no curso, é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

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.

Estas práticas profissionais integradas serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

As práticas profissionais integradas poderão ser desenvolvidas na forma não presencial, no máximo 20% da carga horária total de PPI, que serão desenvolvidas de acordo com as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

A realização da PPI prevê o desenvolvimento de produção e/ou produto escrito, virtual e/ou físico conforme o Perfil Profissional do Egresso. Ao final, deve ser previsto, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.5. Atividades Complementares do Curso

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

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

Estas atividades serão obrigatórias e deverão contabilizar 50 horas relógio para obter o certificado de conclusão do curso. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e frequência mínima, e descrição das atividades desenvolvidas. Todos os eventos devem ser realizados em data posterior ao ingresso do estudante no curso.

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

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

	responsável.	
Atividades artístico-culturais ou desportivas.	Atestado de participação assinado pelo professor ou pessoa responsável.	20 horas
*Demais atividades serão avaliadas pelo Coordenador do Curso.		

4.6. Avaliação

4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem, devendo ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento dos conteúdos.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes, com ênfases distintas, ao longo do período letivo.

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

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

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

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela, dentre outras atividades, visando à aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da Coordenação Geral de Ensino e da Assessoria Pedagógica do Campus.

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

O sistema de avaliação do IF Farroupilha é regulamento por normativa própria. Entre os aspectos relevantes segue o exposto abaixo:

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.
- Nas disciplinas anuais o cálculo da nota final do período deverá ser ponderada, tendo a nota do primeiro semestre peso 4,0 (quatro) e do segundo semestre peso 6,0 (seis).
- Para o estudante ser considerado aprovado, deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.
- No caso de o estudante não atingir, ao final da nota ponderada, o valor 7,0, e sua nota for superior a 1,7, terá direito a exame, sendo assim definido:
 - A média final da etapa terá peso 6,0 (seis).
 - O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).

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

Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação é encontrados no regulamento próprio de avaliação.

4.6.2. Autoavaliação Institucional

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

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

4.7. 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 de mesmo nível de ensino.

No Curso Técnico em Alimentos Integrado não haverá a possibilidade de aproveitamento de estudos, salvo se for de outro curso de educação profissional conforme legislações vigentes ou casos de mobilidade acadêmica, conforme regulamento institucional específico.

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 IF Farroupilha.

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

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

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, não cabendo a certificação de conhecimentos para os estudantes do curso Integrado, a não ser que a certificação de conhecimento demonstre domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo a ser avaliado.

4.9. Expedição de Diploma e Certificados

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

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Alimentos Integrado, 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.

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

1º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Leitura e produção textual. Linguagem, comunicação e interação. Intertextualidade. Semântica. Ortografia e acentuação. Estrutura e formação de palavras. Gêneros literários. Introdução da literatura seus conceitos e finalidades. Quinhentismo - A literatura informativa e jesuítica. Barroco. Arcadismo.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e produção textual.	
Área de Integração	
Arte – Cenário histórico musical nacional e internacional; HHistória – Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
Bibliografia Básica	
ABAURRE, M. L. M, ABAURRE, M. B.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido . SP: Moderna, 2008	
KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos . 10 ed. SP: Contexto, 2012.	
KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender . 3 ed. SP: Contexto, 2013.	
Bibliografia Complementar	
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira . 45 ed. SP: Cultrix, 2006.	
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 27 ed. SP: Atlas, 2008.	
VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando . SP: Scipione, 2006.	

Componente Curricular: Língua Inglesa	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Introdução à produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando também as demandas da formação profissional, reflexão acerca da influência da língua alvo na construção identitária do aluno e de sua comunidade.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura, produção textual e tradução.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira: linguagem, comunicação e interação. Arte - Cenário histórico musical nacional e internacional. Tecnologia de Alimentos: artigos, reportagens e textos	
Bibliografia Básica	

CHAIRO, T. de. **Inglês para restaurantes:** para os profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes. São Paulo: Editora Disal, 2011. 1ª edição

SOUZA, A. G. F.; ABSY, C. A.; COSTA, G. C. da. **Leitura em língua inglesa:** uma abordagem instrumental. São Paulo: Editora Disal, 2005. 2ª edição

WALTER, C.; SWAN, M. **How english works: a grammar practice book Oxford:** Oxford University Press, 2004. 14ª edição.

Bibliografia Complementar

OxfordStudent's Dictionary Of English - 3Rd Edition, 2013.

Dicionário Oxford Escolar - Para Estudantes Brasileiros de Inglês - Com CD-ROM - Nova Ortografia, 2013.

RICHMOND. **UPGRADE:** Inglês 1º volume. AGA, Gisele (org.). São Paulo: Richmond, 2010.

Componente Curricular: Arte	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Leitura de imagem, da obra de arte e aproximações da Cultura Visual. Texto visual, identificação e análise de mecanismos persuasivos não-verbais e midiáticos. A arte como criação e manifestação sócio-cultural. Técnicas de expressão e representação. Elementos da visualidade e suas relações e aplicações compositivas. Teoria da cor. Prática artística. Linguagens artísticas tradicionais e contemporâneas. A função social e comunicativa da arte. Contextualização dos principais períodos históricos da arte. Arte Indígena. Arte Africana. A linguagem cinematográfica. Processo de criação em cinema. Apreciação musical. Som. Parâmetros do som. Contextualizações e análise dos diferentes tipos de música, gêneros e estilos. Cenário histórico musical nacional e internacional. Imagem, cinema e música na contemporaneidade.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura de imagem da obra de arte e aproximações da Cultura Visual.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Gêneros literários Ed. Física – Práticas corporais expressivas (dança).	
Bibliografia Básica	
FARTHING, S. Tudo sobre Arte: os movimentos e as obras mais importantes de todos os tempos. Rio de Janeiro, Sextante, 2011.	
OLIVEIRA, J.; GARCEZ, L. Explicando a Arte. Rio de Janeiro, Ediouro, 2003.	
PROENÇA, G. Descobrimo a História da Arte. 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda., 2008.	
Bibliografia Complementar	
RUSH, M. Novas mídias na arte contemporânea. São Paulo: Martins Fontes, 2006.	
SCHAFER, M. O ouvido pensante. São Paulo, Unesp, 1991.	
MARTINS, M. C. F. D. (et al) Didática do ensino de arte: a língua do mundo: poetizar, fruir e conhecer a arte. São Paulo: FTD, 1998.	

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Temas da cultura corporal de movimento; Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Passagem do jogo ao esporte; Jogos: carrinho de rolimã; Capoeira; Ginástica geral – exercícios básicos e coreografias; Práticas corporais expressivas (dança); Práticas corporais sistematizadas – esportes com interação e sem interação; Diagnóstico esportes de invasão (futsal; handebol; basquete); Diagnóstico esportes de rede (voleibol).	
Ênfase Tecnológica	
Práticas corporais sistematizadas.	

Área de Integração
Física – grandezas físicas; Arte – Técnicas de expressão e representação.
Bibliografia Básica
DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. GONZÁLEZ, F. J. Sistema de classificação dos esportes . In: REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos . Chapecó: Argos, 2006. TANI, G.; BENTO, J. O.; PETERSEN, R. D. S. (Org.). Pedagogia do Desporto . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
Bibliografia Complementar
DARIDO, S. C. Educação Física na escola: questões e reflexões . Rio de Janeiro: Guanabara - Koogan, 2003. 110 p. MOLINA NETO, V. (Org.) O ofício de ensinar e pesquisar na Educação Física escolar . 1. ed. Porto Alegre: Sulina Meridional, 2010. V.1. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do Ensino de Educação Física . São Paulo: Cortez, 1992.

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Funções (Definição, domínio, imagem). Estudo das funções Linear, Quadrática, Modular, Exponencial e Logarítmica com seus respectivos modelos matemáticos, gráficos, equações e inequações.	
Ênfase Tecnológica	
Funções (Definição, domínio, imagem).	
Área de Integração	
Informática – planilhas eletrônicas	
Bibliografia Básica	
BARROSSO, J. M. Conexões com a matemática. Obra Coletiva . Editora Moderna. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2010. SOUZA, J. R. de. Novo olhar matemática Volume 1; 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2010. IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R. Matemática: Volume Único – 4 ed. São Paulo: Atual, 2007.	
Bibliografia Complementar	
BARROSSO, J. M. Construção e significado. Obra Coletiva . Editora Moderna. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2005. PAIVA, M. Matemática: Volume Único , 2ª Ed. São Paulo: Moderna, 2003. YOUSSEF, A. N. Matemática: Volume Único para o Ensino Médio . São Paulo: Scipione, 2004 – (Coleção de Olho no mundo do trabalho).	

