



---

PROJETO PEDAGÓGICO DOS  
CURSOS TÉCNICOS DO

# INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

---

*CAMPUS*  
**JULIO DE CASTILHOS**





INSTITUTO FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
Farroupilha

---

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

# **TÉCNICO EM ALIMENTOS**

SUBSEQUENTE

---

*Campus* Júlio de Castilhos

---

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

# **TÉCNICO EM ALIMENTOS**

## SUBSEQUENTE

---

*Campus* Júlio de Castilhos

Curso Criado e Aprovado o Projeto Pedagógico do Curso pela Resolução nº 37, do Conselho Diretor de 18 de dezembro de 2008 e CONVALIDADO pela Resolução CONSUP nº 46, de 20 de junho de 2013.

Projeto Pedagógico do Curso reformulado pelas:

Resolução Ad Referendum nº 16, de 20 de abril de 2011.

Resolução CONSUP nº 53, de 07 de novembro de 2011.

Resolução CONSUP nº 90, de 28 de novembro de 2014.



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



**Dilma Rousseff**  
Presidente da República

**Renato Janine Ribeiro**  
Ministro da Educação

**Marcelo Machado Feres**  
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

**Carla Comerlato Jardim**  
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Nídia Heringer**  
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

**Vanderlei José Pettenon**  
Pró-Reitor de Administração

**Sidinei Cruz Sobrinho**  
Pró-Reitor de Ensino

**Raquel Lunardi**  
Pró-Reitora de Extensão

**Arthur Pereira Frantz**  
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação



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



**Luciani Missio**  
Diretora Geral do Câmpus

**Sandra Maria do Nascimento de Oliveira**  
Diretora de Ensino Câmpus

**Mara Rubia Machado Couto**  
Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

**Mauricéia Greici de Oliveira**  
Coordenadora do Eixo Tecnológico


**Equipe de elaboração**  
Colegiado do Curso

**Colaboração Técnica**  
Assessoria Pedagógica da PROEN  
Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus Júlio de Castilhos

**Revisor Textual**  
Sandra Maria do Nascimento de Oliveira

# Sumário

1. Detalhamento do curso .....	14
2. Contexto educacional .....	14
2.1. Histórico da Instituição .....	14
2.2. Justificativa de oferta do curso .....	15
2.3. Objetivos do curso .....	16
2.3.1. Objetivo Geral: .....	16
2.3.2. Objetivos Específicos: .....	16
2.4. Requisitos e formas de acesso .....	16
3. Políticas institucionais no âmbito do curso .....	16
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão .....	16
3.2. Políticas de Apoio ao Estudante .....	17
3.2.1. Assistência Estudantil.....	17
3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes.....	17
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado .....	18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento.....	18
3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico.....	18
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica .....	19
3.2.3. Educação Inclusiva .....	19
3.2.3.1. NAPNE .....	19
3.2.3.2. NEABI .....	20
3.2.4. Acompanhamento de Egressos .....	21
4. Organização didático-pedagógica .....	21
4.1. Perfil do Egresso .....	21
4.2. Organização curricular .....	22
4.2.1. Flexibilização Curricular .....	22
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI .....	23
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação .....	24
4.4. Matriz Curricular .....	25
4.5. Prática Profissional.....	26
4.5.1. Prática Profissional Integrada .....	26



4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado obrigatório.....	26
4.6. Avaliação .....	27
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	27
4.6.2. Autoavaliação institucional .....	28
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores .....	28
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	28
4.9. Expedição de Diploma e Certificados.....	28
4.10. Ementário.....	29
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	29
4.10.2. Componentes curriculares optativos .....	43
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação .....	43
5.1. Corpo Docente .....	43
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico .....	44
5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico .....	44
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso.....	44
5.3. Políticas de Capacitação de Técnicos Administrativos em Educação e Docentes.....	44
6. Instalações físicas.....	44
6.1. Biblioteca .....	45
6.2. Áreas de ensino específicas.....	45
6.3. Área de esporte e convivência .....	46
6.4. Área de atendimento ao estudante .....	46
7. Referências .....	47
8. Anexos .....	48



## 1. Detalhamento do curso

**Denominação do Curso:** Técnico em Alimentos  
**Forma:** Subsequente  
**Modalidade:** Presencial  
**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia  
**Ato de Criação do curso:** Resolução nº 37, do Conselho Diretor de 18 de dezembro de 2008 e CONVALIDADO pela Resolução CONSUP n.º 46, 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:** 1337 horas relógio  
**Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório:** 120 horas relógio  
**Carga horária de orientação de estágio:** 17 horas relógio  
**Tempo de duração do Curso:** 2 anos  
**Tempo máximo para Integralização Curricular:** 3 anos  
**Periodicidade de oferta:** anual  
**Local de Funcionamento:** Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos - Acesso secundário à Tupanciretã, Bairro São João do Barro Preto, Interior, CEP 98130-000, RS.

## 2. Contexto educacional

### 2.1. Histórico da Instituição

A Lei Nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como, na formação de docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático-pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete e da Unidade Descentralizada de Ensino de Santo Augusto que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IF Farroupilha teve na sua origem quatro Câmpus: Câmpus São Vicente do Sul, Câmpus Júlio de Castilhos, Câmpus Alegrete e Câmpus Santo Augusto.

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação dos Câmpus Panambi, Câmpus Santa Rosa e Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus e, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por nove câmpus e um câmpus avançado, com a oferta de cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e

cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 38 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A Reitoria do IF Farroupilha está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os câmpus.

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

O Câmpus Júlio de Castilhos iniciou suas atividades em 25 de fevereiro de 2008, sob a denominação de Unidade de Ensino Descentralizada de Júlio de Castilhos (UNED), vinculada ao Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, tendo sua sede em São João do Barro Preto, interior do município de Júlio de Castilhos, região central do estado do Rio Grande do Sul.

O local de instalação da então UNED foi o antigo grupo escolar “Centro Cooperativo de Treinamento Agrícola”, fundado no ano de 1961, o qual tinha por meta a formação de jovens para o trabalho no meio rural.

Em 1988, sob a administração municipal, foi implantada no local a Escola Municipal Agropecuária Júlio de Castilhos, atendendo estudantes de 5ª a 8ª séries do ensino fundamental, de forma inte-

grada ao ensino agrícola. Alguns anos após, houve o fechamento da Escola Municipal, ficando o local desativado.

Em 2007, por meio de ação conjunta da Administração Municipal e Governo Federal, por intermédio do CEFET São Vicente do Sul, foi efetivada a implantação de uma Instituição de Educação Profissional e Tecnológica (UNED), que culminou com a condição de Câmpus, em 2009.

Atualmente o Câmpus atua nos eixos tecnológicos de Informação e Comunicação, Produção Alimentícia, Gestão e Negócios, Recursos Naturais e com cursos superiores de Tecnologia em Agronegócio, Tecnologia em produção de grãos, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Ciências Biológicas, Bacharelado em Sistemas de Informação, Bacharelado em Administração, cursos de pós graduação *lato sensu* em Especialização em Gestão escolar e Especialização em Produção Animal.

### 2.2. Justificativa de oferta do curso

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

No Brasil, o setor agroalimentar, que engloba uma parte importante do complexo do agronegócio e envolve o processamento industrial, o abastecimento e a comercialização, passa por um crescimento significativo. Além de possibilitar o aproveitamento da matéria-prima, a industrialização de alimentos é reconhecidamente um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira.

Responsável por uma parcela significativa das exportações do país, o setor agroindustrial lidera também as estatísticas de geração de empregos e de inúmeros estabelecimentos industriais. Aliado a isso, a indústria alimentícia é o setor que mais movimenta investimentos em todo o mundo representando 14% da economia no Brasil.

A industrialização é fator de promoção da tecnologia dos alimentos, bem como da agricultura e agropecuária de uma região, sendo uma das principais atividades econômicas que apresentam índices significativos para a fixação do homem no campo e agregação de valor aos produtos agrícolas.

A Região Central do estado do Rio Grande do

Sul, onde se localiza o município de Júlio de Castilhos, caracteriza-se como uma região promissora devido à grande diversidade de produtos agroindustrializados, distribuídos em indústrias e agroindústrias de pequeno e médio porte.

Na região central estão inseridas indústrias lácteas, cárneas, de beneficiamento de cereais, pequenas e médias agroindústrias a base de cana-de açúcar, mandioca, farinha de trigo e milho. Além disso, nela localizam-se indústrias de produtos panificáveis, frutas e hortaliças desidratadas, sucos e o beneficiamento de pescados. Sabe-se que as empresas alimentícias da região desempenham importância socioeconômica devido ao seu potencial de geração de empregos e renda.

Nesse contexto, com o objetivo de atender às exigências da sociedade que busca profissionais com sólida formação tecnológica, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha Câmpus Júlio de Castilhos oferece o Curso Técnico em Alimentos, na forma subsequente.

A oferta do Curso Técnico em Alimentos vem ao encontro dos anseios da Região Central do Estado do Rio Grande do Sul, a qual pertence o município de Júlio de Castilhos. O egresso do curso atuará de modo a maximizar a oferta de alimentos, diminuindo o desperdício por meio do aproveitamento de forma racional e sistemática das matérias-primas, com o uso de tecnologias apropriadas de conservação e beneficiamento, além do controle de qualidade dos produtos.

O curso Técnico em Alimentos Subsequente visa proporcionar, por meio dos conteúdos das disciplinas obrigatórias do curso, o conhecimento necessário para capacitar o egresso a desempenhar as atribuições de técnico, aplicadas à indústria de alimentos. Aliado a isso, o estudante terá capacidades e habilidades para ter uma visão estratégica globalizada do setor produtivo alimentício, com domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação e controle de qualidade dos alimentos.

Sendo assim, este curso contempla as expectativas da comunidade e poderá contribuir para a expansão e implantação de novos empreendimentos agroindustriais na região, como forma de promover a industrialização da matéria-prima ampliando as perspectivas de permanência e sustentabilidade na atividade agroindustrial e do mercado de trabalho.

