



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Farroupilha

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

---

***TÉCNICO EM  
COZINHA  
SUBSEQUENTE***

---

*Campus São Borja*

---

*PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO*

# ***TÉCNICO EM COZINHA SUBSEQUENTE***

---

*Atos autorizativos*

- Resolução CONSUP nº 35, de 08 de outubro de 2010 aprova a criação do Curso e o funcionamento.
- Projeto Pedagógico do Curso aprovado pela Resolução nº 35, de 08 de outubro de 2010, retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.
- Projeto Pedagógico do Curso reformulado pela Resolução ad referendum nº 16 de 20 de abril de 2011; Resolução nº 123 de 28 de novembro de 2014 e Resolução nº 017 de 16 de março de 2015.
- .Ajuste curricular e PPC aprovado pela Resolução Nº 57, de 24 de outubro de 2019.

***Campus São Borja – RS***  
**2020**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA  
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



**AUTORIDADES INSTITUCIONAIS**

**Carla Comerlato Jardim**

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Édison Gonzague Brito da Silva**

Pró-Reitor de Ensino

**Raquel Lunardi**

Pró-Reitor de Extensão

**Arthur Pereira Frantz**

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

**Nídia Heringer**

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

**Vanderlei José Pettenon**

Pró-Reitor de Administração

**Carla Tatiana Zappe**

Diretora Geral do *Campus*

**Guilherme Pivotto Bortolotto**

Diretor de Ensino *Campus*

**Caroline Côrtes Lacerda**

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

**Luiza Motta Klöckner**

Coordenadora de Curso

**Equipe de elaboração**

Coordenação do Curso

Docentes do Curso

Setor de Assessoria Pedagógica

**Colaboração Técnica**

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado

Assessoria Pedagógica da PROEN

**Revisora textual**

Bianca Bueno Ambrosini

## SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO.....	7
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	8
2.1.	Histórico da Instituição.....	8
2.2.	Justificativa de oferta do curso.....	10
2.3.	Objetivos do Curso.....	12
2.3.1.	Objetivo Geral.....	12
2.3.2.	Objetivos Específicos.....	12
2.4.	Requisitos e formas de acesso.....	13
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	13
3.1.	Projetos e Programas de Ensino.....	13
3.2.	Projetos e Programas de Pesquisa, de empreendedorismo e de inovação.....	14
3.3.	Projetos e Programas de Extensão.....	15
3.4.	Políticas de Atendimento ao discente.....	16
3.4.1.	Assistência Estudantil.....	16
3.4.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante.....	17
3.4.3.	Atividades de Nivelamento.....	18
3.4.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	19
3.4.5.	Educação Inclusiva.....	19
3.4.5.1.	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....	21
3.4.5.2.	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	22
3.4.5.3.	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).....	23
3.5.	Programa Permanência e êxito (PPE).....	23
3.6.	Acompanhamento de Egressos.....	24
3.7.	Mobilidade Acadêmica.....	24
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	24
4.1.	Perfil do Egresso.....	24
4.2.	Organização curricular.....	26
4.2.1.	Núcleos de formação.....	26
4.2.2.	Conteúdos Especiais Obrigatórios.....	27
4.2.3.	Flexibilização Curricular.....	28

4.3.	Representação gráfica do Perfil de formação.....	30
4.4.	Matriz Curricular .....	31
4.5.	Prática Profissional.....	32
4.5.1.	Prática Profissional Integrada .....	32
4.6.	Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.....	34
4.7.	Relatório Final de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.....	34
4.8.	Componente Curricular de Orientação de Estágio .....	35
4.9.	Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório .....	35
4.10.	Atividades Complementares do Curso.....	35
4.11.	Avaliação .....	37
4.11.1.	Avaliação da Aprendizagem .....	37
4.11.2.	Regime Especial de Avaliação – REA .....	38
4.11.3.	Autoavaliação Institucional.....	39
4.12.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores .....	39
4.13.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	39
4.14.	Expedição de Diploma e Certificados.....	40
4.15.	Ementário.....	41
4.15.1.	Componentes curriculares obrigatórios .....	41
4.15.2.	Componentes curriculares optativos .....	48
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO .....	49
5.1.	Corpo Docente atuante no curso.....	49
5.1.1.	Atribuição do Coordenador de Curso .....	50
5.1.2.	Atribuições de Colegiado de Curso .....	50
5.1.3.	Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) .....	51
5.2.	Corpo Técnico Administrativo em Educação .....	52
5.3.	Política de capacitação para Docentes e Técnico Administrativo em Educação .....	52
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	53
6.1.	Biblioteca.....	53
6.2.	Áreas de ensino específicas .....	53
6.3.	Laboratórios .....	54
6.4.	Área de esporte e convivência .....	54
6.5.	Área de atendimento ao discente.....	54

7. REFERÊNCIAS.....	56
8. ANEXOS .....	58
8.1. Resoluções .....	59
8.2. Regulamentos: .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>

## 1. DETALHAMENTO DO CURSO

**Denominação do Curso:** Técnico em Cozinha

**Forma:** Subsequente

**Modalidade:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Ato de Criação do curso:** Resolução CONSUP nº 35, de 08 de outubro de 2010, retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.

**Quantidade de Vagas:** 30 vagas

**Turno de oferta:** Noturno

**Regime Letivo:** Semestral

**Regime de Matrícula:** Por disciplina

**Carga horária total do curso:** 960 horas relógio

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

**Carga horária de Orientação de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório:** 20 horas relógio

**Carga horária de Atividade Complementar de Curso:** 40 horas relógio

**Tempo de duração do Curso:** 3 semestres

**Tempo máximo para Integralização Curricular:** 6 semestres

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Local de Funcionamento:** *Campus* São Borja/ Endereço Rua Otaviano Castilho Mendes, 355, Bairro Bettim, São Borja, 97670-000.

**Coordenadora do Curso:** Luiza Motta Klöckner

**Contato da Coordenação do curso:** [coord.tec.cozinha.sb@iffarroupilha.edu.br](mailto:coord.tec.cozinha.sb@iffarroupilha.edu.br)

## 2. CONTEXTO EDUCACIONAL

### 2.1. Histórico da Instituição

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

No ano de 2010, o IFFar 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*; e em 2013, com a criação do *Campus* Santo Ângelo e com a implantação do *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014, foi incorporado ao IFFar 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.

Atualmente, o IFFar constitui-se por dez campi e um *Campus* Avançado, em que ofertam cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, subsequentes, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), quatro Centros de Referência nas cidades de Candelária, Carazinho, Santiago e São Gabriel. Além de atuar em polos que ofertam Cursos Técnicos e Cursos de Graduação na modalidade de Ensino a Distância.

A Educação a Distância – EaD é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da LDB e regulamentada pelo Decreto nº 9.057/2017. A EaD caracteriza-se como a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias digitais de informação e comunicação (TDICs), com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos. A EaD é realidade no IFFar desde 2008 e permite formar profissionais em nível médio e superior possibilitando a democratização e a interiorização da educação nos mais diversos municípios do Estado. Atualmente é ofertada em três perspectivas distintas que promovem cursos de nível médio e superior, conforme panorama a seguir.

Rede E-Tec Brasil é um programa governamental financiado pelo FNDE que consiste em ofertar cursos técnicos na modalidade EaD e iniciou em 2008, através da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, hoje *Campus* Alegrete. Com a adesão dos demais campi do Instituto ao Programa, o IFFar passou a ofertar cursos técnicos nessa modalidade em mais de 30 municípios do RS.

Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB) é programa governamental financiado pela CAPES e tem como objetivo ofertar cursos de graduação e pós-graduação lato-sensu em todo o país através da EaD. No Rio Grande do Sul a UAB possui mais de 60 polos ativos, vinculados às prefeituras municipais ou instituições públicas que ofertam ensino superior. O IFFar ingressou na UAB em 2018, através do Edital CAPES nº

05/2018 que possibilitou a criação do Curso de Licenciatura em Matemática em 2019, ofertado em sete polos. Neste processo os municípios de Santiago, Candelária e São Gabriel implantaram Polos UAB junto aos Centros de Referência do IFFar e o *Campus* Avançado de Uruguaiana passou a ser Polo Associado UAB.

EaD Institucionalizada é um movimento do próprio IFFar que vem desde 2014 mobilizando esforços para a oferta de cursos nessa modalidade com fomento próprio, desvinculado dos programas governamentais. Este esforço tronou-se realidade com a criação do Curso de Formação Pedagógica de Professores para Educação Profissional - EaD, em 2018, para o qual os campi do IFFar assumem a função de Polo EaD em propostas multicampi, ou na perspectiva por *campus*, onde o *campus* sede pode articular parceria com polos EaD de outros municípios, como o exemplo dos Cursos Subsequentes de Técnico em Comércio, do *Campus* Frederico Westphalen, Técnico em Agroindústria, do *Campus* Alegrete e Técnico em Administração, do *Campus* Santa Rosa, iniciados em 2019.

A Reitoria do IFFar 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 IFFar possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação básica, superior, 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 IFFar 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 IFFar, 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 IFFar *Campus* São Borja foi criado a partir do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II, e vem preencher um vazio regional de ensino técnico, que contribuirá no desenvolvimento da região oeste do Estado e na diminuição do êxodo dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país.

Em um cenário de uma economia baseada em grandes estâncias, com a pecuária extensiva, uma agricultura que tem o arroz como produto de maior expressão e com a mecanização da área agrícola cada vez maior, tendo como consequência a ocupação cada vez menor de trabalhadores no campo e com maior qualificação, o setor de serviços é que vem gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado.