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Grandezas em físicas (unidades e transformações), cinemática (introdução à cinemática, MRU e MRUV), dinâmica (leis de Newton) e princípios de conservação.	
Ênfase Tecnológica	
Grandezas em físicas, cinemática, dinâmica e princípios de conservação.	
Área de Integração	

Matemática: Potência de Dez, Notação Científica, Teorema de Pitágoras, Resolução de Equações e Funções de 1º e 2º graus.
Bibliografia Básica
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física – volume 1. 6ª Ed. São Paulo. Ed. Scipione, 2006. GASPAR, A. Física - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo. Ed. Ática, 2001. ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. Curso de física , v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.
Bibliografia Complementar
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os fundamentos da física . São Paulo: Moderna, 2003. SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física . V. único, 2 ed. São Paulo: Atual, 2005. BONJORNO, J. R. et al. Física: história & cotidiano . V. único. 2 ed. São Paulo: FTD, 2005.

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 160 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas. Modelo corpuscular da matéria. Modelo atômico de Dalton, Thomson, Rutherford e Rutherford-Bohr. Átomos e sua estrutura. Elementos químicos e Tabela Periódica. Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades. Geometria e polaridade das moléculas: H ₂ , O ₂ , N ₂ , Cl ₂ , NH ₃ , H ₂ O, HCl, CH ₄ . Funções Inorgânicas: Ácidos, Bases, Sais: definição, classificação, propriedades, formulação e nomenclatura. Reações de neutralização parcial e total. Conceito de compostos orgânicos – O átomo de carbono, ligações e propriedades, classificação de cadeias, características gerais dos compostos orgânicos. Principais funções orgânicas.	
Ênfase Tecnológica	
Estrutura atômica conceitos iniciais: átomos e moléculas; Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades.	
Área de Integração	
Química geral e analítica – Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos.	
Bibliografia Básica	
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química . 7.ed. vol. Único. São Paulo: Saraiva, 2006. FELTRE, R. Fundamentos da Química . 4. ed. vol. Único. São Paulo: Moderna, 2005. Peruzzo, T. M. Química na Abordagem do Cotidiano - Vol. Único - 4ª Ed. Moderna	
Bibliografia Complementar	
SARDELLA, A. Química - Série Novo Ensino Médio - Vol. único. Ática, 2005. MOL, G. S. Química e sociedade - Volume único - Ensino Médio – Integrado, 2008, Nova Geração; CISCATO, C. MATTOSO, A.; PEREIRA, L. F. Planeta Química - Volume único - Ensino Médio – Integrado, ATICA, 2008.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 120 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular que envolve: estrutura e composição química das membranas, permeabilidade e transportes, organização citoplasmática (organelas e demais estruturas), digestão intracelular, respiração celular e produção de energia, núcleo e divisão celular. Microrganismos: bactérias, fungos, protozoários e vírus.	
Ênfase Tecnológica	
Conceitos gerais de Biologia Celular e molecular; Microrganismos: bactérias, fungos.	

Área de Integração
Introdução à Tecnologia de alimentos – Alterações em alimentos.
Bibliografia Básica
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004.
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.
SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.
Bibliografia Complementar
CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. A. Célula . 2ª ed. Barueri: Manole, 2007.
ODUM, E.P.; BARRETT, G.W. Fundamentos de Ecologia . 5ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
TOWNSEND, C.R.; BEGON, M.; HARPER, J.L. Fundamentos em ecologia . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Componente Curricular: História	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
A Pré-História e as características das civilizações da Antiguidade Oriental e Clássica; A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos); O Iluminismo e as Revoluções Burguesas (a Revolução Industrial, a Revolução Americana e a Revolução Francesa). A Independência do Brasil e a formação do Estado Nacional Brasileiro; O Imperialismo do séc. XIX; A Proclamação da República no Brasil; O Brasil no século XX; A globalização e a economia mundial; Desafios sociais e ambientais do século XXI.	
Ênfase Tecnológica	
A Idade Média Europeia e a formação do sistema capitalista; O descobrimento do Brasil pelos portugueses (a colonização e o papel dos índios e africanos, a expansão territorial e os ciclos econômicos).	
Área de Integração	
Arte - A arte como criação e manifestação sócio-cultural; Filosofia – A filosofia e sua história.	
Bibliografia Básica	
BRAIC, P. R.; MOTA, M. B. História das cavernas terceiro milênio . São Paulo: Moderna, 2012.	
VAINFAS, R. et al. História: Das sociedades sem Estado às monarquias absolutistas . São Paulo: Saraiva, 2010.	
VICENTINO, C.; DORIGO, G. História geral e do Brasil . São Paulo: Scipione, 2010.	
Bibliografia Complementar	
ANDERSON, P. Passagens da antiguidade ao feudalismo . São Paulo: Brasiliense, 2000.	
EL FASI, M. África do século VII ao XI. Brasília: UNESCO , 2010. Vol. III.	
RINKE, S. História da América Latina: das culturas pré-colombianas até o presente . Porto Alegre: PUCRS, 2012.	

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 40 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
A sociedade, sua gênese e suas transformações. Algumas perspectivas teóricas sobre a sociedade e o indivíduo. Os Fundadores da sociologia, a criação da física social, Durkheim e a evolução das sociedades, o papel da solidariedade orgânica e da solidariedade mecânica nas sociedades, o fato social e a consciência coletiva nas sociedades; Marx e as relações de exploração da classe trabalhadora, alienação e coisificação nas sociedades capitalistas, capital e mais-valia; Weber e a criação da sociologia da compreensão, a formação de tipos ideais em sociologia, o capitalismo como tipo ideal: a formação da “ética” capitalista.	
Ênfase Tecnológica	

Algumas perspectivas teóricas sobre a sociedade e o indivíduo.
Área de Integração
História – A globalização e a economia mundial.
Bibliografia Básica
BARBOSA, Maria Lígia de Oliveira (Org.). Conhecimento e imaginação : sociologia para o ensino médio. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2012.
QUINTANDEIRO, Tania; BARBOSA, Maria Lígia de Oliveira; OLIVEIRA, Márcia Gardênia Monteiro de. Um toque de clássicos : Marx, Durkheim e Weber. 2 ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.
LAGO, Benjamim Marcos. Curso de sociologia e política . 3 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
Bibliografia Complementar
BRYM, Robert J. (et al.). Sociologia : sua bússola para um novo mundo. São Paulo: Cengage Learning, 2006.
DELSON, Ferreira. Manual de sociologia : dos clássicos à sociedade da informação. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2003.
NOVA, Sebastião Vila. Introdução à sociologia . 6 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 40 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental; O papel e o significado do filosofar; Atitude intelectual filosófica; Origens da filosofia; A filosofia e sua história: <i>Antiguidade</i> - Filósofos pré-socráticos - Parmênides: Poema; Heráclito: Fragmentos; Filosofia Clássica - Sócrates: Conhece-te a ti mesmo; Platão: Apologia de Sócrates (O papel do filósofo); Críton (Sócrates e as leis de Atenas); República (Alegoria da Caverna); Filosofia Sistemática - Aristóteles: Metafísica (O conhecimento e A filosofia); Ética a Nicômaco (A virtude é um hábito); Política (O homem é um animal político). <i>Modernidade</i> - Crise do conhecimento antigo, ceticismo e nova ciência; Descartes: Meditações Metafísicas (Das coisas que se podem colocar em dúvida); Discurso do Método (A formação do filósofo e as regras do método).	
Ênfase Tecnológica	
Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Gêneros Literários.	
Bibliografia Básica	
ARANHA, Maria Lúcia A. de; MARTINS, Maria Helena P. Filosofando: introdução à Filosofia . 4 ed. São Paulo: Ática, 2009.	
CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia . São Paulo. Ed. Ática, 2009.	
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas . São Paulo: Saraiva, 2006.	
Bibliografia Complementar	
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena pires. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005.	
CHAUÍ, M. Iniciação à Filosofia . São Paulo: Ática, 2011.	
MARCONDES, Danilo. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.	