Somado ao exposto, a oferta do Curso Técnico em Alimentos Subsequente é justificada pela disponibilidade de infraestrutura física e humana para o desenvolvimento da organização curricular, garantia de crescente demanda para os cursos técnicos subsequentes, oportunidades de colocação dos egressos do Curso no mundo do trabalho e necessidade crescente de profissionais qualificados nas áreas respectivas.

O Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia iniciou suas atividades no Instituto Federal Farroupilha Câmpus Júlio de Castilhos, no 2º semestre do ano 2008



e atualmente oferta o Curso Técnico em Alimentos subsequente e o Curso PROEJA-FIC Panificação. Os referidos cursos técnicos pertencentes ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia se reestruturaram conforme as orientações do Instituto Federal Farroupilha para melhor atendimento aos egressos e a comunidade regional.

## 2.3. Objetivos do curso

### 2.3.1. Objetivo Geral:

Atender à demanda regional que busca formação profissional técnica e tecnológica para atuar na área alimentícia, na transformação de matéria-prima alimentícia, e formar cidadãos capazes de atuar frente às necessidades do mundo do trabalho, em constante evolução.

### 2.3.2. Objetivos Específicos:

- Proporcionar condições de profissionalização dos estudantes que já concluíram o Ensino Médio, a fim de acompanhar a evolução tecnológica da área de alimentos;
- Atender as expectativas da comunidade local e regional;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo a implantação e de melhorias da qualidade das agroindústrias e indústria;
- Atuar no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Conhecer as principais matérias-primas bem como o manejo, seleção e encaminhamento mais adequado no aproveitamento do produto, planejando e racionalizando as operações industriais na busca da maximização do rendimento e da qualidade do produto final;
- Incentivar o empreendedorismo na formação do técnico em alimentos;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna;
- Cumprir a função social do ensino por meio da escola, colaborando para melhores condições de vida no campo e na cidade;
- Oportunizar a qualificação permanente, atendendo a mobilidade do mundo do trabalho.

## 2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Alimentos Subsequente será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino médio mediante apresentação

do histórico escolar.

São formas de ingresso:

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

## 3. Políticas institucionais no âmbito do curso

### 3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

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

Nesse sentido, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular e atividades complementares.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

Nesse sentido, são desenvolvidas as seguintes ações de apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, incentivo a participação dos estudantes no

Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes neste programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-

cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Farroupilha e a sociedade e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

A Instituição possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisa e extensão, desenvolvidos pelos acadêmicos, poderão ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do IF Farroupilha. Além disso, é dado incentivo à participação em eventos, como Congressos, Seminários entre outros, que estejam relacionados à área de atuação do curso.

### 3.2. Políticas de Apoio ao Estudante

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

#### 3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus estudantes no espaço escolar. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência

na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio à Permanência; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, em alguns câmpus, moradia estudantil.

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

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

A Coordenação de Assistência Estudantil do Câmpus Júlio de Castilhos é composta, atualmente, por uma equipe de 10 servidores, como Nutricionista, dois Psicólogos, uma Técnica em Enfermagem, uma Técnica em Assuntos Educacionais, uma Assistente Social e quatro Assistentes de Alunos. No segundo semestre de 2014, serão incorporados à equipe um(a) médico(a) e um(a) odontólogo(a). Em termos de infraestrutura são oferecidos: refeitório, sala de convivência, centro de saúde e espaço para as organizações estudantis.

#### 3.2.2. Apoio Pedagógico aos Estudantes

O apoio pedagógico aos estudantes é realizado direta ou indiretamente por meio dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, atividades de nivelamento, apoio psicopedagógico

e programas de mobilidade acadêmica.

### 3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

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

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

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

Além do mais, a constituição desse núcleo tem como objetivo, promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

### 3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

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

- a) recuperação paralela será desenvolvida 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 superiores;

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

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

e) disciplinas da formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo.

### 3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico

O IF Farroupilha Câmpus Júlio de Castilhos possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos.

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

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

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

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento a pessoas com necessidades específicas (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

As ações desenvolvidas no Câmpus no âmbito psicopedagógico abrangem principalmente estudantes e professores. Em geral, o trabalho está orientado

para o acompanhamento pedagógico e psicológico dos atores institucionais. Nesse panorama, questões como a mediação de conflitos familiares e o atendimento individual de estudantes e professores constituem-se em ações rotineiras do setor de assistência estudantil.

Além disso, a participação nos Conselhos de Classe constitui-se em atividades fundamentais para o setor. Nesses, são apresentados relatos dos atendimentos e encaminhamentos realizados com os estudantes que estão/estavam apresentando dificuldades de aprendizagem psicológicas, disciplinares, por motivos de desempenho, pedagógicos, saúde etc.

### 3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, por meio de convênios interinstitucionais ou por 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 mobilidade acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

### 3.2.3. Educação Inclusiva

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

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

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

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

III - diversidade étnica: dar ênfase nas ações

afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

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

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

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

I - à preparação para o acesso;

II - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Câmpus Júlio de Castilhos conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígenas. Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

### 3.2.3.1. NAPNE

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

- Appreciar os assuntos concernentes à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais; ao atendimento de pessoas com necessidades educacionais especiais no câmpus; 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 câmpus do Instituto Federal Farroupilha em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais - PNE.

O NAPNE tem como atribuições auxiliar o processo de inclusão no que concerne a barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais; promoção de eventos de sensibilização e capacitação de servidores para a prática inclusiva. E, ainda, ajudar a pensar estratégias de ensino: adaptar atividades e avaliações, bem como acompanhar e orientar individualmente os estudantes com deficiências nas atividades acadêmicas e atendê-los com vistas a maximizar suas potencialidades.

No câmpus Júlio de Castilhos, o NAPNE promove discussões sobre as práticas pedagógicas que compreendem os temas da Educação Inclusiva nos contextos de ensino. Para tanto, apresenta um resgate histórico no que tange as leis destinadas à inclusão social de estudantes portadores de necessidades especiais, como também desenvolve, cotidianamente, atividades de ensino, pesquisa e extensão. As ações desenvolvidas são permeadas por práticas pedagógicas e culturais tais como, abordagem das temáticas em sala de aula, investigação, sessões de estudo, assessoramento aos estudantes e aos docentes do câmpus, apresentação de trabalhos e participação em eventos, colaboração como docente em projetos de formação inicial e continuada de professores em Júlio de Castilhos, Tupanciretã e em outros câmpus do IF Farroupilha.

### 3.2.3.2. NEABI

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 estudantes 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 câmpus;
- Promover a realização de atividades de extensão promovendo a inserção do NEABI e o IF Farroupilha na comunidade local e regional, contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;

- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Câmpus 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 à educação pluriétnica no Câmpus;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os estudantes do Câmpus.

As atribuições do NEABI destacam-se pela sua amplitude, persistência, urgência e perenidade. Esses indicadores precisam convergir para que ações criativas possam contribuir, significativamente, para sacralizar a aplicação de ambas as leis nas atividades socioeducativas voltadas para educação plural e cidadã. As nossas práticas alicerçadas nos princípios da ética, justiça, cidadania e diversidade devem buscar de forma incessante a construção qualificada do conhecimento. Esses princípios deverão nortear as futuras ações como caminho para:

Estimular reflexões históricas e diálogos que objetivam a compreensão das relações indissociáveis entre historiografia, África, Negro, ancestralidade, Povos Indígenas, cultura, identidade, etnia, pluralidade cultural, diversidade, democracia racial, igualdade, religiosidade, consciência negra, memória, patrimônio afro-brasileiro e indígena, multiculturalismo, movimento negro, interculturalidade, exclusão, evasão escolar, repetência, avaliação, cidadania, formação docente, ações educativas;

Investigar a presença e/ou “silêncios” a respeito da abordagem da história e cultura Afro-brasileira e Indígena nos projetos de formação inicial e continuada de professores, bem como nas atividades

socioeducativas e culturais desenvolvidas pelas escolas da comunidade local e regional;

Possibilitar aos educadores, gestores, intelectuais, ativistas e demais interessados conhecer e ensinar as histórias, culturas e tradições afro-indígenas que compõem a identidade e a nação brasileira. Nessa perspectiva, o acesso a nossa ancestralidade propõe, a partir de múltiplos olhares, a reeducação das relações étnico-raciais por meio da valorização, dando visibilidade à cultura afro-brasileira e Indígena sem estereótipos e folclorização;

Promover a formação continuada de professores a partir de “diálogos interculturais” para que os mesmos sejam capazes de atuar com eficiência em espaços socioeducativos e na Educação Básica sob uma perspectiva cidadã, multicultural e pluriétnica, ou seja, redimensionado o foco de um currículo eurocêntrico para um currículo das diferenças;

Tratar a temática partir de vários prismas, visando à conquista da equalização da valorização das diversas formas de desigualdade, buscando avançar no combate ao racismo e as discriminações, promovendo a inclusão, a reinterpretação do Brasil, enfim, favorecendo o aprofundamento de reflexões, considerações teóricas e partilha de experiências entre profissionais da educação capazes de mediar um processo educativo com qualidade, antirracista e cidadão.

### 3.2.4. Acompanhamento de Egressos

O acompanhamento dos egressos será realizado por meio do estímulo à criação de associação de egressos, de parcerias e convênios com empresas e instituições e organizações que demandam estagiários e profissionais, com origem no IF Farroupilha. Também serão previstos a criação de mecanismos para acompanhamento da inserção dos profissionais no mundo do trabalho e a manutenção de cadastro atualizado para disponibilização de informações recíprocas.

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

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

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

## 4. Organização didático-pedagógica

### 4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico Produção Alimentícia: Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos, presentes nessa elaboração ou industrialização. Inclui atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos, análise sensorial, controle de insumos e produtos, controle fitossanitário, distribuição e comercialização, relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

O profissional Técnico em Alimentos, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Ainda recebe formação que habilita para:

- Compreender processos industriais nas áreas de beneficiamento, processamento e conservação de alimentos e bebidas, atuando no controle de qualidade destes produtos e de suas matérias primas.
- Integrar equipes responsáveis pela implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade (BPF, PPHO e APPCC) que visem à segurança alimentar;
- Manusear com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Auxiliar no controle dos processos manuais e automatizados;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Ser empreendedor na área de ciência e tecnologia de alimentos;
- Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos pertinentes a área;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos, instituições, órgãos de fiscalização,



- cooperativas, serviços de alimentação e outros;
  - Elaborar, no âmbito de suas atribuições legais, laudos, perícias, pareceres e relatórios;
  - Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
  - Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.
- O IF Farroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:
- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
  - Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
  - Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
  - Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
  - Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes.