Com o propósito de fortalecer o grande potencial de desenvolvimento do município e da região, o *Campus* São Borja oferece cursos relacionados aos Eixos Tecnológicos 'Informação e Comunicação', 'Turismo, Hospitalidade e Lazer' e 'Gestão e Negócios' visando proporcionar à comunidade uma qualificação de qualidade nas áreas de tecnologia e serviços. Ainda, buscando atender às demandas na área educacional

da cidade e região e, também aos objetivos e finalidades dos Institutos Federais, o *Campus* São Borja têm ofertado cursos de licenciatura, com vistas a suprir a carência de docentes nas áreas da Física e da Matemática.

Assim, atualmente o *Campus* oferta cursos de ensino técnico integrados, na modalidade EJA e subsequentes; superiores de tecnologia, bacharelado e licenciaturas; pós-graduação EaD e, cerca de 970 matrículas.

## 2.2. Justificativa de oferta do curso

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no IFFar se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional no 9.394/1996. Essa oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pelas Resoluções CNE/CEB nº 06 de 2012 e nº 03 de 2018 e demais leis nacionais vigentes; e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Considerando as demandas da cidade de São Borja e da região, foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia. Tal processo deu-se juntamente com a Associação de Municípios da Região das Missões, por meio de audiências públicas na cidade de Cerro Largo e em encontro com os prefeitos dos municípios pertencentes à associação, no município de XV de Novembro e em audiências públicas no município de São Borja.

O interesse pelo eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer dá-se pelo potencial turístico da região, sobretudo relacionado aos segmentos histórico, cultural e ambiental. Tal eixo compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, do qual fazem parte os cursos técnicos denominados Agência de Viagens, Cozinha, Eventos, Guia de Turismo, Hospedagem, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar.

A região das Missões faz parte das regiões turísticas elencadas pela Secretaria do Turismo do Rio Grande do Sul (SETURRS). Sua importância na formação territorial e administrativa do RS contribuiu para a formação de acervo histórico e cultural de valor turístico, tornando a região um dos principais polos turísticos do Estado. A região abrange quarenta e seis municípios e está localizada na microrregião da campanha ocidental do IFFar, do qual fazem parte os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguaiana.

Segundo a Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul, o município de São Borja foi criado 11 de março de 1833, derivando do município de Rio Pardo. O nome originou-se da redução de São Francisco de Borja, sendo esta a primeira dos sete povos das missões. O município é conhecido, também, como “Cidade dos Presidentes”, pois é terra natal de Getúlio Vargas e de João Goulart. Está localizado na região Oeste do Rio Grande do Sul, com uma população de 60.557 habitantes, de acordo com os dados do

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), distribuída em uma área de 3.616,690 Km<sup>2</sup> e densidade populacional de 17,05 hab./Km<sup>2</sup>. A população urbana é de 57.228 habitantes (88,74%), enquanto a rural é de 7.592 habitantes (11,26%). A sede do município está distante 595 quilômetros de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, e é servida pelas BRs 472, 287 e 285.

Neste cenário, surge a necessidade de profissionais qualificados para promover a alimentação, seja este como atrativo complementar ao turismo, seja como produto turístico. Surge, também, a necessidade de profissionais para a operação de setores relacionados à área técnica e tecnológica de produção de alimentos. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor anualmente em todo o mundo, 18,6% é oriundo da alimentação, conforme levantamento divulgado no final de 2001.

Sendo assim, o setor de alimentação representa uma parcela importante no desenvolvimento da região. É sabido que a alimentação está intimamente ligada à manutenção da boa saúde. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), saúde é “o estado completo de bem-estar físico, social e mental dos indivíduos” e é um direito inalienável de todo cidadão. Deste modo, manter e zelar a saúde de seus clientes é uma tarefa primordial do profissional que atua na área de alimentação. Ao mesmo tempo, a prevenção de doenças vinculadas aos alimentos é um desafio atual. De acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, entre os anos de 1999 a 2008 foram registrados 6.062 surtos de doenças vinculadas a alimentos no Brasil, envolvendo mais de 115.000 pessoas durante o período. A região brasileira que mais tem notificado surtos é a região Sul, responsável por 49,86% do total de registros no país em 2001, onde o Rio Grande do Sul é o estado com maior número de casos.

Uma vez que os locais onde se produzem alimentos são diversos, a exemplo de residências, creches, escolas, restaurantes, bares, entre outros, a população é exposta diariamente a possíveis fontes de contaminação. Nestes locais, é de suma importância a presença de profissionais capazes de implantar e monitorar normas higiênicas e manipulação das matérias-primas alimentares a fim de reduzir os níveis estatísticos de surtos alimentares. Além disso, o correto planejamento de cardápios e da estruturação da área de produção de alimentos também se faz necessário para atender à demanda de consumidores e desenvolver a economia da região.

Com estas expectativas, o Curso Técnico em Cozinha Subsequente do IFFar – *Campus* São Borja assume o compromisso de qualificar os alunos para atuarem no mercado de trabalho na área de alimentação, bem como capacitá-los a atender as necessidades já identificadas na região, ofertando instrumentos teóricos e práticos que possibilitem de forma sistematizada a organização e o controle de todo o serviço de alimentação.

O curso segue os critérios dispostos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394/1996), pelas Resoluções do Conselho Nacional de Educação já citadas, pelo Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos e pelos preceitos estratégicos de qualidade e de verticalização, podendo, assim, o aluno que queira continu-

ar sua capacitação, aproveitar os conhecimentos já adquiridos e cursar a modalidade de ensino em nível superior ofertada pelo Instituto na sua área de formação.

## **2.3. Objetivos do Curso**

### **2.3.1. Objetivo Geral**

Formar técnicos em cozinha para atuarem em diferentes setores e empreendimentos da área de alimentação, na organização, armazenagem e preparo de alimentos.

### **2.3.2. Objetivos Específicos**

Os objetivos específicos do Curso de Cozinha Subsequente são:

Oportunizar condições para a profissionalização dos alunos que já concluíram o Ensino Médio;

Oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;

Maximizar a utilização da infraestrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;

Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;

Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação da região;

Colaborar na melhoria da produção e aproveitamento de alimentos, através da qualificação dos profissionais;

Diminuir o êxodo urbano, proporcionando uma opção de curso técnico;

Oportunizar uma formação profissional que permita uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;

Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabeleçam a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;

Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;

Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna.

Oportunizar ao aluno o aprendizado técnico voltado para sua área de atuação dentro do setor de alimentação, atuando na organização do seu local de trabalho, a cozinha;

Selecionar, pré-preparar e preparar os alimentos que serão elaborados de acordo com os pratos do cardápio pré-estabelecido, sempre visando às práticas de higiene e saneamento e armazenar os diferentes tipos de gêneros alimentícios.

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

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

São formas de ingresso:

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

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

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

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

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

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

- Os Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico

de Curso. Os projetos que visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.

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

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

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

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

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

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

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

### 3.3. Projetos e Programas de Extensão

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

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

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

- Programa de Arte e Cultura – Visa a reconhecer e a valorizar a diversidade cultural, étnica e regional brasileira no âmbito das regiões de atuação do IFFar, bem como valorizar e difundir as criações artísticas e os bens culturais, promover o direito à memória, ao patrimônio histórico e artístico, material e imaterial, propiciando o acesso à arte e à cultura às comunidades. As linhas de extensão de artes cênicas, artes integradas, artes plásticas, artes visuais, mídias, música e patrimônio cultural, histórico e natural.
- Programa Institucional de Apoio ao Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira Farroupilha – PIADIFF – Almeja o desenvolvimento de ações de Extensão na faixa de fronteira que fomentem a

constante geração de oportunidades para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida de suas populações, permitindo a troca de conhecimentos e de mobilidade acadêmica/intercâmbios.

- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e rural, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.
- Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE – Conjunto de ações que visam a acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão. Os programas acima descritos buscam estimular a participação de servidores docentes e técnico-administrativos em educação em ações de extensão, bem como dos discentes, proporcionando o aprimoramento da sua formação profissional. Ao mesmo tempo constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

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

### **3.4. Políticas de Atendimento ao discente**

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

#### **3.4.1. Assistência Estudantil**

A Assistência Estudantil do IFFar é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, a permanência, o êxito e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio de resolução específica a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus Campi.

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

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; 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 às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, 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 IFFar possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do *Campus* São Borja é formada por uma equipe multiprofissional composta por assistentes de alunos (4), assistente social (1), nutricionista (1), técnica em enfermagem (1), enfermeira (1), psicóloga (1), médico (1) e odontóloga (1). Oferece em sua infraestrutura ambulatório; consultório médico, odontológico e de psicologia; moradia estudantil, refeitório e espaço de convivência e entretenimento.

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

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

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

- Promover, entre os estudantes, uma reflexão crítica com relação a sua trajetória escolar, buscando identificar fragilidades e potencialidades;

- Estabelecer e fortalecer estratégias de recuperação de conhecimentos para os estudantes de menor rendimento;
- Realizar acompanhamento e orientação dos estudantes no que tange aos processos de ensino e aprendizagem.

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

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

### **3.4.3. Atividades de Nivelamento**

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior a entrada no curso técnico. Considerando que nem todos os estudantes tiveram as mesmas oportunidades formativas e visando a garantir as condições para o sucesso acadêmico dos ingressantes, os PPCs dos cursos deverão prever formas de recuperar conhecimentos essenciais, a fim de proporcionar a todos as mesmas oportunidades de sucesso.

