



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

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

TÉCNICO EM
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR

SUBSEQUENTE

EaD

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
SUBSEQUENTE
EaD

Atos autorizativos

- Resolução Ad Referendum Consup nº 03/2026, de 20 de março de 2026, homologada pela Resolução CONSUP n.º 16/2026, de 15 de julho de 2026 aprova a criação do curso.
- Resolução Consup nº 27/2026, de 15 de julho de 2026 aprova o Projeto Pedagógico do Curso e autoriza seu funcionamento.

2026



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

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

Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz
Donicht**

Pró-Reitora de Ensino

Getulio Jorge Stefanello Júnior

Pró-Reitor de Extensão

Thirssa Helena Grando

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Deivid Butinger Dutra de Oliveira

Pró-Reitor de Administração

Flavia Pedron

Coordenadora do Curso

Equipe de elaboração

Denise Valduga Batalha

Lauri Mayer

Marcos Vieira da Silva

Raquel Lunardi

Portaria eletrônica Nº 595 / 2026 - GRE

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*

Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*

Assessoria Pedagógica da PROEN

SUMÁRIO

Sumário

1.	DETALHAMENTO DO CURSO.....	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL	7
2.1.	Histórico da Instituição	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso	8
2.3.	Objetivos do Curso	10
2.3.1.	Objetivo Geral	10
2.3.2.	Objetivos Específicos.....	10
2.4.	Requisitos e formas de acesso	10
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	11
3.1.	Políticas de Ensino.....	11
3.2.	Política e Programas de Pesquisa, Empreendedorismo e Inovação	12
3.3.	Política e Programas de Extensão	13
3.4.	Política de Educação a Distância do IFFar	14
3.5.	Políticas de Atendimento ao Discente	15
3.5.1.	Assistência Estudantil.....	15
3.5.2.	Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante	16
3.5.3.	Atividades de Nivelamento	17
3.5.4.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social.....	18
3.5.5.	Ações Inclusivas e Ações Afirmativas.....	18
3.6.	Programa Permanência e êxito (PPE)	22
3.7.	Acompanhamento de Egressos.....	23
3.8.	Mobilidade Acadêmica.....	23
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	23
4.1.	Perfil do Egresso.....	23
4.2.	Organização curricular	25
4.3.	Metodologia.....	26
4.3.1.	Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA	27
4.3.2.	Material Didático.....	27
4.4.	Representação gráfica do Perfil de formação.....	29

4.5 Matriz Curricular	29
4.6 Prática Profissional.....	31
4.6.1 Prática Profissional Supervisionada (PPS).....	31
4.7 Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório	33
4.8 Avaliação	33
4.8.1 Avaliação da Aprendizagem	33
4.8.2 Autoavaliação Institucional.....	34
4.9 Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	35
4.10 Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	35
4.11 Expedição de Diploma e Certificados.....	36
4.12 Ementário.....	36
4.12.1 Componentes curriculares obrigatórios	36
5 CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	47
5.2 Atribuição do Coordenador de Curso	47
5.3 Atribuições de Colegiado de Curso	48
5.4 Atribuições do Professor/Mediador	48
5.6 Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	50
5.7 Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso ...	50
6 INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	51
6.1 Biblioteca.....	51
6.2 Áreas de ensino específicas	52
6.3 Laboratórios	53
6.4 Área de esporte e convivência.....	53
6.5 Área de atendimento ao discente.....	53
6.6 Infraestrutura do Polo de Educação a Distância	53
7 REFERÊNCIAS.....	54
8 ANEXOS	56

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Técnico Alimentação Escolar

Forma: Subsequente

Modalidade: Educação a Distância - EaD

Ofertado pelo: Programa de Formação Inicial em Serviço de Profissionais da Educação Básica - Profucionário

Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social

Ato de Criação do curso: Curso criado pela Resolução CONSUP *Ad Referendum* CONSUP Nº 03/2026, de 20 de março de 2026.

Quantidade de Vagas: 100 vagas (25 por polo)

Turno de oferta: Noturno

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por disciplina

Carga horária total do curso: 1380 horas relógio

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

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: não prevê

Trabalho de Conclusão de Curso: não prevê

Tempo de duração do Curso: 3 semestres.

Tempo máximo para Integralização Curricular: 6 semestres

Endereço (sede): Instituto Federal Farroupilha – Reitoria - Alameda Santiago do Chile, 195 - Nossa Sra. das Dores - CEP 97050-685 - Santa Maria - RS

Coordenador do Curso: Flavia Pedron

Contato da Coordenação do curso: alimentacaoescolar@iffarroupilha.edu.br

Polos de funcionamento:

Alegrete - RS-377 - Km 27 - Passo Novo - CEP 97555-000 - Alegrete - RS

Santa Rosa - Av. Cel. Bráulio de Oliveira, 1400 - Central - CEP 98787-740 - Santa Rosa - RS

São Borja - Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja - RS

São Vicente do Sul - Rua 20 de Setembro, 2616 - CEP 97420-000 - São Vicente do Sul - RS

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

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

No ano de 2010, o IFFar expandiu-se com a criação do *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em *Campus*, em 2013, com a criação do *Campus* Santo Ângelo e com a implantação do *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014, foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a chamar *Campus* Frederico Westphalen e foram instituídos seis Centros de Referência nas cidades de Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Santiago, São Gabriel e Três Passos. Em 2025 o *Campus* Avançado Uruguaiana tornou-se um dos *campi* do IFFar.

Nos anos seguintes à sua criação, o IFFar passou por uma grande expansão com a criação de seis novos campi, um campus avançado, a incorporação de uma unidade de ensino federal à instituição, além da criação de Centros de Referência e atuação em Polos de Educação a Distância. No ano de 2010, foram criadas três novas unidades: Campus Panambi, Campus Santa Rosa e Campus São Borja; no ano de 2012, o Núcleo Avançado de Jaguari, ligado ao Campus São Vicente do Sul, foi transformado em Campus; em 2013, foi criado o Campus Santo Ângelo e implantado o Campus Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a se chamar Campus Frederico Westphalen, e também foram criados oito Centros de Referência, dos quais encontram-se ainda em funcionamento dois deles, um situado em Santiago, que está vinculado ao Campus Jaguari, e outro em São Gabriel, vinculado ao Campus Alegrete. Com a publicação da Portaria nº 411, de 7 de maio de 2024, que dispõe sobre a alteração de tipologia dos Campi Avançados dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, o Campus Avançado de Uruguaiana passa a ser Campus do IFFar.

Assim, o IFFar é constituído por onze campi em que são ofertados cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses campi e Centros de Referência, o IFFar atua em outras cidades do Estado, a partir de Polos de Educação que ofertam cursos técnicos na modalidade de Educação a Distância (EaD).

A Reitoria do IFFar está localizada no município de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os campi. Enquanto autarquia, o IFFar possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação básica, superior, pluricurricular e multicampi, especializada na

oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Nesse sentido, os Institutos são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

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

2.2. Justificativa de oferta do curso

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente, na modalidade EaD, pertencente ao eixo tecnológico de Desenvolvimento Educacional e Social. O Projeto Pedagógico de Curso se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal Farroupilha, dentro do Programa de Formação Inicial em Serviço de Profissionais da Educação Básica - Profucionário, ação de uma política do Governo Federal que abrange todo o País.

Configura-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa, numa perspectiva progressista e transformadora, nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 9.394/1996 e atualizada pela Lei nº 11.741/2008, bem como nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Sistema Educacional Brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

Com o avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar cidadãos capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia e prepará-los para se situar no mundo contemporâneo e dele participar de forma proativa na sociedade e no mundo do trabalho. Constatam-se também, a necessidade de qualificar e requalificar trabalhadores que já se encontram inseridos no mundo do trabalho. Percebe-se, ainda, na realidade brasileira, um déficit na oferta de educação profissional e esta tem se constituído pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização da educação profissional pública federal.

Dentro do processo de enfrentamento desses desafios, o segmento do pessoal de apoio às atividades pedagógicas precisa ser contemplado com ações efetivas que permitam a sua formação profissional para ter um desempenho mais eficiente e comprometido com as atividades fins da instituição escolar e com o papel social da educação. Verifica-se que há um número expressivo de servidores no Brasil atuando em instituições de ensino sem a devida qualificação profissional para as funções que desempenham. Além disso, muitos apresentam baixa autoestima, por não se sentirem reconhecidos ou considerados aptos para o exercício de suas atribuições.

Nesse sentido, o Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente, na modalidade EaD, integrante do Programa Profucionário, é resultado da ação de uma política do Ministério da Educação (MEC), em

atendimento às reivindicações da Confederação Nacional dos Trabalhadores em Educação (CNTE), que há muito tempo lutava por melhores condições de trabalho e formação continuada para essa classe de trabalhadores.

Tendo como objetivo “construir e reconstruir a identidade profissional dos funcionários da educação”, o Projeto Profuncionário desenvolveu, em 2005, a experiência-piloto em cinco estados, atendendo a cinco mil funcionários, com vistas a possibilitar uma habilitação técnica em quatro áreas de atuação consideradas de suma importância para a educação pública no seu nível básico: gestão escolar, multimeios didáticos, alimentação escolar e infraestrutura e meio ambiente. Em 2006, o projeto foi expandido para mais doze estados brasileiros, chegando a atender a dezoito mil funcionários.

Em 2008, foi realizado o IV Seminário Nacional do Profuncionário com o objetivo de promover a troca de experiências entre os atores envolvidos na implementação do projeto e apresentar um novo arranjo institucional para o seu desenvolvimento, incluindo os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), que assumiram também a responsabilidade pela execução do projeto, ampliando assim a oferta de vagas. A partir de então, os CEFETs, hoje Institutos Federais (IFs), assumiram a continuidade dessas ações.

Relançado por meio da Portaria MEC nº 395/2025, alicerçado em uma reivindicação da categoria, o Profuncionário objetiva promover a profissionalização específica a partir de cada área de atuação individual e coletiva no contexto pedagógico da unidade escolar; fortalecer a identidade profissional dos funcionários da escola pública da educação básica; possibilitar o acesso à Educação Profissional e Tecnológica; contribuir para a redução de desigualdades sociais e econômicas; estimular a elevação da escolaridade; e proporcionar a valorização dos profissionais da educação.

A partir da publicação da Portaria MEC nº 395/2025, a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC lançou o processo de pactuação para oferta de 5.000 vagas de cursos técnicos, na modalidade de educação a distância, por meio da ação Bolsa-Formação do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec, direcionada a formação dos profissionais da educação básica que atuem na rede de ensino pública dos estados, do Distrito Federal, dos municípios e das redes federais. Ao todo, 38 propostas apresentadas por instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica foram aprovadas pela SETEC, entre elas a do IFFar, que passa a integrar a oferta nacional de cursos técnicos voltados a esse público. Na proposta apresentada pelo IFFar constaram os cursos Técnico em Alimentação Escolar Subsequente EaD e Técnico em Multimeios Didáticos Subsequente EaD, os quais serão ofertados pelas unidades Alegrete, Jaguari, Santa Rosa, São Borja e São Vicente do Sul, a partir da demanda da comunidade onde as unidades estão inseridas.