## 4.2. Organização curricular

A concepção do currículo do Curso Técnico em Alimentos 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.

O currículo do Curso Técnico em Alimentos Subsequente 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. Nos cursos subsequentes, o núcleo básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam às disciplinas que tratam dos conhecimentos

e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-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 politecnia, 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 politecnia.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentos Subsequente é de 1337 horas-relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 100 horas relógio para o Núcleo básico, 200 horas relógio para o Núcleo Politécnico e de 900 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, somadas a carga horária de 120 horas relógio para a realização de estágio supervisionado obrigatório, 17 horas relógio para a realização da orientação de estágio.

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

### 4.2.1. Flexibilização Curricular

O curso Técnico em Alimentos 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 a aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão prevista, conforme regulamentação específica do IF Farroupilha.

### 4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

A criação do **Núcleo de Ações Internacionais (NAI)** é motivada pela demanda de internacionalização do IF Farroupilha por meio de programas de Intercâmbio como o Ciência sem Fronteiras, Estágios no Exterior, Visitas Técnicas Internacionais e demais oportunidades promovidas pela instituição (regidas pelo Programa de Apoio à Internacionalização do IF Farroupilha - PAINT), e sendo que tal núcleo tem por finalidade proporcionar aos estudantes desta instituição uma possibilidade diferenciada de aprendizagem de línguas estrangeiras modernas e a interação com culturas estrangeiras.

Para tanto, a oferta da Língua Estrangeira Moderna (LEM) para os cursos subsequentes será de caráter optativo aos estudantes, conforme disponibilidade de vagas nas turmas em andamento ofertadas, preferencialmente, pelo NAI.

### 4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



#### LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico ■ Disciplinas do Núcleo Politécnico ■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico

### 4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Semestre	Química Geral e Analítica	4	80
	Química de Alimentos	4	80
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40
	Informática	2	40
	Matemática Aplicada	2	40
	Português Instrumental	2	40
Subtotal carga horária no semestre		20	400
2º Semestre	Bioquímica de Alimentos	1	20
	Controle de Qualidade	3	60
	Tecnologia de bebidas	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Frutas e Hortalças I	3	60
	Análise sensorial	2	40
	Ética e relações humanas no trabalho	2	40
	Administração, empreendedorismo e Marketing	2	40
Subtotal de carga horária no semestre		20	400
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de resíduos	3	60
	Tecnologia de cereais, massas e panifícios	4	80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados II	3	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80
	Tecnologia de Frutas e Hortalças II	3	60
Subtotal de carga horária no semestre		20	400
4º Semestre	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60
	Desenvolvimento de Novos produtos	3	60
	Embalagens para alimentos	2	40
	Segurança no Trabalho	2	40
	Nutrição	2	40
	Orientação de estágio	1	20
Subtotal de carga horária no semestre		13	260
Carga Horária total de disciplinas (hora-aula)			1460
Carga Horária total de disciplinas (hora-relógio)			1217
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora-relógio)			120
Carga Horária total do curso (hora-relógio)			1337

Hora Aula: 50 minutos.

#### LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico ■ Disciplinas do Núcleo Politécnico ■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico

## 4.5. Prática Profissional

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

No Curso Técnico em Alimentos Subsequente, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, mediante visitas técnicas em indústrias de alimentos e bebidas oficinas práticas, acompanhamentos de atividades de produção e estágio curricular supervisionado obrigatório.

### 4.5.1. Prática Profissional Integrada

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

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

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

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

A PPI é uma prática na qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular.

A Prática Profissional Integrada deve articular os conhecimentos trabalhados em no mínimo, duas disciplinas da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

O Curso Técnico em Alimentos Subsequente contemplará a carga horária de 80 horas aula (5%) para Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica reservada para o envolvi-

mento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ficará assim distribuída, conforme decisão do colegiado do curso, ficando 20 horas aula para cada semestre.

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 letivo que as PPI 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. 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 semestre faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

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

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

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

Os resultados esperados da realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso bem como a realização de no mínimo um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

### 4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado obrigatório

O estágio curricular supervisionado obrigatório é caracterizado como prática profissional em situação real de trabalho e assumido como ato educativo do IF Farroupilha.

No curso Técnico em Alimentos Subsequente, o estágio curricular supervisionado obrigatório, pode ser realizado em empresas da área de atuação do curso. O estágio curricular supervisionado obrigatório terá duração de 120 horas relógio e deverá ser realizado a partir do início do 4º Semestre, mediante aprovação em todos os componentes curriculares até o terceiro semestre.

Ao concluir o estágio curricular supervisionado obrigatório, o estudante deverá apresentar um relatório de estágio. Considerando que o estudante deverá integralizar o curso em dois anos, este relatório deverá ser apresentado nesse período. No relatório, o estudante deverá descrever de forma clara e objetiva, as atividades desenvolvidas durante o período do estágio. O documento deve atender o modelo de relatório estabelecido pela Instituição, o qual prevê uma estrutura básica pré-estabelecida.

Desse modo, o relatório deverá conter introdução, justificativa, objetivo, revisão da literatura, desenvolvimento das atividades executadas, conclusão e a descrição da bibliografia que norteou o processo de construção do documento.

Todas as atividades inerentes ao estágio curricular supervisionado obrigatório deverão, obrigatoriamente, ser supervisionadas por um professor orientador do curso Técnico em Alimentos Subsequente.

Existe ainda, para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática de estágio, para além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, a possibilidade de realizar estágio curricular 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.

## 4.6. Avaliação

### 4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do curso Técnico em Alimentos Subsequente visa a sua 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 e aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos(as) estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem e 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 deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação 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 criem 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.

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

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

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

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

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

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas;
- Para o estudante ser considerado aprovado deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final;
- No caso do estudante não atingir, ao final do semestre, a nota 7,0 (sete) 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).
- Considera-se aprovado, ao término do período



letivo, o(a) estudante que obtiver nota, conforme orientado acima, e frequência mínima de 75% em cada disciplina.

No regulamento próprio de avaliação encontra-se maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação.

#### 4.6.2. Autoavaliação institucional

A avaliação institucional orienta 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 aos serviços básicos para o funcionamento institucional, essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 por meio de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

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

#### 4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

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

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado no Setor de Registros Acadêmicos do Câmpus (SRA), por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, da ementa e programa do respectivo componente curricular.

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

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente

curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, a certificação de conhecimentos para os estudantes do Curso Técnico Alimentos Subsequente. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

De acordo com a Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha, não serão previstas Certificações Intermediárias nos cursos técnicos do IF Farroupilha salvo os casos necessários para Certificação de Terminalidade Específica.

#### 4.9. Expedição de Diploma e Certificados

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

O IF Farroupilha deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes do Curso Alimento 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 Alimentos, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

## 4.10. Ementário

### 4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Química Geral e Analítica			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Introdução à química. A matéria e suas transformações. Notação e nomenclatura química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Funções orgânicas. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Calibração de materiais volumétricos. Preparo de soluções. Diluições, técnicas de separação de misturas, cálculos estequiométricos, volumetria, pH. Técnicas analíticas.			
Ênfase Tecnológica			
Nomenclatura química. Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Cálculos estequiométricos. Preparo de Soluções.			
Área de Integração			
Higienização na Indústria de Alimentos: Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes.. Qualidade da água. Bioquímica de Alimentos: Fermentações Química de Alimentos: Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos			
Bibliografia Básica			
RUSSEL, J. B. <b>Química Geral</b> . 2ª ed. Vol 1 e 2. Editora Pearson. São Paulo. 2011. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. <b>Química Geral</b> . Vol. 1 e 2. 2ª Ed., Rio de Janeiro. Editora LTC. 2012. ATKINS, J. <b>Princípios de química</b> . 5ª ed. Editora Bookman. Porto Alegre. 2012.			
Bibliografia Complementar			
VOGEL, A. I. <b>Química Analítica Quantitativa</b> . Editora: Guanabara Koogan S. Rio de Janeiro. HARRIS, D. C. <b>Análise Química Quantitativa</b> . 5ª ed. Editora LTC. Rio de Janeiro. 2005. EWING, G. W. <b>Métodos Instrumentais de Análise Química. Vol 1 e 2</b> . Editora Edgard Blucher. São Paulo. 2002.			

Componente Curricular: Química de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Principais grupos de Componentes químicos dos alimentos. Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Determinação analítica e da composição centesimal dos alimentos.			
Área de Integração			
Segurança no trabalho: Programas e normas de segurança no trabalho Tecnologia de Leite e Derivados II: Análises físico-químicas de produtos Tecnologia de Bebidas: Legislação vigente Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios: Legislação vigente. Desenvolvimento de Novos Produtos: Esquema de monitoramento de qualidade			
Bibliografia Básica			
CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b> . Editora Unicamp. 2. ed. 2003. BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. <b>Manual de Laboratório de Química de Alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1995. ORDÓÑEZ, J.A. <b>Tecnologia de Alimentos</b> – Volume 1: Componentes dos Alimentos e Processos; Porto Alegre: Artmed, 2005.			
Bibliografia Complementar			
BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. <b>Química do Processamento de Alimentos</b> . 2. ed. São Paulo SILVA, D. J. <b>Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos</b> ; UFV, Viçosa, 2000. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2001.			



<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia e Conservação de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
<b>Ementa</b>			
Histórico e noções gerais. Bactérias, fungos e vírus. Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparação de meios de cultura e diluentes. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos; Preparação de meios de cultura e diluentes; Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos.			
<b>Área de Integração</b>			
Higienização na indústria de Alimentos: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos Segurança no Trabalho: Introdução à segurança e saúde no trabalho Tecnologia de Leite e Derivados II: Características de qualidade do leite para produção de derivados Tecnologia de Carnes e Derivados II: Processamento de produtos cárneos e pescados Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados: Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças Tecnologia de Bebidas: Recepção e controle da matéria-prima Desenvolvimento de Novos Produtos: Esquema de monitoramento de qualidade.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. JAY, JAMES M. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 6ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu. 2001. 652 p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
TORTORA, G. Microbiologia - 8. Ed Porto Alegre: Artmed, 2005. GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . 7. ed. São Paulo: Nobel, 1986. 248 p. FORSYTHE, Stephen. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.			