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

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

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

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

O IFFar *Campus* São Borja possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, educador especial, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos. A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

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

As atividades de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão a demandas através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Entre as ações que são desenvolvidas no *Campus* que se referem ao atendimento dos estudantes estão: conversa com os alunos que apresentam maior dificuldade em sala de aula, a fim de diagnosticar se a dificuldade é de ordem cognitiva ou organizacional; orientação de ordem organizacional e de estabelecimento de rotinas de estudos; direcionamento do estudante para o atendimento especializado; direcionamento para atendimento psicológico; direcionamento para visita ou acompanhamento da assistente social, em casos de vulnerabilidade.

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.

#### **3.4.5. Educação Inclusiva**

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

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

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas:

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

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

III – relações étnico-raciais (NEABIs).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O NAPNE tem como objetivo 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 específicas 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 IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - PNEs.

No *Campus São Borja*, o NAPNE possui uma sala própria e conta com educadora especial. Como temos dois cursos de Licenciaturas, procuramos sempre ofertar bolsas ou vagas de estágios a esses estudantes

para que eles já adquiram vivência no atendimento a esse público e nos auxiliem no atendimento individualizado a esses estudantes.

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

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

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

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

- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no *campus*;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os estudantes do *Campus*.

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

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

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

O NUGEDIS do *Campus* São Borja foi criado em 2016 e consolidou uma prática de ações relativas à temática de gênero e diversidade sexual que já vinha ocorrendo desde 2015 por meio de projetos, intervenções e eventos envolvendo a comunidade acadêmica e são-borjense.

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

Em 2014, o IFFar 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 IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

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

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

### **3.6. Acompanhamento de Egressos**

O IFFar 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.

### **3.7. Mobilidade Acadêmica**

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

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

## **4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

### **4.1. Perfil do Egresso**

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação.

- Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer.

- As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais.

- A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo. São traços marcantes da organização curricular destes cursos: ética, educação ambiental, normas técnicas e de segurança, historicidade, empreendedorismo, redação técnica, além da capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

- O profissional Técnico em Cozinha, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima.

- Participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio. Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos. Opera e mantém equipamentos e maquinário de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos.

Recebe formação que o habilita para:

- Comprar, armazenar, selecionar e higienizar alimentos;
- Elaborar e organizar os pratos de um cardápio;
- Operar os equipamentos e utensílios de cozinha;
- Fazer controle de estoque, insumos e custos;
- Pré-preparar os alimentos de acordo com métodos básicos de cortes e cocção na preparação de alimentos;
- Preparar e decorar alimentos e pratos para o serviço;
- Higienizar o espaço físico e equipamentos de produção;
- Atuar em empreendimentos de produção de alimentos e bebidas.

Nos Cursos técnicos, os egressos terão formação para:

- Atuar na sociedade de forma comprometida com o desenvolvimento regional sustentável;
- Agir com base em princípios éticos, democráticos e solidários, respeitando e valorizando as diversidades e as diferenças individuais;
- Reconhecer a importância do conhecimento científico, em suas diversas áreas, para a construção de soluções inovadoras com vistas na melhoria das condições de vida;

- Identificar o trabalho como atividade humana voltada a atender as necessidades subjetivas e objetivas da vida em sociedade;
- Analisar criticamente as relações estabelecidas no mundo do trabalho de forma a identificar seus direitos e deveres como trabalhador, exercendo plenamente sua cidadania;
- Reconhecer-se como sujeito em constante formação, por meio do compartilhamento de saberes no âmbito do trabalho e da vida social.

## 4.2. Organização curricular

A Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM) é desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio, sendo a subsequente, desenvolvida em cursos destinados exclusivamente a quem já tenha concluído o Ensino Médio. Os cursos subsequentes estão organizados com períodos semestrais e matrículas por disciplina. A concepção do currículo do Curso Técnico em Cozinha Subsequente 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.

### 4.2.1. Núcleos de formação

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

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

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

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, 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 Cozinha Subsequente é de 960 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 60 horas aula para o Núcleo Básico, 140 horas aula para o Núcleo Politécnico e de 600 horas aula para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 100 horas relógio para a realização de estágio curricular supervisionado obrigatório, 20 horas relógio para a realização da orientação de estágio e 40 horas relógio para a realização de atividades curriculares complementares.

#### 4.2.2. Conteúdos Especiais Obrigatórios

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

I - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena – está presente como conteúdo nas disciplinas de História da Alimentação e Cozinha Brasileira, Americana e Europeia. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

II – Princípios da Proteção e Defesa civil - está presente como conteúdo na disciplina de Segurança do Trabalho.

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

IV – Educação Alimentar e Nutricional - está presente como conteúdo na disciplina de Higiene e Nutrição Aplicada.

V – Educação para o trânsito – está presente como conteúdo na disciplina de Segurança do Trabalho.

VI – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como Ética e Relações Sociais. 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. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

VII – ações de promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying) estão presentes nas ações cotidianas do *Campus* e perpassam o trabalho de todas as disciplinas do curso. O tema, contudo, é debatido na disciplina de Ética e Relações Sociais, devido à maior afinidade da ementa com o tema.

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

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 Especiais) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

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

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

O curso Técnico em Cozinha Subsequente 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 Pe-

pedagógico Subsequente (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

1º Semestre		2º Semestre		3º Semestre
Matemática Instrumental	<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>	História da Alimentação	<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>	Cozinha Brasileira, Americana e Europeia
Linguagem e Comunicação		Empreendedorismo		
Ética e Relações Sociais		Técnicas de Panificáveis		
Segurança do Trabalho		Técnicas Básicas de Bebidas e Serviço de Mesa e Bar		
Higiene e Nutrição Aplicada		Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios		
Noções Básicas de Técnicas Culinárias				

#### 4.4. Matriz Curricular

Semestre	Disciplinas	Períodos semanais	CH *
<b>1º Semestre</b>	Matemática Instrumental	2	40
	Linguagem e Comunicação	1	20
	Ética e Relações Sociais	1	20
	Segurança do Trabalho	2	40
	Higiene e Nutrição Aplicada	2	40
	Noções Básicas de Técnicas Culinárias	8	160
<b>Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre</b>		16	320
<b>2º Semestre</b>	História da Alimentação	2	40
	Empreendedorismo	2	40
	Técnicas de Panificáveis	8	160
	Técnicas Básicas de Bebidas e Serviços de Mesa e Bar	2	40
	Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios	2	40
<b>Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre</b>		16	320
<b>3º Semestre</b>	Cozinha Brasileira, Americana e Europeia	8	160
<b>Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre</b>		8	160
<b>Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)</b>			<b>800</b>
Estágio Curricular Supervisionado			100
Orientação de Estágio			20
Atividades Complementares de Curso			40
<b>Carga Horária total do curso (hora relógio)</b>			<b>960</b>

\*Hora aula: 60 minutos

**Legenda:**

Núcleo de Formação	CH	Porcentagem
Núcleo Básico	60h	7%
Núcleo Tecnológico	600h	75%
Núcleo Politécnico	140h	18%

No IFFar, a hora aula nos Cursos Técnicos Subsequentes deve ser mensurada em 60 minutos, sendo que cada hora aula deve ser composta de 50 minutos de aula e 10 minutos de trabalho discente efetivo, orientado e supervisionado pelo professor.

As atividades não presenciais deverão ser previstas nos cursos técnicos subsequentes sendo até 20% da carga horária total do curso, seguindo a lógica de hora aula composta de 50 minutos de aula presencial e 10 minutos de trabalho discente efetivo - não presencial.

São consideradas atividades de trabalho discente efetivo válidas para o IFFar:

I – Estudos dirigidos, individuais ou em grupo;

II – Leitura e produção de textos científicos e trabalhos acadêmicos;

III – Produção de materiais/experimentos;

IV – Intervenção prática na realidade;

V – Visitas de estudo a instituições na área do curso;

VI – Consultas a bibliotecas e centros de documentação;

VII – Visitas a instituições educacionais e culturais;

VIII – Outras atividades, desde que relacionados à natureza do conhecimento do componente curricular ao qual se vincula.

#### **4.5. Prática Profissional**

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

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

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 subsequente entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

##### **4.5.1. Prática Profissional Integrada**

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

A PPI, nos cursos técnicos subsequentes visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica. A PPI no Curso Técnico em Cozinha Subsequente tem por objetivo aprofundar o atendimento 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 semestres do curso oportunizando o espaço de discussão e entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da PPI 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.

Cada curso preverá, na organização curricular, no mínimo 5% da carga horária das disciplinas destinada à realização de PPI, distribuída entre todas as etapas de realização do curso. Não havendo previsão de TCC e/ou Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, as PPIs previstas no PPC deverão contemplar 10% da carga horária das disciplinas do curso.

O Curso Técnico em Cozinha Subsequente contemplará a carga horária de 40 horas aula (5% do total de horas) para o desenvolvimento de Práticas Profissionais Integradas (PPI), observando o disposto nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IFFar. A distribuição da carga horária da PPI ocorrerá conforme decisão do colegiado do curso e estará disposto no projeto.