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação. Princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Introdu-	

ção ao estudo das embalagens (histórico, função, design, técnicas de layout e metodologia visual de rótulos e embalagens). Tipos de materiais de embalagem. Controle de qualidade e legislação.
Ênfase Tecnológica
Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Área de Integração
Biologia – Bactérias, fungos. História – A globalização e a economia mundial.
Bibliografia Básica
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2006. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Práticas . Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, A. T.; da SILVA, C. A.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos -princípios e aplicações . São Paulo. 2002.
Bibliografia Complementar
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos - componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre. ARTMED, Vol. 1, 2005. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Componente Curricular: Química Geral e Analítica	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.	
Ênfase Tecnológica	
Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos, preparo de soluções, diluições.	
Área de Integração	
Química – Substâncias iônicas e moleculares: características e propriedades.	
Bibliografia Básica	
BACCAN, N., BARONE, J. S., GODINHO, O. E. S. Química Analítica Quantitativa Elementar . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. HARRIS, D. C., Análise Química Quantitativa . Rio de Janeiro: LTC, 2005. SKOOG, D. A. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Cengage Learning, 2006.	
Bibliografia Complementar	
RUSSEL, J. B. Química Geral . 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1994. ATKINS, P.; Jones, L. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . Porto Alegre: Editora Bookman, 3ª Ed., 2006. LEITE, Flávio. Práticas de química analítica . 5. ed. Campinas: Átomo, 2012.	

Componente Curricular: Informática	
Carga Horária: 80 horas	Período Letivo: 1º ano
Ementa	
Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas; navegação e pesquisa na internet; tópicos específicos para o curso.	

Ênfase Tecnológica
Editor de textos; Editor de apresentações; planilhas eletrônicas.
Área de Integração
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual.
Bibliografia Básica
ALCALDE, E.; GARCIA, M.; PENULAS, S. Informática básica . São Paulo: Makron Books, 2004. BRAGA, W. Informática Elementar – Windows XP, Excel 2003, Word 2003 . Rio de Janeiro: Alta Books, 2004. RATHBONE, A. Windows Vista Para Leigos . Rio de Janeiro: Alta Books, 2008.
Bibliografia Complementar
COX, J.; PREPPERNAU, J. Microsoft Office Word 2007 - Passo a Passo . São Paulo: Artmed, 2007. FRYE, C. Microsoft Office Excel 2007 - Passo a Passo . São Paulo: Bookman, 2007. SILVA, M. G. Informática - Terminologia - Microsoft Windows 7 - Internet - Segurança - Microsoft Office Word 2010 . São Paulo: Erica, 2010.

2º ANO	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Morfossintaxe. Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial. A literatura brasileira dos períodos: Romantismo; Realismo/Naturalismo; Parnasianismo e Simbolismo.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e produção textual.	
Área de Integração	
Filosofia – Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental.	
Bibliografia Básica	
ABAURRE, M. L. M, ABAURRE, M. B.; PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido . SP: Moderna, 2008 KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos . 10 ed. SP: Contexto, 2012. KOCH, I.V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender . 3 ed. SP: Contexto, 2013.	
Bibliografia Complementar	
BOSI, A. História concisa da literatura brasileira . 45 ed. SP: Cultrix, 2006. MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português instrumental . 27 ed. SP: Atlas, 2008. VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando . SP: Scipione, 2006	

Componente Curricular: Língua Inglesa	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Desenvolvimento da aprendizagem de língua inglesa por meio da prática dessa língua-alvo em situações reais de interação, por meio de diferentes mídias (impressa e digital) e gêneros textuais. Busca da compreensão e da investigação de gêneros orais e escritos em que a linguagem se realiza em diferentes atividades e práticas sociais na sociedade midiática e no competitivo mercado de trabalho. Estudo da língua inglesa em relação a sua estrutura gramatical e sua cultura, bem como a cultura dos países que a falam.	
Ênfase Tecnológica	
Leitura, produção textual e tradução.	
Área de Integração	

Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual. Abordagem semântico-pragmática direcionada à aquisição de vocabulário referente à área técnica de alimentos.
Bibliografia Básica
CHAIRO, T. de. Inglês para restaurantes: para os profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes. São Paulo: Editora Disal, 2011. 1ª edição
SOUZA, A. G. F.; ABSY, C. A.; COSTA, G. C. da. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: Editora Disal, 2005. 2ª edição
RICHMOND. Upgrade: Inglês 1º volume. AGA, Gisele (org.). São Paulo: Richmond, 2010.
Bibliografia Complementar
OxfordStudent's Dictionary Of English - 3Rd Edition, 2013.
Dicionário Oxford Escolar - Para Estudantes Brasileiros de Inglês - Com CD-ROM - Nova Ortografia, 2013.
TORRES, N. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. São Paulo: Saraiva, 2007.

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Princípios da proteção e defesa civil. Jogos: projeto jangada; Práticas corporais junto à natureza (AFANS); Práticas corporais sistematizadas – esportes com interação e sem interação: Esportes de invasão (futsal; handebol; basquete) – fundamentos básicos, situações de jogo e jogo formal; Esportes de rede (voleibol) - fundamentos básicos, situações de jogo e jogo formal; Esportes de marca: atletismo – provas de campo; Esportes de campo e taco – beisebol; Esportes de precisão ou alvo – bocha.	
Ênfase Tecnológica	
Práticas corporais sistematizadas.	
Área de Integração	
Biologia – anatomia e fisiologia humana.	
Bibliografia Básica	
DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. A. Educação física na escola: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.	
GONZÁLEZ, F. J. Sistema de classificação dos esportes. In: REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.	
NAHAS, M. V. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.	
Bibliografia Complementar	
DARIDO, S. C. Educação Física na escola: questões e reflexões. Rio de Janeiro: Guanabara - Koogan, 2003. 110p	
COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do Ensino de Educação Física. São Paulo: Cortez, 1992. MELO, V. A. (Org.). História do esporte no Brasil: do Império aos dias atuais. 1a. ed. São Paulo: Unesp, 2009. v. 1. 566p.	

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Sequências Numéricas (PA e PG), Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade), operações e transformações de ângulos. Cálculo de áreas (Triângulos, quadriláteros e círculo). Cálculo de volumes (Prismas, cilindro, cone, esfera e pirâmides).	
Ênfase Tecnológica	
Regra de Três Simples, porcentagem, escalas, Sistema decimal de medidas (comprimento, superfície, volume, massa e capacidade).	
Área de Integração	
Química – Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.	

Bibliografia Básica
BARROSSO, J. M. Matemática . V. 2; 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2010.
SOUZA, J. R. de. Novo olhar de matemática . V. 2; 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2010.
IEZZI, G.; Dolce, O.; Degenszajn, D.; PÉRIGO, R. Matemática : V. único – 4 ed. São Paulo: Atual, 2007.
Bibliografia Complementar
MELLO, J. L. P.; BARROSO, J. M. Matemática . Volume Único. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2005.
PAIVA, M. Matemática : Volume Único. 2ª Ed. São Paulo: Moderna, 2003.
YOUSSEF, A. N. Matemática: Volume Único para o Ensino Médio . São Paulo: Scipione, 2004 (Coleção de Olho no mundo do trabalho).

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Hidrostática (densidade e princípio de Arquimedes), termometria (temperatura, escalas termométricas e dilatação), calorimetria (formas de ocorrência do processo calor, calor sensível e calor latente), termodinâmica (leis da termodinâmica) e oscilações (principais conceitos).	
Ênfase Tecnológica	
Hidrostática, termometria, calorimetria, termodinâmica e oscilações.	
Área de Integração	
Química: Estados da Matéria, Diagrama de Fases e Temperatura Crítica para vapor e gás.	
Bibliografia Básica	
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física – volume 2. 6ª Ed. São Paulo: Ed. Scipione, 2006.	
GASPAR, A. Física - Volume Único. 1ª Ed. São Paulo: Ed. Ática, 2001.	
ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. Curso de Física . v. 2, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.	
Bibliografia Complementar	
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os Fundamentos da Física . São Paulo: Moderna, 2003.	
SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física . v. único, 2 ed. São Paulo: Atual, 2005.	
BONJORNO, J. R. et al. Física: história & cotidiano . v. único. 2 ed. São Paulo: FTD, 2005.	