<b>Componente Curricular:</b> Higienização na Indústria de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
<b>Ementa</b>			
Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Utilização de detergentes e sanitizantes, Métodos e etapas que compõem o processo de higienização.			
<b>Área de Integração</b>			
Microbiologia e Conservação de Alimentos: Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas Tecnologia de Leite e Derivados II: Características de qualidade do leite para produção de derivados Tecnologia de Carnes e Derivados II: Processamento de produtos cárneos e pescados Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados: Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Tecnologia de Bebidas: Recepção e controle da matéria-prima			
<b>Bibliografia Básica</b>			
SILVA JÚNIOR, E. A. da Manual de Controle Higiénico - Sanitário em Serviços de Alimentação - 6ª Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. GERMANO P. M. L.; GERMANO, M.I.S., Higiene e vigilância sanitária de alimentos - 4ª edição revisada e atualizada. São Paulo: Manole, 2011. 1088 p. CARMEM, J.C. et al. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela 2003. 191p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
EVANGELISTA, J., Tecnologia de alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p. ANDRADE, N. J. de Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412p. HAZELWOOD, D. A.C. McLean, Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.			

<b>Componente Curricular:</b> Informática			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
<b>Ementa</b>			
Hardware básico; Noções de Sistema Operacional; Editor de Textos; Editor de Apresentações; Planilhas eletrônicas; Navegação e pesquisa na internet; Tópicos Específicos para o curso.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Editor de Textos; Editor de Apresentações.			
<b>Área de Integração</b>			
Português Instrumental: Redigir projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Administração, empreendedorismo e <i>Marketing</i> : Perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Análise Sensorial: Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais. Planejamento e Desenvolvimento de Projetos: Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais Desenvolvimento de Novos Produtos: Custos do projeto			
<b>Bibliografia Básica</b>			
CAPRON, H.L.; JONSON, J.A. <b>Introdução à Informática</b> . 8ª. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. NORTON, P. <b>Introdução à Informática</b> . Ed.: Makron Books, 1996. VELLOSO, F. C. de. <b>Informática: Conceitos Básicos</b> . 8ª. ed. Ed. Elsevier. Rio de Janeiro, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
MANZANO, A.L.N.G.; MANZANO, M.I.N.G. <b>Estudo Dirigido de Informática Básica</b> . São Paulo. Ed. Érica, 2007. MANZANO, J.A. N.G. <b>BrOffice.Org. 2.0: Guia Prático de aplicação</b> . São Paulo: Ed. Érica, 2006. STAIR, R. N. <b>Princípios de Sistemas de Informação: Uma abordagem gerencial</b> . 2ª ed. Rio de Janeiro: LIC, 1998.			

<b>Componente Curricular:</b> Matemática Aplicada			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
<b>Ementa</b>			
Frações, porcentagem, operações com potências, razão e proporção. Regra de três simples e composta. Noções de funções (afim, quadrática, exponencial, logarítmica). Análise e construções de gráficos.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Frações e porcentagens. Regra de três simples e composta			
<b>Área de Integração</b>			
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos: Cronograma financeiro, estruturação do projeto Tecnologia de Leite e Derivados II: Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados: Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panificados, massas e biscoitos. Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados Tecnologia de Carnes e Derivados II: Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. <b>Fundamentos de matemática elementar</b> : geometria espacial, posições e métrica. 6ª ed., São Paulo: Atual, 2005. IEZZI, G.; MURAKAMI, C. <b>Fundamentos de matemática elementar</b> – VOL 1. 8º ed. São Paulo: Atual, 2004. SIMMONS, George F. <b>Cálculo com geometria plana. V.1</b> São Paulo: Pearson Makron books, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. <b>Cálculo: um curso moderno e suas aplicações</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2011. IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo. <b>Matemática e realidade</b> . (5ª a 8ª série).São Paulo: Atual, 2005. MORI, I.; ONAGA, D.S. <b>Matemática: Ideias e desafios</b> . (5ª a 8ª série). São Paulo: Saraiva, 2005.			

<b>Componente Curricular:</b> Português Instrumental			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	1º Semestre
<b>Ementa</b>			
Partes que constituem o projeto e o relatório. Projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressão escrita com fluência, organização e segurança. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Gêneros textuais: resumo, resenha, artigo científico e relatório.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Projeto e relatório com correção e adequação da linguagem.			
<b>Área de Integração</b>			
Planejamento e Desenvolvimento de Projetos: Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais Desenvolvimento de Novos Produtos: Produção e lançamento Tecnologia de Carnes e Derivados II: Inovações tecnológicas Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados: Inovações tecnológicas. Tecnologia de Leite e Derivados II: Inovações tecnológicas Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Inovações tecnológicas			
<b>Bibliografia Básica</b>			
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. <b>Português Instrumental</b> . São Paulo: Atlas, 2008. INFANTE, Ulisses. <b>Do texto ao texto: curso prático de leitura e redação</b> . São Paulo: Scipione, 1991. MEDEIROS, João Bosco. <b>Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas</b> . 9ed. São Paulo: Atlas, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ABREU, A. S. <b>Curso de redação</b> . São Paulo: Ática, 1998. Instrução Normativa nº 4 de 6/3/92 - Secretaria de Administração Federal. D. O. U 9/3/92. FERREIRA, R. M. <b>Correspondência Comercial e Oficial</b> . São Paulo: Ática, 1998. FIORIN, J. L.; PLATÃO, F. <b>Para entender o texto</b> . São Paulo: Ática, 1998.			

<b>Componente Curricular:</b> Bioquímica de Alimentos			
Carga Horária (h/a):	20 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
<b>Ementa</b>			
Introdução à Bioquímica de Alimentos. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Emprego de enzimas na indústria de alimentos.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Respiração celular; Fotossíntese.			
<b>Área de Integração</b>			
Tecnologia de Leite e Derivados II: Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Tecnologia de Frutas e Hortaliças I: Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Tecnologia de frutas e Hortaliças II: Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados			
<b>Bibliografia Básica</b>			
LEHNINGER, A. L., NELSON, D. L., COX, M. M. <b>Princípios de Bioquímica</b> . 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006. MACEDO, Gabriela Alves, PASTORE, Glaucia M., SATO, Hélia H., KUN PARK, Yon, G. <b>Bioquímica Experimental de Alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2005. 187p. MARZZOCO, A., TORRES, B. B. <b>Bioquímica Básica</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan. 2007.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
STRYER, L., TYMOCZKO, J. L., BERG, J. L. <b>Bioquímica</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2004. VOET, D., VOET, J. G. <b>Bioquímica</b> . Porto Alegre: Artmed, 3º Ed. 2000. CAMPBELL, M. K. <b>Bioquímica</b> . 3º Ed. Edição Universitária. Artmed. 2000.			

<b>Componente Curricular:</b> Controle de Qualidade			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
<b>Ementa</b>			
Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Organização, planejamento, implantação e avaliação dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotada pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISO 9001-2000-14000-22000).			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Organização dos sistemas de controle e garantia da qualidade adotados pela indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC, POP, ISSO 9001-2000-14000-22000).			
<b>Área de Integração</b>			
Microbiologia e Conservação de Alimentos: Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos. Higienização na Indústria de Alimentos: Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente. Tecnologia de Leite e Derivados II: Análises físico-químicas de produtos. Legislação vigente Tecnologia de Carnes e Derivados II: Legislação vigente Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Legislação vigente Tecnologia de Glicídios e Lipídios: Análises de óleos e gorduras. Legislação vigente Tecnologia de Bebidas: Legislação vigente Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados: Legislação vigente.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
KIRCHNER, A.; et al. <b>Gestão da Qualidade - Tradução da 2ª edição Alemã</b> . São Paulo. EDGARD BLUCHER. 2009. 240p. JÚNIOR, J. I. R. <b>Métodos Estatísticos Aplicados ao Controle da Qualidade</b> . Viçosa. Editora UFV. 2013. 274p. BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. Ênfase na Segurança dos Alimentos</b> . Porto Alegre. ARTMED. 2010. 320p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
PALADINI, E. P. <b>Gestão da Qualidade. Teoria e Prática</b> . 3ed. São Paulo. ATLAS. 2012. 344p. PALADINI, E. P. <b>Gestão Estratégica da Qualidade: Princípios, Métodos e Processos</b> . 2ed. São Paulo. ATLAS. 2009. 240p. PALADINI, E. P. <b>Avaliação Estratégica da Qualidade</b> . 2ed. São Paulo. ATLAS. 2011. 256p.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Bebidas			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
<b>Ementa</b>			
Recepção e controle da matéria-prima. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes, água mineral, café, chá e bebidas a base de soja) e Tecnologias de Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Tecnologias de Bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas de vinhos, espumantes, cerveja, Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas, refrigerantes e sucos.			
<b>Área de Integração</b>			
Microbiologia e Conservação de Alimentos: Micro-organismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores encontrados nos alimentos e sua relação com a conservação dos alimentos. Bioquímica dos Alimentos: Fermentações Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
AQUARONE, Eugênio (coord.) et al. <b>Biotechnology industrial</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v. 4 GIOVANINNI, Eduardo; MANFROI, Vitor. <b>Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros</b> . Bento Gonçalves: IFRS, 2009. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. <b>Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado</b> . São Paulo: Edgard Blucher, 2005.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
HASHIZUME, Takuo. <b>Fabricação de vinhos de frutas</b> . Campinas: CETEA/ITAL, 1991. 9p. TOCCHINI, Rogério Perujo; NISIDA, Alba Lúcia Andrade Coelho. <b>Industrialização de refrigerantes: manual</b> . Campinas: CETEA/ITAL, 1995. 50 p. VARNAM, Alan H.; SUTHERLAND, Jane P. <b>Bebidas: tecnologia, química y microbiologia</b> . Zaragoza: Acribia, 1997. (Série Alimentos Básicos).			