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 PPI, em andamento, no período, 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 delas. Estas PPIs serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o

planejamento Subsequente entre os componentes do currículo, pelos docentes e equipe pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

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

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

#### **4.6. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório**

A carga horária destinada a Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, quando previsto, em quaisquer das formas de oferta de curso técnico de nível médio, deverá ser adicionada à carga horária mínima estabelecida para a respectiva habilitação profissional. Na organização curricular dos cursos técnicos do IFFar, poderá ser acrescida à carga horária mínima, no máximo, 200 horas relógio destinadas ao Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e/ou para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, como um dos instrumentos de prática profissional no curso Técnico em Cozinha Subsequente tem a duração de 100 horas relógio e deverá ser realizado durante o terceiro semestre curricular e após o estudante ter participado das 4h iniciais de Orientação de Estágio. Deverá ser cumprido em empresas que possuam alguma relação com o curso, com profissional disponível para supervisionar e orientar o estudante durante as atividades do estágio, cabendo ao colegiado de curso decidir os casos especiais.

O estudante não obtém a titulação enquanto não realizar o estágio curricular supervisionado obrigatório.

#### **4.7. Relatório Final de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório**

O Relatório Final de Estágio Supervisionado Obrigatório tem como objetivo articular os conhecimentos aprendidos ao longo do curso, buscando integrar o aprendizado obtido e aplicado no tempo do estágio, no que se refere ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão. É desenvolvido durante o terceiro semestre do curso, ao mesmo tempo em que ocorrem as orientações de estágio.

Após as considerações finais do orientador, os Relatórios Finais são entregues a uma banca, composta por três docentes – orientador, coordenador e docente convidado, em que o aluno apresenta de forma oral as atividades realizadas no estágio e os pontos desenvolvidos no Relatório. A Coordenação do Curso encarregar-se-á de organizar o calendário das apresentações dos Relatórios e dará publicidade à estudantes e docentes. A nota final será composta por três avaliações:

- 1) avaliação do local do estágio (peso 4,0);
- 2) avaliação da banca em relação à estrutura, organização e elaboração do estágio (peso 4,0), e
- 3) avaliação da defesa do estágio pelo estudante (peso 2,0).

Todas as questões que envolvem o desenvolvimento do Relatório Final devem ser realizadas durante o terceiro semestre e concluídas junto ao Componente Curricular de Orientação de Estágio. A coordenação do Curso compromete-se em, ao final do terceiro semestre e ao término das apresentações de Relatórios Finais, enviar à Coordenação de Registros Acadêmicos a ata final da atividade de apresentação do Relatório Final, constando nome e resultado, para fins de emissão da certificação.

#### **4.8. Componente Curricular de Orientação de Estágio**

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

O componente curricular de Orientação de Estágio conta com a carga horária de 20 horas relógio, das quais 4h serão desenvolvidas nos primeiros dias do calendário acadêmico do terceiro semestre e as restantes ao longo do mesmo semestre, em orientação direta com os docentes orientadores. O estudante só poderá iniciar as atividades de estágio após ter participado dessa atividade curricular inicial e deve, ao longo do semestre, comparecer às orientações. A Orientação de Estágio será desenvolvida por meio de oficinas, minicursos, palestras, seminários, workshops, encontros, entre outros. Serão desenvolvidas as seguintes temáticas: ética e postura profissional, legislação vigente sobre estágio supervisionado e documentação institucional, necessária à realização do estágio, desenvolvidas por profissionais como psicólogo/a institucional, chefias de gestão de pessoas, de empresas locais conveniadas, coordenação do curso, coordenação de extensão, entre outros.

#### **4.9. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório**

Para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática profissional, além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, há a possibilidade de realizar estágio curricular supervisionado não obrigatório com carga horária não especificada, mediante convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

#### **4.10. 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 40 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 e deverão ser entregues para contabilização até o final do terceiro semestre do curso.

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

Atividades	Comprovante	Aproveitamento Máximo
Participação como bolsista ou colaborador em projetos de ensino, pesquisa e extensão, e em programas de iniciação científica.	Documento emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	40 horas
Participação como ouvinte em palestra, seminário, simpósio, congresso, conferência, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação.	Documento de participação emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	60 horas
Participação como colaborador na organização de palestras, painéis, seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação.	Documento de participação emitido pelo órgão responsável pela promoção do evento.	20 horas
Participação em serviço voluntário relacionado com áreas do curso.	Atestado de participação assinado pelo responsável.	20 horas
Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório.	Atestado da empresa onde realizou o estágio e do professor responsável pelo acompanhamento.	40 horas
Publicação, apresentação e premiação de trabalhos.	Exemplar da publicação / premiação.	5 horas por resumo ou apresentação, 10 horas por artigo completo, e 10 horas por premiação, com máximo de 20 horas.
Participação em visitas técnicas e viagens de estudo.	Atestado de participação assinado pelo professor responsável.	30 horas
Curso de formação na área específica.	Documento emitido pelo órgão responsável.	40 horas
Participação como ouvinte em seminário de apresentação de Trabalho de Conclusão de Curso ou de Apresentação de Estágio.	Documento comprobatório da Coordenação de Eixo / Curso.	1 hora por apresentação, com máximo de 10 horas.
Curso de línguas.	Documento emitido pelo órgão responsável.	30 horas
Atividade de monitoria nas áreas do curso.	Atestado de participação, com avaliação do aluno, assinado pelo professor responsável.	30 horas
*Demais atividades serão avaliadas pelo Coordenador do Curso.		

## **4.11. Avaliação**

### **4.11.1. Avaliação da Aprendizagem**

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

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

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição entre ensino e aprendizagem, deverá ser: ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos. Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo.

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

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

Cada 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 CGE e da Assessoria Pedagógica do *Campus*. No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

Serão previstas durante o curso avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares, para fim de articulação do currículo.

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

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

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

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

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

*Portanto, quanto preciso tirar no exame?*

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

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

*Legenda:*

*NFPE = Nota Final Pós Exame*

*NFSA = Nota Final do Semestre ou Anual*

*NE = Nota Exame*

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

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

#### **4.11.2. Regime Especial de Avaliação – REA**

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

Terá direito a solicitar o REA o estudante que, cumulativamente:

- I – cursou a disciplina com 75% de frequência;

II – reprovou por nota;

III – realizou o exame final.

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

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

#### **4.11.3. Autoavaliação Institucional**

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

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

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

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

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

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

#### **4.13. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências**

## **anteriores**

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

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

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

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

O IFFar deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes do Curso Técnico em Cozinha Subsequente 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 Cozinha, 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.

## 4.15. Ementário

### 4.15.1. Componentes curriculares obrigatórios

<b>1º SEMESTRE</b>	
<b>Componente Curricular:</b> Matemática Instrumental	
<b>Carga Horária:</b> 40 h	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Operações matemáticas: adição, subtração, multiplicação, divisão com números decimais e fracionários. Unidades de Pesos e Medidas; Razões e Proporções; Regra de três e Noções de Funções.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Regra de três, razões e proporções. Unidades de Pesos e Medidas.	
<b>Área de Integração</b>	
<b>Noções Básicas de Técnicas Culinárias, Técnica de Panificáveis:</b> Pesos e medidas. Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios: Elaboração de fichas técnicas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BONJORNO, R. <b>Matemática uma nova abordagem</b> . São Paulo: FTD, 2000. DANTE, Luiz Roberto. <b>Matemática contexto e aplicações</b> . São Paulo: Ática, 2000. FILHO, Antônio Belloto. <b>Matemática para o 2º grau</b> . v.1. São Paulo: Ática, 1998.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BEZERRA, Manoel Jairo. <b>Matemática para o Ensino Médio</b> . São Paulo: Scipione, 2007. BUSSAB, W.O e MORRETTIN P. A. <b>Estatística Básica</b> . 5ªed. São Paulo: Saraiva, 2003. CRESPO, Antônio Arnot. <b>Estatística Fácil</b> . 18ª ed. São Paulo: Saraiva, 2002.	

<b>Componente Curricular:</b> Linguagem e Comunicação	
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Linguagem verbal e não-verbal. Distinção entre língua falada e língua escrita. Língua padrão e variações linguísticas. Discurso. Coesão e Coerência. Gêneros textuais: leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de cozinha.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Gêneros textuais: Leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de cozinha.	
<b>Área de Integração</b>	
<b>Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios:</b> Estrutura, elaboração e composição de cardápios.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
KOCH, Ingedore Vilhaça. <b>A coesão textual</b> . São Paulo: Contexto, 2009. KOCH, Ingedore Vilhaça; TRAVAGLIA Luiz Carlos. <b>A coerência textual</b> . São Paulo: Contexto, 2009. MARCUSCHI, Luiz Antônio. <b>Produção textual, análise de gêneros e compreensão</b> . São Paulo: Cortez, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	

BAGNO, Marcos. **Preconceito linguístico: o que é, como se faz.** 52ª ed. São Paulo: Loyola, 2004.  
 FÁVERO, Leonor Lopes. **Linguística textual: introdução.** 10ª ed. São Paulo: Cortez, 2012.  
 GERALDI, João Wanderley (org). **O texto na sala de aula.** 5ª ed. São Paulo: Ática, 2011.