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Grandezas Químicas: mol, massa molar, volume molar. Estequiometria. Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação. Equilíbrio químico caracterização do sistema em equilíbrio. Constante de equilíbrio. Produto iônico da água, equilíbrio ácido-base e pH. Fatores que alteram o sistema em equilíbrio.	
Ênfase Tecnológica	
Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação.	
Área de Integração	
Química e bioquímica de alimentos – Principais grupos de componentes dos alimentos; Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.	
Bibliografia Básica	
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química . 7.ed. vol. único, São Paulo, Saraiva, 2006.	
FELTRE, R. Fundamentos da química . 4.ed. vol. Único, São Paulo, Moderna, 2005.	
PERUZZO, T. M. Química na abordagem do cotidiano - Vol. Único - 4ª Ed. 2012, Moderna.	
Bibliografia Complementar	
SARDELLA, A. Química - Série Novo Ensino Médio - Vol. Único, 2005, Ática.	
MOL, G. S. Química e sociedade - Volume único - Ensino Médio – Integrado, 2008, Nova Geração.	
CISCATO, C. A. M.; PEREIRA, L. F. Planeta química - Volume único - Ensino Médio – Integrado, Ática, 2008.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Noções de histologia animal; anatomia e fisiologia humana - sistemas digestório, circulatório, respiratório, urinário, linfático, nervoso, muscular e reprodutor. Reprodução humana, métodos contraceptivos e doenças sexualmente transmissíveis. Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.	
Ênfase Tecnológica	
Fisiologia humana; Classificação, histologia, morfologia e fisiologia das plantas, noções de taxonomia.	
Área de Integração	
Tecnologia de frutas e hortaliças – Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças.	
Bibliografia Básica	
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004.	
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.	
SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.	
Bibliografia Complementar	
BARNES, B.; CALOW, P.; OLIVE, P.J.W. Os invertebrados: uma nova síntese . 2ª ed. São Paulo: Ateneu, 2008.	
POUGH, F.H.; JANIS, C.M.; HEISER, J.B. A vida dos vertebrados . 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
RAVEN, P.H.; EVERT, R.F.; EICHHORN, S. Biologia Vegetal . 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.	

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Ideologia e mundo contemporâneo, o Estado como estrutura política-administrativa e jurídica. Democracia nas sociedades contemporâneas. Formas de governo. Liberalismo e socialismo. Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. Direitos humanos.	
Ênfase Tecnológica	
Democracia nas sociedades contemporâneas.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.	
Bibliografia Básica	
BOBBIO, Norbert. Estado Governo Sociedade: para uma teoria geral da política. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.	
CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede . v.1, 17 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2016.	
DE CICCO, Cláudio; GONZAGA, Alvaro de Azevedo. Teoria geral do Estado e ciência política . 3 ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2012.	
Bibliografia Complementar	
DELSON, Ferreira. Manual de sociologia: dos clássicos à sociedade da informação. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2003.	
DIAS, Reinaldo. Introdução à sociologia . 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.	
MEIRELLES, Mauro (et al.). Estratificação e mobilidade social . Porto Alegre: Cirkula, 2015.	

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 40h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental; A ética como reflexão sobre os valores morais; Virtude e felicidade; Dever e liberdade; <i>Antiguidade</i> – Platão: Górgias (O melhor é o mais forte?); Mênon (O que é a virtude?); República (O anel de Gíges e A natureza humana); Aristóteles: Ética a Nicômaco (O conceito de felicidade, A doutrina do meio-termo e A felicidade). <i>Medievalidade</i> – Santo Agostinho: O livre-arbítrio (A origem do livre-arbítrio e o livre-arbítrio e o problema do mal); Confissões (Deus é o autor do Mal? E Onde está o Mal?). <i>Modernidade</i> – Descartes: As paixões da alma (A vontade e as paixões da alma); Spinoza: Ética (Definições e Virtude); Hume: Tratado sobre a natureza humana (As distinções morais não são derivadas da razão); Kant: Resposta a pergunta: “que é esclarecimento”? (Ética e esclarecimento).	
Ênfase Tecnológica	
A ética como reflexão sobre os valores morais; Virtude e felicidade; Dever e liberdade.	
Área de Integração	
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira – Leitura e produção textual, com ênfase nos seguintes gêneros: notícia, entrevista, reportagem, publicidade e editorial.	
Bibliografia Básica	
ARANHA, M. L. A. de; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia . 4 ed. São Paulo: Ática, 2009. CHAUÍ, M. Convite à filosofia . São Paulo. Ed. Ática, 2009. COTRIM, G. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas . São Paulo: Saraiva, 2006.	
Bibliografia Complementar	
ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005. CHAUÍ, M. Iniciação à filosofia . São Paulo: Ática, 2011. MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.	

Componente Curricular: Química e Bioquímica dos Alimentos	
Carga Horária: 160 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Conhecer e utilizar adequadamente técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos. Descrever e compreender os métodos analíticos. Introdução à Bioquímica de Alimentos. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos. Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.	
Ênfase Tecnológica	
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos; Emprego de enzimas na indústria de alimentos; Fundamentos básicos sobre nutrição humana.	
Área de Integração	
Química – Soluções: concentração g/L, concentração mol/L, volumetria ácido-base e de precipitação. Tecnologias	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, M. M. A. Química de Alimentos – Teoria e Prática . 4 ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.	
Bibliografia Complementar	

CHEFTEL, J.; CHEFTEL, H. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 2000.
 MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
 BOBBIO, F. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

Componente Curricular: Microbiologia e Conservação dos Alimentos	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos.	
Área de Integração	
Língua inglesa- Leitura e compreensão de textos escritos; Química e bioquímica de alimentos – Fermentações.	
Bibliografia Básica	
FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . Ed. Atheneu. São Paulo, 1996, 182p. GERMANO, Pedro Manuel Leal. MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares . São Paulo: Livraria Varela, 2006. JAY, JAMES M. Microbiologia de alimentos . 6ª edição, Editora Artmed, 2005.	
Bibliografia Complementar	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. ORDÓÑEZ P., J. A. (et. al). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, v. 1, 2005. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos . 2 ed. Artmed. 2006.	

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.	
Área de Integração	
Tecnologia de bebidas – Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja).	
Bibliografia Básica	

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J.R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. **Fisiologia vegetal**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais – Produtos de origem vegetal**. v. 2. Viçosa: Ed. UFV, 2005.

Bibliografia Complementar

EMBRAPA. **Frutas desidratadas**. Brasília: Embrapa, 2003. 115 p.

EMBRAPA. **Frutas em calda, geléias e doces**. Brasília: Embrapa, 2003. 125 p.

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa, 2002.

Componente Curricular: Tecnologias de Cereais, Massas e Panifícios

Carga Horária: 80 h/a

Período Letivo: 2º ano

Ementa

Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.

Ênfase Tecnológica

Introdução à tecnologia de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.

Área de Integração

Tecnologia de bebidas – Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).

Análise sensorial – Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos.

Bibliografia Básica

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: Arte e Ciência**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

BENASSI, V. Y.; WATANABE, E. **Fundamentos da Tecnologia de Panificação**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio de Legislação de Alimentos. São Paulo: ABIA, 1996.

MASSINA, C. **Massas básicas**. Rio de Janeiro: Globo, 2004.

MORETTO, E. **Análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.

Componente Curricular: Análise Sensorial

Carga Horária: 80 h/a

Período Letivo: 2º ano

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. Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.

Ênfase Tecnológica

Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.

Área de Integração

Tecnologia de frutas e hortaliças – Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.

Tecnologia de cereais, massas e panificação – Tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.

Tecnologia de bebidas – Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).

Bibliografia Básica

CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Cader- nos Didáticos, nº 66. Editora UFV, 1999.