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da atividade leiteira. Bioquímica do leite. Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação de leite fluído e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Legislação vigente.			
Ênfase Tecnológica			
Produção e obtenção higiênica do leite			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de alimentos: Contaminação e deterioração dos alimentos Higienização na Indústria de Alimentos: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Tecnologia de Leite e Derivados II: Características de qualidade do leite para produção de derivados. Química de Alimentos: Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.			
Bibliografia Básica			
AMIOT, J. Ciência e tecnologia de La leche. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991. 547p. ORDÓÑEZ, J.A. <b>Tecnologia de Alimentos</b> - Volume 2: Alimentos de Origem Animal; Porto Alegre: Artmed, 2005. TRONCO, V. M. <b>Manual para Inspeção da Qualidade do leite</b> . Santa Maria: Editora UFSM, 2003. 192p.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, C. L. L. F. <b>Tecnologia de produtos lácteos fermentados</b> . Viçosa: UFV, 1997. GOUVEIA, C. O. et al. <b>Manual de Leite e Derivados</b> . Recife: SEBRAE/PE, 2000. MARTINS, J. F. P. Controle de cultura láctica e seu uso adequado, Instruções técnicas N° 17, ITAL			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados I			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da indústria de carnes. Composição química e estrutura da carne. Bioquímica da carne. Transformações <i>post mortem</i> . Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Métodos analíticos para a determinação da qualidade. Legislação vigente e inspeção sanitária.			
Ênfase Tecnológica			
Transformações <i>post mortem</i> ; Manejo pré-abate e operações de abate.			
Área de Integração			
Higienização na Indústria de Alimentos: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Microbiologia e Conservação de Alimentos: Contaminação e deterioração dos alimentos Química de Alimentos: Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos. Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas.			
Bibliografia Básica			
LAWRIE, R. A. <b>Ciência da carne</b> . 6ª ed. Porto alegre. ARTMED. 2004. 384p. GONÇALVES, A. A. <b>Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação</b> . São Paulo. ATHENEU. 2011. 624p. OGAWA, M; MAIA, E. <b>Manual de Pesca - Ciência e Tecnologia de Pescados</b> . São Paulo. VARELA. Vol. 1. 1999. 430p.			
Bibliografia Complementar			
GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. <b>Ciência e Qualidade da Carne - Série Didática - Fundamentos</b> . Viçosa. Editora UFV. 2013. 197p. PINTO, P. S. A. <b>Inspeção e Higiene de Carnes</b> . Viçosa. Editora UFV. 2008. 320p. RAMOS, E. M.; MIRANDA, L. A. <b>Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias</b> . Viçosa. UFV. 2007. 599p.			

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Aspectos econômicos da produção de frutas e hortaliças. Manejo pós-colheita. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência e pós-colheita de frutas e hortaliças. Principais distúrbios fisiológicos. Sistemas de Armazenamento. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.			
Ênfase Tecnológica			
Manejo pós-colheita; Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças.			
Área de Integração			
Microbiologia e Conservação de alimentos: Contaminação e deterioração dos alimentos Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas Higienização na Indústria de Alimentos: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos.			
Bibliografia Básica			
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças. 2ª Ed. Editora: UFLA, 2005. 784 p. LOVATEL, J. L., CONSTANZIA, A. R., Processamento de frutas e hortaliças. 1ª Ed. Editora: EDUCS. 2004. 190 p. FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, M.D., Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008. 144 p. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. Campinas: Fundação Cargill, 1985. 306 p. MAIA, G. A. et al., Processamento de frutas tropicais- nutrição, produtos e controle de qualidade. Editora UFC, 2009.			

Componente Curricular: Análise Sensorial			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Introdução à análise sensorial, aplicação na indústria de alimentos, fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Teoria e pratica sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.			
Ênfase Tecnológica			
Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras.			
Área de Integração			
Tecnologia de Leite e Derivados II: Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Tecnologia de Carnes e Derivados II: Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados: Tecnologia de fabricação de panificados, massas e biscoitos. Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados Desenvolvimento de Novos Produtos: Etapas do desenvolvimento do produto			
Bibliografia Básica			
CHAVES, José Benício Paes. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa, MG: UFV, 2005. MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa, MG: UFV, 2006. DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996.			
Bibliografia Complementar			
CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3.ed. Viçosa, MG: UFV, 2005. MODESTA, Regina Célia Della. Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: EMBRAPA, 1994. QUEIROZ, Maria Isabel; TERPTOW, Rosa de Oliveira. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. FURG, 2006.			



<b>Componente Curricular:</b> Ética e relações humanas no trabalho			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
<b>Ementa</b>			
Fundamentos de ética geral; Ética e moral; Ética nas empresas; A interação entre as pessoas e o trabalho; Personalidade: sistemas e mecanismos de defesa; Fenômenos grupais; Comunicação interpessoal; Motivação e trabalho; Direitos Humanos : Liderança e poder; A globalização e as mudanças comportamentais; História da Cultura Afro-Brasileira e Indígena.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Ética nas empresas; Motivação e trabalho.			
<b>Área de Integração</b>			
Orientação de estágio: Ética e postura profissional no trabalho Desenvolvimento de Novos Produtos: Normas para implantação de indústrias de alimentos Gestão Ambiental e Tratamento de resíduos: Minimização da geração de resíduos industriais Administração, empreendedorismo e <i>Marketing</i> : Desenvolvimento do perfil empreendedor			
<b>Bibliografia Básica</b>			
CENCI, A. V. <b>O que é ética</b> . 2. ed. Passo Fundo: Batistel, 2001. DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. <b>Comportamento humano no trabalho</b> : uma abordagem psicológica. São Paulo: Pioneira, 1998. GUILAR, F. J. <b>A ética nas empresas</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 1996.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
MINICUCCI, A. <b>Relações humanas: psicologia das relações interpessoais</b> . Atlas: São Paulo, 2000. CHALITA, G. <b>Os dez mandamentos da ética</b> . Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2003. CHIAVENATO, I. <b>Recursos Humanos</b> . Edição compacta. 5a ed. São Paulo: Atlas, 2000.			

<b>Componente Curricular:</b> Administração, empreendedorismo e <i>marketing</i>			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	2º Semestre
<b>Ementa</b>			
A empresa e entidade; administração: conceitos e processos; Planejamento: conceitos, tipos, metas, projetos; Organização: tipos de estrutura, autoridade e responsabilidade, divisão do trabalho, gráficos de organização: organograma e fluxograma; Direção: motivação, comunicação, coordenação, liderança; Controle: conceitos e tipos; ação administrativa. Desenvolvimento do perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios. Compreensão da importância do <i>marketing</i> na gestão das organizações.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Desenvolvimento do perfil empreendedor e elaboração de um plano de negócios.			
<b>Áreas de Integração</b>			
Desenvolvimento de Novos Produtos: Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Registros nos órgãos competentes. Planejamento e Desenvolvimento de Projetos: Normas para implantação de indústrias de alimentos Orientação para estágio: Ética e postura profissional no trabalho			
<b>Bibliografia Básica</b>			
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <i>Administração para Empreendedores</i> – 2ª edição. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011 DORNELAS, José. <i>Empreendedorismo</i> - Transformando Ideias Em Negócios - 5ª Ed. Elsevier. BATALHA, M.O. (Coord.). <b>Gestão agroindustrial</b> : GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. São Paulo: Atlas			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CROCCO et al. <b>Marketing aplicado</b> : o planejamento de marketing. São Paulo. Ed. Saraiva, 2013 SOBRAL, Filipe. PECCI, Alketa. <b>Administração: teoria e prática no contexto brasileiro</b> . São Paulo: Pearson, 2010. SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. <i>Introdução ao Empreendedorismo: construindo uma atitude empreendedora</i> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.			

<b>Componente Curricular:</b> Gestão Ambiental e tratamento de resíduos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre
<b>Ementa</b>			
Introdução à Gestão Ambiental e tratamento de resíduos na indústria de alimentos e bebidas. Normas de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, certificação de produtos (selo verde). Classificação de cursos d'água. Origem e características de resíduos agroindustriais. Níveis e sistemas de tratamentos dos resíduos sólidos e líquidos. Tratamento primário, secundário e terciário. Medidas de carga poluidora. Análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Minimização da geração de resíduos industriais. Educação Ambiental.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Origem e características de resíduos agroindustriais; Tratamento primário, secundário e terciário.			
<b>Área de Integração</b>			
Química Geral e Analítica: A matéria e suas transformações Tecnologia de Bebidas: Inovações tecnológicas Tecnologia de Leite e Derivados II: Inovações tecnológicas Tecnologia de Carnes e Derivados II: Inovações tecnológicas Tecnologia de Glicídios e Lipídios: Resíduos e subprodutos Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Inovações tecnológicas			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BIDONE, F.R.; POVINELLI, J. <b>Conceitos básicos de resíduos sólidos</b> . São Paulo: EESC USP. 109p. 2005. ANDRADE, R. O. B., TACHIZAWA, T., CARVALHO, A.B. <b>Gestão Ambiental-Enfoque Estratégico Aplicado ao desenvolvimento Sustentável</b> . Editora Pearson, 2ª Edição, 232p. 2006. RICHTER, C. A. <b>Tratamento de lodos de estação de tratamento de água</b> . Editora Edgard Blücher LTDA. São Paulo-SP, 2001			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
ANDRADE, N., ONOFRE, C., <b>Sistemas simples para tratamento de esgotos sanitários</b> . Rio de Janeiro: ABES, 1997. ARAGÃO, M.A.S. <b>Código dos resíduos</b> . São Paulo: Almedina. 1040p. 2004. REIS, L. F. S. de S. D., QUEIROZ, S. M. P. <b>Gestão ambiental em pequenas e médias empresas</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Cereais, Massas e Panifícios			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3º Semestre
<b>Ementa</b>			
Introdução à tecnologia de cereais. Armazenamento, beneficiamento e processamento dos principais cereais. Composição e características de cereais. Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Fundamentos sobre ingredientes, equipamentos e tecnologia de fabricação de panifícios, massas e biscoitos.			
<b>Área de Integração</b>			
Microbiologia e Conservação de Alimentos: Contaminação e deterioração dos alimentos Higienização na Indústria Alimentícia: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Análise Sensorial: Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BENASSI, V. Y. WATANABE, E. <b>Fundamentos da Tecnologia de Panificação</b> . Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 60 p. CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão: Arte e Ciência</b> . São Paulo, editora SENAC, 2005. 320 p. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da Panificação</b> . 2. ed. Manole. 2007. 418p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
LORINI, L.; MIIKE, L. H.; SCUSSEL, V. M.; <b>Armazenagem de grãos</b> . Instituto BioGênesis, Campinas, 2002. PUZZI, D. <b>Abastecimento e armazenamento de grãos</b> . Campinas: ICEA, 1986. 603p. MORETTO, E.; FETT, R. <b>Processamento e análise de biscoitos</b> . São Paulo: Varela, 1999.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Glicídios e Lipídios			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre
<b>Ementa</b>			
Introdução à tecnologia de extração e refino de óleos vegetais comestíveis. Tecnologia de extração de açúcares, amidos e féculas. Classificação dos lipídios e glicídios quanto à utilização, funções, fontes e importância. Análises de óleos e gorduras. Inovações tecnológicas. Resíduos e subprodutos. Legislação vigente.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Extração e refino de óleos vegetais comestíveis Extração de amidos e féculas			
<b>Área de Integração</b>			
Gestão Ambiental e Tratamento de resíduos: Origem e características de resíduos agroindustriais Química de Alimentos: Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
DORSA, R. <b>Tecnologia de Óleos Vegetais</b> . Westfalia Separator do Brasil, 2004. 463p. MORRETO, E.; FETT, R. <b>Óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1998. MARCON, M. J. A.; AVANCINI, S. R. P.; AMANTE, E. R. Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo. Editora da UFSC. Florianópolis, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
MORRETO, E.; FETT, R. <b>Óleos e gorduras vegetais: Processamento e Análises</b> . 2.ed. Editora da UFSC, 1989. VISENTAINER, J.V.; FRANCO, M. R. B. Ácidos graxos em óleos e gorduras: Identificação e quantificação. São Paulo. Varela. 2006 120p. CEREDA, M.; VILPOUX, O. F. Tecnologia, usos e potencialidades de tuberosas amiláceas latino americanas. V 3 São Paulo: Fundação Cargill.2003.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Leite e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre
<b>Ementa</b>			
Características de qualidade do leite para produção de derivados. Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis. Análises físico-químicas de produtos. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Tecnologia de fabricação de doce de leite, leite condensado, queijos, leites fermentados e bebidas lácteas, manteiga, leite em pó e gelados comestíveis.			
<b>Área de Integração</b>			
Tecnologia de leites e derivados I: Produção e obtenção higiênica do leite, composição físico-química, processos de fabricação do leite e controle de qualidade da matéria-prima e do produto. Microbiologia e Conservação de alimentos: Contaminação e deterioração dos alimentos Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas Higienização na Indústria Alimentícia: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Análise Sensorial: Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
TRONCO, V. M. <b>Aproveitamento do Leite - Elaboração de seus derivados na propriedade rural</b> . Guaíba: Agropecuária, 1996. 146 p. TRONCO, V. M. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b> . Editora UFSM, 2008. MACEDO, N. L. T. <b>Apostila de Tecnologia de Fabricação de Leites Fermentados, Iogurte e Bebidas Lácteas</b> . EPAMIG e Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Juiz de Fora - MG.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
SILVA, F. T. <b>Queijo Prato</b> . Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 54 p. FURTADO, M. M. <b>A arte e a ciência do queijo</b> . Publicações Globo, 1991. FURTADO, M. M. <b>Manual prático dos principais defeitos de queijos</b> . Juiz de Fora: Instituto de Laticínios Cândido Tostes, 1998. 130 p.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Carnes e Derivados II			
Carga Horária (h/a):	80 h/a	Período Letivo:	3º Semestre
<b>Ementa</b>			
Processamento de produtos cárneos e pescados. Tecnologia de produção de derivados cárneos frescos, curados, fermentados, cozidos, marinados e empanados. Legislação vigente. Embalagens. Inovações tecnológicas.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Tecnologia de produção de derivados cárneos			
<b>Área de Integração</b>			
Tecnologia de Carnes e derivados I: Composição química e estrutura da carne Microbiologia e Conservação de Alimentos: Contaminação e deterioração dos alimentos. Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos. Higienização na Indústria Alimentícia: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Análise Sensorial: Principais testes sensoriais.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
OLIVO, R. <b>O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango</b> . Criciúma. ED. DO AUTOR. 2006. 680p. SHIMOKOMAKI, M.; RUBISON, O.; TERRA, N. N. <b>Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes</b> . São Paulo. VARELA. 2006. 236p. ORDOÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal vol. 2</b> . Porto Alegre. ARTMED. 2005. 294p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
VIEIRA, R. H. S. F. <b>Microbiologia, Higiene e Qualidade do Pescado - Teoria e Prática</b> . São Paulo. VARELA. 2004. 380p. GERMANO P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos</b> . 4ed. Barueri. MANOLE. 2011. 1088p. LIMA, U. A. <b>Matérias-primas dos Alimentos</b> . São Paulo. EDGARD BLUCHER. 2010. 424p.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Frutas e Hortaliças II			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	3º Semestre
<b>Ementa</b>			
Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças, conservas, frutas em calda e polpa, geleias, fermentados, doces em massa e corte, cristalizados, desidratados e minimamente processados. Embalagens. Legislação vigente. Inovações tecnológicas.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Processamento de frutas e hortaliças			
<b>Área de Integração</b>			
Microbiologia e Conservação de Alimentos: Contaminação e deterioração dos alimentos Controle de Qualidade: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas. Higienização na Indústria de Alimentos: Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na produção de alimentos. Análise Sensorial: Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
LOVATEL, J. L., CONSTANZIA, A. R., Processamento de frutas e hortaliças. 1ª Ed. Editora: EDUCS. 2004. 190 p. MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças- Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007. 531p. MAIA, G. A. et al., Processamento de frutas tropicais- nutrição, produtos e controle de qualidade. Editora UFC, 2009.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. LAGES, V., LAGARES, L., BRAGA, C. L., Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios - Brasília: Sebrae, 2005. 273p. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças. 2ª Ed. Editora: UFPA, 2005. 784 p.			

<b>Componente Curricular:</b> Nutrição			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
<b>Ementa</b>			
Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos. Rotulagem.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Valor nutricional dos alimentos Metabolismos dos nutrientes de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes.			
<b>Área de Integração</b>			
Química de Alimentos: Principais grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e pigmentos.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
WHITNEY, E.; DA SILVA, C. S. MURA, J. D. P. <b>Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia</b> . 2ed. São Paulo. ROCA. 2011. 1304p. SANDRA, M.; ROLFES, S. R. <b>Nutrição 1: Entendendo os nutrientes - Tradução da 10ª edição Norte-americana</b> . São Paulo. CENGAGE LEARNING. 2008. 448p. SANDRA, M.; ROLFES, S. R. <b>Nutrição 2: Aplicações - Tradução da 10ª edição Norte-americana</b> . São Paulo. CENGAGE LEARNING. 2008. 528p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
PACHECO, M. <b>Tabela de Composição Química dos Alimentos e Medidas Caseiras - Guia de Bolso</b> . Rio de Janeiro. RUBIO. 2010. 72p. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>Krause Alimentos, Nutrição &amp; Dietoterapia</b> . 12ed. São Paulo. ELSEVIER. 2010. 1358p. PHILIPPI, S. T. <b>Pirâmide dos Alimentos - Fundamentos Básicos da Nutrição</b> . São Paulo. MANOLE. 2008. 408p.			

<b>Componente Curricular:</b> Segurança no Trabalho			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
<b>Ementa</b>			
Introdução à segurança e saúde no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Acidentes do trabalho. Riscos ambientais. Programas e normas de segurança no trabalho; Proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Normas e a legislação pertinente. PCMSO, PPRA e CIPA.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Programas e normas de segurança no trabalho Normas e a legislação pertinente			
<b>Área de Integração</b>			
Química Geral e Analítica: Reconhecimento e utilização de vidrarias e equipamentos. Química de Alimentos: Técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras. Higienização na Indústria de Alimentos: Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente. Desenvolvimento de Novos Produtos: Ensaios industriais. Microbiologia e Conservação de Alimentos: Preparação de meios de cultura e diluentes.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
CORDELLA, B. <b>Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística</b> . São Paulo: Atlas, 1999. COUTO, A. H. <b>Ergonomia Aplicada ao Trabalho</b> . Belo Horizonte: Ergo Editora. v. 1, 1995. GRANDJEAN, E. <b>Manual de Ergonomia - Adaptando o Trabalho ao Homem</b> . Porto Alegre: Artes Médicas Sul Ltda. 4 ed., 1998. 338p.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o Sabor</b> . São Paulo, Editora SENAC, 2002. MARICATO, P. <b>Como Montar e Administrar Bares e Restaurantes</b> . São Paulo: Livraria TQC, 1994. SIGNORINI, M. <b>Qualidade de Vida no Trabalho</b> . Rio de Janeiro: Taba Cultural: 1999.			

<b>Componente Curricular:</b> Planejamento e Desenvolvimento de Projetos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
<b>Ementa</b>			
Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais. Estudos de mercado. Análise sobre financiamento. Cronograma de execução. Cronograma financeiro, estruturação do projeto. Técnicas de análise de projetos. Normas para implantação de indústrias de alimentos. Legislação vigente.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Técnicas de Elaboração de Projetos Agroindustriais			
<b>Área de Integração</b>			
Desenvolvimento de Novos Produtos: Etapas do desenvolvimento do produto. Custos do projeto Segurança no trabalho: Programas e normas de segurança no trabalho Português Instrumental: Redigir projeto e relatório com correções e adequação da linguagem Informática: Editor de Textos			
<b>Bibliografia Básica</b>			
FILHO, Armando Terribili. <b>Gerenciamento de Projetos - em 7 Passos</b> . São Paulo. M.Books Editora. 2011 CIERCO, Agliberto et al. <b>Gestão de Projetos</b> . Rio de Janeiro: Editora FGV. 2012 WOILER, Samsão e MATHIAS, Washington Franco. <b>PROJETOS: Planejamento, Elaboração e Análise</b> . 2ª ed. Atlas. 2008.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
DUFFUMIER, Marc. <b>Projetos de desenvolvimento agrícola: manual para especialistas</b> . EDUFBA, 2010. PREZOTTO, Leomar Luiz. BAVARESCO, Pedro Antônio. SILVA, João Batista da. <b>Manual de orientações para concepção de projetos agroindustriais da agricultura familiar</b> . MDA. ABNT NBR ISO 22000:2005			

<b>Componente Curricular:</b> Embalagens para Alimentos			
Carga Horária (h/a):	40 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
<b>Ementa</b>			
Introdução ao estudo das embalagens (histórico, função, design, técnicas de layout e metodologia visual de rótulos e embalagens). Tipos de materiais de embalagem. Embalagens para alimentos. Embalagens à vácuo, ativas e com atmosfera modificada. Embalagens assépticas. Inovações na área de embalagens e equipamentos. Legislação vigente.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Tipos de materiais de embalagem; Embalagens para alimentos.			
<b>Área de Integração</b>			
Tecnologia de Leite e Derivados II: Embalagens Tecnologia de Carnes e Derivados II: Embalagens Tecnologia de Cereais, Massas e Panificados: Embalagens. Tecnologia de Frutas e Hortaliças II: Embalagens Desenvolvimento de Novos Produtos: Projeto de embalagem Tecnologia de Bebidas: Insumos, aditivos, coadjuvantes, equipamentos e embalagens.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
OLIVEIRA, Lea Mariza de. Embalagen plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade. Campinas, SP: ITAL/CETEA, 372 p., 2008. SARANTÓPOULOS, C. I. G. L., OLIVEIRA, L. M. & CANAVESI, E. (Ed.) Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis. Campinas: CETEA/ITAL, 213 p., 2001. MAIA, S.B. O vidro e sua fabricação. Rio de Janeiro: Interciência. 211p., 2003			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CASTRO, A.G.; POUZADA, A.S. Embalagens para indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 609p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu. 692p., 1989. WEDE, Diana; GODDARD, Ron. Materias para embalagens. São Paulo: Blucher, 171 p. 2010.			



<b>Componente Curricular:</b> Desenvolvimento de Novos Produtos			
Carga Horária (h/a):	60 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
<b>Ementa</b>			
Etapas do desenvolvimento do produto. Concepção e conceito do produto. Projeto de embalagem. Seleção e qualificação de fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Custos do projeto. Esquema de monitoramento de qualidade. Produção e lançamento.			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Etapas de desenvolvimento do produto			
<b>Área de Integração</b>			
Química de Alimentos: Determinação analítica da composição centesimal dos alimentos Microbiologia e Conservação de Alimentos: Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Controle da qualidade microbiológica e dos processos de conservação de alimentos Embalagens para Alimentos: Embalagens para alimentos Planejamento e desenvolvimento de Projetos: Técnicas de elaboração de projetos agroindustriais Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos: Análise de resíduos e controle de operações de tratamento Ética e relações humanas no trabalho: Ética nas empresas Administração, empreendedorismo e <i>Marketing</i> : Desenvolvimento do perfil empreendedor Análise Sensorial: Teoria e prática sobre seleção, treinamento dos julgadores e principais testes sensoriais			
<b>Bibliografia Básica</b>			
NEVES, L. F., CASTRO, L. T., Marketing e estratégia em Agronegócios e Alimentos, Ed. Atlas, São Paulo – SP, 2003. CHENG, L. C., QFD: Desdobramento da Função Qualidade na Gestão de Desenvolvimento de Produto, Ed. Blucher, São Paulo- SP, 2007. FELLOWS, P. J., Tecnologia do Processamento de Alimentos, Ed. Artmed, São Paulo – SP, 2003.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
GRUENWALD, G. Como desenvolver e lançar um produto novo no mercado. São Paulo- SP, Editora Makron Books, 1993. PAUL J. TROTT, Gestão da Inovação e Desenvolvimento de Novos Produtos- 4ª Edição, Editora Bookman, 2012. KUROZAWA, L.E., DA COSTA, S.R.R, Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Editora Atheneu, 2014.			

<b>Componente Curricular:</b> Orientação de Estágio			
Carga Horária (h/a):	20 h/a	Período Letivo:	4º Semestre
<b>Ementa</b>			
Ética e postura profissional, legislação vigente sobre estágio supervisionado e documentação institucional			
<b>Ênfase Tecnológica</b>			
Normas para elaboração do relatório final			
<b>Área de Integração</b>			
Informática: Editor de Textos. Editor de Apresentações Português Instrumental: Identificar as partes que constituem o projeto e o relatório. Redigir projeto e relatório com correções e adequação da linguagem. Expressar-se de forma escrita com fluência, organização e segurança. Ética e relações humanas no trabalho: Ética nas empresas. A interação entre as pessoas e o trabalho			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BIANCHI, A.C.M., ALVARENGA, M., BIANCHI R., Manual de Orientação - Estágio Supervisionado. Editora Cengage Learning, 112 p. 1ª Edição, 2009. Estrutura e apresentação de monografias, dissertações e teses : MDT / Universidade Federal de Santa Maria, Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa. – 7 ed. rev. e atual. – Santa Maria: Ed. da UFSM, 2010. DINTEL, F. Como escrever textos técnicos e profissionais: todas as orientações para elaborar relatórios, cartas e documentos eficazes; tradução Gabriel Perissé- Belo Horizonte. Editora Gutenberg 2011.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
CAMARA JR. MATTOSO J. Manual de Expressão Oral e Escrita. Editora: VOZES, 24ª Edição, 2001. BOCK, S. D. Orientação Profissional: A abordagem sócio-histórica. São Paulo: Cortez, 2002. MOURA, C. B. Fundamentos teóricos e práticos da orientação profissional sob o enfoque comportamental. In: M. C. P. Lassance (Ed.), Intervenção e compromisso social: orientação profissional - teoria e técnica. São Paulo: Vetor, 2005, p. 141-154.			

#### 4.10.2. Componentes curriculares optativos

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

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

<b>PROGRAMA DA DISCIPLINA</b>		Iniciação a Libras
Carga Horária (h/a):	40 horas	
<b>Ementa</b>		
Breve histórico da Educação de Surdos; Conceitos Básicos de Libras; Introdução aos aspectos linguísticos da Libras; Vocabulário básico de Libras		
<b>Bibliografia Básica</b>		
ALMEIDA, E.C.; DUARTE, P. M. <b>Atividades Ilustradas em Sinais da Libras</b> . Editora Revinter, 2004. GESSER, A. <b>Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda</b> . São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L. QUADROS, R. M. B. <b>Língua de Sinais Brasileira</b> – Estudos Linguísticos, Florianópolis, SC: Armed, 2004.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
BOTELHO, P. <b>Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos</b> . Editora Autentica, Minas Gerais, 7-12,1998. CAPOVILLA, F. C. <b>Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue – Língua Brasileira de Sinais</b> . São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. <b>Libras em Contexto</b> . Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, 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, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estarão dispostos às atribuições do coordenador de eixo tecnológico, colegiado de eixo tecnológico e as políticas de capacitação.

#### 5.1. Corpo Docente

Descrição			
Nº	Formação	Nome	Titulação
1	Química de Alimentos	Mauricéia Greici de Oliveira	Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
2	Agronomia	Ana Denize Grassi Padilha	Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
3	Zootecnia	Mariane Lobo Ugalde	Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
4	Medicina Veterinária	Carlos Vladimiro Málaga Pena	Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
5	Economia	Paulino Varela Tavares	Doutor em Economia
6	Administração	Rosângela Oliveira Soares Lanes	Especialista em Educação
7	Matemática	Mara Rubia Machado Couto	Mestre em Agronomia
8	Química	Joselito Trevisan	Doutor em Química
9	Sistemas de Informação	Thais Andrea Baldissera	Mestre em Engenharia de Produção
10	Pedagogia	Elenir de Fátima Cazzarotto Mousquer	Mestre em Educação
11	Letras	Carla Cristiane Fonseca Barbosa	Mestre em Letras



### 5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

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

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

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

### 5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Colegiado de Eixo Tecnológico é um órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico de Curso de cada curso técnico que compõe um dos Eixos Tecnológicos ofertados em cada câmpus do IF Farroupilha e tem por finalidade, a implantação, avaliação, atualização e consolidação do mesmo.

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- Debater as metodologias de avaliação de aprendi-

zagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus. Ainda, atuará de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

### 5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha 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 Instituto Federal Farroupilha Câmpus Júlio de Castilhos conta com um cargo Técnico Administrativo em Educação composto por: Assistentes de Alunos, Auxiliar Administrativo, Técnico em Alimentos e Laticínios, Técnico em Agropecuária, Técnico em Tecnologia da Informação, Técnico em Laboratório, Pedagogo, Assistente Social, Auditor, Engenheiro Civil, Nutricionista, Bibliotecário, Técnico em Assuntos Educacionais, Psicólogo, Médico, Odontólogo, Técnico em laboratório de química, Relações Públicas, Contador, Auxiliar de biblioteca, bibliotecário e Auxiliar em Contabilidade.

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

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

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

- a) Formação Continuada de Docentes em Serviço;
- b) Capacitação para Técnico-Administrativos em Educação;
- c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico;
- d) Capacitação Gerencial.

## 6. Instalações físicas

o Câmpus oferece aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos, uma estrutura que propor-

ciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a atingir a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos conforme descrito nos itens a seguir:

### 6.1. Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal Farroupilha Câmpus Júlio de Castilhos tem por objetivo apoiar as atividades de ensino e aprendizagem, técnico-científico e cultural. Auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica, prestando assistência à pesquisa, a organização e a preservação do acervo e da produção intelectual de seus usuários.

A Biblioteca opera com o sistema *Pergamum*

que é um gerenciador de informação onde o sistema facilita a gestão de informação, ajudando a rotina diária dos usuários da biblioteca. O sistema *Pergamum* possibilita a renovação e auxilia o usuário a realização de buscas de materiais no acervo da biblioteca.

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados. Além do mais, oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento e no site da página.

Atualmente a biblioteca possui um acervo bibliográfico de aproximadamente 9208 títulos e 37724 exemplares. Este espaço conta ainda com 16 computadores com internet para acesso dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, processamento técnico e espaço para leitura.