<b>Componente Curricular:</b> Ética e Relações Sociais	
<b>Carga Horária:</b> 40 h	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Ética filosófica: princípios e valores. Educação em Direitos Humanos. Comida como cultura. Ética na cozinha: alimentos e religião, alimentos transgênicos e orgânicos, veganismo/vegetarianismo. Tolerância e respeito à diversidade humana. Divisão sexual do trabalho na cozinha. Atendimento a grupos minoritários. Racismo na sociedade brasileira. Dinâmica das relações interpessoais no trabalho: grupos, trabalho em equipe, administração de conflitos e liderança.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional do(a) trabalhador(a) em cozinha.	
<b>Área de Integração</b>	
<b>Segurança do trabalho:</b> Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina no trabalho. <b>Linguagem e comunicação:</b> Língua padrão e variações linguísticas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BOFF, Leonardo. <b>Ética e moral: a busca dos fundamentos.</b> 7ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. BSTAN-'DZIN-RGYA-MTSHO Dalai Lama XIV. <b>Uma ética para o novo milênio.</b> 5ª ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2000. CHAUI, Marilena de Sousa. <b>Filosofia.</b> 2ª ed. São Paulo: Ática, 2011.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
MONTANARI, Massimo. <b>Comida como cultura.</b> 2ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013. ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy A. <b>Fundamentos do comportamento organizacional.</b> 12ª ed. São Paulo: Pearson, 2014. STRINGHETA, Paulo César; MUNIZ, José Norberto (Ed.). <b>Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação.</b> Viçosa, MG: Ed. UFV, 2003.	

<b>Componente Curricular:</b> Segurança do Trabalho	
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Os sujeitos no mundo do trabalho. História da Segurança do trabalho. Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos Ambientais na cozinha. Medidas de proteção no trabalho: equipamentos de proteção individual e coletiva aplicáveis à cozinha. Noções de proteção contra incêndios. Noções de Primeiros Socorros. Noções de legislação trabalhista e previdenciária. Princípios da proteção e defesa civil. Educação para o trânsito. Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Os sujeitos no mundo do trabalho. Noções de legislação trabalhista e previdenciária. Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha.	
<b>Área de Integração</b>	

<p><b>Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápio:</b> Normas técnicas de infraestrutura física de restaurantes que compreendam todas as etapas do preparo de alimentos.</p> <p><b>Higiene e Nutrição Aplicada:</b> Manipulação segura do alimento.</p> <p><b>Noções Básicas de Técnicas Culinárias:</b> Métodos básicos de cocção e preparo de alimentos.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>BRASIL.; Leis, etc. <b>Segurança e medicina do trabalho.</b> 66ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias de. <b>Segurança e medicina do trabalho: guia de prevenção de riscos.</b> São Caetano do Sul: Yendis, 2014.</p> <p>PEPLOW, Luiz Amilton. <b>Segurança do trabalho.</b> Curitiba: Base, 2010.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>BRASIL.; Leis, etc.; PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WINDT, Márcia Cristina Vaz dos Santos; CÉSPERES, Lívia (Colab.). <b>CLT Saraiva &amp; Constituição Federal.</b> 38ª ed. atual. e aum. São Paulo: Saraiva, 2011.</p> <p>FERNANDES, Almesinda Martins de O.; PINHEIRO, Ana Karla da Silva. <b>Tecnologia de prevenção e primeiros socorros ao trabalhador acidentado.</b> Goiânia: AB, 2007.</p> <p>SILVA, Homero Batista Mateus da. <b>Curso de direito do trabalho aplicado: parte geral.</b> Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p>

<b>Componente Curricular:</b> Higiene e Nutrição Aplicada	
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
Noções básicas de higiene pessoal, ambiental e de alimentos. Legislação relacionada a cozinha (RDC 216). Manipulação segura de alimentos, temperatura e tempo. Educação Alimentar e Nutricional. Pirâmide alimentar, grupos de alimentos, função dos nutrientes no organismo. Guia alimentar para a população brasileira.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Noções básicas de higiene pessoal, ambiental e de alimentos. Legislação relacionada a cozinha (RDC 216).	
<b>Área de Integração</b>	
<b>Noções Básicas de Técnicas Culinárias:</b> Tipos, seleção, higienização e seleção de matérias primas. Conservação e armazenagem de alimentos.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CANDIDO, C. C.; et al. <b>Nutrição: Guia Prático.</b> 4ª Ed rev. São Paulo. Latria. 2012.	
GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. <b>Nutrição, Conceitos e Aplicações.</b> M. Books do Brasil Editora Ltda. São Paulo, 2008.	
SILVA JR. <b>Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos.</b> 6ª ed. São Paulo: Varela, 2007.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
FIGUEIREDO, R. M. <b>As armadilhas de uma cozinha.</b> Barueri: Manole, 2006. 217 p. (Coleção higiene dos alimentos; 3). ISBN 8520415806.	
FIGUEIREDO, R. M. <b>SSOPs: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: Programa de Redução de Patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento.</b> São Paulo: Coleção Higiene de Alimentos, v. 1, 1999.	
WHITNEY, E.; ROLFES. S. R. <b>Nutrição: Entendendo os nutrientes.</b> São Paulo. v.1, 2013.	

<b>Componente Curricular:</b> Noções Básicas de Técnicas Culinárias	
<b>Carga Horária:</b> 160 h	<b>Período Letivo:</b> 1º semestre
<b>Ementa</b>	
<p>Trabalho em cozinhas profissionais: funcionamento e conceitos básicos da área de gastronomia, profissionais atuantes, equipamentos de segurança, normas dos laboratórios de cozinha. Tipos, seleção, higienização e seleção de matérias primas. Conservação e armazenagem de alimentos. Técnicas de preparo de alimentos (bases de cozinha, cortes e porcionamentos, métodos de cocção). Cozinha Fria: molhos frios, saladas, sanduíches e canapés. <i>Mise en place</i>. Utilização adequada de utensílios e equipamentos de cozinha. Vocabulário Básico de Termos Técnicos. Educação Ambiental na cozinha: descarte e reciclagem de resíduos provenientes da cozinha.</p>	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Bases de Cozinha. Cortes e Porcionamentos de legumes e carnes. Métodos Básicos de Cocção e Preparo de Alimentos.	
<b>Área de Integração</b>	
<p><b>Matemática Instrumental:</b> Unidades de pesos e medidas.</p> <p><b>Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios:</b> Estrutura, elaboração e composição do cardápio.</p> <p><b>Higiene e Nutrição Aplicada:</b> Limpeza e higiene pessoal, ambiental e de alimentos.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte Para o Sabor</b>. 7ª ed. São Paulo: Senac, 2008.</p> <p>KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. <b>400G Técnicas de Cozinha</b>. São Paulo: Ed. Nacional, 2010.</p> <p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: Senac, 2007.</p>	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
<p>ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues. <b>Gastronomia: Cortes e Recortes</b>. v.1. Brasília: Editora SENAC-DF, 2006.</p> <p>PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. <b>Manipulação segura de alimentos</b>. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.</p> <p>WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. <b>Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo</b>. São Paulo: Marco Zero, 2016.</p>	

<b>2º SEMESTRE</b>	
<b>Componente Curricular:</b> História da Alimentação	
<b>Carga Horária:</b> 40 h	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
<p>História e origem da alimentação no mundo ocidental. Períodos clássicos e suas influências na gastronomia atual. Gastronomia no contexto brasileiro e a influência dos indígenas e afro-brasileiros. Resgate e influências das épocas gastronômicas e principais períodos que interferiram na construção da gastronomia atual.</p>	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
História e origem da alimentação no mundo ocidental. Gastronomia no contexto brasileiro e a influência dos indígenas e afro-brasileiros.	
<b>Área de Integração</b>	

<p><b>Cozinha Brasileira, Americana e Europeia:</b> Identidade cultural e gastronômica do Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>FERNANDES, Carlota. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. 7ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.</p> <p>FRANCO, Ariovaldo. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b>. São Paulo: Senac, 2001.</p> <p>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. <b>Gastronomia no Brasil e no Mundo</b>. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p> <p>AMAT, Jean-Marie; VICENT, Jean-Didier. <b>Por uma nova fisiologia do gosto</b>. São Paulo: SENAC, 2006. 264p.</p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Ed.). <b>História da alimentação</b>. 6ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. 885 p.</p> <p>LESSA, B. [et al]. <b>Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha</b>. Rio de Janeiro: Senac, 2003.</p>

<p><b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo</p>	
<p><b>Carga Horária:</b> 40 h</p>	<p><b>Período Letivo:</b> 2º semestre</p>
<p><b>Ementa</b></p> <p>Introdução ao empreendedorismo. Conceitos. Empreendedorismo no Brasil. Tipos de empreendedorismo. Características dos empreendedores. Criatividade, inovação e resiliência. O processo empreendedor (oportunidades; elaboração do plano de negócios; captação de recursos e gerenciamento da empresa). As organizações e seu ciclo de vida. Formalização do negócio. Empreendedorismo e meio ambiente.</p>	
<p><b>Ênfase Tecnológica</b></p> <p>Introdução ao empreendedorismo. Conceitos. Tipos de empreendedorismo. Criatividade, inovação e resiliência. Processo empreendedor. As organizações.</p>	
<p><b>Área de Integração</b></p> <p><b>Matemática Instrumental:</b> Operações matemáticas: adição, subtração, multiplicação, divisão.  <b>Linguagem e Comunicação:</b> Gêneros textuais: Leitura e produção de textos pertinentes ao contexto.  <b>Ética e Relações Sociais:</b> Dinâmica das relações interpessoais no trabalho: grupos, trabalho em equipe, administração de conflitos e liderança.  <b>Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios:</b> Logística de compras, recebimento, armazenagem, produção e distribuição de matérias-primas.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>BERNARDI, Luiz Antônio. <b>Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas</b>. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>DOLABELA, J. C. A. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios</b>. 2ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2005.</p> <p>HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. <b>Empreendedorismo</b>. 7ª ed. São Paulo: Bookman, 2009.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p>	

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de plano de negócios: fundamentos, processos e estruturação**. São Paulo: Atlas, 2014.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Técnicas de Panificáveis	
<b>Carga Horária:</b> 160 h	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
Equipamentos, ingredientes para panificação e confeitaria. Técnicas básicas de panificação e confeitaria. História da panificação e confeitaria. Etapas do processamento de pães e de produtos de confeitaria. Massas básicas. Pães. Biscoitos. Cremes. Merengues.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Equipamentos. Técnicas básicas de panificação e confeitaria. Etapas do processamento de pães e de produtos de confeitaria. Unidade de pesos e medidas.	
<b>Área de Integração</b>	
<b>Matemática instrumental:</b> unidades de pesos e medidas.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GISSLEN, Wayne. <b>Panificação &amp; Confeitaria Profissional</b> . Editora Manole, 5ª edição. São Paulo, 2011.	
SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de confeitaria profissional</b> . 3ª ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.	
SEBESS, Paulo. <b>Técnicas de padaria profissional</b> . 2ªed. ampl. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BAU, Frederico. <b>Enciclopédia do Chocolate</b> . Editora Senac, São Paulo, 2012.	
CANELLA-RAWLS, Sandra. <b>Pão: arte e ciência</b> . 4ª ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010.	
SUAS, Michel. <b>Pâtisserie: abordagem profissional</b> . Editora Cengage Learning, São Paulo, 2011.	