CRESPO, A. A. **Estatística fácil**. 19 ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial**. Curitiba: Champagnat, 1996.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, T. C. A. (et. al). **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

FRANCO, M., R. B. **Aroma e Sabor de Alimentos: Tema atuais**. São Paulo: Varela, 2003.

QUEIROZ, M. I.; TERPTOW, R. de O. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Gran- de: FURG, 2006.

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 2º ano
Ementa	
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.	
Ênfase Tecnológica	
Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores).	
Área de Integração	
Tecnologia de frutas e hortaliças – Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças; Tecnologia de cereais, massas e panificação – Composição e características de cereais.	
Bibliografia Básica	
AQUARONE, E. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação . São Paulo: Edgard Blücher, 1983.	
FILHO, W. G. V. Tecnologia de Bebidas, Matéria-prima, Processamento, BPF, APPCC, Legislação e Mercado . São Paulo: Edgard Blucher, 2005.	
Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de frutas . Editora Embrapa, 1 ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.	
Bibliografia Complementar	
GEORGE, H. Elaboración artesanal de licores . Zaragoza: Acribia, 2002.	
Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Processamento de uva – Vinho tinto . Editora Embrapa, 1 ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.	
MAIA, A. B. R. A.; CAMPELO, E. A. P. Tecnologia da cachaça de alambique . Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2005.	

3º Ano	
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
<p>Leitura e produção textual. Estratégias de compreensão leitora. Crônica, carta do leitor, carta argumentativa. Funções da linguagem. Fatores de textualização. Texto dissertativo-argumentativo. Problemas na textualização. Técnicas para obter objetividade, clareza, eficácia. Elementos de coesão e coerência textual. Aspectos gramaticais: Concordância nominal e verbal; Orações subordinadas adjetivas, substantivas e adverbiais no texto. Regência verbal e nominal; Crase. O texto literário como fruição e manifestação histórica, social, cultural de um povo. Cultura afro-brasileira e indígena. Pré-Modernismo. Modernismo. Literatura contemporânea.</p>	
Ênfase Tecnológica	
Leitura e produção textual	
Área de Integração	
<p>Biologia – Desequilíbrios ecológicos; Sociologia – Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>ABAUURRE, M. L. M, ABAUURRE, M. B. & PONTARA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. SP: Moderna, 2008</p> <p>KOCH, I. V. O texto e a construção dos sentidos. 10 ed. SP: Contexto, 2012.</p> <p>KOCH, I.V.& ELIAS, V. M. Ler e compreender. 3 ed. SP: Contexto, 2013.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>BOSI, A. História concisa da literatura brasileira. 45 ed. SP: Cultrix, 2006.</p> <p>MARTINS, D. S. & ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental. 27 ed. SP: Atlas, 2008.</p> <p>VIANA, A.C. et al. Roteiro de redação: lendo e argumentando. SP: Scipione, 2006.</p>	

Componente Curricular: Educação Física	
Carga Horária: 40 h/	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
<p>Aptidão física relacionada à saúde (diagnóstico); Ginástica (exercícios físicos); Atividade física, saúde e lazer; Organização de eventos; Práticas corporais sistematizadas – esportes com interação e sem interação: Esportes de invasão (futsal; handebol; basquete) – situações de jogo, jogo formal e sistemas de jogo; Esportes de invasão – “modalidade alternativa”; Esportes de rede (voleibol) - situações de jogo, jogo formal e sistemas de jogo; Esportes de rede – “modalidade alternativa”; Atividades aquáticas; Representações sociais sobre a CCM (práticas corporais e sociedade; práticas corporais e saúde).</p>	
Ênfase Tecnológica	
Atividade física, saúde e lazer.	
Área de Integração	
Sociologia – A dinâmica social rápida e a cultura dos <i>fast-food</i> .	
Bibliografia Básica	

GONZÁLEZ, F. J. **Sistema de classificação dos esportes**. In: REZER, Ricardo (Org.). O fenômeno esportivo: ensaios crítico-reflexivos. Chapecó: Argos, 2006.

NAHAS, M. V. **Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo**. 6ª edição revisada e utilizada, Londrina: Midiograf, 2013.

TANI, G.; BENTO, J.O.; PETERSEN, R. D. de S. (Org.). **Pedagogia do Desporto**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Bibliografia Complementar

DARIDO, S. C. (Org.). **Educação física e temas transversais na escola**. Campinas: Papirus, v.1., 2012.

MELO, V. A.; HOLLANDA, B. B. B. **O esporte na imprensa e a imprensa esportiva no Brasil**. 1ª ed. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2012. v. 1.

GONZÁLEZ, F. J.; FENSTERSEIFER, P.E. **Dicionário crítico de educação física**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2005.

Componente Curricular: Matemática	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Matrizes, determinantes e sistemas lineares. Análise combinatória. Probabilidade.	
Ênfase Tecnológica	
Matrizes; Probabilidade.	
Área de Integração	
Tecnologia de carnes e derivados – Métodos analíticos para a determinação da qualidade; Planejamento e desenvolvimento de projetos – Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto.	
Bibliografia Básica	
BARROSSO, J. M. Conexões com a matemática . V.3, 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2010.	
SOUZA, J. R. de. Novo olhar matemática . Volume 3; 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2010.	
IEZZI, G.; Dolce, O.; DEGENSAJN, D.; PÉRIGO, R. Matemática: Volume Único – 4 ed. São Paulo: Atual, 2007.	
Bibliografia Complementar	
MELLO, J. L. P.; BARROSSO, J. M. Matemática. Volume Único: Construção e significado 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2005.	
PAIVA, M. Matemática. Volume Único , 2ª Ed. São Paulo – Moderna, 2003.	
YOUSSEF, A. N. Matemática: Volume Único para o Ensino Médio ; São Paulo: Scipione, 2004 – (Coleção de Olho no mundo do trabalho).	

Componente Curricular: Física	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Eletrostática (processos de eletrização, lei de Coulomb, campo elétrico, energia potencial elétrica e potencial elétrico), Eletrodinâmica (corrente elétrica e circuitos elétricos) e Magnetismo.	
Ênfase Tecnológica	
Eletrostática, Eletrodinâmica e Magnetismo.	
Área de Integração	
Química – Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão.	
Bibliografia Básica	
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física – volume 3 . 6ª Ed. São Paulo: Ed. Scipione, 2006	

GASPAR, A. Física - Volume Único . 1ª Ed. São Paulo: Ed. Ática, 2001.
ÁLVARES, B. A.; LUZ, A. M. R. da. Curso de física . v. 3, 4 ed. São Paulo: Scipione, 1997.
Bibliografia Complementar
RAMALHO; NICOLAU; TOLEDO. Os Fundamentos da física . São Paulo: Moderna, 2003.
SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física. v. único , 2 ed. São Paulo: Atual, 2005.
BONJORNO, J. R. et al. Física: história & cotidiano . v. único. 2 ed. São Paulo: FTD, 2005.

Componente Curricular: Química	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Cinética química: energia de ativação e Fatores que alteram a velocidade de reação. Termoquímica: transformações químicas e energia calorífica. Calor de reação. Entalpia. Equações termoquímicas. Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis. Reação de oxidação, esterificação e transesterificação.	
Ênfase Tecnológica	
Cinética química; Reação de oxidação.	
Área de Integração	
Biologia – reciclagem da matéria;	
Física – Magnetismo.	
Bibliografia Básica	
USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química , 7.ed. vol. único, São Paulo, Saraiva, 2006.	
FELTRE, R. Fundamentos da química . 4.ed. vol. Único, São Paulo, Moderna, 2005.	
PERUZZO, T. M. Química na abordagem do cotidiano - Vol. Único - 4ª Ed., Moderna, 2012.	
Bibliografia Complementar	
SARDELLA, A. Química - Série Novo Ensino Médio - Vol. único Ática, 2005.	
MOL, G. S. Química e sociedade - Volume único - Ensino Médio – Integrado, Nova Geração, 2008.	
CISCATO, C. A. M.; PEREIRA, L. F. Planeta Química - Volume único - Ensino Médio – Integrado, Ática, 2008.	