### 6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral	Qtde.
Salas de aula com média de 39 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de projetor multimídia (PREVISÃO DE INSTALAÇÃO DE PROJETORES MULTIMÍDIA EM TODAS AS SALAS PARA 2014).	19
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, com ar condicionado, projetor multimídia, sistema de caixa acústica e microfones.	1
Sala com serviço de Xerox terceirizado	1
Banheiros e vestiários com 7 sanitários e 8 boxes com duchas cada (masculino e feminino). Mais dois ambientes com chuveiro e sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais	1
Banheiros com 6 sanitários e 6 boxes com ducha cada (masculino e feminino).	1
Banheiro com sanitário em cada andar do Prédio C (prédio com 4 andares).	4
Laboratórios	Qtde.
Laboratório de Informática: sala com 36 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de projetor multimídia.	7
Laboratório de Física: Laboratório com bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas e ar condicionado.	1
Laboratório de Biologia: Laboratório com bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas e ar condicionado.	1
Laboratório de Química: Laboratório com bancadas, equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas e ar condicionado.	1
Laboratório de Microbiologia de Alimentos: Laboratório com ar condicionado, bancadas, equipamentos e utensílios para aulas práticas.	1
Laboratório de Bromatologia: Laboratório com ar condicionado, bancadas, equipamentos e utensílios para aulas práticas.	1
Laboratório de Análise Sensorial: Laboratório com seis cabines para julgamento de amostras e realização de análise sensorial de alimentos	1
Planta piloto de Carnes e derivados com equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1
Planta piloto de Leite e derivados com equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1
Planta piloto de Frutas e Hortaliças com equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1
Planta piloto de Panificação com equipamentos e utensílios para a realização de aulas práticas	1

### 6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	Qtde.
Campo de futebol e quadra de vôlei	1
Ginásio de esportes com banheiros masculino e feminino com 2 sanitários e 2 chuveiros cada, 2 vestiários, sala de instrução, palco de eventos, 2 depósitos, sala de professores e área de recreação	1
Saguão com 115,00 m <sup>2</sup> , fechado com vidraças, climatizado com ar condicionado, com mesas e bancos para convivência dos estudantes.	1
Lancheria terceirizada.	1

### 6.4. Área de atendimento ao estudante

	Qtde.
Centro de saúde com atendimento médico/odontológico/psicológico com sala de Procedimentos/Sala de Enfermagem/Sala de Recepção/Sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais	1
Refeitório com capacidade de atendimento de 130 estudantes por vez, com ar condicionado.	1
Direção de ensino com sala de recepção, sala da coordenação pedagógica e sala para a direção e coordenação de ensino.	1
Sala do setor de estágios para atendimento aos estudantes	1
Sala para Assistência Social	1
Sala para Assistência aos estudantes	1
Sala para os registros acadêmicos	1
Sala da Coordenação do Eixo de Alimentos	1

## 7. Referências

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União.

\_\_\_\_\_. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Parecer nº 16, de 05 de outubro de 1999. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

\_\_\_\_\_. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Resolução nº 4, de 08 de dezembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Educação profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico. Brasília: MEC, 2000.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Políticas Públicas para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília: MEC, 2004.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Instituto Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União.

\_\_\_\_\_. Resolução IF FARROUPILHA/CONSUP 102/2013. Institui as Diretrizes Institucionais da organização-didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha. Instituto Federal Farroupilha, 2013.

\_\_\_\_\_. Resolução IF FARROUPILHA/CONSUP 077/2013. Aprova a criação dos Cursos: Curso Técnico em Alimentos Subsequente – Câmpus Santa Rosa, Curso Técnico em Administração Integrado – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus São Vicente do Sul, Curso Técnico em Agroindústria Integrado – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Agroindústria Integrado PROEJA – Câmpus Jaguari, Curso Técnico em Gerência em Saúde – Câmpus Santo Ângelo, Curso Técnico em Informática para Internet – Câmpus Santo Ângelo, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS.

## 8. Anexos

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SÃO VICENTE DO SUL - RS**  
**- CONSELHO DIRETOR -**

**RESOLUÇÃO Nº 037/2008 - CD**

O Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, na 4ª Reunião Ordinária de 2008, realizada no dia 18 de dezembro, às 14 horas, no Gabinete da Direção Geral da Instituição, nos termos da Ata nº 39,

**RESOLVE:**

APROVAR a reformulação do **PLANO DE CURSO - TÉCNICO EM ALIMENTOS**, oferecido pela Unidade de Ensino Descentralizada de Júlio de Castilhos, vinculada ao Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul.

São Vicente do Sul, 18 de dezembro de 2008

**CARLOS ALBERTO PINTO DA ROSA**  
Diretor Geral

**HOMOLOGAÇÃO:**

Helenésio Cabral

Antônio Vicente Ávila da Silveira

Valdir Pádua Rumpel

Célio Trois

Carla C. Santos

Leonir Machado Martins

João Raimundo Cruz da Cruz

Maria Cristina Moro

Nestor Davino Santini



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



**RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM Nº 16/2011**

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

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

**RESOLVE:**

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

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

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

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

Santa Maria, 20 de abril de 2011.

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





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



**RESOLUÇÃO - AD REFERENDUM N° 53/2011**

**Aprova as adequações do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Júlio de Castilhos.**

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

**RESOLVE:**

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma dos anexos a esta Resolução, as adequações do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus Júlio de Castilhos.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. Santa Maria, 18 de outubro de 2011.

  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
REITOR  
PORT. MEC 48/2009



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



**RESOLUÇÃO N° 53/2011**


Homologada pelo Conselho Superior na Reunião Ordinária do dia 07 de novembro de 2011, Ata n° 07/2011.

  
Carlos Alberto Pinto da Rosa  
PRESIDENTE

CONSELHEIROS:

  
Alexandre Nunes Motta de Souza

  
Augusto Felipe Strieder


  
Mariane Rodrigues Volz

  
Crescêncio O. Ramagem de Medeiros

  
José Aurélio Saldanha Silveira

Lérida Pivoto Pavanelo - *nc*

Roberto Trevisan - *nc*

  
Luiz Fernando Rosa da Costa

  
Luciano da Costa Barzotto

Andressa do Couto Vieira - *nc*


  
Eva Eunice Melo Rodrigues

  
José Valdetar da Silva Gomes

  
Sérgio Renato Rossi de Freitas

  
Delcimar Gonçalves Borin

  
Luiz Antonio Rocha Barcellos

  
Adriano Arriel Saquet

Cláudio Adalberto Koller - *nc*



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

**RESOLUÇÃO CONSUP N° 090/2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.**

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus Júlio de Castilhos, 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° 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 Alimentos Subsequente, do Câmpus Júlio de Castilhos, 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 Alimentos

**Forma:** Subsequente

**Modalidade:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Ato de Criação do curso:** Resolução n° 37, do Conselho Diretor de 18 de dezembro de 2008 e CONVALIDADO pela Resolução CONSUP n.º 46, 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:** 1337 horas relógio

**Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório:** 120 horas relógio

**Carga horária de orientação de estágio:** 17 horas relógio

**Tempo de duração do Curso:** 2 anos

**Tempo máximo para Integralização Curricular:** 3 anos

**Periodicidade de oferta:** anual

**Local de Funcionamento:** Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos – Acesso secundário à Tupanciretã, Bairro São João do Barro Preto, Interior, CEP 98130-000, RS.



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

**Matriz Curricular**

Matriz Curricular			
Curso Técnico em Alimentos Subsequente			
Se m.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Semestre	Química Geral e Analítica	4	80
	Química de Alimentos	4	80
	Microbiologia e Conservação de Alimentos	4	80
	Higienização na Indústria de Alimentos	2	40
	Informática	2	40
	Matemática Aplicada	2	40
	Português Instrumental	2	40
	<b>Subtotal carga horária no semestre</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
2º Semestre	Bioquímica de Alimentos	1	20
	Controle de Qualidade	3	60
	Tecnologia de bebidas	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados I	2	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	3	60
	Análise sensorial	2	40
	Ética e relações humanas no trabalho	2	40
	Administração, empreendedorismo e Marketing	2	40
	<b>Subtotal de carga horária no semestre</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
3º Semestre	Gestão Ambiental e Tratamento de resíduos	3	60
	Tecnologia de cereais, massas e panificados	4	80
	Tecnologia de Glicídios e Lipídios	3	60
	Tecnologia de Leite e Derivados II	3	60
	Tecnologia de Carnes e Derivados II	4	80
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	3	60
<b>Subtotal de carga horária no semestre</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	
4º Semestre	Planejamento e Desenvolvimento de Projetos	3	60
	Desenvolvimento de Novos produtos	3	60
	Embalagens para alimentos	2	40
	Segurança no Trabalho	2	40
	Nutrição	2	40
	Orientação de estágio	1	20
<b>Subtotal de carga horária no semestre</b>	<b>13</b>	<b>260</b>	
<b>Carga Horária total de disciplinas (hora aula)</b>			<b>1460</b>
<b>Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)</b>			<b>1217</b>
<b>Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)</b>			<b>120</b>
<b>Carga Horária total do curso (hora relógio)</b>			<b>1337</b>

\*hora aula: 50 minutos


**Art. 2º -** O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente, do Câmpus Júlio de Castilhos, 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.

  
Caria Comerlatto Jardim  
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Paula da Silveira Ribeiro

  
Joselito Trevisan

Ana Rita Kraemer da Fontoura

  
Jovani Patias

Bruno Godoi Zucuni

  
Liana dos Santos Gomes

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

  
Liege Camargo da Costa

Darci Roberto Schneid

  
Mairi Jahn Karnikowski

Delcímar Borim

  
Marcelo Eder Lamb

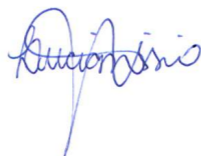
Gabriel Adolfo Garcia

  
Rodrigo Elesbão de Almeida

Jaubert de Castro Menchik

Rodrigo de Siqueira Martins

Tainã Massotti de Lima





INSTITUTO  
FEDERAL  
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM  
**ALIMENTOS**  
SUBSEQUENTE

Campus Júlio de Castilhos