De acordo com a Lei nº 11.947/2009, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. É fundamental que o alimento fornecido seja produzido em condições higiênicas, atentando-se para as técnicas de conservação, garantindo-se assim, a segurança dos alimentos. Além disso, é importante ter no ambiente escolar a figura de um educador alimentar. Com isso, surge a necessidade do profissional Técnico em Alimentação Escolar, que irá contribuir para a oferta de uma alimentação de qualidade no âmbito das escolas.

Os princípios gerais da política de formação do técnico em educação do Programa Profucionário estão contidos na Constituição da República Federativa do Brasil (art. 205 a 214), nos dispositivos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº 9.394/1996, bem como nas Orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Portanto, faz-se necessário destacar: Decreto nº 12.456, de 19 de maio de 2025, regulamenta o art. 80 da LDB nº 9.394/1996; Decreto nº 8752, de 09 de maio de 2016, que dispõe sobre a Política Nacional de Formação dos Profissionais da Educação Básica; e Portaria MEC nº 395, de 29 de maio de 2025, que institui o Programa de Formação Inicial em Serviço de Profissionais da Educação Básica - Profucionário.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Promover a formação profissional técnica de nível médio, a distância, para profissionais da educação que atuam em áreas de apoio às atividades pedagógicas e administrativas nas escolas de educação básica, dando-lhes condições para um entendimento da educação e da escola como espaços coletivos de formação humana, de diversidade étnica cultural, bem como de desenvolvimento de competências para atuar numa habilitação específica, sem perder a noção da totalidade da função social da educação; e

Propiciar a profissionalização de trabalhadores para atuarem como técnico na educação, valorizando o seu papel como profissional da educação por meio da qualificação e melhoria da sua prática.

2.3.2. Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Formar profissionais capazes de preparar alimentos, conforme cardápio escolar, aplicando procedimentos de higiene e conservação de alimentos, segundo as Boas Práticas de Fabricação, e mantendo a cozinha organizada;
- Preparar profissionais qualificados para determinar o quantitativo de alimentos a serem elaborados na merenda escolar, evitando desperdícios;
- Desenvolver técnicos preparados para realizar a fluxos de aquisição e armazenamento de alimentos e descarte de resíduos;
- Capacitar profissionais aptos a atuar como educadores alimentares, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a prevenção de doenças.

2.4. Requisitos e formas de acesso

O ingresso no Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente, na modalidade EaD, ofertado pelo Programa Profucionário, será realizado através de Processo Seletivo conforme previsão institucional em

regulamento e edital específico. O curso destina-se a profissionais da educação básica, que atuem nas unidades escolares de ensino públicas das redes municipais, estaduais ou federais. Por se tratar de uma formação em serviço, o trabalhador/estudante deve estar em função e/ou área de atuação correspondente ao curso. Além disso, deve ser portador do Certificado de conclusão do ensino médio, ou estudos equivalentes.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

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

3.1. Políticas de Ensino

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

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

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

Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação

e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.

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

3.2. Política e Programas de Pesquisa, Empreendedorismo e Inovação

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

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.
- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa se dá de diferentes formas:

a) recursos institucionais para custeio das atividades de pesquisa, bem como manutenção e ampliação da infraestrutura de pesquisa;

b) bolsas institucionais de iniciação científica ou tecnológica para estudantes de ensino técnico e superior (graduação e pós-graduação);

c) bolsas de iniciação científica ou tecnológica para estudantes, financiadas por instituições ou agências de fomento à pesquisa (ex.: FAPERGS, CNPq, CAPES, entre outras);

d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

De maneira a contribuir diretamente no desenvolvimento econômico e social e na superação de desafios locais, o IFFar, junto de sua política de pesquisa, busca desenvolver ações voltadas ao

empreendedorismo e a inovação articulados com os setores produtivos, sociais, culturais, educacionais, locais, etc.

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

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

3.3. Política e Programas de Extensão

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

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

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

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

- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e rural, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.
- Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE – Conjunto de ações que visam a acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão.

Os programas acima descritos buscam estimular a participação de servidores docentes e técnico- - administrativos em educação em ações de extensão, bem como dos discentes, proporcionando o aprimoramento da sua formação profissional. Ao mesmo tempo constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

3.4. Política de Educação a Distância do IFFar

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

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

Os objetivos do IFFar quanto ao estabelecimento da EaD são:

- I - transpor as barreiras geográficas, ofertando educação profissional nos seus diferentes níveis e formas, na modalidade a distância;
- II - comprometer-se com a escola pública de qualidade e com a democratização do uso crítico das tecnologias;
- III – auxiliar na inserção de carga horária a distância nos cursos presenciais do Instituto;

- IV - proporcionar formação em EaD aos servidores e demais envolvidos na EaD no Instituto;
- V - promover a utilização de tecnologias educativas de informação e comunicação no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, em todos os níveis, formas e modalidades ofertadas no IFFar;
- VI - integrar a pesquisa e a extensão ao ensino a distância;
- VII - incentivar aos professores do Instituto o desenvolvimento de materiais didáticos para serem usados na EaD e nos cursos presenciais;
- VIII - fortalecer a EaD nos campi de forma articulada ao Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) e demais setores do *campus*.

3.5 Políticas de Atendimento ao Discente

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

3.5.1. Assistência Estudantil

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

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

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

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

A CAE no *Campus* Alegrete é composta por uma equipe multiprofissional de servidores, incluindo assistentes de alunos, assistentes sociais, médicos, nutricionistas, odontólogos, psicólogos e técnicos em enfermagem, e oferece em sua infraestrutura: refeitório, moradia estudantil, sala de convivência e espaço para as organizações estudantis.

No *Campus* Santa Rosa a equipe da CAE é composta por psicóloga, assistente social, assistentes de alunos, técnica de enfermagem, médico, nutricionista, pedagoga e odontóloga. A infraestrutura da CAE oferece: refeitório, sala de atendimento médico, sala de procedimentos, espaço para atendimento individualizado e coletivo e espaço para as organizações estudantis.

A equipe da CAE no *Campus* São Borja é formada por assistentes de alunos, assistente social, nutricionista, técnica em enfermagem, enfermeira, psicóloga, odontóloga e médico. Oferece também, em sua infraestrutura, ambulatório, consultório médico, odontológico e de psicologia; moradia estudantil, refeitório e espaço de convivência e de lazer aos estudantes.

Já no *Campus* São Vicente do Sul, a CAE é composta por nutricionista, médico, odontólogo, enfermeiro, auxiliar de enfermagem, assistente de aluno, vigilante, servente de limpeza, duas pessoas no serviço de lavanderia, assistente em administração, assistente social, técnico em assuntos educacionais e psicólogo; oferecendo em sua infraestrutura: refeitório, moradia estudantil, sala de convivência, espaço para as organizações estudantis e prática de esportes.

3.5.2. Apoio Didático-Pedagógico ao Estudante

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

Com esse intuito foi criado o Programa de Apoio Didático-Pedagógico aos Estudantes do IFFar. O Programa indica atividades de acompanhamento dos estudantes realizadas no contraturno escolar, com a finalidade de garantir condições para a permanência e o êxito acadêmico; de respeitar às especificidades do desenvolvimento da aprendizagem de cada estudante, ou seja, suas necessidades, fragilidades e

potencialidades. O objetivo geral é atuar, em conjunto com o setor pedagógico da instituição, com ações didático-pedagógicas junto aos discentes para qualificar os processos de ensino e aprendizagem e para a permanência e o êxito escolar discente. Os objetivos específicos compreendem:

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

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

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

3.5.3. Atividades de Nivelamento

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

Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de:

- a) atividades de recuperação paralela serão praticadas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- b) projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos Concomitantes;

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

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

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

3.5.4. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico e social dos estudantes. Todas as unidades que ofertam o curso Técnico em Alimentação Escolar possuem pedagogo, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos. A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), Coordenação de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (CAPNE) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que têm como foco o atendimento ao discente.

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

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

3.5.5. Ações Inclusivas e Ações Afirmativas

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

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

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas:

- . pessoa com deficiência;
- a. pessoa com transtorno do espectro do autismo;

- b. pessoa com altas habilidades/superdotação;
 - c. pessoa com transtornos de aprendizagem.
- II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual;
- III – relações étnico-raciais;

Para a efetivação da educação inclusiva, o IFFar tem como referência a Política Institucional de Diversidade e Inclusão, aprovada por meio da Resolução Consup n.º 79/2018, a qual compreende ações voltadas para:

- I - preparação para o acesso;
- II - condições para o ingresso; e
- III - permanência e conclusão com sucesso.

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

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

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

A CAA tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, com foco nas relações étnico-raciais e de gênero e diversidade sexual, bem como demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação, ao racismo e à violência de gênero.

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

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

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

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

O Núcleo é integrado por servidores e estudantes de diferentes cursos e busca, constantemente, maior articulação com disciplinas curriculares e situações próprias do seu contexto. Assim, suas ações vão desde movimentos de sensibilização em datas específicas, ações mais direcionadas que buscam a construção de uma instituição inclusiva e para todos, ações com a comunidade em geral e o atendimento e acompanhamento dos estudantes com necessidades específicas.

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

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

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

- Promover encontros de reflexão, palestras, minicursos, cine-debates, oficinas, roda de conversas, seminários, semanas de estudos com alunos dos cursos Técnicos Integrados, Subsequentes, Licenciaturas, Tecnológicos, Bacharelados, Pós-Graduação, Docentes e servidores em Educação, para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, da cultura Afro-brasileira, da cultura indígena e da diversidade na construção histórica e cultural do país;

- Estimular, orientar e assessorar nas atividades de ensino, dinamizando abordagens interdisciplinares que focalizem as temáticas de História e Cultura Afro-brasileiras e Indígenas no âmbito dos currículos dos diferentes cursos ofertados pelo *Campus*;
- Promover a realização de atividades de extensão, promovendo a inserção do NEABI e o IFFar na comunidade local e regional contribuindo de diferentes formas para o seu desenvolvimento social e cultural;
- Contribuir em ações educativas desenvolvidas em parceria com o NAPNE, Núcleo de Estudo de Gênero, Núcleo de Educação Ambiental fortalecendo a integração e consolidando as práticas da Coordenação de Ações Inclusivas;
- Propor ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do *Campus* nos aspectos étnico-raciais;
- Implementar as leis nº 10.639/03 e nº 11.645/03 que instituiu as Diretrizes Curriculares, que está pautada em ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas;
- Fazer intercâmbio em pesquisas e socializar seus resultados em publicações com as comunidades interna e externas ao Instituto: Universidades, escolas, comunidades negras rurais, quilombolas, comunidades indígenas e outras instituições públicas e privadas;
- Motivar e criar possibilidades de desenvolver conteúdos curriculares e pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares, e forma contínua;
- Participar como ouvinte, autor, docente, apresentando trabalhos em seminários, jornadas e cursos que tenham como temáticas a Educação, História, Ensino de História, Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, Educação e Diversidade, formação inicial e continuada de professores;
- Colaborar com ações que levem ao aumento do acervo bibliográfico relacionado às Histórias e Culturas Afro-brasileiras e Indígenas, e a educação pluriétnica no *Campus*;
- Incentivar a criação de grupos de convivência da cultura afro-brasileira e indígena, em especial com os estudantes do *Campus*.