Componente Curricular: Biologia	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Conceitos gerais de ecologia; reciclagem da matéria; relações ecológicas; fatores bióticos e abióticos; ecossistemas e biomas, desequilíbrios ecológicos, conceitos gerais de genética, leis de Mendel, heranças, interações gênicas e cruzamentos, grupos sanguíneos e sistema Rh.	
Ênfase Tecnológica	
Conceitos gerais de ecologia; conceitos gerais de genética.	
Área de Integração	
Química - Energias químicas no cotidiano: petróleo, gás natural e carvão. Impactos ambientais de combustíveis fósseis.	
Bibliografia Básica	
AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R. Biologia . Vol. 1, 2 e 3. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004.	
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . Volume único. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2008.	
SILVA Jr., C.; SASSON, S. Biologia . Volume único. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007.	
Bibliografia Complementar	

GRIFFITHS, A.J.F. et al. **Introdução à genética**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
RAMALHO, M. L.; SANTOS, J. B.; PINTO, C. B. **Genética na agropecuária**. 7a ed. São Paulo: Globo, 2000.
STEARNS, S.C.; HOEKSTRA, R.F. **Evolução - uma introdução**. São Paulo: Atheneu, 2003.

Componente Curricular: Geografia	
Carga Horária: 80 h/	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Orientação e localização no espaço geográfico; análise de paisagem e comparação entre paisagens de diferentes espaços geográficos; estudo de cartografia; a dinâmica interna e externa da Terra e sua importância na determinação das formas de relevo; os climas e biomas terrestres; os domínios morfoclimáticos brasileiros; a natureza e a ação antrópica; a evolução demográfica no mundo e no Brasil; o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo; a economia mundial após a Segunda Guerra Mundial; os processos de industrialização; a industrialização brasileira e as diferentes fases da economia; as formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais; a Geopolítica do Pós-Guerra ao dias de hoje. Educação para o trânsito.	
Ênfase Tecnológica	
A evolução demográfica no mundo e no Brasil; o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo; a economia mundial após a Segunda Guerra Mundial; os processos de industrialização; a industrialização brasileira e as diferentes fases da economia; as formas de regionalização do Brasil e as disparidades regionais.	
Área de Integração	
Biologia – Conceitos gerais de ecologia; Sociologia – Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo.	
Bibliografia Básica	
COELHO, Marcos de Amorim; TERRA, Lygia. Geografia geral : o espaço natural e socioeconômico. 5 ed. São Paulo: moderna, 2005. IANNI, Octavio. A era do globalismo . 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2011. 252 p. TERRA, L.; ARAÚJO, R.; GUIMARÃES, R. B. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil . São Paulo: Moderna, 2010.	
Bibliografia Complementar	
LUCCI, E. A. Geografia: Homem & Espaço . São Paulo: Saraiva, 1999. BOLIGIAN, L.; BOLIGIAN, A. T. A. Geografia: espaço e vivência . 2.ed. São Paulo: Atual, 2007. LUCCI, E. E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. Geografia geral e do Brasil- ensino médio . São Paulo: Saraiva, 2010.	

Componente Curricular: Sociologia	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Da mundialização a globalização: etapas do capitalismo. Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares. A dinâmica social rápida e a cultura dos <i>fast-food</i> . 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; Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais; Dinâmicas de grupo. Igualdade racial: questões afro-brasileiras e indígenas.	
Ênfase Tecnológica	
Hábitos alimentares e globalização: a tentativa de padronização dos hábitos alimentares; Interação entre as pessoas e o trabalho.	
Área de Integração	
Geografia - o mundo do trabalho; a urbanização no mundo e no Brasil; a evolução histórica do capitalismo.	
Bibliografia Básica	

CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede . v.1,17 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2016.
MUNANGA, Kabengele. Origens africanas do Brasil contemporâneo : histórias, línguas, culturas e civilizações. São Paulo: Global, 2009.
SANTOS, Boaventura de Sousa. Pela mão de Alice : o social e o político na pós-modernidade. 13 ed. São Paulo: Cortez, 2010.
Bibliografia Complementar
ANTUNES, Ricardo. Adeus ao trabalho? : ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. 16 ed. São Paulo: Cortez, 2015.
BRYM, Robert J. (et al.). Sociologia : sua bússola para um novo mundo. São Paulo: Cengage Learning, 2006.
MEIRELLES, Mauro; MOCELIN, Daniel Gustavo; RAIZER, Leandro. (Orgs.). Atores sociais, diversidade e identidade . Porto Alegre: Cirkula, 2015.

Componente Curricular: Filosofia	
Carga Horária: 40 h/a	Período Letivo: 3º ano
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. Reflexão sobre leitura de textos e sobre autores relevantes na história da filosofia Ocidental; As relações entre linguagem, pensamento e realidade; Os aspectos comunicacionais do uso da linguagem; A questão da verdade; <i>Antiguidade</i> – Platão: Crátilo (O problema da convencionalidade do signo); Sofista (A natureza da proposição, o verdadeiro e o falso); Górgias (Crítica à retórica); Fedro (A origem da escrita); Aristóteles: Tratado da interpretação (A proposição, a linguagem e o pensamento, verdadeiro e falso; A convencionalidade do significado), Retórica (A função comunicacional da linguagem), Poética (A linguagem metafórica), Política (A natureza política do homem e a linguagem), Sobre as partes dos animais (A linguagem e a natureza humana). <i>Medievalidade</i> – Santo Agostinho: Sobre o mestre (A natureza do signo, o inatismo); sobre a doutrina cristã (A natureza do signo e o problema da interpretação). <i>Modernidade</i> – Descartes: Discurso do método (A linguagem como sinal da razão); Princípios da filosofia (Linguagem e pensamento, a linguagem como fonte de erro); <i>Contemporaneidade</i> – Peirce: O que é um signo? (Concepção pragmática de signo); Saussure: Curso de Lingüística Geral (O estruturalismo lingüístico: a ideia de sistema); Austin: Quando dizer é fazer (A concepção performativa de linguagem, o ato de fala); Seminário de filosofia política e contemporânea.	
Ênfase Tecnológica	
Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Introdução à segurança e saúde no trabalho.	
Bibliografia Básica	
ARANHA, M. L. A. de; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia . 4 ed. São Paulo: Ática, 2009.	
CHAUÍ, M. Convite à filosofia . São Paulo. Ed. Ática, 2009.	
COTRIM, G. Fundamentos da filosofia: história e grandes temas . São Paulo: Saraiva, 2006.	
Bibliografia Complementar	
ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H.P. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005.	
CHAUÍ, M. Iniciação à filosofia . São Paulo: Ática, 2011.	
MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia : dos pré-socráticos a Wittgenstein. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.	

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações <i>post mortem</i> . Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíti-	

cos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária. Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.
Ênfase Tecnológica
Processamento de produtos cárneos e pescados.
Área de Integração
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.
Bibliografia Básica
GOMIDE, L. A. M. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças . Viçosa: UFV, 2006. TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes . São Leopoldo: Editora Unisinos. 1998. TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M.; TERRA, N. N. Defeitos nos produtos cárneos - origens e soluções . São Paulo: Varela, 2004.
Bibliografia Complementar
COTTA, T. Frangos de corte: criação, abate e comercialização. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2012 TERRA, N. Carnes e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988. VARNAM, A. H. <i>Carne y Productos Cárnicos</i> . Zaragoza: Acribia, 1998.

Componente Curricular: Tecnologia de Glicídios e Lipídios	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Tecnologia de produção de balas e chocolates. Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Análises de óleos e gorduras. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Introdução a Tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis; tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
Bibliografia Básica	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos . 2 ed. São Paulo, Varela, 2002. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas . Porto Alegre: artmed, 2006. MORETO, E.; FETT, R. Óleos e gorduras vegetais: processamento e análises . 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.	
Bibliografia Complementar	
LAWSON, H. Aceites y grasas alimentarios: tecnología, utilización y nutrición . Zaragoza: Acribia, 1999. ORDOÑEZ, J. A. Tecnología de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. WONG, D. W. S. Química de los alimentos: mecanismos y teoría . Zaragoza: Acribia, 1995.	