<b>Componente Curricular:</b> Técnicas Básicas de Bebidas e Serviços de Mesa e Bar	
<b>Carga Horária:</b> 40 h	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
Os diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e sua utilização na cozinha. Técnicas básicas de coquetelaria. Tipologia de Serviços em A&B. Perfil profissional de serviço de alimentos e bebidas. Tipologia de bares e restaurantes. Tipos e regras dos serviços de bar. Materiais necessários para estruturação do bar. Serviços de bar ligados ao restaurante.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Os diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e sua utilização na cozinha. Tipologia de Serviços em A&B. Tipologia de bares e restaurantes.	
<b>Área de Integração</b>	
<b>Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios:</b> Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias. Técnicas de Serviço.	
<b>Bibliografia Básica</b>	

BORGES, Euclides Penedo. <b>Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida.</b> - Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.
FURTADO, Edmundo. <b>Copos de Bar e Mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis.</b> 2ª ed. rev. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.
MARQUES, J. Albano. <b>Manual de Restaurante e Bar.</b> Rio de Janeiro: Thex ed., 2002.
<b>Bibliografia Complementar</b>
DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e Bebidas.</b> 4ª ed. - Caxias do Sul, RS: EducS, 2010.
MORADO, Ronaldo. <b>Larousse da cerveja.</b> São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.
PRICE, Pamela Vandyke. <b>Curiosidades sobre o vinho: brindar, beber e outras coisas a respeito.</b> São Paulo: Editora Senac, 2005.

<b>Componente Curricular:</b> Noções de Organização de Eventos e Composição de Cardápios	
<b>Carga Horária:</b> 40 h	<b>Período Letivo:</b> 2º semestre
<b>Ementa</b>	
Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos gastronômicos. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias. Conceitos e objetivos de eventos gastronômicos. Composição de cardápios: conceitos e objetivos, apresentação visual e composição. Tipologia de restaurantes e cardápios. Logística de compras, recebimento, armazenagem, produção e distribuição de matérias-primas. Técnicas de serviço.	
<b>Ênfase Tecnológica</b>	
Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos gastronômicos. Composição de cardápios: conceitos e objetivos, apresentação visual e composição. Tipologia de restaurantes e cardápios.	
<b>Área de Integração</b>	
<b>Técnicas Básicas de Bebidas e Serviços de Mesa e Bar:</b> Tipologia de Serviços em A&B. Perfil profissional de serviço de alimentos e bebidas. Tipologia de bares e restaurantes.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
CESCA, Cleuza G. Gimenes. <b>Organização de eventos: manual para planejamento e execução.</b> 13ª ed. São Paulo: Summus, 2015.	
GIUSEPPE, Raffaele de. <b>Banquetes &amp; Catering: arte, ciência, tecnologia.</b> São Paulo: SENAC São Paulo, 2015.	
PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual de organização de banquetes.</b> 5ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios.</b> 8ª ed. São Paulo: SENAC, 2010.	
STRONG, R. <b>Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fatura à mesa.</b> Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.	
TEICHMANN, Ione T. Mendes. <b>Cardápios: técnicas e criatividade.</b> 7ª ed. rev. e atual. Caxias do sul: EDUCS, 2009.	

<b>3º SEMESTRE</b>	
<b>Componente Curricular:</b> Cozinha Brasileira, Americana e Europeia	
<b>Carga Horária:</b> 160 h	<b>Período Letivo:</b> 3º semestre

<b>Ementa</b>
Identidade cultural e gastronômica do Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. Principais matérias-primas e preparo de pratos típicos da região Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste, Norte do Brasil. Conceitos da cozinha clássica internacional e hábitos alimentares na América e Europa. História e preparação dos principais pratos e matérias-primas da cozinha clássica internacional.
<b>Ênfase Tecnológica</b>
Identidade cultural e gastronômica do Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. Conceitos da cozinha clássica internacional e hábitos alimentares na América e Europa.
<b>Área de Integração</b>
<b>História da Alimentação:</b> História e origem da alimentação no mundo ocidental. Períodos clássicos e suas influências na gastronomia atual. Gastronomia no contexto brasileiro e a influência dos indígenas e afro-brasileiros.
<b>Bibliografia Básica</b>
BELLUZZO, Rosa. <b>Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México.</b> 2ª ed. - São Paulo: Editora Senac, 2004.
<b>Chef profissional</b> /Instituto Americano de Culinária; tradução Renata Lucia Bottini. 4ª ed. rev. São Paulo: Senac Editoras, 2011.
FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil.</b> São Paulo: SENAC, 2000.
<b>Bibliografia Complementar</b>
<b>Larousse da cozinha do mundo:</b> Europa e Escandinávia/ apresentação Claude Troisgros; [tradução Marcos Maffei e Giliane Ingratta]. - São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
MORALES, Martin. <b>Ceviche - Culinária peruana tradicional e contemporânea;</b> [traduzido por Rosane Albert. - São Paulo: Publifolha, 2016.
TRAJANO, Ana Luiza. <b>Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos.</b> São Paulo: Editora Senac São paulo, 2013.

#### 4.15.2. Componentes curriculares optativos

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

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

O IFFar *Campus* São Borja, oferecerá de forma optativa aos estudantes a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS. A Língua Espanhola será ofertada através de oficinas e/ou projetos de ensino e/ou extensão.

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

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

## 5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

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

### 5.1. Corpo Docente atuante no curso

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
01	Alexander da Silva Machado	História	Licenciatura em História; Mestrado em Integração Latino Americana
02	Aline Adams	Direito	Bacharelado em Direito; Mestrado em Ciências Criminais; Mestrado em Educação
03	Aline Prestes Roque	Gastronomia	Bacharelado em Gastronomia; Especialização em Cozinheiro Chef: Internacional e Pâtisseries. Mestrado em Desenvolvimento
04	Angélica Ilha Gonçalves	Letras	Licenciatura em Letras: Espanhol e Português; Mestrado em Letras
05	Artênio Bernardo Rabuske	Administração	Bacharelado em Administração. Especialização em Gestão Empresarial; Especialização em Formação Pedagógica.
06	Bárbara Valle	Filosofia	Licenciatura em Filosofia. Mestrado em Filosofia – Ética e Filosofia Social.
07	Camila Nemitz Saraiva de Oliveira	Gastronomia	Bacharelado em Turismo e Gastronomia. Especialização em Gestão de Hotéis e Pousadas. Mestrado em Desenvolvimento
08	Carla Tatiana Zappe	Educação Especial - Libras	Licenciatura em Educação Especial. Mestrado em Educação.

09	Daniel Fernandes da Silva	Matemática	Licenciatura em Matemática. Mestrado em Projetos Educacionais em Ciências.
10	Diego Gonzales Chevarria	Administração	Bacharelado em Administração. Mestrado em Administração. Doutorado em Administração.
11	Frederico Cid Soares	Gastronomia	Tecnologia em Gastronomia. Mestrado em Hospitalidade.
12	Juliana Félix Araújo	Gastronomia	Tecnologia em Gastronomia. Especialização em Alimentos em Gastronomia.
13	Leandro Goya Fontella	História	Licenciatura em História. Mestre em História. Doutor em História Social.
14	Lidiane Schimitz Lopes	Matemática	Licenciatura em Matemática. Especialização em Estudos Matemáticos. Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática.
15	Luciana Maroñas Monks	Nutrição	Bacharelado em Nutrição. Mestrado em Engenharia e Ciências de Alimentos. Doutorado em Engenharia de Alimentos.
16	Luiza Motta Klöckner	Gastronomia	Bacharelado em Gastronomia. Aperfeiçoamento em Confeitaria e Chocolateria. Especialização em História da Alimentação e Patrimônio cultural.
17	Soraya Pereira Corrêa	Letras	Licenciatura em Letras. Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira. Mestrado em Educação nas Ciências.

### 5.1.1. Atribuição do Coordenador de Curso

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

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

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

### 5.1.2. Atribuições de Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

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

### 5.1.3. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

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

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

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

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

## **5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação**

Os Técnicos Administrativos em Educação (TAEs) no IFFar tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IFFar *Campus São Borja* conta com o apoio de 55 TAEs, ligados a diferentes direções/coordenações e setores:

- Direção Geral: Assessoria de Imprensa (2) e Auditoria (1);
- Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional (1): Coordenação de Gestão de Pessoas (2); Coordenação de Tecnologia da Informação (3) e Unidade de Gestão de Documentos (1);
- Direção de Administração (1): Coordenação de Almoxarifado e Patrimônio (2); Coordenação de Infraestrutura (2); Coordenação de Licitações e Contratos (4) e Contratação de Orçamento e Finanças (4);
- Direção de Pesquisa, Extensão e Produção (1);
- Direção de Ensino: Biblioteca (4); Coordenação de Assistência Estudantil (11); Coordenação de Registros Acadêmicos (3); Coordenação Geral de Ensino (1); Setor de Assessoria Pedagógica (4); Laboratório de Gastronomia (4); Laboratório de Eventos (1) e Laboratório de Biologia (1).

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

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

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

## 6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

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

### 6.1. Biblioteca

As Bibliotecas do IFFar operam com o sistema *Pergamun*, que é um software especializado em gestão de bibliotecas, facilitando o gerenciamento das informações e ajudando na rotina diária dos usuários, uma vez que o acervo pode ser encontrado por título ou autor. Ainda é possível visualizar o *Campus* em que o material está disponível, bem como o número de exemplares à disposição para empréstimos.

A biblioteca do *Campus* São Borja oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento estão dispostas em regulamento próprio. Atualmente conta com um acervo bibliográfico de, aproximadamente, 6800 exemplares. Possui computadores com internet para acessos dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, salas de estudo em grupo e espaço para leitura e ambiente climatizado.

### 6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	
Descrição	Quantidade
Hall com espaço de convivência – mobiliário para sentar-se, tênis de mesa, pinball e TV	01
Banheiros	08
Salas de Coordenações de Cursos	04
Direção de Pesquisa, Extensão e Produção	01
Consultórios: médico, odontológico e de psicologia	03
Ambulatório	01
Sala do CAI/ AEE	01
Cantina	01
Salas de aula com 30 carteiras, ar condicionado, cortinas, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia	17
Sala de Copiadora	01
Sala de Diretório Acadêmico e Grêmios Estudantil	01
Sala de EaD	01
Sala da Empresa Júnior	01
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones	01

<b>Espaço Físico Geral – Prédio da Gastronomia</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>
Sala de Aula	01
Restaurante Escola	01
Laboratório de Panificação	01
Laboratório de Habilidades Básicas	01
Laboratórios de Habilidades Práticas	01
Laboratório de Confeitaria	01
Laboratório de Enologia	01
Laboratório de Análise Sensorial	01
Vestiário/Banheiro	02

### 6.3. Laboratórios

<b>Laboratórios</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>
Laboratório de Física: 52 m <sup>2</sup>	01
Laboratório de Biologia: 52 m <sup>2</sup>	01
Laboratório de Química: 52 m <sup>2</sup>	01
Laboratórios de Informática: sala com 30 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	05
Laboratório de Hardware: sala com ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	01
Laboratório de Hospedagem: Ambiente simulando unidade habitacional de hotel, contendo mobiliário, enxoval e equipamentos de governança, ar condicionado.	01
Laboratório de Eventos: sala com ar condicionado, mobiliário de escritório, materiais diversos para decoração de ambientes, materiais de escritório, utensílios para organização de eventos.	01
LIFE: Laboratório Interdisciplinar de Formação de Educadores	01
Laboratório de Matemática	01

### 6.4. Área de esporte e convivência

<b>Esporte e convivência</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>
Sala de convivência – mobiliário para sentar-se, tênis de mesa, pinball e TV	01
Quadra Poliesportiva Coberta	01
Refeitório	01
Campo de futebol de grama descoberto	01

### 6.5. Área de atendimento ao discente

<b>Áreas de atendimento</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>
Sala de Atendimento Psicológico	01
Consultório Médico	01
Consultório Odontológico	01
Ambulatório	01
Assistência Estudantil	01
Sala de Atendimento Individualizado ao Estudante	01

Sala da Coordenação do Curso	01
Setor de Assessoria Pedagógica	01
Setor de Registros Acadêmicos	01
Biblioteca	01
Salas de Estudos da Biblioteca	02

## 7. REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Decreto nº 7234**, de 19 de julho de 2010. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm)
- \_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2010**. Disponível em: <http://censo2010.ibge.gov.br>
- \_\_\_\_\_. **Lei nº 11.892**, de 29 de dezembro de 2008. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm)
- \_\_\_\_\_. **Lei nº 11.645**, de 10 de março de 2008. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm)
- \_\_\_\_\_. **Lei nº 10.639**, de 9 de dezembro de 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm)
- \_\_\_\_\_. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDB Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm)
- \_\_\_\_\_. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Parecer CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012**. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=17417&Itemid=866](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866)
- \_\_\_\_\_. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. **Parecer CNE/CES nº 277, de 7 de dezembro de 2006**. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277\\_06.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277_06.pdf)
- \_\_\_\_\_. Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. **Parecer CNE/CEB nº 8, de 12 de junho de 2008**. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/pceb011\\_08.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/pceb011_08.pdf)
- \_\_\_\_\_. Atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Parecer CNE/CEB nº 3, de 08 de novembro de 2018**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/programa-mais-educacao/30000-uncategorised/59711-parecer-ceb-2018>
- \_\_\_\_\_. CONSELHO SUPERIOR DO IF FARROUPILHA. **Aprova as Diretrizes Institucionais da Organização didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio do Instituto Federal Farroupilha, nº 28**. Santa Maria, agosto de 2019.
- \_\_\_\_\_. Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. **Resolução nº 82, de 4 de novembro de 2013**. Disponível em: <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>
- \_\_\_\_\_. Aprova a retificação de Resoluções de Oferta de Cursos do IF Farroupilha. **Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013**. Disponível em: <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>
- \_\_\_\_\_. Aprova Política de Assistência Estudantil do IFFARROUPILHA. **Resolução nº 12, de 30 de março de 2012**. Disponível em <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>
- \_\_\_\_\_. Aprova Adequações dos Projetos Pedagógicos de Cursos. **Resolução ad referendum nº 16, de 20 de abril de 2011**. Disponível em: <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>

\_\_\_\_\_. Aprova o PPC do Curso Técnico em Cozinha Subsequente São Borja. **Resolução nº 35, de 8 de outubro de 2010**. Disponível em: <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>

\_\_\_\_\_. **Aprova o Regulamento do NEABI**. Resolução nº 23, de 2 de julho de 2010. Disponível em: <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>

\_\_\_\_\_. INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. **Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha**. Santa Maria, agosto de 2013.

## **8. ANEXOS**

## 8.1. Resoluções

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
**REITORIA**  
Rua Esperança, 430 - 97110-000 - Foz de São José - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (51) 3226 1003  
E-MAIL: gabreitoria@ifarroypilha.edu.br



---

**RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR N.º 35/2010**

**Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja.**

O Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, em sessão Extraordinária, realizada no dia 09 de outubro de 2010, às 9 horas, no Auditório da Reitoria, no uso de suas atribuições e considerando os termos da Ata n.º 06/2010,

**RESOLVE:**

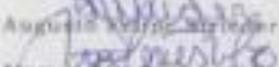
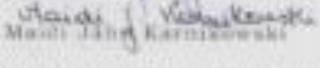
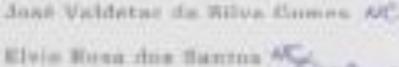
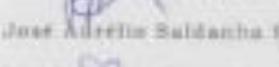
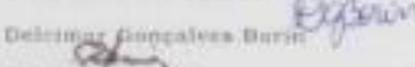
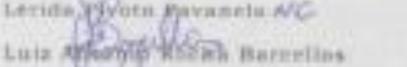
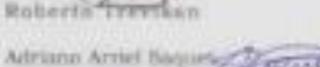
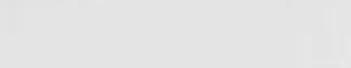
Art. 1.º - APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei n.º 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria n.º 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.

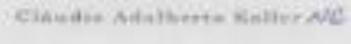
Art. 2.º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 08 de outubro de 2010.

**Carlos Alberto Pinto de Rosa**  
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

**CONSELHEIROS**

 Alexsandro de Souza	 João Cassiano Schwanter Larotte
 Augustus André Arzeder	 Maoli Jahf Karnikowski
 Mariana Rodrigues Voto	 José Valdetar da Silva Gomes
 Gilce Roberto Cappellet	 Elvira Rosa dos Santos
 José Adelfo Saldanha Silveira	 Delcímar Gonçalves Durin
 Lécida Nyota Favanela	 Roberto Teytan
 Luiz Antônio Rosa Barcellos	 Adriano Arnel Soares
 Carla Conrado Jardim	

  
Cláudio Adalberto Keller



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TÉCNICA/SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faria Nova - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (51) 3226 1603  
E-Mail: [gd@reitoria.cifffarroupilha.edu.br](mailto:gd@reitoria.cifffarroupilha.edu.br)



## RESOLUÇÃO Nº 045/2013

Aprovar a Retificação das Resoluções: Res. n° 001/2010, Res. n° 003/2010, Res. n° 005/2010, Res. n° 18/2010, Res. n° 19/2010, Res. n° 20/2010, Res. n° 21/2010, Res. n° 33/2010, Res. n° 34/2010, Res. n° 35/2010, Res. n° 36/2010, Res. n° 37/2010, Res. n° 38/2010, Res. n° 39/2010, Res. n° 40/2010, Res. n° 41/2010, Res. n° 42/2010, Res. n° 43/2010, Res. n° 45/2010, Res. n° 46/2010, Res. n° 47/2010, Res. n° 49/2010, Res. n° 50/2010, Res. n° 51/2010, Res. n° 52/2010, Res. n° 53/2010, Res. n° 54/2010, Res. n° 22/2011, Res. n° 30/2011, Res. n° 31/2011, Res. n° 32/2011, Res. n° 33/2011, Res. n° 34/2011, Res. n° 35/2011, Res. n° 36/2011, Res. n° 37/2011, Res. n° 38/2011, Res. n° 21/2011, Res. n° 28/2011, Res. n° 23/2011, Res. n° 24/2011, Res. n° 29/2011, Res. n° 27/2011, Res. n° 26/2011, Res. n° 28/2011, Res. n° 027/2008 e Res. n° 69/2011 do Conselho Superior do Instituto Federal Farroupilha.

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

- Considerando a adequação ao disposto no § 3º do Art. 2º da Lei n° 11.892/2008.

RESOLVE,

**Art. 1º** - APROVAR a retificação, nos termos desta Resolução, das Resoluções abaixo citadas:

### **L RESOLUÇÃO Nº 001/2010**

Onde se lê:

"Aprovar, *Ad Referendum* nos termos e forma dos anexos a essa resolução, os Projetos dos Cursos: Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Agroecologia - Campus Alegrete, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em comércio/PROEJA - Campus Júlio de Castilho, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA - Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Vendas/PROEJA - Campus São Borja

*[Assinaturas manuscritas]*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Estrelado, 430 - 97110-000 - Foz de Azeite - Centro - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 1603  
E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009."

Leia-se:

**APROVAR a Criação do Curso Técnico em Agricultura de Precisão**, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Panambi oriundo do Protocolo de Intenções entre o IF Farroupilha e Município de Não-Me-Toques/RS, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.

**APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agricultura de Precisão**, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Panambi oriundo do Protocolo de Intenções entre o IF Farroupilha e Município de Não-Me-Toques/RS, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.

**IX. RESOLUÇÃO Nº 24/2010**

Onde se lê:

"APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009."

Leia-se:

**APROVAR a Criação do Curso Técnico em Eventos**, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.

**APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos**, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.

**X. RESOLUÇÃO Nº 35/2010**

Onde se lê:

"APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009."

Leia-se:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA  
REITORIA  
Rua Esmeralda, 430 - 97100-060 - Fátima Novo - Camobi - Santa Maria - RS  
Fone/FAX: (55) 3226 3603  
E-Mail: [ga@reitoria@ifarroupilha.edu.br](mailto:ga@reitoria@ifarroupilha.edu.br)



**APROVAR a Criação do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.**

**APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.**

#### XI. RESOLUÇÃO Nº 36/2010

Onde se lê:

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

Leia-se:

**APROVAR a Criação do Curso Técnico em Eventos, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.**

**APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.**

#### XII. RESOLUÇÃO Nº 37/2010

Onde se lê:

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

Leia-se:

**APROVAR a Criação do Curso Técnico em Informática, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U. de 24/08/2009.**

**APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Informática, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de**



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 123 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

**RESOLVE:**

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

Denominação do Curso: Técnico em Cozinha

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP nº 35, de 8 de outubro de 2010, e retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 960 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 100 horas relógio

Carga horária de Orientação de Estágio: 20 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso: 40 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal farroupilha - Câmpus São Borja, Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 356 - CEP 97670-000 - São Borja - Rio Grande do Sul/RS.



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

**Matriz Curricular**

<b>Matriz Curricular</b>			
<b>Curso Técnico em Cozinha Subsequente</b>			
<b>Sem.</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Periodos semanais</b>	<b>CH (hrs)*</b>
1ª	Nutrição Básica e Higiene	2	40
	Habilidades Básicas de Cozinha	8	160
	Matemática Aplicada	1	20
	Informática Instrumental	2	40
	Linguagem e Comunicação	1	20
	Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas	2	40
	História da Alimentação	2	40
	<b>Sub total de disciplinas no semestre</b>		<b>18</b>
2ª	Cozinha Brasileira e Internacional	5	100
	Noções de Panificação e Confeitaria	4	80
	Técnicas de Bebidas	2	40
	Organização de Banquetes e Buffets	2	40
	Saúde e Segurança no Trabalho	2	40
<b>Sub total de disciplinas no semestre</b>		<b>18</b>	<b>360</b>
3ª	Cozinha Fria e Arte Culinária	5	100
	Ética e Relações Sociais	2	40
	Empreendedorismo Aplicado	2	40
<b>Sub total de disciplinas no semestre</b>		<b>12</b>	<b>240</b>
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			<b>960</b>
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			<b>800</b>
Orientação de Estágio (hora relógio)			<b>20</b>
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			<b>100</b>
Atividade Complementar de Curso (hora relógio)			<b>40</b>
Carga Horária total do curso (hora relógio)			<b>960</b>

\*hora aula: 50 minutos

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Campus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta resolução será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.



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

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.

  
Carlos Cornelio Jardim  
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

  
Ana Rita Kraemer da Fontoura

  
Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

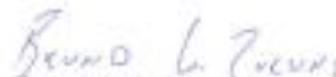
  
Dalcyne Borim

  
Jaubert de Castro Menck

  
Jovani Polias

  
Liege Camargo da Costa

  
Mairi Jahn Kamikowski

  
Bruno Godoi Zucuri

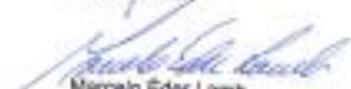
Dani Roberto Schneider

Gabriel Adolfo Garcia

  
Joseito Trevisan

  
Liana dos Santos Gomes

  
Luciani Masso

  
Marcelo Eder Lamb



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

Rodrigo de Siqueira Martins

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Tainan'.

Tainan Massotti de Lima

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rodrigo'.

Rodrigo Ezequiel de Almeida



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 044/2015, DE 16 DE MARÇO DE 2015.

Aprova a retificação da Resolução n° 123/2014, referente ao Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Cozinha Subsequente do Câmpus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata n° 001/2015, da 1ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 16 de março de 2015,

**RESOLVE:**

**Art. 1º - APROVAR**, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, a retificação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passe a ter as seguintes características, conforme o Projeto Pedagógico do Curso aprovado:

**Denominação do Curso:** Técnico em Cozinha

**Forma:** Subsequente

**Modalidade:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Ato de Criação do curso:** Resolução CONSUP n° 35, de 8 de outubro de 2010, e retificado pela Resolução CONSUP n° 45, de 20 de junho de 2013.

**Quantidade de Vagas:** 30 vagas

**Turno de oferta:** noturno

**Regime Letivo:** semestral

**Regime de Matrícula:** por componente curricular

**Carga horária total do curso:** 960 horas relógio

**Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório:** 100 horas relógio

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

**Carga horária de Atividade Complementar de Curso:** 40 horas relógio

**Tempo de duração do Curso:** 3 semestres

**Tempo máximo para Integralização Curricular:** 5 semestres

**Periodicidade de oferta:** anual

**Local de Funcionamento:** Instituto Federal farroupilha - Câmpus São Borja. Rua Otaviano Castilho Mendes, n° 355 - CEP 97570-000 - São Borja - Rio Grande do Sul/RS.

*[Assinaturas manuscritas]*



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

Matriz Curricular

Matriz Curricular			
Curso Técnico em Cozinha Subsequente			
Sem.	Disciplinas	Periodos Semanais	CH (h/a)*
1º	Nutrição Básica e Higiene	2	40
	Habilidades Básicas de Cozinha	8	160
	Matemática Aplicada	1	20
	Informática Instrumental	2	40
	Língua e Comunicação	1	20
	Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Fisicas	2	40
	História da Alimentação	2	40
	Saúde e Segurança no Trabalho	2	40
Subtotal de disciplinas no semestre		20	40
2º	Cozinha Brasileira e Internacional	8	160
	Noções de Panificação e Confeitaria	4	80
	Técnicas de Bebidas	2	40
	Organização de Banquetes e Buffets	2	40
	Ética e Relações Sociais	2	40
	Empreendedorismo Aplicado	2	40
Subtotal de disciplinas no semestre		18	360
3º	Cozinha Fria e Arte Culinária	8	160
Subtotal de disciplinas no semestre		8	160
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			960
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			300
Orientação de Estágio (hora relógio)			20
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			100
Atividade Complementar de Curso (hora relógio)			40
Carga Horária total do curso (hora relógio)			960

\*hora aula: 50 minutos

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Campus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, retificado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*



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

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

Santa Maria, 18 de março de 2015.

Carla Comarato Jardim  
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer de Fontoura

Antônio Cândido Silva da Silva

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Cresôncio Clegerio Ramagem Medeiros

Delcímar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Ibrahim Mahmud

Jailmar Facco

Jaubert de Castro Menchik

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

Rogério Pagan

Rodrigo Eleição de Almeida

Lígia Carmargo da Costa

Luciani Missa

Madi John Kamkowski

Marcelo Eder Lamb

Rodrigo de Siqueira Martins



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
REITORIA

**RESOLUÇÃO CONSUP N° 057/2019, DE 24 DE OUTUBRO DE 2019**

Aprova o ajuste curricular e atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* São Borja.

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 23227.000812/2019-14, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 020/2019/CEE; e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 008/2019, da 4ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 24 de outubro de 2019,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** APROVAR, nos termos e na forma constantes do anexo, o ajuste curricular e atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* São Borja, criado pela Resolução CONSUP nº 35, de 08 de outubro de 2010.

**Art. 2º** O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – *Campus* São Borja, tendo seu ajuste curricular e atualização 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, 24 de outubro de 2019.

---

CARLA COMERLATO JARDIM  
PRESIDENTE