3.5.5.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino

e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

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

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

3.6. Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito (PPE) dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. No ano de 2023 o IFFar atualizou a regulamentação do programa por meio da aprovação da Consup nº 21/2025. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IFFar.

Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e retenção, categorizado como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

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

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

pensadas e elaboradas conjuntamente buscando uma contínua redução nos índices de evasão escolar e desenvolvidas a partir das responsabilidades de cada setor/eixo/curso.

3.7. Acompanhamento de Egressos

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

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

3.8. Mobilidade Acadêmica

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

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

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1 Perfil do Egresso

Conforme o Caderno de Orientações Gerais do Profuncionário, referente ao perfil geral do técnico que atua em educação, a formação no Profuncionário deve contribuir para que o egresso saiba transformar o saber-fazer da vivência em prática educativa para a construção de outras relações sociais mais humanizadas na escola e na sociedade.

O egresso do Curso Técnico em Alimentação Escolar será um profissional da educação comprometido com a promoção da qualidade social da educação, atuando de forma ética, responsável e colaborativa nos espaços escolares. Sua formação estará fundamentada na compreensão da escola como ambiente educativo, inclusivo e democrático, reconhecendo o papel dos profissionais da educação na construção de processos formativos que contribuam para o desenvolvimento humano e social.

Deverá ser capaz de atuar de forma integrada à equipe escolar, participando da elaboração, execução e avaliação de ações educativas e de gestão, dialogando com os diferentes segmentos da comunidade escolar e contribuindo para a efetivação do Projeto Político-Pedagógico da instituição.

No âmbito específico da habilitação, o Técnico em Alimentação Escolar estará apto a planejar, organizar, executar e acompanhar atividades relacionadas à alimentação escolar, observando os princípios da segurança alimentar e nutricional, da higiene, da saúde e da sustentabilidade. Deverá compreender a alimentação escolar como uma ação educativa, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para a promoção da saúde dos estudantes.

Entre suas competências profissionais, destacam-se:

- Organizar e executar processos de aquisição, recebimento, armazenamento e controle de alimentos e insumos destinados à alimentação escolar;
- Aplicar procedimentos de higiene, manipulação, conservação e preparo de alimentos, observando as normas sanitárias e de segurança do trabalho;
- Planejar e preparar refeições de acordo com os cardápios e orientações nutricionais estabelecidos para a alimentação escolar;
- Calcular quantitativos de gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda escolar, contribuindo para o adequado planejamento e utilização dos recursos;
- Organizar e manter os espaços de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos em condições adequadas de funcionamento, higiene e segurança;
- Desenvolver práticas educativas voltadas à promoção da alimentação saudável, sob orientação de profissionais habilitados, contribuindo para a formação de hábitos alimentares adequados;
- Atuar de forma consciente quanto à redução de desperdícios, ao aproveitamento responsável dos alimentos e ao manejo adequado dos resíduos gerados no processo de alimentação escolar;
- Utilizar conhecimentos técnicos, científicos e tecnológicos para qualificar os processos de alimentação e nutrição no ambiente escolar.

Além das competências específicas da área, o egresso deverá ser capaz de:

- Atuar na sociedade de forma comprometida com o desenvolvimento sustentável e com a melhoria da qualidade de vida da comunidade;
- Agir com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos e solidários, respeitando a diversidade humana e cultural;
- Reconhecer a importância da educação, da ciência e do trabalho como elementos fundamentais para a transformação social;
- Exercer sua cidadania de forma crítica e participativa, compreendendo seus direitos e deveres enquanto trabalhador e agente educativo;

- Desenvolver postura investigativa, reflexiva e colaborativa, reconhecendo-se como sujeito em permanente processo de formação e aprendizagem.

Dessa forma, o Técnico em Alimentação Escolar formado pelo curso estará preparado para atuar nos sistemas e instituições de ensino, contribuindo para a qualidade da alimentação escolar e para a construção de ambientes educativos mais saudáveis, inclusivos e humanizados.

4.2 Organização curricular

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

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

Conforme o caderno de Orientações Gerais do Profucionário, o currículo do Curso está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo da Formação Pedagógica, Núcleo da Formação Técnica Geral e Específica e Núcleo da Prática Profissional Supervisionada (PPS).

O Núcleo da Formação Pedagógica é aquele que oferece as condições teórico-práticas para a (re)construção da identidade coletiva de funcionárias e funcionários como pertencentes à categoria de profissionais da educação.

O Núcleo da Formação Técnica Específica oferece as condições teórico-práticas para a construção da identidade que diferencia cada uma das profissões que compõem a categoria dos funcionários. Este núcleo é dividido em Formação Técnica Geral e Formação Técnica Específica.

O Núcleo da Prática Profissional Supervisionada, por sua vez, é aquele que articula as funções específicas de cada profissão (Núcleo da Formação Específica) com o sentido da escola e da educação escolar (Núcleo da Formação Pedagógica) dessas funções, que deveria estar contemplado nos Projetos Políticos Pedagógicos das escolas.

A carga horária total do Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente EaD é de 1380 horas relógio, composta pelas cargas dos núcleos que são: 480 horas aula para o Núcleo da Formação Pedagógica, 720 horas aula para o Núcleo da Formação Técnica Geral e Específica (180 horas de Formação Técnica Geral e 540 horas de Formação Técnica Específica) e 180 horas para o Núcleo da Prática Profissional Supervisionada.

As atividades presenciais realizadas nos polos não exigem a presença física do professor responsável pelo componente curricular. O acompanhamento das atividades pode ser realizado pelo Colaborador de EaD do campus.

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

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

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

III – Educação em Direitos Humanos: está presente como conteúdo na disciplina de Homem, Pensamento e Cultura: abordagens filosófica e antropológica. Neste espaço também são tratadas as questões relativas aos direitos educacionais de adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas e a diversidade étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa, de faixa geracional.

Para além dos conteúdos obrigatórios desenvolvidos no âmbito das disciplinas citadas acima, o curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente desenvolve, de forma transversal ao currículo, atividades relativas à temática de educação para a diversidade, visando à formação voltada para as práticas inclusivas, tanto em âmbito institucional, quanto na futura atuação dos egressos no mundo do trabalho. As atividades formativas são planejadas pelo corpo docente, Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do *Campus*, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais), NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras que serão registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.3 Metodologia

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

O Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente em EaD terá 240 h de carga horária a ser desenvolvida de forma presencial. Sendo desenvolvida, presencialmente, 84 h de carga horária no primeiro semestre, 84 h no segundo semestre e 72 h no terceiro semestre.

As atividades presenciais serão desenvolvidas através de aulas práticas, atividades em grupo de estudo, avaliação do estudante, videoaulas e visitas técnicas, dentre outras previstas no planejamento do curso. Todas as atividades presenciais deverão ser registradas por meio de atas, relatórios e previsão no Plano de Ensino, dentre outras formas passíveis de comprovação.

Além disso, serão promovidos mecanismos de formação e sensibilização dos estudantes e docentes às ferramentas e metodologias de ensino e aprendizagem na modalidade EaD.

Caso necessário, o estudante do Técnico em Alimentação Escolar Subsequente EaD, terá o direito a flexibilizações curriculares, que compreende as adequações pedagógicas oferecidas a estudantes com necessidades educacionais específicas com o propósito de potencializar suas condições de aprendizagem nos cursos do IFFar.

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

4.3.1 Ambiente virtual de ensino e aprendizagem – AVEA

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

O Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA) será o *Moodle* institucional, que permite a associação de uma variada gama de ferramentas (recursos educacionais e atividades de estudo), baseada na construção social do conhecimento, mediado pelas interações em rede. Será criado, no AVEA, um espaço para comunicação entre a Coordenação do Curso e os estudantes, para além do e-mail institucional ("sala virtual" da Coordenação). A organização didático-metodológica será elaborada pelo professor, em consonância com as premissas deste PPC e de acordo com os objetivos de cada disciplina, frente às necessidades do grupo de estudantes.

Mesmo com a utilização do *Moodle* como ambiente virtual de ensino e aprendizagem, o SIGAA será utilizado para o registro das médias finais pelos professores responsáveis pelas disciplinas.

4.3.2 Material Didático

O material didático, tanto do ponto de vista da abordagem do conteúdo, quanto da forma, deve estar concebido de acordo com os princípios epistemológicos, metodológicos e políticos explicitados no PPC,

de modo a facilitar a construção do conhecimento e mediar a interlocução entre estudante e professor. O material didático deve potencializar e desenvolver habilidades e competências específicas, recorrendo a um conjunto de mídias compatíveis com a proposta e com o contexto socioeconômico do público-alvo.

O material didático para o Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente EaD será estruturado de forma dialógica, unindo o rigor técnico das normas de segurança alimentar à sensibilidade pedagógica necessária ao ambiente escolar. A base do curso consistirá em guias de estudo digitais (*e-books*) interativos, videoaulas gravadas em ambientes reais de produção de alimentos e roteiros de atividades práticas que permitam ao estudante aplicar conceitos de nutrição, higiene, planejamento e preparação de alimentos no cotidiano das instituições de ensino.

Visando o contexto socioeconômico e a rotina laboral do público-alvo, os materiais serão disponibilizados em formatos compatíveis com dispositivos móveis e para acesso *offline*, incluindo "pílulas de conhecimento" em áudio sobre legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e manuais de boas práticas. Complementarmente, serão utilizados mapas conceituais e infográficos didáticos sobre microbiologia, higiene e manipulação de alimentos, assegurando que a tecnologia sirva como ponte para o desenvolvimento de competências voltadas à promoção de uma alimentação saudável e segura para os estudantes da rede básica.

4.4. Representação gráfica do Perfil de formação

1º Semestre		2º Semestre		3º Semestre
Informática Básica	PRÁTICA PROFISSIONAL	Homem, Pensamento e Cultura: abordagens filosófica e antropológica	PRÁTICA PROFISSIONAL	Direito Administrativo e do Trabalho
Produção Textual no Contexto Escolar		Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica da educação		Gestão da Educação e das Instituições de Educação Básica
Orientações Gerais		Educadores e Educandos: tempos históricos		Relações Interpessoais: abordagem psicológica
Fundamentos e Práticas na EaD		Alimentação Saudável e Sustentável		Produção e Industrialização de Alimentos
Orientações para a Prática Profissional Supervisionada		Políticas de Alimentação Escolar		Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas
Funcionários de Escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores		Organização e Operação de Cozinhas Escolares II		
Alimentação e Nutrição no Brasil		Planejamento e Preparo de Refeições Saudáveis na Alimentação Escolar I		Planejamento e Preparo de Refeições Saudáveis na Alimentação Escolar II
Organização e Operação de Cozinhas Escolares I				

4.5 Matriz Curricular

Semestre	Disciplinas	CN Presencial	CH EaD	CH Total
1º Semestre	Orientações Gerais	12	48	60
	Fundamentos e Práticas na EaD	6	24	30
	Orientações para a Prática Profissional Supervisionada	6	24	30
	Funcionários de Escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores	12	48	60
	Informática Básica	12	48	60
	Produção Textual no Contexto Escolar	12	48	60
	Alimentação e Nutrição no Brasil	12	48	60
	Organização e Operação de Cozinhas Escolares I	12	48	60
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		84	336	420
2º Semestre	Homem, Pensamento e Cultura: abordagens filosófica e antropológica	12	48	60
	Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica da educação	12	48	60
	Educadores e Educandos: tempos históricos	12	48	60
	Alimentação Saudável e Sustentável	12	48	60
	Políticas de Alimentação Escolar	12	48	60
	Organização e Operação de Cozinhas Escolares II	12	48	60
	Planejamento e Preparo de Refeições Saudáveis na Alimentação Escolar I	12	48	60
Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre		84	336	420
3º Semestre	Gestão da Educação e das Instituições de Educação Básica	12	48	60
	Relações Interpessoais: abordagem psicológica	12	48	60
	Direito Administrativo e do Trabalho	12	48	60
	Produção e Industrialização de Alimentos	12	48	60
	Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas	12	48	60
	Planejamento e Preparo de Refeições Saudáveis na Alimentação Escolar II	12	48	60

Subtotal da carga horária de disciplinas no semestre	72	288	360
Carga Horária total de disciplinas	240	960	1200
Carga horária de Prática Profissional Supervisionada			180
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1.380

*Hora aula: 60 minutos

Legenda:

Núcleo de Formação	Carga horária	Porcentagem
Núcleo da Formação Técnica Geral	180	15%
Núcleo da Formação Técnica Específica	540	45%
Núcleo da Formação Pedagógica	480	40%
Núcleo da Prática Profissional Supervisionada	180	

4.6 Prática Profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente. A prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas e profissionais, pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

Estas práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe de assessoramento pedagógico.

4.6.1 Prática Profissional Supervisionada (PPS)

No Profucionário, entende-se por Prática Profissional Supervisionada o momento em que o estudante se situa na redefinição do seu fazer profissional, transformando atividades rotineiras em práticas educativas intencionais. Ela estimula a reflexão crítica sobre a rotina, questionando o cotidiano de trabalho dos/as funcionários/as em seus respectivos espaços, tomando como referência o Projeto Político-

Pedagógico da escola. A PPS também tem como objetivo fomentar novas possibilidades de práticas educativas na escola, fundamentadas nas disciplinas dos cursos do Profucionário e nas necessidades educativas da escola.

As atividades que compõem a PPS, articuladas ao estudo das disciplinas de formação pedagógica e de formação técnica geral e específica, devem ser organizadas de forma colaborativa entre o estudante e o professor mediador presencial. Cabe a este último a responsabilidade principal, embora não exclusiva, pela orientação, acompanhamento e avaliação dessas atividades.

A maior parte das atividades da PPS deve ser realizada no próprio local de trabalho do funcionário/estudante. Porém, é recomendável que uma carga horária significativa se desenvolva em ambientes fora do local de trabalho, sobretudo para ampliar as perspectivas de atuação e problematizar as práticas rotineiras. Em hipótese alguma as atividades rotineiras realizadas antes ou durante o curso podem ser automaticamente consideradas como parte da PPS, caso não sejam planejadas pelo estudante em diálogo com os professores mediadores.

O Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente EaD contemplará a carga horária de 180 horas para PPS, conforme caderno de Orientações para a Prática Profissional Supervisionada. A distribuição da carga horária da PPS ficará assim distribuída: 60 horas aula no 1º semestre, 60 horas aula no 2º semestre, 60 horas aula no 3º semestre.

A supervisão da PPS trata-se de uma atribuição sobretudo dos mediadores, a quem compete, em última instância, a responsabilidade pela aprovação e pelo redirecionamento das ações.

A avaliação da PPS será realizada por Memorial, construído gradativamente após cada fase de atividades planejadas da PPS. Além do Memorial, na conclusão do curso, é necessário elaborar um relatório das atividades de PPS, redigido pelo/a funcionário(a)/estudante e comprovado pela assinatura dos professores mediadores que supervisionaram e avaliaram a PPS. A observação *in loco* (no local), juntamente com o Relatório Final, é que possibilitará ao professor mediador captar a sua posição em relação às competências exigidas pelas atividades planejadas.

Dependendo da atividade e do plano da PPS, a comprovação poderá ser feita também pela assinatura de um gestor da escola onde trabalha o/a funcionário/a ou de alguma instituição externa, palco de visitas ou outras atividades do estudante. Na PPS, a aquisição de competências ocorre principalmente por meio de resultados concretos e observáveis, mais do que pelo desenvolvimento teórico de conhecimentos, sendo os memoriais um recurso adicional para a análise dos professores mediadores, supervisores e avaliadores. Por isso, é útil anexar fotos ou outros registros concretos das atividades.

Para fins de registro da carga horária cumprida e da aprovação final na PPS, será exigida uma ficha comprobatória (formulário), atestada pelo professor mediador responsável pela avaliação, que será arquivada na Coordenação de Registros Acadêmicos até o reconhecimento do curso e registro do diploma de técnico.

4.7 Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

O curso Técnico em Alimentação Escolar não prevê estágio curricular supervisionado obrigatório, mas o estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio curricular supervisionado não-obrigatório, de acordo com as normas previstas na Resolução Consup n.º 50/2024.

4.8 Avaliação

4.8.1 Avaliação da Aprendizagem

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

No Profucionário, a avaliação deve ser um processo contínuo ao longo do estudo de cada componente curricular e ao longo de toda a formação. A avaliação deve ser feita com base em reflexão dialógica e participativa entre o professor mediador e o funcionário/a-estudante, que devem considerar as relações entre os conhecimentos teórico-práticos, a realidade escolar e da educação, local e estadual, e as funções de trabalho, além das relações com as experiências de vida e as condições materiais e políticas que os funcionários/as-estudantes dispõem, para frequentar os cursos.

A avaliação deve ser realizada ao longo de cada um dos componentes curriculares, nos encontros presenciais e na PPS, sendo registrada por meio de diferentes instrumentos avaliativos, como práticas de leitura, de experimentação, de investigação, de reflexão e de produção textual, que constituem momentos integrantes de um mesmo processo.

O processo de avaliação será realizado por meio de pelo menos dois instrumentos avaliativos definidos pelos professores, tendo como eixo central o Memorial de autoria do estudante, o qual será comentado e problematizado pelo professor mediador. O Memorial constitui-se em um documento e instrumento para o registro das reflexões e do sentido que o estudante atribui às suas vivências e experiências, bem como para relatar suas dúvidas, descrever observações e experimentações provocadas pelo processo formativo. O mediador terá o papel de orientar o estudante na construção passo a passo desse documento.

Cabe salientar:

- Memorial: o estudante escreve para si mesmo, para sua autoavaliação. Contudo, à medida em que escreve (inclusive durante os encontros presenciais) deve entregá-lo ao professor mediador com o objetivo de dialogar com ele ou com ela de modo a receber sugestões e críticas, que constituem o “diálogo avaliativo”.
- Relatório Final: deve documentar, descritivamente, a realização das atividades de PPS e os resultados alcançados (aquisição e construção de competências previstas). Este documento pode ser construído passo a passo, conforme a realização das atividades de PPS.
- Formulário: serve para o registro dos locais, do número de horas previstas e do tipo de atividades teórico-práticas realizadas, além de outros registros a serem definidos pela instituição ofertante.

O Relatório Final e o Formulário são documentos que visam a comprovação do cumprimento integral da carga horária da PPS. Conforme normativa institucional, o relatório deve conter:

- a) Identificação do(a) estudante;
- b) Situação do(a) estudante: função/cargo;
- c) Principais atividades desenvolvidas;
- d) Tempo de trabalho na instituição e período/carga horária a ser requerida para o aproveitamento.

Portanto, o processo de avaliação da aprendizagem será conduzido por meio do diálogo entre o estudante/funcionário e o professor mediador, cabendo ao último registrar a aprovação do aluno a cada componente curricular vencido e a cada atividade planejada para a PPS.

Nessa concepção de avaliação participativa e dialógica, trabalha-se com o entendimento de que o estudante/funcionário tem o direito de (re)construir e recriar as suas práticas e a compreensão que tem delas, no momento em que o professor mediador problematizar o que o aluno fez. Isso possibilita o adiamento da menção “aprovado” em algum componente curricular, a menos que o aluno formalize sua desistência do curso, observadas as normas da instituição.

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

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

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas;
- O estudante, para ser considerado aprovado, deverá atingir nota 7,0 (sete), ao final do período letivo (semestre);
- No caso do estudante não atingir, ao final da disciplina, a nota 7,0, precisa ter Média mínima de 1,7 para ter direito a fazer Exame;
- Após o Exame final, o estudante deve atingir a Média 5,0, no componente curricular;
- Considera-se aprovado, ao término do período letivo, o(a) estudante que obtiver nota, conforme orientado acima.

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

4.8.2 Autoavaliação Institucional

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

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

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

4.9 Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

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

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

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

4.10 Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

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

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

4.11 Expedição de Diploma e Certificados

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

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

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

4.12 Ementário

4.12.1 Componentes curriculares obrigatórios

1º SEMESTRE		
Componente Curricular: Orientações Gerais		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
A origem e a evolução histórica do Profucionário. A proposta político-pedagógica: conceitos, princípios, metodologia e objetivos. Bases Legais, estrutura e funcionamento do programa e dos cursos.		
Bibliografia Básica		
BRASIL. Decreto N.º 8.752, de 9 de maio de 2016. Dispõe sobre a Política Nacional de Formação dos Profissionais da Educação Básica. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2016.		
BRASIL. Ministério da Educação. Por uma política de valorização dos trabalhadores em educação: em cena, os funcionários de escola. Secretaria de Educação Básica – Brasília: MEC, SEB, 2004.		
LIMA, Caroline C. N.; NUNES, Alex R.; BES, Pablo. Política educacional. Porto Alegre: SAGAH, 2019. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		

BEHRING, Elaine Rossetti; BOSCHETTI, Ivanete. **Política social: fundamentos e história**. São Paulo: Cortez Editora, 2007. [recurso online].

BESSA, Dante Diniz. **Reconstrução da identidade profissional de trabalhadoras em alimentação escolar que concluíram o curso do Profucionário**: formação e experiência em situação de trabalho. Tese (Doutorado em Educação) - Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2017.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Secretaria de Educação Básica. **Parecer CNE/CEB n.º 16 de 3 de agosto de 2005**. Proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais para a área profissional de Serviços de Apoio Escolar. Disponível em https://www.gov.br/mec/pt-br/cne/pdf/pareceres-do-cne/ceb/2005/pceb016_05.pdf. Acesso em: 06 jun. 2026.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria nº 395, de 29 de maio de 2025**. Institui o Programa de Formação Inicial em Serviço de Profissionais da Educação Básica - Profucionário. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mec-n-395-de-29-de-maio-de-2025-633378065>. Acesso em: 06 jun. 2026.

RIOS, Terezinha A. **Compreender e ensinar**: por uma docência da melhor qualidade. São Paulo: Cortez Editora, 2023. 158 p. [recurso online].

Componente Curricular: Fundamentos e Práticas na EaD		
Carga Horária: 30 horas	C.H. presencial: 6	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
A utilização da modalidade Educação a Distância no Profucionário. Conceitos, modelos e sistemas de educação a distância.		
Bibliografia Básica		
MACHADO, Dinamara Pereira; MORAES, Márcio Gilberto de Souza. Educação à distância : fundamentos, tecnologias, estrutura e processo de ensino e aprendizagem. 1. ed. São Paulo: Érica, 2015. [recurso online].		
MATTAR, João. Guia de educação a distância . 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013. [recurso online].		
PEREIRA, Alice T. Cybis (Org.). Ambientes virtuais de aprendizagem : em diferentes contextos. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007. 210 p. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
BELLONI, Maria Luiza. Educação a distância . 7. ed. Campinas: Autores Associados, 2015. 115 p. [recurso online].		
MANNING, Susan; JOHNSON, Kevin E. Aprendizado online para leigos . 1. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2023. [recurso online].		
MAIA, Carmem; MATTAR, João. Abc da EAD : a educação a distância hoje. São Paulo: Pearson, 2007. xvi, 138 p. [recurso online].		
OLIVEIRA, Tarcísio Dorn de (Org.). Desenvolvimento, tecnologias e educação : diálogos multidisciplinares. Curitiba: CRV, 2018. v.2. [recurso online].		
SKORA, Claudio Marlus; CERIGATTO, Mariana Pícaro; GOULART, Tamires Pereira Duarte; NICÁCIO, Rosemary Trabold; SOUZA, Karla Isabel de; STOCHERO, Cleusa Maria Pasetto; TOLEDO, Maria Elena Roman de Oliveira. Introdução à educação a distância - EAD . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2022. 170 p. [recurso online].		

Componente Curricular: Orientações para a Prática Profissional Supervisionada		
Carga Horária: 30 horas	C.H. presencial: 6	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
A Prática Profissional Supervisionada como vivência da ação educativa. O conhecimento: construção e tipos. Princípios éticos que norteiam a prática profissional. Métodos de estudo, pesquisa, observação. Elaboração de relatório.		
Bibliografia Básica		

CORTELLA, Mario Sergio. Educação, convivência e ética : audácia e esperança! 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2022. 120 p. [recurso online].
FREIRE, Paulo. A importância do ato de ler : em três artigos que se completam. 52. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2022. [recurso online].
GHEDIN, Evandro; ALMEIDA, Whasgthon Aguiar de; OLIVEIRA, Elisangela Silva de. Estágio com pesquisa . 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2018. 279 p. [recurso online].
Bibliografia Complementar
ESTRELA, Carlos. Metodologia científica : ciência, ensino, pesquisa. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2018. [recurso online].
LIMA, Caroline C. N; BES, Pablo; NUNES, Alex R. Política educacional . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2019. [recurso online].
LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. Metodologia científica . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2019. [recurso online].
MATTAR, João. Metodologia científica na era digital . 4. ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2017. [recurso online]
NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 9. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2012. 702 p. [recurso online]

Componente Curricular: Funcionários de Escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Os funcionários da escola no contexto da educação escolar. Papel social da escola e as funções educativas não docentes: prática integrada, profissionalismo e compromisso social. Relação entre os funcionários e a estrutura e operação das etapas e modalidades da educação básica: legalidade e realidade. Papel dos funcionários na elaboração e na execução da proposta pedagógica e da gestão democrática das escolas e dos sistemas de ensino.		
Bibliografia Básica		
AGUIAR, Wanda Maria Junqueira de; BOCK, Ana Mercês Bahia. A dimensão subjetiva do processo educacional : uma leitura sócio histórica. 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2018. [recurso online].		
CORTELLA, Mario Sergio. A escola e o conhecimento : fundamentos epistemológicos e políticos. 15. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2022. 168 p. [recurso online].		
LEÃO, Geraldo; SILVA, Isabel de Oliveira e. Educação e seus atores : experiências, sentidos e identidades. 1. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. 268 p. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
FREIRE, Paulo. Conscientização . 1.ed. São Paulo: Cortez, 2016. 167p. [recurso online].		
FREIRE, Paulo; JOSCELINE, Vera Lúcia Mello (Trad.); FREIRE, Ana Maria Araújo (Not.); BELL, Brenda; GAVENTA, John; PETERS, John (Org.). O caminho se faz caminhando : conversas sobre educação e mudança social. 6. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. 229 p. [recurso online].		
FREIRE, Rogéria Alves. Diversidade, currículo escolar e projeto pedagógico : a relação família, escola e comunidade. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. [recurso online].		
TREVISAN, Mônica de Souza et al. Gestão democrática : desafios para o cotidiano : relatos de experiências. Panambi: IFFarroupilha, 2025. 42 p. [recurso online].		
VASCONCELLOS, Celso dos Santos. Coordenação do trabalho pedagógico : do projeto político-pedagógico ao cotidiano da sala de aula. 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2023. 319 p. [recurso online].		

Componente Curricular: Informática Básica		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		

Curso Básico de Informática. Descobertas e criações do homem na sua relação com a natureza e o trabalho. Industrialização no Brasil. O que é tecnologia. Tecnologias da Informação. Internet e acesso à tecnologia da informação no Brasil. Tecnologias e mercado de trabalho. O que é informática. A informática na formação do trabalhador. Sistema operacional Windows 10. Editor de texto Word . Navegador Microsoft Edge, Google Chrome e Mozilla Firefox. Linux. O editor de texto.
Bibliografia Básica
LAMBERT, Joan; LAMBERT, Steve. Windows 10 . 1. ed. Porto Alegre: Bookman, 2016. [recurso online]. SILVA, Mário Gomes da. Informática . 1. ed. São Paulo: Érica, 2013. [recurso online]. VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 11. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2022. [recurso online].
Bibliografia Complementar
ALVES, William Pereira. Sistemas operacionais . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. [recurso online]. LIBREOFFICE. Documentação em Português. Disponível no endereço eletrônico: https://documentation.libreoffice.org/pt-br/portugues/ . [recurso online]. RATHBONE, Andy. Windows 11 para leigos . 1. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2024. [recurso online]. SILVA, Mário Gomes da. Informática . 1. ed. São Paulo: Érica, 2013. [recurso online]. WAZLAWICK, Raul. História da computação . 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. 260 p. [recurso online].

Componente Curricular: Produção textual no contexto escolar		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Cultura, pensamento e escrita. Concepções e estratégias de leitura. Escrita como prática social. Escrita autoral. Escrita colaborativa. Tecnologias da escrita. Texto e textualidade na era digital. O contexto escolar na produção, circulação e recepção de textos.		
Bibliografia Básica		
COELHO, Fábio André; PALOMANES, Roza. (orgs.) Ensino de produção textual . São Paulo: Contexto, 2016. [recurso online]. RUIZ, Eliana Donaio. Como Corrigir Redações na Escola : uma proposta textual- interativa. São Paulo: Contexto, 2010. [recurso online]. SOARES, Magda. Linguagem e Escola : uma perspectiva social. São Paulo: Contexto, 2017. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
FIORIN, José Luiz. Elementos de Análise do Discurso - 15ª edição. São Paulo: Editora Contexto, 1989. [recurso online]. MEDEIROS, João Bosco; TOMASI, Carolina. Como Escrever Textos . São Paulo: Editora Atlas, 2017. [recurso online]. NEVES, Maria Helena de Moura. Ensino de Língua e Vivência de Linguagem: temas em confronto . São Paulo: Editora Contexto, 2010. [recurso online]. SANGALETTI, Leticia; PAIL, Daisy Batista; SILVA, Asafe Davi Cortina. Comunicação e Expressão - 2ª edição. Porto Alegre: Editora Sagah, 2019. [recurso online]. TERCIOTTI, Sandra Helena; RICINO, Leo. Redação na Prática : um guia que faz a diferença na hora de escrever bem. São Paulo: Editora Saraiva, 2012. [recurso online].		

Componente Curricular: Alimentação e Nutrição no Brasil		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Contextualização da nutrição no âmbito da Saúde pública. Políticas de Saúde Pública no Brasil direcionadas à alimentação e nutrição. Segurança alimentar e nutricional. Distúrbios nutricionais como problema de saúde pública no Brasil. Perfil nutricional da população brasileira. Padrões alimentares regionais e culturais no Brasil.		

Bibliografia básica
CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI, Solange Cavalcante da Silva. Guia de segurança alimentar e nutricional . 1. ed. Barueri: Manole, 2015. 188 p. [recurso online].
OLIVEIRA, Julicristie Machado de. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas . 1. ed. Barueri: Manole, 2021. 229 p. [recurso online].
ORDONEZ, Ana M; PAIVA, Andrei V. Políticas públicas de alimentação e nutrição . 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2017. 368 p. [recurso online].
Bibliografia complementar
CANDIDO, Cynthia Cavallini. Guia técnico de nutrição e dietética . 1. ed. Barueri: Manole, 2019. 300 p. [recurso online].
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 400 p. [recurso online].
CUPPARI, Lilian. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis . 1. ed. Barueri: Manole, 2009. 515 p. [recurso online].
NASCIMENTO, Alexandra Bulgarelli do; LÔBO, Clariane Ramos; TOLEDO, Maria E. R. de Oliveira. Segurança, saúde e alimentação escolar . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2021. 223 p. [recurso online].
SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos . 1. ed. Barueri: Manole, 2017. 224 p. [recurso online].

Componente Curricular: Organização e Operação de Cozinhas Escolares I		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 1º semestre
Ementa		
Noções básicas sobre microrganismos e doenças transmitidas por alimentos. Contaminantes de alimentos. Vigilância Sanitária. Boas práticas de Manipulação de Alimentos. Higiene pessoal, do ambiente de utensílios e de equipamentos.		
Bibliografia básica		
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1. ed. Barueri: Manole, 2015. [recurso online].		
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos alimentos . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. [recurso online].		
VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia Sant; SCHMITZ, Jeison Fernando. Higiene e Controle Sanitário de Alimentos . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2021. [recurso online].		
Bibliografia complementar		
CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Manipulação e Higiene dos Alimentos . 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. [recurso online].		
CRUZ, Adriano. Microbiologia, higiene e controle de qualidade no processamento de leites e derivados . 1 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. 384 p. [recurso online].		
GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . 7 ed. Barueri: Manole, 2024. 452 p. [recurso online].		
MELLO, Fernanda R. Controle e Qualidade dos Alimentos . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2017. [recurso online].		
RIBEIRO, Bernardo. Microbiologia Industrial . 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. 496 p. [recurso online].		

2º SEMESTRE		
Componente Curricular: Homem, Pensamento e Cultura: abordagens filosófica e antropológica		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		

Filosofia e antropologia como saberes teórico-práticos. Natureza e cultura na formação humana. Linguagem, conhecimento e comunicação. Trabalho, tecnologia e educação. Ética, política e estética. Educação, escola e cidadania
Bibliografia Básica
ALVES, Rubem. Entre a ciência e a sapiência : o dilema da educação. 23. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 147 p. [recurso online].
FREIRE, Paulo. Conscientização . 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2018. 167 p. [recurso online].
GALLO, Sílvia (Coord.). Ética e Cidadania : Caminhos da Filosofia : Elementos para o Ensino da Filosofia. 20. ed. Campinas: Papirus, 2012. 112 p. [recurso online].
SUNG, Jung Mo; SILVA, Josué Cândido da. Conversando sobre ética e sociedade . 4. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1998. 117 p. [recurso online].
Bibliografia Complementar
FREIRE, Paulo; BOFF, Leonardo. Pedagogia da esperança : um reencontro com a pedagogia do oprimido. 31.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2022. 333 p. [recurso online].
FREIRE, Paulo; FREIRE, Ana Maria Araújo; OLIVEIRA, Walter Ferreira de (org.). Pedagogia da solidariedade . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2021. 142 p. [recurso online].
FREITAS, Maria Ester de; DANTAS, Marcelo. Diversidade sexual e trabalho . 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. [recurso online].
MARCONI, Marina; PRESOTTO, Zelia Maria. Antropologia : uma Introdução. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 1 recurso online. 298 p. [recurso online].
PANSERA-DE-ARAÚJO, Maria Cristina; BEERBAUM, Alisson Vercelino; BOFF, Eva Teresinha de Oliveira. Abordagens diversificadas dos temas urgentes na educação contemporânea . 1. ed. Ijuí: Unijuí, 2023. 200 p. [recurso online].

Componente Curricular: Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica da educação		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
A sociologia como resposta intelectual às transformações sociais resultantes da Revolução Industrial, do Industrialismo e da Revolução Francesa. Elementos e características do Funcionalismo e do Materialismo Dialético. Educação na perspectiva conservadora: o registro conservador de Émile Durkheim e a influência do pensamento liberal de John Dewey e da teoria do Capital Humano. Educação na perspectiva crítica: educação como reprodutora da estrutura de classes ou como espaço de transformação social. Reestruturação capitalista, reformas do Estado e o mundo do trabalho: o desenvolvimento das relações de trabalho na história da humanidade. A reestruturação do modo de produção capitalista. As reformas do Estado, o papel da escola e o compromisso social dos trabalhadores da educação.		
Bibliografia Básica		
MARTINS, J. S. Uma Sociologia da vida cotidiana : ensaios na perspectiva de Florestan Fernandes, de Wright Mills e de Henri Lefebvre. São Paulo: Contexto, 2014. ISBN 978-85-7244-866-6. [recurso online].		
PRAXEDES, Walter; PILETTI, Nelson. Principais correntes da sociologia da educação . São Paulo: Contexto, 2021. [recurso online].		
SOUZA, João V. A. Introdução à Sociologia da educação . 3a. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2015. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
ABREU FILHO, Nylson Paim de (Org.). Vade mecum . 9. ed. Porto Alegre: Verbo Jurídico, 2013. 1940 p. (Série Práxis). ISBN 9788576993964. [recurso online].		
BOTTOMORE, T. B. Introdução à sociologia . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. [recurso online].		
BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Educação, sociedade e trabalho : abordagem sociológica da educação. 3. ed. atual. e rev. Brasília: Ed. UnB, 2008. [recurso online].		
GUIMARÃES, Euclides; GUIMARÃES, José Luis Braga; ASSIS, Marcos Arcanjo de. Educar pela sociologia : contribuições para a formação do cidadão. Belo Horizonte: RHJ, 2012. [recurso online].		
LIMA, Licínio C. A escola como organização educativa : uma abordagem sociológica. São Paulo: Cortez, 2001. [recurso online].		

Componente Curricular: Educadores e Educandos: tempos históricos		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
A educação e a escola por meio dos processos históricos. A construção, organização e o significado das instituições escolares. Educação e ensino. Funções da escola na sociedade capitalista. As relações entre classes sociais e educação. Processos educativos: projetos políticos pedagógicos. Políticas para educação básica: gestão escolar e o direito à educação.		
Bibliografia Básica		
CHALITA, Gabriel. A escola dos nossos sonhos: pequena introdução à história da educação. 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2015. 131 p. [recurso online].		
GONDRA, José G. A emergência da escola. 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2018. 263 p. [recurso online].		
IMBERNÓN, Francisco; BARTOLOME, Lilia; FLECHA, Ramon. A educação no século XXI: os desafios do futuro imediato. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 208 p. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
GHIRALDELLI JR., Paulo. Filosofia e história da educação brasileira. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. [recurso online].		
LOCKE, John. Alguns pensamentos sobre a educação. 2. ed. São Paulo: Almedina, 2019. [recurso online].		
PARO, Vitor Henrique. Crítica da estrutura da escola. 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2017. 248 p. [recurso online].		
PILETTI, Claudino; PILETTI, Nelson. História da educação: de confúcio a paulo freire. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2021. 336 p. [recurso online].		
VASCONCELOS, Maria Lucia Marcondes Carvalho; BRITO, Regina Helena Pires de. Conceitos de Educação em Paulo Freire: Glossário. 4. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006. 200 p. [recurso online].		

Componente Curricular: Alimentação Saudável e Sustentável		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Conceitos: Nutrição, Alimentação e Saúde. Classificação e funções dos nutrientes. Alimentares. Nutrição nos ciclos da vida. Alimentação e Mídia Alimentação saudável.		
Bibliografia básica		
LANHAM-NEW, Susan A; GALLAGHER, Alison M; HILL, Thomas R. Introdução à nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. 520 p. [recurso online].		
MCWILLIAMS, Margaret. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. ed. Barueri: Manole, 2016. 598 p. [recurso online].		
PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. 1. ed. Barueri: Manole, 2017. 343 p. [recurso online].		
Bibliografia complementar		
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 400 p. [recurso online].		
GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina dos. Nutrição e dietética. 2. ed. São Paulo: Érica, 2015. 120 p. [recurso online].		
PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Alete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. 1. ed. Barueri: Manole, 2009. 661 p. [recurso online].		
SOUZA, Rudson Edson Gomes de. Saúde e nutrição. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2015. 91 p. [recurso online].		
ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. Tratado de nutrição e dietoterapia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024. 191 p. [recurso online].		

Componente Curricular: Políticas de Alimentação Escolar
--

Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Princípio e Diretrizes. Formas de gestão . Das ações de alimentação e nutrição na escola. A nutricionista e os técnicos em alimentação escolar. A agricultura familiar no programa. Controle de qualidade da alimentação escolar. Conselho de Alimentação Escolar. Alimentação escolar no contexto internacional.		
Bibliografia básica		
BASSO, Cristiana. Administração aplicada à produção de alimentos . 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [recurso online].		
VENDRAMETTO, Oduvaldo. Alimentação escolar: vamos colocar os pratos à mesa . 1. ed. São Paulo: Blucher, 2022. [recurso online].		
WEIS, Grazielle C. C; CORTE, Dayse L. de Oliveira; VENTURI, Ivonilce. Administração de unidades de alimentação e nutrição . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2022. [recurso online].		
Bibliografia complementar		
BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva . 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [recurso online].		
MCWILLIAMS, Margaret. Alimentos: um guia completo para profissionais . 10. ed. Barueri: Manole, 2016. [recurso online].		
MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de. Nutrição . Curitiba: Livro Técnico, 2010. [recurso online].		
SOUZA, Rudson Edson Gomes de. Saúde e nutrição . 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2015. 91 p. [recurso online].		
ORDONEZ, Ana M; PAIVA, Andrei V. Políticas públicas de alimentação e nutrição . 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2017. [recurso online].		

Componente Curricular: Organização e Operação de Cozinhas Escolares II		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Controle de vetores e pragas urbanas. Saúde e segurança no trabalho. Manejo de resíduos. Aproveitamento da água.		
Bibliografia básica		
BARSANO, Paulo Roberto; JAPI, Viviane. Biologia Ambiental . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. [recurso online].		
MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais: Físico, Químico, Biológico, Ergonômico. 2. ed. São Paulo: Iátria, 2014. [recurso online].		
TONETO JÚNIOR, Rudinei; DOURADO, Juscelino; SAIANI, Carlos César Santejo. Resíduos Sólidos no Brasil: Oportunidades e Desafios da Lei Federal. 1. ed. Barueri: Manole, 2014. [recurso online].		
Bibliografia complementar		
BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Controle de Riscos . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. 345 p. [recurso online].		
BISTAFA, Sylvio R. Acústica Aplicada ao Controle do Ruído . 3. ed. São Paulo: Blucher, 2018. [recurso online].		
PAOLESCHI, Bruno. CIPA: Guia Prático de Segurança do Trabalho . 1. ed. São Paulo: Érica, 2009. [recurso online].		
PINHEIRO, Antônio Carlos da Fonseca Bragança; CRIVELARO, Marcos. Conforto Ambiental . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. [recurso online].		

Componente Curricular: Planejamento e Preparo de Refeições Saudáveis na Alimentação Escolar I		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 2º semestre
Ementa		
Princípios do planejamento alimentar. Atendimento às diretrizes e as referências nutricionais do programa. Importância do cumprimento do cardápio elaborado por nutricionistas. Leis da Alimentação. Pesos e Medidas.		

Bibliografia Básica
CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos . 1. ed. São Paulo: Erica, 2014. [recurso online].
GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; Santos, Eliane Cristina dos. Planejamento alimentar . 1. ed. São Paulo: Erica, 2014. [recurso online].
PHILIPPI, Sonia Tucunduva, AQUINO, Rita de Cássia de. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável . 1. ed. Barueri: Manole, 2015. [recurso online].
Bibliografia Complementar
CHENIN, Sandra; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio: guia prático para a elaboração . 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [recurso online].
NASCIMENTO, Alexandra Bulgarelli do; LÔBO, Clariane Ramos; TOLEDO, Maria E. R. de Oliveira. Segurança, saúde e alimentação escolar . 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2021. 223 p. [recurso online].
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 8 ed. Barueri: Manole, 2024. [recurso online].
SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. Deficiências nutricionais . 1. ed. São Paulo: Erica, 2015. 160 p. [recurso online].
VENDRAMETTO, Oduvaldo. Alimentação escolar: vamos colocar os pratos à mesa . 1. ed. São Paulo: Blucher, 2022. [recurso online].

3º SEMESTRE		
Componente Curricular: Gestão da Educação e das Instituições de Educação Básica		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Administração e gestão da educação: concepções, escolas e abordagens. A gestão da educação: fundamentos e legislação. Reforma do Estado brasileiro e a gestão escolar. Gestão, descentralização e autonomia. Gestão democrática: fundamentos, processos e mecanismos de participação e de decisão coletivos.		
Bibliografia Básica		
LIBÂNEO, José Carlos; OLIVEIRA, João Ferreira de; TOSCHI, Mirza Seabra. Educação escolar: políticas, estrutura e organização . 10. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2012. [recurso online].		
LÜCK, Heloísa. Concepções e processos democráticos de gestão educacional . 7. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. [recurso online].		
PARO, Vitor Henrique. Administração escolar: introdução crítica . 15. ed. São Paulo: Cortez, 2008. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
AZEVEDO, Maurício Cristiano de. Biopolítica e formação: vida, potência e profanação na educação . Curitiba: Appris, 2019. 191 p. [recurso online].		
FERREIRA, Naura Syria Carapeto (Org.). Gestão democrática da educação: atuais tendências, novos desafios . 6. ed. São Paulo: Cortez, 2008. [recurso online].		
LIBÂNEO, José Carlos. Organização e gestão da escola: teoria e prática . 5. ed. rev. e ampl. Goiânia: MF, 2008. [recurso online].		
LÜCK, Heloísa. Ação integrada: administração, supervisão e orientação educacional . 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. [recurso online].		
PAULO ROBERTO PADILHA. Planejamento dialógico: como construir o projeto político-pedagógico da escola . 8.ed. São Paulo: Cortez, 2008. [recurso online].		

Componente Curricular: Relações Interpessoais: abordagem psicológica		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Processo de desenvolvimento humano: infância, adolescência, fase adulta e velhice. Relações e práticas pedagógicas educativas na escola. Relações interpessoais na perspectiva da construção coletiva na educação. Desenvolvimento afetivo e cognitivo.		

Bibliografia Básica		
ALBUQUERQUE, Jamil. A arte de lidar com as pessoas: a inteligência interpessoal aplicada. 2.ed. São Paulo: Planeta do Brasil, 2012. [recurso online]. DAVIS, Keith; NEWSTROM, John W. Comportamento humano no trabalho: uma abordagem organizacional. São Paulo: Cengage Learning, 1996. [recurso online]. DESLANDES, Keila; FIALHO, Nira. Diversidade no ambiente escolar. 1. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2010. 1 recurso online. 35 p. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Relações interpessoais: abordagem psicológica. 3. ed. atual. e rev. Brasília: Ed. UnB, 2012. [recurso online]. CUNHA, Eugênio. Autismo e inclusão: psicopedagogia e práticas educativas na escola e na família. 8. ed. Rio de Janeiro: Wak, 2019. [recurso online]. MACEDO, Lino de. Ensaaios construtivistas. 6. ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2010. [recurso online]. MACHADO, Adriana Marcondes. Psicologia escolar: em busca de novos rumos. 5. ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2008. [recurso online]. VASCONCELLOS, Celso dos S. (In)disciplina: construção da disciplina consciente e interativa em sala de aula na escola. 18. ed. São Paulo: Libertad, 2010. [recurso online].		

Componente Curricular: Direito Administrativo e do Trabalho		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Conceitos fundamentais de Direito. O mundo do trabalho. A Constituição Federal e a conquista da cidadania. Os direitos do trabalhador brasileiro. Elementos de Direito Administrativo. Os funcionários da educação como sujeitos de sua própria história.		
Bibliografia Básica		
COSTA, Marli M. M. da; TERRA, Rosane B. Mariano da Rocha B.; REIS, Suzéte da Silva (Org.). Direitos sociais, trabalho & educação. Curitiba: Multideia, 2011. [recurso online]. LIMA, Carolina Alves de Souza. Cidadania, direitos humanos e educação: avanços, retrocessos e perspectivas para o século 21. 1. ed. São Paulo: Almedina Brasil, 2019. [recurso online]. MORAIS, Walter Cândido Borsato de. Direito administrativo e do trabalho. 3. ed. atual. e rev. Brasília: Ed. UnB, 2008. [recurso online].		
Bibliografia Complementar		
ANTUNES, Ricardo; PINTO, Geraldo Augusto. A fábrica da educação: da especialização taylorista à flexibilização toyotista. 1. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2022. [recurso online]. GIMENO SACRISTÁN, José. A educação obrigatória: seu sentido educativo e social. Porto Alegre: Artmed, 2001. [recurso online]. LIMA, Carolina Alves de Souza. Cidadania, direitos humanos e educação: avanços, retrocessos e perspectivas para o século 21. 1. ed. São Paulo: Almedina Brasil, 2019. [recurso online]. MADEIRA, José Maria Pinheiro. Administração pública: Tomo II. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. [recurso online]. SCHWARCZ, Lilia Moritz (Coord.). A abertura para o mundo: 1889-1930. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012. [recurso online].		

Componente Curricular: Produção e Industrialização de Alimentos		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Dados da produção de alimentos no país. A produção, industrialização e distribuição de alimentos. Sazonalidade. Agricultura Familiar. Educação e alimentação escolar. Produção orgânica.		
Bibliografia básica		

ALCARDE, André Ricardo; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Ed.). Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. [recurso online]. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. [recurso online]. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Colab.). Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Vol 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. [recurso online].
Bibliografia complementar
FELLOWS, Peter J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera (Trad.). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. [recurso online]. FERNANDES, Célia Andressa. Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. São Paulo: Érica, 2015. [recurso online]. KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [recurso online]. MELLER, Cléria Bitencorte (Org.). Alimentação orgânica: uma opção saudável. Santa Rosa: IFFarroupilha, [2016]. 39 p. [recurso online]. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio (Org.). Tecnologia de alimentos - Componentes dos alimentos e processos. vol 1. Porto Alegre: Artmed, 2005. [recurso online].

Componente Curricular: Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Conceito e estratégias de Educação alimentar e Nutricional nas Escolas -EANE. Educador alimentar. Projeto político – pedagógico interfaces com alimentação escolar. Cidadania e participação na escola. Hortas escolares pedagógicas.		
Bibliografia básica		
DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 388 p. [recurso online]. FREIRE, Rogéria Alves. Diversidade, currículo escolar e projeto pedagógico: a relação família, escola e comunidade. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. 66 p. [recurso online]. ROCKETT, Fernanda; CORRÊA, Rafaela S. Educação nutricional. 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2021. 242 p. [recurso online].		
Bibliografia complementar		
ALVARENGA, Marle; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. 1. ed. Barueri: Manole, 2011. 521 p. [recurso online]. GALISA, Mônica Santiago; GARCIA, Luciana da Sila; NUNES, Alessandra Paula de Oliveira. Educação alimentar e nutricional. 1. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2014. 304 p. [recurso online]. NASCIMENTO, Alexandra Bulgarelli do; LÔBO, Clariane Ramos; TOLEDO, Maria E. R. de Oliveira. Segurança, saúde e alimentação escolar. 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2021. 223 p. [recurso online]. NASCIMENTO, Andréa Gislene do. Educação nutricional em pediatria. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 264 p. [recurso online]. VICENTE, Laís de Carvalho; LIMA, Rejayne B; MÜLLER, Franciele C. Olericultura. 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2021. 263 p. [recurso online].		

Componente Curricular: Planejamento e Preparo de Refeições Saudáveis na Alimentação Escolar II		
Carga Horária: 60 horas	C.H. presencial: 12	Período Letivo: 3º semestre
Ementa		
Preparação e conservação de alimentos. Porcionamento. Ficha Técnica de Preparação. Desperdício de alimentos.		

Bibliografia Básica
SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. 1.ed. Barueri: Manole, 2017. 224 p. [recurso online].
SOUZA, Anderson Santana; FERRACINI, Dafne Adélia. Habilidades básicas em cozinha. 1.ed. Porto Alegre: SAGAH, 2020. [recurso online].
MCWILLIAMS, Margaret. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais. 11.ed. Barueri: Manole, 2013. [recurso online].
Bibliografia Complementar
BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. 350 p. [recurso online].
CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Manipulação e higiene dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Erica, 2014. [recurso online].
GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; Santos, Eliane Cristina dos. Planejamento alimentar. 1. ed. São Paulo: Erica, 2014. [recurso online].
MCWILLIAMS, Margaret. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. ed. Barueri: Manole, 2016. [recurso online].
UEMURA, Michele Leiko; CARDOSO, Marcos V. da Silva; NUNES, Caio Henriques. Cozinha quente e cozinha fria. 1.ed. Porto Alegre: SAGAH, 2020. 266 p. [recurso online].

5 CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens a seguir descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para o funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma por polo. Nos itens abaixo, também estarão dispostas as atribuições do coordenador de curso, colegiado de curso e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo Docente

O processo de seleção de professores que atuarão no curso se dará preferencialmente por processo seletivo regido por edital próprio, respeitando as legislações nacionais e institucionais vigentes para o caso. As áreas de atuação dos profissionais serão as seguintes: Educação, Linguagens, Direito, Informática, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ciências da Saúde.

5.2 Atribuição do Coordenador de Curso

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

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

meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e NPI, além da Direção de Pesquisa, Extensão e Produção, Coordenação de Extensão e Coordenação-adjunta Institucional do Pronatec-Profucionário.

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

5.3 Atribuições de Colegiado de Curso

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

Compete ao Colegiado de Curso:

- analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;
- realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e TAE no âmbito do curso;
- acompanhar e avaliar as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários a sua constante melhoria;
- fomentar o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso de acordo com o PPC;
- analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;
- fazer cumprir a organização didático-pedagógica do curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;
- aprovar, quando previsto na organização curricular, a atualização das disciplinas eletivas do curso;
- atender as demais atribuições previstas nos Regulamentos Institucionais.
- responder ou encaminhar as demandas recebidas dos estudantes, incluindo aquelas recebidas por meio do ambiente virtual de ensino e aprendizagem;
- organizar reuniões, presenciais ou a distância, para discutir questões inerentes ao trabalho pedagógico do curso, considerando suas especificidades, podendo incluir professores/mediadores, estudantes e demais envolvidos na oferta do curso dos diferentes campi, quando for o caso, conforme as necessidades identificadas.

5.4 Atribuições do Professor/Mediador

São atribuições do Professor/Mediador responsável por disciplina:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5 Atribuições do Colaborador de Educação a Distância

São atribuições do colaborador de Educação a Distância do campus, conforme Resolução CONSUP n.º 53/2019, alterada pelas Resoluções CONSUP nº 69/2019 e nº 30/2021:

I - Manter o pleno funcionamento do Polo de EaD, quando este for no Campus, cuidando da gestão interna, bem como das instalações físicas, dos aparatos das tecnologias e laboratórios para a prática de ensino;

II - Acompanhar e gerenciar a entrega dos materiais no polo;

III - Gerenciar a infraestrutura do polo;

IV - Relatar situação do polo ao coordenador do curso;

V - Realizar a articulação necessária para o uso das instalações do polo para o desenvolvimento dos momentos presenciais;

VI - Realizar a articulação de uso das instalações para o uso pelos estudantes do curso;

VII - Proporcionar a capacitação presencial de professores para atuarem nos Cursos EaD.

No caso dos cursos ofertados na sede/polo em um dos campi do IFFar, o colaborador de EaD do campus deve desempenhar, além da função de coordenação, a de tutoria presencial, bem como o cumprimento de todas as atribuições inerentes às duas funções.

5.6 Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

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

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

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

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

5.7 Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso

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

Os cargos no *Campus* Alegrete são os seguintes: Administrador, Analista de Tecnologia da Informação, Assistente Social, Assistente de Alunos, Assistente em Administração, Auxiliar de Biblioteca, Auxiliar Administrativo, Bibliotecária, Contador, Enfermeiro, Engenheiro Agrônomo, Engenheiro Civil, Médico, Médico Veterinário, Nutricionista, Odontólogo, Pedagogo, Técnico de Laboratório - área, Técnico em Agropecuária, Técnico em Alimentos e Laticínios, Técnico em Assuntos Educacionais, Técnico em Contabilidade, Técnico em Tecnologia da Informação, Tradutor/Intérprete de Libras e Vigilante.

O *Campus* Santa Rosa conta com os seguintes cargos: Administrador, Analista de Tecnologia da Informação, Assistente em Administração, Assistente de Alunos, Assistente Social, Auditor, Auxiliar em Administração, Auxiliar de Biblioteca, Bibliotecária, Contador, Engenheiro Civil, Médico, Nutricionista, Odontólogo, Pedagogo, Psicólogo, Relações Públicas, Técnico de Laboratório - área, Técnico em Assuntos Educacionais, Técnico em Enfermagem, Técnico em Tecnologia da Informação e Tradutor/Intérprete de Libras.

No *Campus* São Borja tem-se os cargos: Analista de Tecnologia da Informação, Assistente de Alunos, Assistente em Administração, Assistente Social, Auxiliar de Biblioteca, Bibliotecário, Enfermeiro, Médico, Nutricionista, Odontólogo, Pedagogo, Psicólogo, Técnico de Laboratório - área, Técnico em Assuntos Educacionais, Técnico em Enfermagem e Técnico em Tecnologia da Informação.

No *Campus* São Vicente do Sul dispõe-se dos seguintes cargos: Assistente de Alunos, Assistente em Administração, Assistente Social, Auxiliar de Biblioteca, Bibliotecário, Enfermeiro, Jornalista, Médico, Médico Veterinário, Nutricionista, Odontólogo, Pedagogo, Psicólogo, Técnico de Laboratório - área, Técnico em Alimentos e Laticínios, Técnico em Agropecuária, Técnicos em Assuntos Educacionais e Zootecnista.

6 INSTALAÇÕES FÍSICAS

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

6.1 Biblioteca

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

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

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

6.2 Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral	
Descrição	Quantidade
Salas de aulas com conjuntos escolares, quadro branco, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia	*
Sala de Direção Geral	01
Sala de Direção de Ensino	01
Setor de Apoio Pedagógico	01
Sala de Direção de Pesquisa, Extensão, Produção e Inovação	01
Sala de Direção de Administração	01
Sala de Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional	01
Sala da Tecnologia da Informação	01
Sala Coordenação de Extensão	01
Sala Coordenação de Gestão de Pessoas	01
Sala Setor de Estágios	01
Sala Coordenação de Pesquisa	01
Salas de Coordenação de Cursos	*
Setor Administrativo	01
Sala de Servidores	01
Sala Coordenação de Registros Acadêmicos	01
Assistência Estudantil	01
Sala da Coordenação de Ações Afirmativas	01
Sala da Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas	01
Sanitários	*
Setor de Saúde (consultório médico, odontológico, enfermagem, psicologia)	01
Refeitório	01
Auditório	01
Almoxarifado	01
Biblioteca com salas de estudo	01

Moradia Estudantil (masculina e feminina)	**
---	----

*variável conforme polo de oferta

**alguns polos podem não possuir

6.3 Laboratórios

Laboratórios que serão utilizados no curso	
Descrição	Quantidade
Laboratório de Informática: computadores, ar condicionado, lousa branca e projetor multimídia	*
Laboratório área Alimentos	01

*variável conforme polo de oferta

6.4 Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Descrição	Quantidade
Ginásio/quadra poliesportivo	01

6.5 Área de atendimento ao discente

Áreas de atendimento	
Descrição	Quantidade
Sala de Coordenação de Polo e/ou Sala de Secretaria/Mediação	01
Sala de Atendimento individualizado	01
Sala da Assistência Estudantil	01

A infraestrutura descrita no itens 6.2, 6.3, 6.4 e 6.5 correspondem a todas as unidades de ensino ofertantes do Curso Técnico em Alimentação Escolar, a exceção da Moradia estudantil que apenas os *campi* Alegrete, São Borja e São Vicente do Sul possuem.

6.6 Infraestrutura do Polo de Educação a Distância

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

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

Os Polos de Educação a Distância devem contar com estruturas essenciais, cuja finalidade é assegurar a qualidade dos conteúdos ofertados por meio da disponibilização aos estudantes de material para pesquisa e recursos didáticos para aulas práticas e de laboratório, em função da área de conhecimento abrangida pelo curso.

Para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentação Escolar Subsequente EaD, o polo deverá ter a seguinte estrutura física:

- Sala de aula e/ou Sala de projeção para, no mínimo 25 estudantes, com mobiliário, climatização e iluminação adequados; acesso à internet; disponibilização de projetor multimídia, tela de projeção e caixa de som.

- Sala de Coordenação de Polo e/ou Sala de Secretaria/Mediação com mobiliário, climatização e iluminação adequados; acesso à internet e a disponibilização dos seguintes equipamentos de informática: estação de trabalho, impressora e scanner.

- Laboratório de informática para uso geral com, no mínimo, 25 estações de trabalho, mobiliário, climatização, iluminação e segurança adequados e acesso à internet em todas as estações.

- Biblioteca com espaço adequado para expor material didático e livros dos cursos ofertados pela Instituição.

- Serviço de internet adequado, dispondo de banda disponível de, no mínimo, 05 Mbps para acesso ao ambiente virtual de aprendizagem e a vídeo/webconferências, bem como aos demais recursos didáticos disponíveis na rede, viabilizando também o acesso à internet sem fio nos demais espaços escolares.

- Condições de acessibilidade e utilização dos equipamentos por pessoas com deficiência.

- Manutenção e conservação das instalações físicas e dos equipamentos, feita por pessoal capacitado.

Toda infraestrutura aqui citada deve estar em perfeitas condições, isso implica o fato de que todos os insumos necessários para a utilização dos recursos, tais como papel, toner, peças de reposição, entre outros, devem ser continuamente fornecidos pelo polo para que não haja interrupção de uso.

7 REFERÊNCIAS

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

_____. IF Farroupilha. Resolução CONSUP nº 28/2019 - **Define as diretrizes administrativas e curriculares para a organização didático-pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e dá outras providências.** Disponível em: https://sig.iffarroupilha.edu.br/sigrh/public/colegiados/filtro_busca.jsf . Acesso em: 10 maio 2026.

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

_____. IF Farroupilha. Instrução Normativa nº 07/2022. **Dispões sobre a oferta de cursos técnicos e de graduação na modalidade de Educação a Distância do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** <https://www.iffarroupilha.edu.br/regulamentos-e-legisla%C3%A7%C3%B5es/instru%C3%A7%C3%B5es-normativas/item/26635-instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-n%C2%BA-07-2022-gre-disp%C3%B5e-sobre-a-oferta-de-cursos-t%C3%A9cnicos-e-de-gradua%C3%A7%C3%A3o-na-modalidade-de-ead-do-iffar>. Acesso em: 10 maio 2026.

8 ANEXOS

8.1 Resoluções

ANEXO I



RESOLUÇÃO AD REFERENDUM CONSUP/IFFAR Nº 3 / 2026 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 20 de março de 2026.

Aprova *Ad Referendum* o Projeto de Criação do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar EaD do IFFar, a ser ofertado no âmbito do Pronatec - Profucionário.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, nomeada pelo Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, e reconduzida pelo Decreto Presidencial de 30 de janeiro de 2025, publicado no Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 2025, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso X, da Resolução Consup Nº 4, de 3 de abril de 2023 (Regulamento do Conselho Superior), e de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23873.001369/2026-11, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Projeto de Criação do Curso Técnico, Subsequente em Alimentação Escolar, na modalidade de educação a distância - EaD, a ser ofertado no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec/Programa de Formação Inicial de Profissionais da Educação Básica - Profucionário, nos *Campi* Alegrete, Santa Rosa, São Borja e São Vicente do Sul do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar.

Art. 2º Esta resolução *ad referendum* entra em vigor na data da sua publicação.

(Assinado digitalmente em 20/03/2026 11:10)

NIDIA HERINGER
REITOR(A) - TITULAR

Processo Associado: 23873.001369/2026-11

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **3**,
ano: **2026**, tipo: **RESOLUÇÃO AD REFERENDUM CONSUP/IFFAR**, data de emissão:
20/03/2026 e o código de verificação: **5e35d12faa**



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 16 / 2026 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 15 de julho de 2026.

Homologa a Resolução *Ad Referendum* n.º 3, de 20 de março de 2026, que aprova o projeto de criação do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar EaD do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, a ser ofertado no âmbito do Programa Pronatec - Profucionário.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, nomeada pelo Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, e reconduzida pelo Decreto Presidencial de 30 de janeiro de 2025, publicado no Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 2025, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso X, da Resolução Consup N.º 4, de 3 de abril de 2023 (Regulamento do Conselho Superior), e de acordo com os autos do Processo Eletrônico N.º 23873.001369/2026-11, aprovado pelas Câmaras Especializadas de Extensão, Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação - Ceeppi e de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas - Cadin, por meio dos Pareceres Ceeppi n.º 6/2026 e Cadin n.º 14/2026, na 2ª Reunião Ordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 15 de julho de 2026, resolve:

Art. 1º Fica homologada a Resolução *Ad Referendum* n.º 3, de 20 de março de 2026, que aprova o projeto de criação do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar EaD do IFFar, a ser ofertado no âmbito do Programa Pronatec - Profucionário.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

(Assinado digitalmente em 16/07/2026 09:41)

NIDIA HERINGER
REITOR(A) - TITULAR

Processo Associado: 23873.001369/2026-11

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **16**,
ano: **2026**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **15/07/2026** e o código de
verificação: **b0e43eac1b**



RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 27 / 2026 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 15 de julho de 2026.

Aprova o Projeto Pedagógico e autoriza o funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar EaD do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, a ser ofertado no âmbito do Programa Pronatec - Profucionário.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, nomeada pelo Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, e reconduzida pelo Decreto Presidencial de 30 de janeiro de 2025, publicado no Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 2025, em conformidade com o art. 9º do Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso X, da Resolução Consup N.º 4, de 3 de abril de 2023 (Regulamento do Conselho Superior), e de acordo com os autos do Processo Eletrônico N.º 23215.000490/2026-71, aprovado pela Câmara Especializada de Ensino - CEE, por meio do Parecer CEE N.º 12/2026, na 2ª Reunião Ordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 15 de julho de 2026, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar EaD do IFFar, a ser ofertado no âmbito do Programa Pronatec - Profucionário.

Art. 2º Fica autorizado o funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar EaD do IFFar, a ser ofertado no âmbito do Programa Pronatec - Profucionário.

Art. 3º O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar EaD do IFFar, a ser ofertado no âmbito do Programa Pronatec - Profucionário, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Extensão - Proex no portal institucional.

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

(Assinado digitalmente em 15/07/2026 19:29)
NIDIA HERINGER
REITOR(A) - TITULAR

Processo Associado: 23215.000490/2026-71

Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **27**,
ano: **2026**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **15/07/2026** e o código de
verificação: **4d56d661b9**

ANEXO II

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

FICHA COMPROBATÓRIA DE ATIVIDADES REALIZADAS NA PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA

DATA	ATIVIDADES	Nº DE HORAS