Componente Curricular: Tecnologia de Leites e Derivados	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Le-	

gislação vigente. Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.
Ênfase Tecnológica
Características de qualidade do leite para produção de derivados.
Área de Integração
Controle de qualidade e higienização na indústria de alimentos – Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.
Bibliografia Básica
MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite - Série Didática. Viçosa: UFV, 2011.
OLIVEIRA, M. N. Tecnologia De Produtos Lácteos Funcionais . São Paulo, editora Atheneu, 2009.
TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do leite . Santa Maria: Editora UFSM, 2003.
Bibliografia Complementar
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite: Leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações: produção, industrialização, análise . São Paulo: Nobel, 1983.
ORDÓÑEZ, J. A.; <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. v. 2.
TRONCO, V. M. Aproveitamento do Leite – Elaboração de seus derivados na propriedade rural . Guaíba: Agropecuária, 1996.

Componente Curricular: Administração, Empreendedorismo e <i>Marketing</i>	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho, gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Compreensão da importância do <i>marketing</i> na gestão das organizações. Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.	
Ênfase Tecnológica	
Administração: conceitos e processos; perfil empreendedor; importância do <i>marketing</i> na gestão.	
Área de Integração	
Planejamento e desenvolvimento de projetos – compreensão da técnica de elaboração de projetos agroindustriais das organizações. Estudos de mercado.	
Bibliografia Básica	
DRUCKER, P. F. Introdução à Administração . São Paulo: Thomson Thomson Learning. 2006.	
LISA, V.I.; PAULO, E. V.; MACHADO, J. L. R. (COORD.). Noções Básicas de Economia, Administração e Contabilidade . Campinas: Livros Irradiante. 1983.	
NEVES, S. DAS; VICECONTE, P. E. V. Contabilidade Básica . São Paulo: Frase, 2006.	
Bibliografia Complementar	
CHIAVENATO, I. Administração: Teoria, Processo e Prática . Rio de Janeiro: Elsevier. 2007.	
KOONTZ, H.; O' DONELL, C. Fundamentos da Administração . São Paulo: Pioneira. 1981.	
MARTINS, E. Contabilidade de Custos . São Paulo: Atlas. 2008.	

Componente Curricular: Controle de Qualidade e Higienização na Indústria de Alimentos	
Carga Horária: 120 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
<p>Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000). Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA. Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.</p>	
Ênfase Tecnológica	
Ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas; segurança e saúde no trabalho; introdução à higienização.	
Área de Integração	
Tecnologia de leite e derivados – Características de qualidade do leite para produção de derivados; Tecnologia de carnes e derivados – Legislação vigente e inspeção sanitária.	
Bibliografia Básica	
<p>ANDRADE, N. J. de; PINTO, C. L. de O. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: CPT, 2008.</p> <p>HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.</p> <p>SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e segurança sanitária de alimentos. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008.</p> <p>CAMPOS, V. F. TQC - Controle da Qualidade Total (no estilo japonês). 8.ed. Belo Horizonte: Desenvolvimento Gerencial, 2004.</p>	

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	
Carga Horária: 80 h/a	Período Letivo: 3º ano
Ementa	
<p>Educação Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais.</p>	
Ênfase Tecnológica	
Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos líquidos.	
Área de Integração	
Controle de qualidade e higienização na Indústria de alimentos - Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.	
Bibliografia Básica	
<p>ALMEIDA, S. G.; PETERSEN, P.; CORDEIRO, AM. Crise socioambiental e conversão ecológica da agricultura brasileira: subsídios à formação de diretrizes ambientais para o desenvolvimento agrícola. Rio de Janeiro: AS-PTA,</p>	

<p>2001.</p> <p>BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. CONAMA. Resolução n. 357, de 17 de março de 2005. Brasília, 2005.</p> <p>BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Código Floresta Brasileiro. Lei n. 4771, de 15 de setembro de 1965. Brasília, 1965.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p>
<p>GLISSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: UFRGS, 2000.</p> <p>GONÇALVES, C. S. Qualidade de águas superficiais na microbacia hidrográfica do Arroio Lino Nova Boêmia - Agudo - RS. 2003, 125 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2003.</p> <p>MERTEN, G. H. MINELLA, J. P. Qualidade da água em bacias hidrográficas rurais: um desafio atual para a sobrevivência futura. Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, v. 3, 2002.</p>

4.10.1. Componentes curriculares optativos

Para os cursos na forma integrada no qual o Curso Técnico em Alimentos Integrado se enquadra, a disciplina na forma optativa se refere a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Essa disciplina é de oferta obrigatória pela instituição e de matrícula optativa aos estudantes.

O IF Farroupilha Campus São Vicente do Sul, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

No caso de o estudante optar por fazer a disciplina de LIBRAS, deverá ser registrado no histórico escolar do estudante a carga horária cursada, bem como a frequência e o aproveitamento. O período de oferta/vagas, bem como demais disposições sobre a matrícula e disciplina optativa serão regidas em edital próprio a ser publicado pelo Campus.

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

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estará disposto às atribuições do coordenador de eixo tecnológico, do colegiado de eixo tecnológico e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Evanir Teresinha Piccolo Carvalho	Licenciatura em Letras	Doutorado em Linguística Aplicada/Universidade Católica de Pelotas
2	Andriza Pujol de Avila	Licenciatura em Letras	Doutorado em Letras/Universidade Federal de Santa Maria
3	Letícia Mossate Jobim	Licenciatura e Bacharelado em Desenho e Plástica	Mestrado em Educação/Universidade Federal de Santa Maria
4	Renato Xavier Coutinho	Licenciatura em Educação Física	Doutorado em Educação em Ciências/Universidade Federal de Santa Maria
5	Fabício Fernando Halberstadt	Licenciatura Plena em Matemática	Mestrado em Educação Matemática/Universidade Federal de Santa Maria
	Cibeli Marzari Bertagnolli	Licenciatura em Física	Mestrado em Física da Matéria Condensada/Universidade Federal de Santa Maria
	Andreia Maria Piovesan Rocha	Graduação Química Industrial e Licenciatura em Química	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal de Santa Maria
	Ana Luiza Gomes Paz	Licenciatura em Ciências Biológicas	Doutorado em Biodiversidade Animal/Universidade Federal de Santa Maria
	Cynthia Gindri Haigert	Licenciatura em História	Mestrado em Integração Latino Americana/Universidade Federal de Santa Maria
	Rafaela Vendruscolo	Cientista Social	Doutorado em Desenvolvimento Rural/Universidade Federal de Santa Maria
	Liliana Souza de Oliveira	Licenciatura em Filosofia	Doutorado em Educação/Universidade Federal de Santa Maria
	Vanusa Granella	Farmácia e Bioquímica	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal de Santa Maria
	Marcio Oliveira Hornes	Engenharia de Alimentos	Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos/Fundação Universidade Federal do Rio Grande

Ana Paula Rezer	Farmácia e Bioquímica	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/Universidade Federal de Santa Maria
Barbara Cecconi Deon	Nutrição	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal de Santa maria
Marcelo Marcos Müller	Engenheiro Agrônomo	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Sementes/Universidade Federal de Pelotas
Cláudia Alves dos Santos	Licenciatura e Bacharelado em Geografia	Mestrado em Geografia/Universidade Federal da Bahia
Luís Aquiles Martins Medeiros	Engenheiro Agrônomo	Doutorado em Agronomia/Universidade Federal de Santa Maria
Carla Callegaro Corrêa Kader	Licenciatura em Letras Português/Inglês	Doutorado em Letras/Universidade Federal de Santa Maria
Fernanda Mendes Furlan	Bacharel em Administração	Mestrado em Educação/Universidade de Santa Cruz do Sul
Alecson Milton Almeida dos Santos	Informática	Doutorado em Ciências da Educação/Universidad Americana - Paraguai

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

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

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 Instituto Federal Farroupilha, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e Núcleo Pedagógico Integrado.

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

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso Técnico é um órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico de Curso de cada curso técnico que compõe um dos Eixos Tecnológicos ofertados em cada Campus do IF Farroupilha e tem por finalidade, a implantação, avaliação, atualização e consolidação do mesmo.

O Colegiado de Curso é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no Campus e atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de Campus.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no Instituto Federal Farroupilha têm o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O Instituto Federal Farroupilha Campus São Vicente do Sul conta com: 23 Assistentes em Administração, 01 Jornalista, 01 Nutricionista, 07 Técnicos em Agropecuária, 04 Técnicos em Laboratório, 01 Médico Veterinário, 02 Técnicos em Assuntos Educacionais, 01 Engenheiro Agrônomo, 01 Enfermeiro, 01 Médico, 05 Assistentes de Alunos, 05 Pedagogas, 01 Psicóloga, 01 Bibliotecária, 01 Zootecnista, 01 Assistente Social, 01 Odontólogo, 01 Técnico em Alimentos e Laticínios e 02 Auxiliares de Biblioteca.

5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

O Programa de Desenvolvimento dos Servidores Docentes e Técnico-Administrativos do IFFar deverá efetivar linhas de ação que estimulem a qualificação e a capacitação dos servidores para o exercício do papel de agentes na formulação e execução dos objetivos e metas do IFFar.

Entre as linhas de ação deste programa estruturam-se de modo permanente:

- a) Formação Continuada de Docentes em Serviço;

- b) Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação;
- c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico;
- d) Capacitação Gerencia

6. INTALAÇÕES FÍSICAS

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

6.1. Biblioteca

Biblioteca do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Vicente do Sul tem por objetivo apoiar as atividades de ensino-aprendizagem, técnico-científico e cultural. Auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica.

A Biblioteca opera com o sistema Pergamum, que é um software especializado em gestão de bibliotecas, facilitando assim a gestão de informação, ajudando a rotina diária dos usuários da biblioteca. Há a possibilidade da renovação remota e da realização de buscas de materiais através de catálogo online disponível na página do Campus.

Presta o serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados. Além do mais, oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento na página do Campus.

Atualmente, conta com um acervo bibliográfico de aproximadamente 10 mil títulos e 17 mil exemplares. Possui 12 computadores com internet para acesso dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, salas de estudo em grupo e espaço para leitura.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral			
Tipo de Utilização	Relação de Bens Imóveis	Área do Imóvel (m2)	Área Total (m2)
Área para Atividades Esportivas	Ginásio de Esportes	2.477,00	12.477
	Campo Futebol	10.000,00	
Área de Atendimento Médico/Odontológico	Centro de Saúde	48,00	48,00
Área de Alojamento para Estudantes	Alojamento para 80 estudantes	531,90	1.723,18
	Alojamento para 80 estudantes	595,64	
	Alojamento para 80 estudantes	595,64	

Área de Alojamento para Outros Usuários	Residência 632	51,52	296,36
	Residência 634	78,69	
	Residência 636	118,15	
	Casa Fazenda	48,00	
Área de Salas de Aulas Teóricas	Salas de aula	797,14	1.243,02
	Salas de aula (03)	445,88	
Área de Laboratórios	Laboratórios e CRE	466,20	466,20
Área de Oficinas de Manut. Equip de Ensino	Oficina e Almoxarifado	146,60	146,60
Área de Bibliotecas	Biblioteca	432,75	432,75
Área de Apoio Pedagógico	Cozinha Refeitório e Coop.	701,98	961,60
	Sanitários e Vestiários	130,00	
	Escritórios de Remates	129,62	
Área de Serviços de Apoio	Serraria	32,00	1.960,10
	Marcenaria e Depósito	178,10	
	Abrigo para Balança	13,49	
	Sanitário Parque de Remates	24,32	
	Galpão de Bovinos	363,75	
	Galpão de Remates	217,73	
	Galpão para Peões	34,00	
	Reservatório	9,61	
	Garagem	252,00	
	Galpão para Festas	383,60	
	Prédio Caldeira	51,50	
	Galpão da Fazenda c/ abrigo	400,00	
Área para atividades Administrativas	Administração	592,17	592,17
Área de Unidades Educativas de Produção (UEP)	Dependência para Agroindústria	60,88	3.112,24
	Agroindústria	260,84	
	Pocilga Maternidade e Recria	129,85	
	Pocilga Terminação	210,05	
	Galpão de Ovinos	73,56	
	Tambo	78,20	
	Sala Ambiente Agri III	86,62	
	Sala Ambiente Zootecnia II	97,96	
	Sala Ambiente Agri I	97,78	
	Sala Ambiente c/ depend Agri II	275,36	
	Sala Amb Estáb Conf – Zoot III	459,24	
	Aviário Postura p/ 1500 aves	112,86	
	Abrigo p/ máquinas – Agri II	517,00	
	Sala Ambiente Zootecnia I	97,78	
	Aviário de Corte/2000 aves	238,55	
	Abatedouro e sala de apicultura	147,11	
	Mini Usina de Leite	84,15	
Pocilga Maternidade	279,95		

	Abatedouro para Bovinos	246,50	
	Banheiro para bovinos	75,00	
Outras áreas construídas	Abrigo p/ máquinas	517,00	812,35
	Casa de Máquinas	12,85	
	Pátio Coberto	282,50	
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA			24.271,57

6.2.1. Espaço Físico Específico

Descrição	Qtde.
Salas de aulas práticas, com capacidade para 30 estudantes, equipadas para processamento de alimentos	2
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	36
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Sala do NAPNE e NEABI	2
Auditório CIET	2
Sala de Professores	22
Sala Direção de Ensino	7
Biblioteca	1
Auditório Central disponibilidade de 462 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones	1

6.3. Laboratórios

Descrição	Qtde.
Laboratório de Bromatologia de Alimentos	1
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	1
Laboratório de Informática	5
Laboratório de Biologia, Química, Física, Matemática...	7
Laboratório de Sementes, Biotecnologia, Análise do Solo	4
Laboratório de Ensino, Pesquisa, Extensão e Produção	7

6.4. Área de esporte e convivência

Descrição	Qtde.
Ginásio de esportes	1
Campo de futebol	1
Centro de convivência	1
NTG	1

6.5. Área de atendimento ao estudante

Descrição	Qtde.
-----------	-------

Ambulatório	1
Consultório odontológico	1
Consultório médico	1
Sala de atendimento psicopedagógico	1
Sala do CAE	1
Sala do NAPNE	1

7. REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Educação. Lei de Diretrizes da Educação Nacional – **Lei nº 9.394**, 20 Dez de 1996. Brasília: 1996.

_____. Secretaria de Educação de Educação Profissional e Tecnológica: Educação profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio – **Documento Base**. Brasília: 2007.

_____. **Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003**. Dispõe sobre o estatuto do idoso e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. **Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997**: Institui o código de trânsito brasileiro. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm. Acesso em: 29 de mar. 2018.

_____. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2008/lei-11645-10-marco-2008-572787-publicacaooriginal-96087-pl.html>. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. **Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008**. Dispõe sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/lei/L11769.htm. Acesso em: 30 de mar. 2018.

_____. **Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008**. Inclui a Sociologia e a Filosofia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm. Acesso em: 28 de mar. 2018.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2016**. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>. Acesso em: 2 de mar. 2018.

GAVA, A. T.; da SILVA, C. A.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos -princípios e aplicações. São Paulo, 2008.

_____. **RESOLUÇÃO Nº 102, de 02 de dezembro de 2013** - Diretrizes Institucionais da organização administrativo- -didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha.

8. ANEXOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 012/2018, DE 27 DE MARÇO DE 2018

Aprova a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus* São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo 23238.001248/2016-85; com a aprovação da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, por meio do Parecer nº 006/2018/CADIN; da Câmara Especializada de Ensino, com o Parecer nº 011/2018/CEE; do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 001/2018, da 1ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 27 de março de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, *Campus* São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

Santa Maria, 27 de março de 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 038/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Campus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23238.000442.2018-13; o Regulamento do Conselho Superior, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 029/2018/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Campus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - AUTORIZAR o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Campus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 3º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Campus São Vicente do Sul, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site Institucional.

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

Santa Maria, 25 de junho de 2018.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 051/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Campus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha; o Regulamento do Conselho Superior, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 035/2018/CEE e do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

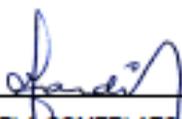
Art. 1º - APROVAR o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Campus São Vicente do Sul, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, nos seguintes termos:

Detalhamento do Curso
Quantidade de vagas: 35 vagas

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Campus São Vicente do Sul, tendo o ajuste curricular aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site Institucional.

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

Santa Maria, 25 de junho de 2018.


CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE